

DEPARTEMENT DU VAL-DE-MARNE

REGLEMENT SANITAIRE

DEPARTEMENT DU VAL-DE-MARNE

Arrêté préfectoral n° 85-515 du 26 février 1985
fixant les dispositions du
Règlement Sanitaire Départemental du Val-de-Marne

Par arrêté préfectoral du 26 février 1985,
le Règlement Sanitaire Départemental
prescrit par les articles L1 et L2 du Code de la Santé Publique
est établi comme suit pour l'ensemble des communes du Département du Val-de-Marne.
Il remplace les dispositions du Règlement Sanitaire Départemental du 19 novembre 1981.

TITRE 1er

LES EAUX DESTINÉES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Article 1er

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 GÉNÉRALES

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 à 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.

3.1. — 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 constitués de matériaux non susceptibles d'altérer d'une manière quelconque les qualités de l'eau distribuée.

3.2. — Revêtements.

Les revêtements bitumeux, 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).

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.

5.1. — Précautions au stockage.

Des précautions sont prises pour éviter la pollution des matériels entreposés, destinés à la distribution des eaux.

5.2. — Précautions à la pose.

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

5.3. — 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.

(1) Répression des Fraudes et contrôles 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).

5.4. — Mise à la terre.

L'utilisation des canalisations d'eau pour la mise à la terre d'appareils alimentés à l'électricité est interdite.

Article 6

Double réseau.

6.1 — 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 (1).

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

6.2. — Distinction des appareils.

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

Article 7

Stockage de l'eau.

7.1. — 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.

7.2. — Prescriptions générales applicables aux réservoirs.

Les réservoirs doivent être protégés contre toute pollution d'origine extérieure et contre les élévations importantes de température.

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, sans préjudice pour ce dernier des droits à remboursement dont il pourrait éventuellement se prévaloir auprès de tout tiers concerné, dans le cadre d'obligations légales ou contractuelles se rapportant à l'installation ou à son utilisation.

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

7.3. — 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 d'un millimètre au maximum).

L'orifice d'alimentation est situé au point haut du réservoir avec une garde d'air suffisante (au moins cinq 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.

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

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

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

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.

7.4 — Les bâches de reprise.

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

7.5. — Les réservoirs sous pression.

En plus des prescriptions indiquées à l'alinéa 7.2. 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, 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 pas avoir de 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 empêcher une pollution de l'eau par le gaz.

Article 8

Produits additionnels.

8.1. — Les produits antigel.

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

8.2. — 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).

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'amenée et de distribution d'eau potable, contre

(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) et rectificatif au J.O. du 7 juin 1962.
- Circulaire du 3 mai 1963, relative à l'emploi de cationrésines dans le traitement des eaux d'alimentations 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).

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 et forages.

10.1. — Établissement des puits et forages.

Tout projet d'exécution d'un puits, d'un sondage notamment de reconnaissance, de fouilles de bâtiments, de fouilles pour l'évacuation des eaux pluviales et usées, etc, dont la profondeur dépasse 10 mètres au-dessous de la surface du sol, doit faire l'objet d'une «déclaration» préalable à l'Ingénieur en Chef des Mines conformément à l'article 131 du Code Minier (1).

Tout projet d'exécution d'un puits ou forage d'une profondeur supérieure à 80 mètres ne peut être entrepris sans «autorisation préalable» accordée par le Préfet après enquête et sur rapport du Service de l'Industrie et des Mines, conformément au Décret-Loi du 8 août 1935 (2). L'enquête est effectuée dans la commune où le travail est exécuté ainsi que dans les communes limitrophes. Les travaux ne peuvent en aucun cas être commencés avant l'obtention de cette autorisation.

Tout prélèvement d'eaux souterraines à des fins non domestiques ne relevant pas du Décret-Loi du 8 août 1935 ci-dessus est soumis à déclaration si sa capacité maximale de prélèvement est supérieure à 8 mètres cubes heure conformément au Décret-Loi n° 73/219 du 23 février 1973 (3).

Le service instructeur est le Service de l'Industrie et des Mines si la profondeur de l'ouvrage est supérieure à 40 mètres ou la Direction Départementale de l'Équipement si la profondeur de l'ouvrage est inférieure ou égale à 40 mètres.

Tout prélèvement d'eaux souterraines à des fins domestiques ou non domestiques, non visé ci-dessus, doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire et au service instructeur.

10.2. — Utilisation des puits.

Sur toute l'étendue du territoire du Département du Val-de-Marne, l'eau des puits alimentés par une 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, l'usage de l'eau des puits alimentés par les nappes profondes pour l'alimentation humaine est subordonné à l'autorisation préfectorale délivrée par l'autorité sanitaire sur avis du service instructeur.

Cette utilisation a lieu sous l'entière responsabilité du propriétaire des puits.

L'eau doit faire l'objet d'une distribution particulière entièrement distincte de toute autre; ces canalisations étant de couleurs conventionnelles selon les normes en vigueur.

10.3. — Construction et équipement des puits.

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

L'emploi des eaux amovibles est notamment proscrit lorsque l'eau du puits est utilisée pour l'alimentation humaine.

L'orifice des puits est protégé par une couverture surélevée suffisamment étanche pour empêcher la pénétration des animaux et des corps étrangers.

-
- (1) Décret n° 56/838 du 16 août 1956 portant Code Minier.
 - (2) Article 1er du Décret-Loi du 8 août 1935 sur la protection des eaux souterraines (Journal Officiel du 11 août 1935).
 - (3) Décret n° 73/219 du 23 février 1973 portant application des articles 40 et 57 de la loi n° 64/1245 du 16 décembre 1964 relative au régime et à la répartition des eaux et à la lutte contre leur pollution (Journal Officiel du 2 mars 1973 et rectificatif au J.O. du 26 avril 1973).

Leur paroi doit être étanche dans leur 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.

Une aire circulaire étanche de 2 mètres de rayon au minimum et légèrement inclinée vers l'extérieur est édiflée autour du puits en vue d'assurer une protection contre les infiltrations superficielles.

Un caniveau doit éloigner notamment les eaux s'échappant du dispositif de pompage.

Si le puits est abrité dans un bâtiment clos, un solin d'au moins 5 centimètres est édiflé autour de son orifice afin de permettre les lavages sans risque d'introduction d'eaux de lavage.

10.4. — Entretien et surveillance des puits.

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

En cas d'injonction, sa remise en usage doit faire l'objet de toutes mesures que nécessite sa destination.

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 surveillance de l'ouvrage doit être régulièrement assurée jusqu'à l'obturation ou le comblement définitif de manière à éviter toute communication et pollution d'une nappe superficielle et de la ou des nappes profondes.

La mise hors service et le comblement définitif sont imposés par le Maire si ces mesures sont reconnues nécessaires par l'autorité sanitaire. Ces opérations doivent être menées conformément aux règles de l'art, notamment aux prescriptions de l'article 16 du Décret du 4 mai 1937 (1).

10.5. — Interdiction des rejets dans les puits.

Aucune autorisation ne saurait être délivrée en vue de permettre le déversement ou rejet d'eaux usées ou de déchets de toute nature dans les puits désaffectés en

application du Décret n° 73/218 du 23 février 1973 (2).

Est exclue notamment l'utilisation de tels ouvrages comme puits filtrant ou dispositif d'enfouissement.

Article 11

Les sources.

Les dispositions prévues à l'article 10 sont applicables aux sources et à leurs ouvrages de captage.

Notamment tout projet d'établissement doit faire l'objet d'une déclaration à la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales qui fera procéder à l'instruction par le service compétent.

L'eau des sources est tenue pour non potable sur toute l'étendue du Val-de-Marne, sauf avis contraire formulé par l'Autorité Sanitaire, conformément aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation.

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.

Article 12

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 petits animaux d'y entrer. 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 règlement.

- (1) Décret portant règlement d'administration publique pour l'application du décret loi du 8 août 1935 sur la protection des eaux souterraines (Journal Officiel du 11 mai 1937 et rectificatif Journal Officiel du 29 mai 1937).
- (2) Décret portant application des articles 2 et 6 (1er) de la loi n° 64/1245 du 16 décembre 1964 relative au régime et à la répartition des eaux et à la lutte contre leur pollution (Journal Officiel du 6 mars 1973 et rectificatif au Journal Officiel du 7 avril 1973).

L'usage du plomb et de ses alliages est notamment interdit pour les parois et pour les conduits servant au puisage de l'eau et à son transport.

Elles sont munies de dispositifs spéciaux destinés à écarter les premières eaux de lavage des voitures. Un filtre à gros éléments doit arrêter les corps étrangers, tels que terre, gravier, feuilles, détritiques 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; dans ce cas l'usage des pesticides, des fumures organiques ou autres y est interdit.

En aucun cas, l'eau des citernes ne peut être utilisée pour l'alimentation humaine ou les usages sanitaires, sauf avis contraire formulé par l'autorité sanitaire en cas de besoins impératifs.

Article 13

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

13.1. — 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 matériau répondant 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.

13.2. — 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 RÉSEAUX PARTICULIERS DE DISTRIBUTION DES IMMEUBLES ET DES LIEUX PUBLICS.

Article 14

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.

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'eaux 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 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

(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 1961, 30 septembre 1967 et 28 juin 1973).

cuisine ou au point de puisage unique de chaque logement ou pièce isolée et à toute heure du jour et de la nuit.

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.

Tout branchement d'eau non potable est interdit.

Article 15

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, exception faite pour les eaux minérales et les eaux conditionnées autorisées :

- pour tous les usages ayant un rapport direct ou même indirect avec l'alimentation, tels que 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 du linge de table, de corps, de couchage;
- 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 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.

Article 16

Qualité technique sanitaire des installations.

16.1. — 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 phénomène 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.

16.2. — Réseaux intérieurs de caractère privé.

En plus des prescriptions définies à l'article 14, alinéas 3 et 4, 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.

16.3. — Réservoirs de coupure et appareils de disconnection.

Lorsqu'il est envisagé d'utiliser l'eau potable pour alimenter un réseau ou un circuit fermé pouvant présenter des risques particuliers pour la distribution située en amont, 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 rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

Les réservoirs de coupure et les bacs de disconnection peuvent être remplacés par des disconnecteurs à zone de

pression réduite contrôlable, sous réserve du respect des prescriptions suivantes :

- l'appareil doit avoir fait l'objet d'essais technologiques favorables de la part du centre scientifique et technique du bâtiment;
- la mise en place d'un disconnecteur à zone de pression réduite contrôlable sur un réseau d'eau destinée à la consommation humaine doit faire l'objet de la part du propriétaire de l'installation d'une déclaration préalable à l'autorité sanitaire. Cette déclaration précise le lieu d'implantation de l'appareil, les caractéristiques du réseau situé à l'aval et la nature de ces eaux; elle est déposée au moins deux mois avant la date prévue pour la mise en place;
- l'appareil n'est installé qu'à la condition que ses caractéristiques soient adaptées à celles du réseau, notamment celles concernant la température et la nature des eaux, la pression et le débit maximum de retour possible dans l'appareil;
- l'appareil doit être placé de manière qu'il soit facile d'y accéder, en dehors de toutes possibilités d'immersion;
- l'appareil et ses éléments annexes doivent être maintenus en bon état de fonctionnement; des essais de vérification des organes d'étanchéité et de mise à décharge comportant les mesures correspondantes sont effectués périodiquement sous la responsabilité du propriétaire et au moins une fois par an; les résultats sont notés sur une fiche technique propre à l'appareil et transmis à l'autorité sanitaire.

L'eau contenue dans les réservoirs de coupure, dans les appareils de disconnection et dans les canalisations situées à leur aval est considérée à priori comme eau non potable.

16.4. — Manque de pression.

Lorsque les conditions prévues à l'article 14, alinéa 4, du présent titre, ne peuvent être satisfaites, les propriétaires peuvent installer 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 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, augmentation excessives de la vitesse de l'eau, vibrations, bruits, retour de pression sur le réseau public.

16.5. — 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.

16.6. — 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.

16.7. — Les dispositifs de chauffage.

Les installations de chauffage ne doivent pas permettre un quelconque retour, vers le réseau d'eau potable, d'eau des 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.

16.8. — Les productions d'eau chaude et les productions d'eau froide destinées 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, 7.2. et 7.4. 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.

16.9. — Le traitement thermique.

Dans le cas d'un traitement thermique de l'eau destinée à la consommation humaine par échange et lorsque le fluide vecteur est constitué de produits ayant reçu un avis favorable du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, pour une utilisation en simple échange, le dispositif doit satisfaire à l'une des deux conditions suivantes :

- toutes précautions doivent être prises dans la conception de l'échangeur et dans le choix des matériaux

pour limiter les risques de détérioration, notamment dans le cas où l'échangeur est destiné à assurer les besoins en chauffage de plus d'une famille;

- l'installation doit être conçue de telle façon que la pression de l'eau potable à l'intérieur de l'appareil d'échange soit en permanence supérieure à la pression régnant en tout point de l'enceinte du fluide vecteur.

Toute installation utilisant les produits mentionnés au premier alinéa du présent article doit comporter un moyen de procéder à un contrôle de l'existence d'une fuite éventuelle.

Dans le cas de traitement thermique de l'eau potable par échange et lorsque le fluide vecteur est constitué de produits autres que ceux visés au premier alinéa du présent article, la perforation de l'enveloppe de ce fluide ne doit en aucun cas permettre le contact entre celui-ci et l'eau destinée à la consommation humaine. La détérioration du dispositif d'échange doit se manifester de façon visible à l'extérieur de ce dispositif.

Quel que soit le fluide vecteur utilisé, une plaque est apposée sur le dispositif de traitement thermique pour indiquer la nature des produits pouvant être admis en application du présent article et des précautions élémentaires à respecter en cas de fuite du fluide vecteur. Une instruction technique du centre scientifique et technique du bâtiment définit, en outre, les règles de conformité des échangeurs thermiques et de leurs installations au présent article.

Les dispositions du présent article sont applicables à compter du sixième mois suivant la publication du présent arrêté.

16.10. — Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine.

Tout 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.

16.11. — 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.

16.12. — Les équipements particuliers.

Toutes les canalisations et appareils destinés à alimenter des installations industrielles, commerciales ou artisanales de toute nature et raccordés sur le réseau d'eau potable doivent répondre à l'ensemble des dispositions fixées par le présent titre.

Il y a lieu de prévoir notamment 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 permanent ou temporaire, voire en contact accidentel avec une eau ayant perdu ses qualités sanitaires et alimentaires d'origine.

16.13. — Les installations provisoires.

Toutes les installations provisoires destinées à desservir les 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 17

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 18

Entretien des installations.

En plus des dispositifs visés à l'article 7 (paragraphe 2, 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 flotteurs des réservoirs de chasse, robinets de chasse et tous autres appareils doivent être vérifiés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par an.

Article 19

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 mixte doivent être équipés de compteurs agréés pour les besoins du service d'incendie.

Entre le robinet de prise sur la conduite publique et le clapet de non retour, aucune communication ne doit être établie entre les branchements eux-mêmes et à fortiori entre ceux-ci et les branchements de secours à extinction automatique.

Section 4.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

Article 20

Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine.

20.1. — 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).

20.2. — 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.

20.3. — Procès-verbal de réception hygiénique.

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 établi à la suite d'un contrôle technique sanitaire et d'un contrôle de l'efficacité de la désinfection. Ces différents contrôles sont effectués par la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales. Les frais d'analyses sont à la charge des propriétaires.

TITRE II.**LOCAUX D'HABITATION ET ASSIMILÉS****CHAPITRE 1er****CADRE DE LA RÉGLEMENTATION**

Article 21

Définition, implantation.

21.1. — Implantation et volume des constructions.

Les dispositions relatives au volume et à l'implantation des constructions sont définies dans les plans d'urbanisme et plans d'occupation des sols propres au département du Val-de-Marne, à ses communes ou groupements de communes.

Jusqu'à l'approbation des plans d'occupation des sols, il est fait application du Règlement National d'Urbanisme

sans préjudice de la mise en demeure des mesures de sauvegarde instituées par les décrets relatifs aux plans d'urbanisme et plans d'occupation des sols (3).

- (1) *Notamment Code de la Santé (Livre 1er, Titre 1er, chapitre III) et textes d'application : Décret du 1er août 1961 modifié par le décret n° 67/1093 du 15 décembre 1967 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).*
- (3) *Décret du 30 novembre 1961 portant règlement d'administration publique pour l'application de l'article 91 du Code de l'Urbanisme et de l'Habitation (Règlement National d'Urbanisme). Décret n° 58/1463 du 31 décembre 1958, modifié par le décret du 13 avril 1981 relatif aux plans d'urbanisme et décret n° 70/1016 du 28 octobre 1970 relatif aux plans d'occupation des sols.*

Des dérogations aux prescriptions du Règlement National d'Urbanisme peuvent être accordées dans les conditions prévues par ce règlement en faveur des projets de construction compatibles avec les dispositions des plans d'occupation des sols en cours d'étude.

21.2. — Définition.

Par «habitation» il faut entendre tout local servant de jour ou de nuit au logement ainsi qu'au travail, au repos, au sommeil, à l'agrément ou aux loisirs lorsque les activités spécifiques s'exercent au moins partiellement dans le même ensemble de pièces que la vie familiale.

Article 22

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 le Code de la Construction et de l'Habitation, IIème partie, Livre 1er, Titre 1er, Chapitre 1er, portant règlement de construction et ses annexes (1).

Les dispositions du présent règlement s'appliquent à :

La construction, l'aménagement et l'équipement des bâtiments qui ne sont pas visés par le Code de la Construction et de l'Habitation, IIème partie, Livre 1er, Titre 1er, Chapitre 1er, fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation;

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

L'administration ne peut prescrire la mise en conformité immédiate avec plusieurs ou éventuellement l'ensemble des dispositions du présent règlement que dans le cas où la nécessité en est démontrée pour assurer notamment l'application des dispositions du Code de la Santé Publique relatives à la salubrité des habitations et de leurs dépendances.

CHAPITRE II

USAGE DES LOCAUX D'HABITATION

Section 1.

ENTRETIEN ET UTILISATION DES LOCAUX.

Article 23

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.

23.1. — 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.

- (1) Arrêtés du 14 juin 1969 concernant l'isolation acoustique, les gaines de télécommunications, les vide-ordures, les fosses septiques (Journal Officiel du 24 juin 1969).
- Arrêtés du 22 octobre 1969 concernant les installations électriques, les conduits de fumées, 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'habitations (Journal Officiel du 29 septembre 1970).
 - Décret n° 74/306 du 10 avril 1974 modifiant le décret n° 69/596 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation (Journal Officiel du 18 avril 1974) et 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).
 - Décret n° 74/553 du 24 mai 1974.
 - Arrêté d'application du 27 mai 1974 relatif à l'accessibilité des logements aux handicapés physiques circulant en fauteuil roulant.

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 besoin.

Dans les logements et leurs dépendances, tout occupant ne doit entreposer ou accumuler ni détritiques, 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 d'incendie.

Cette interdiction s'applique notamment aux caves et sous-sols innocués des immeubles collectifs.

Tout dépôt de liquides particulièrement inflammables (éther, sulfure de carbone, etc) et de liquides inflammables de 1ère catégorie, notamment d'essence, de pétrole, de benzine, d'alcool, de peintures, de diluants, est interdit dans les caves, sous-sols, combles, garages ou boxes, ainsi que sur les balcons et les terrasses. Les réserves de ces liquides destinés à l'usage domestique pourront être conservées dans les locaux d'habitation mais elles ne devront en aucun cas dépasser la quantité totale de 20 litres. Elles seront placées dans des récipients parfaitement étanches installés dans des pièces ne contenant aucun foyer ni appareil de chauffage ou d'éclairage à flamme nue.

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

23.2. — Circulation et locaux communs.

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

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 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 s'opposer à la libre circulation des usagers. Les cours, courettes et voies de circulation destinées à être utilisées pour la mise en œuvre des échelles aériennes des services publics de lutte contre l'incendie doivent être maintenus, en permanence, libres de tout stationnement ou encombrement.

23.3. — 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.

23.4. — Éclairage des parties privatives, des locaux de circulation et des parties communes.

Les locaux à usage commun, les couloirs et circulations tant intérieurs qu'extérieurs y compris celles des caves, les escaliers, les cabinets d'aisances communs, les locaux de collecte des ordures ménagères ou de remisage des poubelles les chaufferies, et les dépôts de combustibles, sauf ceux comportant exclusivement des réservoirs en fosse, etc. doivent être pourvus d'un éclairage suffisant et en bon état de fonctionnement.

23.5. — Bacs à sable mis à la disposition des enfants dans les bâtiments publics et les parties communes des immeubles.

Le fond du bac à sable doit recevoir une couche de galets ou de cailloux; un drainage doit permettre l'écoulement des eaux de pluie. Pour les bacs anciens, ces dispositions doivent intervenir dans le délai de deux ans à compter de la publication du présent arrêté.

Les eaux de pluie, avant leur évacuation vers le réseau public, devront passer par un bac de désablage.

Le sable devra être débarrassé quotidiennement de tous détritiques solides par ratissage.

L'accès des bacs à sable est interdit aux animaux.

La qualité hygiénique du sable pourra faire l'objet de contrôles sur la demande de l'autorité sanitaire.

Il devra être changé ou rénové en tant que de besoin.

Article 24

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 et désinsectiser par des procédés tendant à introduire dans l'air des gaz nocifs ou toxiques (1) ou à émettre des radiations abiotiques.

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 garanties quant à sa pureté.

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, W.C.). 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 25

Battage des tapis, poussières et jets par les fenêtres.

Il est interdit de battre ou de secouer des tapis, paillasons 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 détritiques pouvant nuire à l'hygiène et à la sécurité du voisinage ne doit être projeté à l'extérieur des bâtiments.

Article 26

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, le comportement ou l'état de santé pourraient porter atteinte à la sécurité, à la salubrité, ou à la tranquillité des habitants ou de leur 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 concernants, les installations abritant des animaux vivants, notamment les clapiers, poulaillers et pigeonniers, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et d'entretien (2). Leur sol sera imperméable et toujours maintenu en bon état d'étanchéité. Il sera disposé en pente légère pour l'écoulement facile des liquides vers les amorces siphonnées de la canalisation générale d'évacuation des eaux usées sur laquelle il sera réalisé une décantation avant le raccordement au réseau public. Ces orifices seront munis de panier grillagé ou de tout autre dispositif capable d'arrêter l'entraînement de corps solides. 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 (3).

(1) notamment l'anhydride sulfureux, l'ozone, la formaldéhyde, etc. L'emploi de l'acide cyanhydrique, du bromure de méthyle et de l'oxyde d'éthylène est interdit dans les locaux d'habitation et locaux y attachant par arrêté du 1er mars 1950 pris en application de la loi du 1er décembre 1949.

(2) 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) Journal Officiel du 20 juillet 1976.

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

Article 27

*Conditions d'occupation des locaux (1).***27.1 — Interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols et combles.**

L'interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols, combles et pièces dépourvues d'ouverture est précisée dans l'article L43 du Code de la Santé Publique.

27.2. — Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation.

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

- a) les murs ainsi que le sol et le plafond doivent assurer une protection contre l'humidité, notamment contre les infiltrations et les remontées d'eaux telluriques,
- b) 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.

27.3. — Utilisation dans les caves et sous-sols de moteurs dégagant des gaz de combustion.

Les caves et sous-sols ne peuvent être utilisés comme locaux susceptibles d'abriter des moteurs dégagant 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 autre les remises de véhicules automobiles. La ventilation devra être parfaitement assurée, sans nuisance pour l'habitat et le voisinage.

Article 28

*Parcs de stationnement.***28.1. — Parcs de stationnement couverts pour véhicules automobiles desservant des immeubles d'habitation.**

Les conditions d'aménagement, d'exploitation et d'entretien des parcs de stationnement couverts desservant des

immeubles d'habitation et dont la superficie n'atteint pas le seuil visé par la Nomenclature des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (2) doivent être conformes aux dispositions de la réglementation spécifique applicable aux parcs de stationnement couverts (3). Leur ventilation doit en particulier, être convenablement assurée pour éviter la stagnation des gaz nocifs.

28.2. — 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 ÉQUIPEMENTS.

Article 29

*Évacuation des eaux pluviales.***29.1. — Évacuation des eaux pluviales.**

Les ouvrages d'évacuation (gouttières, chéneaux, tuyaux de descente) et de traitement (grilles, décanteurs) 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, quel que soit le milieu récepteur (milieu naturel ou réseau public d'assainissement) de jeter des débris et autres immondices et d'y faire aucun déversement, sauf dans les conditions définies à l'article 42 ci-après pour les eaux ménagères évacuées dans des descentes pluviales.

- (1) *Chapitre IV, Titre 1er, Livre 1er du Code de la Santé Publique et des textes pris pour son application.*
- (2) *Loi n° 76/663 du 19 juillet 1976 modifiée par la loi n° 76/1285 du 31 décembre 1976 (Journal Officiel du 1er janvier 1977).*
- (3) *Circulaire du 3 mars 1975 relative aux parcs de stationnement couverts (Journal Officiel du 6 mai 1975).*

29.2. — Évacuation des eaux usées.

Les eaux ménagères ainsi que les eaux vannes sont éloignées des habitations rapidement et sans stagnation dans les conditions définies par les instructions techniques du ministère de la Santé Publique.

L'évacuation des eaux ménagères dans les ouvrages réservés aux eaux pluviales est interdite. Elle peut, toutefois, être provisoirement tolérée, en l'absence d'un ouvrage d'assainissement pour eaux usées (conduite unitaire ou canalisations d'eaux usées d'un système séparatif) par autorisation motivée accordée sur l'avis de l'autorité sanitaire.

Dans le cas où la voie publique desservant l'immeuble n'est pas pourvue d'un ouvrage réglementaire d'évacuation des eaux usées ou quand une impossibilité technique reconnue par l'autorité sanitaire s'oppose au raccordement au réseau d'assainissement, toutes les eaux et les matières usées sont dirigées préalablement à leur éloignement sur des dispositifs de traitement répondant aux exigences formulées par des textes réglementaires spéciaux et de dimensions proportionnées aux rejets qu'ils sont susceptibles de recevoir.

29.3. — 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.

L'interdiction porte notamment sur le déversement d'hydrocarbures, de produits organiques non miscibles à l'eau (huiles, solvants) de peintures, d'acides, de bases, de cyanures, et de polluants prioritaires visés par la législation relative à l'élimination des déchets (1) 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 déchets radioactifs, solides ou liquides restent soumis en toutes circonstances aux conditions fixées par la réglementation particulière les concernant. (2).

Les effluents, par leur quantité et leur température, ne doivent pas être susceptibles de porter l'eau des égouts

à une température supérieure à 30 °C.

Le déversement de liquides et matières provenant de la vidange des fosses fixes ou mobiles est interdit dans le réseau d'assainissement, à l'exception des collecteurs et dans les conditions prévues à l'article 91 ci-après (déchargement des matières de vidanges). Il en est de même pour les liquides ou matières extraits de fosses septiques ou appareils équivalents provenant d'opérations d'entretien de ces dernières.

Il est interdit de rejeter en réseau d'assainissement tous produits issus de l'entretien des dispositifs de rétention disposés sur réseaux d'eaux pluviales ou d'eaux usées (bac de décantation...).

Les rejets émanant de toute activité professionnelle exercée à l'intérieur des maisons d'habitations 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 définies par le service gestionnaire du réseau récepteur ou de l'autorité sanitaire. Le niveau de qualité acceptable sera défini en fonction des caractéristiques particulières de fonctionnement de ce réseau en tenant compte de l'ensemble de la réglementation existante notamment celle applicable aux Installations Classées qui peut servir de base à la définition des prescriptions. La réalisation de prélèvement d'échantillons grâce au dispositif prévu à l'article 42 permettra de s'assurer des caractéristiques physiques, chimiques et biologiques des eaux usées évacuées.

-
- (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). Décret n° 77/19674 du 19 août 1977 relatif aux informations à fournir au sujet des déchets générateurs de nuisances (Journal Officiel du 28 août 1977). Arrêté de M. le Préfet du Val-de-Marne, du 3 novembre 1977 relatif aux rejets d'hydrocarbures.*
 - (2) *Décret n° 66/450 du 20 juillet 1966 relatif aux principes généraux de protection contre les rayonnements ionisants. Article 28. (Journal Officiel du 26 juin 1966). Décret n° 74/1181 du 31 décembre 1974 relatif aux rejets d'effluents radioactifs liquides provenant d'installations nucléaires (Journal Officiel du 4 janvier 1975).*

Article 30

Entretien et exploitation des dispositifs d'assainissement autonome.

30.1. — Entretien des dispositifs.

Les fosses septiques sont vidangées aussi souvent que nécessaire pour éviter tout entraînement ou tout débordement des boues et des flottants; elles sont vidangées au moins une fois tous les cinq ans.

Les bacs séparateurs sont nettoyés aussi souvent que nécessaire pour éviter toute obstruction, sortie de graisses ou de matières sédimentées et prévenir les dégagements d'odeurs.

Les installations comportant des équipements électromécaniques font l'objet d'une vérification au moins semestrielle. Il est remédié aux incidents et aux pannes dans un délai ne dépassant pas 72 heures à partir du moment où ils ont été décelés. Les boues activées sont déconcentrées et les pièges à boues sont vidangés au moins une fois tous les six mois.

Le dispositif de répartition d'un filtre bactérien percolateur est nettoyé régulièrement, au moins une fois par an, il est veillé au maintien permanent de son horizontalité et d'une ventilation efficace.

La vidange des fosses chimiques et des fosses d'accumulation est réalisée en fonction des caractéristiques particulières des appareils et des instructions des constructeurs.

Pour les bâtiments d'habitation autres que les maisons d'habitations individuelles, le maintien en service des dispositifs d'assainissement autonome est subordonné à l'obligation d'observer les règles d'entretien définies par le constructeur.

30.2. — Certificats de vidange — Carnet d'entretien.

Toute opération de vidange ne peut être exécutée que par un entrepreneur autorisé par le maire (1). Les justifications de ces opérations sont tenues à la disposition des autorités sanitaires.

Toute opération d'entretien sur un appareil comportant un dispositif électromécanique est consigné dans un carnet.

30.3. — Exécution des travaux à l'intérieur des dispositifs.

Les visites et travaux à l'intérieur des dispositifs ne doivent être entrepris qu'après vidange du contenu et assainissement de l'atmosphère par une ventilation forcée.

L'assainissement de l'atmosphère doit être maintenu par introduction d'air à raison de 30 mètres cubes au moins, par heure et par personne qui l'occupe. Le renouvellement horaire ne doit en aucun cas être inférieur au double volume de l'atmosphère du lieu de travail.

30.4. — Mise hors service des dispositifs d'assainissement autonome.

Les dispositifs de traitement et d'accumulation ainsi que les fosses septiques mis hors service ou rendus inutiles pour quelque cause que ce soit sont vidangés et curés. Ils sont soit comblés soit désinfectés s'ils sont destinés à une autre utilisation.

Article 31

*Conduits de fumée et de ventilation.
Appareils à combustion.*

31.1. — 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 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 au paragraphe suivant.

(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 1er mars 1978)).*

Les appareils de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude ne peuvent être branchés dans les conduits qu'après examen de 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 l'utilisation dangereuse 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.

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

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 article. 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 déféctuosité se manifeste.

31.2. — Conduits de ventilation.

Les conduits de ventilation et leur appareillage doivent être maintenus en bon état de fonctionnement, ramonnés chaque fois qu'il est nécessaire et au moins une fois par an.

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.

Il est interdit d'utiliser les conduits de fumée ou de ventilation pour l'élimination d'effluents gazeux provenant d'une quelconque activité professionnelle et susceptible d'être dangereux ou gênants pour les tiers voisins.

31.3. — 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.

31.4. — 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.

31.5. — 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 effectué tous les trois ans à l'initiative du propriétaire.

31.6. — 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 chaufferies et des appareils collectifs, ces opérations seront effectuées à l'initiative du propriétaire, du syndic ou de son utilisateur exclusif.

Les conduits de fumée habituellement en fonctionnement et desservant des locaux d'habitation et des locaux professions 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. Un certificat de ramonage doit être remis à l'utilisateur précisant le ou les conduits de fumée ramonés et attestant notamment de la vacuité du conduit sur toute sa longueur.

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. On entend par ramonage le nettoyage par action mécanique directe de la paroi intérieure du conduit de fumée afin d'en éliminer les suies et dépôts et d'assurer la vacuité du conduit sur toute sa longueur.

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

Les dispositions 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.

A cet effet, des sorties de toit doivent toujours être aménagées dans les parties communes de l'immeuble et être munies de dispositifs fixes et présentant toute sécurité de manière à permettre un accès rapide des professionnels appelés à vérifier, entretenir et réparer les débouchés extérieurs des conduits.

Les souches ou les prolongements des conduits au-dessus de la toiture doivent être facilement accessibles ou munis de dispositifs destinés à établir les moyens d'accès convenables.

Lorsque des raisons techniques rendent impossible l'installation de ces dispositifs, les souches doivent être munies de trappes de ramonage placées au-dessus de la toiture à condition que ces trappes soient d'accès facile.

De même, 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'installation 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 des 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.

Tout conduit de fumée brisée ou crevassé doit être immédiatement remis en bon état de fonctionnement. Il sera au besoin réparé, refait, ou condamné selon les prescriptions de l'article 31.1.

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 32

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.

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 33

Couverture, murs, cloisons, planchers, baies, gaines 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 gaines de passage des canalisations ou des lignes téléphoniques sont entretenues 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.

PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES D'EXPLOITATION.

Article 34

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 35

Locaux inondés ou souillés par des infiltrations.

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

La remise en usage des fosses d'aisance 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 36

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, et des algues.

Le rejet direct, dans ces réserves, d'effluents provenant d'installation 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 37

Entretien des plantations.

Les plantations sont entretenues de manière à ne pas laisser proliférer les insectes et leurs larves au point qu'il 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.

EXÉCUTION DES TRAVAUX.

Article 38

Équipement 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 39

Démolition.

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

Si la démolition fait apparaître la présence de produits dangereux, solides ou liquides, notamment des cuves ou réservoirs contenant des liquides inflammables ou toxiques, les services compétents, notamment le service des Installations Classées, doivent être immédiatement avisés et la démolition interrompue jusqu'à leur intervention. L'enlèvement, la neutralisation des produits ou des installations doivent être assurés avec l'accord de l'Administration par des services ou sociétés opérant en conformité avec la réglementation.

Il y a lieu de s'assurer que les réseaux d'assainissement (branchements et dispositifs de traitement) ont bien été désaffectés selon les prescriptions du présent règlement (articles 30 et 42).

CHAPITRE III

AMÉNAGEMENT DES LOCAUX D'HABITATION

Section 1.

LOCAUX.

Article 40

Règles générales d'habitabilité.

Toutes dispositions doivent être prises pour qu'un chauffage suffisant et non excessif pour les occupants puisse être assuré.

Tout logement ou pièces 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, réglementairement au réseau de collecte des eaux usées.

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.

Tout logement doit être pourvu d'un cabinet d'aisances intérieur au logement. Le cabinet d'aisances peut toutefois être commun à cinq logements au maximum s'il s'agit de logements d'une personne et de moins de 20 m² de surface habitable et à condition qu'il soit situé au même étage que ces logements.

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 dont les dispositions de surface, de hauteur, et de ventilation et d'éclairage seraient inférieures aux dispositions suivantes :

40.1. — Ouvertures et ventilations.

Les pièces principales, les chambres isolées et les cages d'escaliers 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 :

a) pièces 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,

b) pièces de service ne possédant pas d'ouvrant donnant sur l'extérieur : ces pièces doivent être munies d'une amenée d'air frais, soit par une 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 une gaine horizontale à extraction mécanique conformes à la réglementation en vigueur (1).

Dans les immeubles, les emplacements des orifices de ventilation ou d'aération doivent être judicieusement choisis et disposés en vue d'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.

40.2. — Éclairage 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.

40.3. — Superficie des pièces.

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

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

Les autres pièces d'habitation ne peuvent avoir une surface inférieure à sept 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 neuf mètres carrés.

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

40.4. — Hauteur sous plafond.

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

Article 41

Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs. Vide entre deux murs.

41.1. — 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.

Les pentes doivent être convenablement réglées et comporter des aménagements nécessaires en vue de l'évacuation des eaux vers un dispositif capable de retenir les matières flottantes ou déposables 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.

41.2. — Vide entre deux murs.

Dans le cas où des propriétaires voisins, au lieu de construire un mur mitoyen, ont élevé deux murs juxtaposés

ou laissent entre eux un certain vide, celui des constructeurs qui a donné naissance à ce vide doit :

- 1) prendre toute disposition pour que l'eau ne puisse y pénétrer;
- 2) assurer une ventilation haute et basse pour l'aérer et empêcher l'humidité de s'y propager et d'y demeurer;
- 3) grillager toute ouverture pour empêcher l'entrée des rongeurs, pigeons et autres animaux.

Section 2.

ÉVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USÉES.

Article 42

Évacuation.

L'évacuation des eaux pluviales et des eaux usées doit pouvoir être assurée en permanence.

Aucun obstacle ne doit s'opposer à la circulation de l'air entre l'égout public ou le dispositif de traitement des eaux usées et l'atmosphère extérieure, au travers des canalisations et descentes d'eaux usées des immeubles notamment lorsque le raccordement nécessite l'installation d'un poste de relevage.

Afin de satisfaire à cette obligation, les descentes d'eaux usées doivent être prolongées hors combles par un évent d'une section intérieure au moins égale à celle de ladite descente.

Des événements peuvent être toutefois remplacés par des dispositifs d'air ayant été reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction (1).

(1) Arrêté du 2 décembre 1969 portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction (Journal Officiel du 16 décembre 1969).

L'installation de ces dispositifs peut être effectuée sous réserve qu'au moins un événement assure la ventilation :

- d'une descente d'eaux usées par bâtiment ou par maison d'habitation individuelle;
- d'une descente d'eaux usées par groupe de vingt logements ou locaux équivalents situés dans un même bâtiment;
- de toute descente de plus de 24 mètres de hauteur;
- de toute descente de 15 à 24 mètres de hauteur non muni d'un dispositif d'entrée d'air intermédiaire;
- de la descente située à l'extrémité amont du collecteur recueillant les effluents des différentes descentes.

Ces dispositifs d'entrée d'air ne peuvent être installés que dans les combles ou espaces inhabités et ventilés ou dans des pièces de services munies d'un système de ventilation permanente (W.C., salles d'eau, etc.) à l'exclusion des cuisines. Ils doivent être facilement accessibles sans démontage d'éléments de construction et s'opposer efficacement à toute diffusion dans les locaux d'émanation provenant de la descente.

En tout état de cause, ces dispositifs ne peuvent remplacer les événements nécessaires à la ventilation des installations d'assainissement autonome.

Les tuyaux dit «d'évents» doivent être prolongés au-dessus des parties les plus élevées de la construction; ils sont établis de manière à ne jamais déboucher au-dessous ou à proximité des fenêtres ou des réserves d'eau.

A ces tuyaux est adapté un dispositif de protection contre le passage des mouches et des moustiques.

Il est interdit d'évacuer des eaux usées (vannes et ménagères) dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales et réciproquement. Par dérogation de l'autorité sanitaire, et après avis du Service Gestionnaire du réseau d'assainissement, seule l'évacuation d'eaux ménagères et d'eaux vannes traitées peut être tolérée dans lesdits ouvrages lorsque le système d'égout public le permet.

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.

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

Dans les nouvelles constructions, les ouvrages d'évacuation devront être réalisés en système séparatif à l'intérieur de la propriété.

Dans le cas où la voie publique 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 les textes réglementaires en la matière.

Les branchements aux réseaux publics d'assainissement des groupes d'immeubles, des immeubles importants ou de ceux comprenant des activités professionnelles ou commerciales comporteront un dispositif de contrôle avant rejet, sur le terrain privé permettant le prélèvement d'échantillons de l'effluent évacué vers le réseau public. Il sera constitué par un puits visitable d'au moins 0,70 mètres au carré muni d'un tampon de fermeture qui devra être maintenu accessible en permanence en bon état de propreté et d'accès. Les réseaux d'eaux pluviales seront munis, en cas de besoin, de dispositifs susceptibles de retenir les matières flottantes et celles facilement décantables; ils seront munis de regards de contrôle permettant les opérations de curage.

42.2. — Évacuation des eaux pluviales.

Les eaux pluviales sont collectées et évacuées hors des immeubles de manière à éviter toute stagnation.

Leurs ouvrages d'évacuation, comme les chéneaux et gouttières, doivent être étanches, construits en matériaux appropriés, de pente et de dimensions convenables et munis de moyens de protection permettant d'éviter leur obstruction.

Dans les cas exceptionnels où il est fait appel à des dispositifs d'absorption, ceux-ci ne doivent entraîner aucune pollution des nappes souterraines.

Les descentes d'eaux pluviales sont établies de façon à être accessibles sur toute leur hauteur.

D'une manière générale, les ouvrages d'évacuation des eaux pluviales doivent être indépendants de ceux destinés à l'évacuation des eaux usées.

Toutefois, dans les zones desservies par un réseau d'égouts du système unitaire, les eaux pluviales et usées rejoignent généralement l'égout public par l'intermédiaire d'un branchement commun.

Au cas où les descentes pluviales débouchent dans des chéneaux ou gouttières soit en dessous, soit à proximité de fenêtres ou de réservoirs d'eau, elles sont alors pourvues à leur pied d'un dispositif évitant efficacement la remontée de gaz nocifs.

42.3. — Évacuation des eaux usées (1).

Le raccordement des installations d'assainissement des immeubles aux ouvrages publics d'évacuation des eaux et matières usées et établis sous la voie publique à laquelle ces immeubles ont accès, soit directement, soit par l'intermédiaire de voies privées ou de servitudes de passage est obligatoire dans un délai de deux ans à compter de la mise en service de l'égout (article L 33 du Code de la Santé Publique). Il ne peut être accordé de sursis à cette astreinte sauf cas d'exception de la compétence de l'autorité sanitaire.

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 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.

Ces ouvrages sont proportionnés au volume des matières solides et liquides à recevoir et établis de manière à assurer la bonne évacuation de ces effluents sans qu'ils puissent contaminer les sources, nappes souterraines ou superficielles, puits et citernes.

Les pentes des canalisations, les rayons des parties courbes, les angles de raccordement sont judicieusement choisis pour éviter toute stagnation et tous engorgements.

Tous les ouvrages doivent être conformes aux normes et règlements existants.

Séparation des chutes et descentes.

1) Dispositions autorisées.

Les canalisations de chute des cabinets d'aisances et

les descentes d'eaux ménagères doivent être indépendantes des descentes d'eaux pluviales.

Toutefois, dans les zones équipées selon le système unitaire, les installations existantes qui permettent l'écoulement des eaux ménagères dans les descentes d'eaux pluviales répondent aux spécifications relatives à l'établissement des descentes d'eaux ménagères.

Dès que des modifications aux installations sanitaires seront envisagées dans des locaux d'habitation pourvus de tels dispositifs provisoirement tolérés, le propriétaire sera tenu de prévoir également les travaux de nature à assurer la séparation des eaux pluviales et ménagères en conformité avec les prescriptions du présent règlement.

Aucun dispositif envoyant des eaux ménagères dans des chéneaux ou gouttières ne peut être toléré.

Dans les cas où les eaux ménagères et les eaux vannes des cabinets d'aisances sont évacuées à l'intérieur de l'immeuble par un tuyau de chute unique, une aération particulière, dite « ventilation secondaire » doit être établie à proximité immédiate et en aval du siphon propre à chaque appareil recevant des eaux ménagères en vue d'éviter le désamorçage et le refoulement de l'eau de la garde du siphon. Le conduit assurant cette ventilation secondaire doit être d'un diamètre suffisant et déboucher à l'air libre au-dessus des parties les plus élevées de la construction ou être raccordé au tuyau d'évent ou au prolongement de la chute d'un mètre au-dessus du dernier appareil.

Peuvent être dispensées de l'obligation de la ventilation secondaire, les chutes uniques sur lesquelles les cabinets d'aisances raccordés comportant tous des dispositifs mécaniques de pulvérisation des matières.

2) Conduits d'évacuation.

Le mode de raccordement et le nombre des conduits d'évacuation destinés à recevoir les descentes d'eaux pluviales ou d'eaux ménagères et les chutes d'aisances sont déterminés par le système d'égout public existant ou par les dispositifs individuels d'épuration ou de collecte prévus pour recueillir ces rejets et permettre ou non leur mélange.

(1) Article 640 et 641 du Code Civil.

Chaque conduit d'évacuation doit être visible partout où il n'y a pas nécessité de l'enterrer. Les joints ne doivent pas être noyés dans la maçonnerie.

Des regards facilement accessibles doivent être établis en nombre suffisant et judicieusement disposés et obligatoires à chaque changement de direction. Ils sont fermés par des tampons hermétiques.

Dans le système séparatif, les conduits d'évacuation des eaux pluviales et des eaux ménagères et matières usées ne doivent avoir, à l'intérieur comme à l'extérieur des constructions que des regards entièrement distincts et aucune possibilité d'intercommunication.

Dans certains cas exceptionnels, l'autorité sanitaire peut exiger l'adjonction de réservoirs de chasse ou de moyens de relevage et d'évacuation des eaux et matières usées.

Toutes dispositions doivent alors être prises pour que ces modes d'évacuation ne puissent être la cause de gêne ni d'odeurs. Les réservoirs de chasse seront conçus et aménagés de telle façon qu'aucune pollution d'eau potable ne soit possible.

42.4. — Conditions générales d'établissement des branchements à l'ouvrage public, qu'il soit classé unitaire, eaux usées, ou pluvial.

Les branchements d'immeubles sur les ouvrages publics peuvent être réalisés, en ce qui concerne les parties situées sous la voie publique :

- soit d'office par l'Administration dans les cas prévus par la loi, notamment à l'occasion de la mise en service d'un égout neuf disposé pour recevoir les eaux usées;
- soit à l'initiative des propriétaires qui doivent, sous peine de poursuites, en adresser la demande à l'Administration (1) et se conformer strictement aux prescriptions qui leur sont imposées.

L'autorisation de raccordements précisera les modalités selon lesquelles le branchement demandé devra être réalisé. Des dispositions administratives ou des particularités d'exécution pourront imposer le recours aux services soit d'un délégué fonctionnel autorisé à représenter la collectivité intéressée, soit d'un entrepreneur choisi sur la liste

des entrepreneurs qualifiés admis par adjudication ou non, par l'Administration concernée à exécuter les travaux de branchement aux conditions d'un cahier des charges et d'un bordereau de prix autorisé.

A défaut de dispositions administratives spéciales, les branchements seront réalisés par les soins directs du propriétaire qui devra alors faire appel à un entrepreneur de son choix qualifié en titre et spécialisé et recevoir l'agrément de l'autorité compétente avant la mise en service du branchement.

Dans tous les cas, le propriétaire demeurera responsable, tant vis à vis de l'Administration que des tiers des conséquences de l'établissement, de l'existence et de l'entretien de son branchement tant à l'extérieur qu'à l'intérieur de son immeuble.

La constitution des tuyaux et de leurs joints ainsi que leur profondeur et leurs conditions de pose doivent assurer durablement la bonne conservation du branchement en service, notamment son étanchéité, en dépit des effets de la circulation des véhicules.

Le diamètre intérieur du branchement doit être inférieur à celui de la canalisation publique réceptrice, sans pouvoir descendre en-dessous de 15 centimètres.

Dans toute la mesure du possible, les branchements sont rectilignes et pourvus d'une pente minimale de 3 centimètres par mètre.

Lorsque le branchement rencontre sous la voie publique des tuyaux d'eau, de gaz, des canalisations électriques etc, ces ouvrages sont isolés dans un fourreau en fonte constitués d'un matériau donnant les mêmes garanties, aux frais du propriétaire.

La réalisation du raccordement fait l'objet d'un soin particulier notamment sur les canalisations publiques de faible diamètre. L'insertion du branchement ne doit former aucune saillie ni introduire aucune irrégularité des parois à l'intérieur de l'ouvrage. Le déversement doit s'opérer sous

(1) *Les demandes de déversement à l'égout sont remises à la Mairie du lieu.*

Les demandes de raccordement seront déposées à la Mairie du lieu qui dirigera sur les services compétents municipaux ou départementaux.

une obliquité convenable (60° en général) de manière à ne pas troubler le régime d'écoulement dans la canalisation publique.

Lorsque la canalisation publique comporte des boîtes de branchement ou des culottes d'attente, le raccordement d'un immeuble se fait obligatoirement sur la boîte ou la culotte la plus proche à l'aval de l'immeuble raccordé.

Lorsque la canalisation publique ne comporte pas la boîte de branchement, le raccordement s'effectuera, autant que possible, par l'intermédiaire d'un regard borgne chevaillant la canalisation publique.

Dans un égout visible, le branchement doit déboucher à 25 centimètres au-dessus du radier de l'ouvrage, qu'elle que soit la hauteur du plan d'eau dans l'ouvrage rencontré, et se raccorder à celui-ci par une partie courbe dirigée dans le sens de l'écoulement.

Dans un égout à banquettes, le branchement doit déboucher immédiatement sous la banquette.

Aucun obstacle ne doit s'opposer à la circulation de l'air entre l'égout public et les tuyaux d'évent des chutes de cabinets d'aisances ou des descentes d'eaux ménagères ainsi que des ventilations de fosses, notamment lorsque le raccordement nécessite l'installation d'un poste de relevage. Ce dernier doit être aménagé de façon que la stagnation des eaux usées soit réduite au minimum et qu'il ne puisse y avoir aucune accumulation de gaz dangereux.

Lorsque les quantités d'eau à évacuer ou les conditions locales le justifient, il pourra être établi des branchements particuliers exécutés conformément aux dispositions de l'égout ovoidé visible auxquels ils sont rattachés.

Ces branchements présentent intérieurement les dimensions ci-après :

— hauteur sous clef	1,80 m
— largeur aux naissances	0,90 m
— largeur au radier	0,50 m

En cas de nécessité, l'Administration pourra imposer un branchement de dimensions supérieures.

Chaque branchement particulier d'égout est mis en communication avec l'intérieur de l'immeuble et aéré. Il est fermé, à l'aplomb de l'égout public, par un mur de 0,30

mètre d'épaisseur au moins, en maçonnerie de meulière au mortier de ciment, enduit également au mortier de ciment sur ses deux parements.

Ce murage présente, du côté de l'égout de l'immeuble un parement vertical et, du côté de l'égout, épouse le profil du piedroit jusqu'à la naissance de la voûte du branchement, dont la pénétration reste dès lors apparente à l'intérieur de l'égout. Une plaque portant le numéro de l'immeuble, est scellée dans l'enduit qui recouvre le parement du mur à l'intérieur de l'égout.

L'accès du branchement est implanté dans une partie commune de l'immeuble non affectée à un usage particulier (chaufferie, local à ordures, machinerie d'ascenseur, etc.).

Cet accès est constitué soit par l'orifice d'un regard, soit par ouverture directe en sous-sol. Il est maintenu libre en permanence.

Dans le branchement particulier, le conduit d'évacuation de l'immeuble reste apparent sur toute sa longueur et est prolongé jusqu'à l'aplomb du parement intérieur de l'égout public sans dépasser cet aplomb. Le conduit est raccordé à l'égout public par une partie courbe dirigée dans le sens de l'écoulement.

Lorsque le branchement particulier ne peut ou ne doit pas être muré à l'aplomb de l'égout public, le curage du branchement particulier est assuré par l'Administration aux frais du propriétaire en même temps que celui de l'égout public.

Tout branchement abandonné doit être signalé à l'Administration qui peut exiger son enlèvement ou son bourrage. En tout état de cause, ses extrémités seront soigneusement obturées après qu'il aura été convenablement nettoyé.

Tout branchement particulier inutilisé pour quelque cause que ce soit doit être soigneusement remblayé aux frais du propriétaire, après enlèvement de toutes les canalisations qu'il peut renfermer. Si le branchement est ouvert sur l'égout public, il est alors fermé à l'aplomb de cet ouvrage par un mur de 0,30 mètre d'épaisseur au moins en maçonnerie de meulière en mortier de ciment, présentant du côté de l'immeuble un parement vertical et épousant du côté de l'égout le profil du piedroit et de la voûte de celui-ci. Le parement en égout est enduit au mortier de ciment.

Si le branchement particulier est muré à l'aplomb de l'égout public, le numéro de l'immeuble doit être enlevé; la niche s'il y en a une, doit être supprimée; tous les trous traversant le murage doivent être bouchés très soigneusement, et il doit être procédé, sur le parement en égout, à tous les raccords d'enduit au mortier de ciment nécessaires.

L'administration doit être avisée de ces suppressions.

Article 43

Occlusion des orifices de vidange des postes d'eau.

Tous les orifices de vidange des postes d'eaux ménagères tels qu'éviers, lavabos, baignoires 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 44

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'évacuation 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 les 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 à ce niveau critique le font à leurs risques et périls.

Les mêmes précautions doivent être prises pour les entrées d'eaux pluviales ou usées, notamment au bas de rampes d'accès aux sous-sols.

Section 3.

LOCAUX SANITAIRES.

Article 45

Cabinets d'aisances et salles d'eau.

Les salles d'eau et les cabinets d'aisances sont ventilés dans les conditions fixées à l'article 40.

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

Les sols doivent être en parfait état d'étanchéité.

Les cabinets d'aisances doivent toujours disposer d'eau en permanence pour le nettoyage des cuvettes.

a) 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 brûlants, 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.

b) 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 cloisonné par une porte créant un isolement suffisant, peut communiquer 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

c) 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 muni de commandes non manuelles; ce poste d'eau est situé à l'extérieur de ce cabinet d'aisances.

Article 46

Caractéristiques des cuvettes de cabinets 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 d'aisances 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 47

Cabinets 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 avant leur évacuation. Le conduit d'évacuation doit se raccorder directement

et indépendamment de tout appareil sanitaire 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.

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 interdit jusqu'à remise en parfait état de marche.»

Section 4.**OUVRAGES D'ASSAINISSEMENT.**

Article 48

Dispositifs d'assainissement autonomes.

Les eaux usées domestiques issues de locaux d'habitation ou assimilés, non desservis par un réseau public d'assainissement sont recueillies, traitées et éliminées par des dispositifs d'assainissement autonome établis conformément aux prescriptions applicables en matière d'assainissement autonome des bâtiments d'habitation (1).

Article 49

Rejets des effluents.

Sont interdits tous les rejets qui ne sont pas réalisés dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur; en particulier, sont interdits les rejets d'effluents, même traités dans un puisard, puits perdu, puits désaffecté, une cavité naturelle, une carrière.

Article 50

Règles d'implantation.

L'implantation de dispositifs d'assainissement autonome ne doit pas présenter de risques de contamination des eaux destinées à la consommation humaine ou réservées à des activités particulières telles que la baignade. Les dispositifs d'assainissement autonome ne peuvent être implantés à moins de 35 mètres de puits ou sources produisant une eau destinée à la consommation humaine.

Le lieu d'implantation des dispositifs d'assainissement autonome doit être adapté aux caractéristiques du terrain, nature et pente, ainsi qu'à l'emplacement de l'habitation.

L'autorité sanitaire peut interdire l'utilisation de tout dispositif d'accumulation ou de traitement présentant une gêne pour le voisinage.

Section 5.**INSTALLATIONS D'ÉLECTRICITÉ ET DE GAZ, DE CHAUFFAGE, DE CUISINE ET DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE.**

Article 51

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 100.

Article 52

Installations de gaz.

Toutes les installations nouvelles ou transformations d'installations de distribution de gaz doivent être conformes aux dispositions réglementaires les concernant (2).

Article 53

*Installations de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude par combustion.***53.1. — 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 :

- (1) Arrêté interministériel du 3 mars 1982 (J.O. du 9 avril 1982) modifié par l'arrêté du 14 septembre 1983 (J.O. du 16 octobre 1983) fixant les règles de construction et d'installation des fosses septiques et appareils analogues utilisés en matière d'assainissement autonome des bâtiments d'habitation.
- (2) Arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances (J.O. du 24 août 1977).

- 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.

53.2. – Conduits d'évacuation.

Un appareil ne peut être raccordé qu'à un conduit d'évacuation présentant les caractéristiques de tirage et d'isolation thermique prévues par la réglementation en vigueur (1) (2). Les orifices extérieurs de ces conduits d'évacuation doivent être également conformes à la réglementation en vigueur (2).

Toute réparation, reconstruction, surélévation, modification ou adjonction de conduits d'évacuation de gaz de combustion doit être réalisée conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (1) (2).

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

Les conduits de raccordement desservant les foyers doivent être apparents sur tout leurs 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 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.

La construction des canaux, c'est-à-dire des conduits de fumée fixes, horizontaux ou obliques, est soumise aux règles de construction des conduits de fumée, notamment celles visant l'isolation thermique. Ils sont munis de tampons, notamment aux changements de direction, pour permettre leur ramonage.

Lorsque le raccordement d'un appareil à combustion à un conduit de fumée est obligatoire, l'appareil doit être

raccordé directement sur le conduit de fumée. Il ne doit pas être branché :

- dans un poêle de construction comportant coffre ou étuve;
- dans une cheminée comportant un appareil de récupération de chaleur faisant fond de cheminée et faisant obstacle au nettoyage normal;
- dans unâtre de cheminée constituant un foyer ouvert sauf aménagement permanent assurant un tirage normal et une étanchéité suffisante.

Ces dispositions ne font pas obstacle à l'installation d'un système de récupération de chaleur sur le conduit de raccordement même sous réserve de prévoir les dispositions nécessaires au maintien d'un tirage efficace et de la vacuité du conduit de fumée.

En tout état de cause, un tel dispositif ne doit pas être installé à la sortie d'un appareil dont l'allure de combustion est réglée uniquement par l'arrivée d'air.

Il est établi à la partie inférieure 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.

Le raccordement à un conduit d'évacuation des produits de la combustion à tirage naturel ou à extraction mécanique des appareils utilisant les combustibles gazeux ou des hydrocarbures liquéfiés doit être réalisé dans les conditions prévues à cet effet par le D.T.U. n° 61.1. : Installation de gaz.

Si des systèmes de combustion comportent un dispositif d'évacuation des fumées d'une conception différente des conduits visés par le présent règlement, ils ne peuvent

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

(2) *Notamment arrêté du 24 mars 1982 relatif à l'aération des logements et arrêté du 20 juin 1975 relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques en vue de réduire la pollution atmosphérique et d'économiser l'énergie (J.O. du 31 juillet 1975).*

être mis en œuvre que si le dispositif d'évacuation des fumées a été reconnu apte à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté (1) portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction.

53.3. — Raccordement de plusieurs foyers à un conduit unique.

Indépendamment des possibilités de raccordement de foyers d'un conduit collecteur par l'intermédiaire de conduits individuels dans les conditions définies par l'arrêté relatif aux conduits de fumées desservant les logements (2), il est également permis de raccorder plusieurs foyers à un même conduit de fumée sous les conditions ci-après.

D'une façon générale, plusieurs foyers ne peuvent être raccordés sur un même conduit de fumées qu'à condition que ce conduit soit compatible avec les produits de la combustion du ou des combustibles et que ses caractéristiques soient telles qu'un tirage suffisant soit assuré dans toutes les conditions de fonctionnement.

53.3.1. — Le raccordement aux conduits de fumée de fumée de plusieurs générateurs installés dans un même local à foyer unique doit respecter les règles suivantes :

- des générateurs à combustible liquide peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que les brûleurs soient de même type;
- des générateurs à combustible gazeux peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que les brûleurs soient du même type;
- des générateurs à combustible liquide et des foyers à combustible gazeux peuvent être raccordés simultanément au même conduit de fumée, à condition que les brûleurs à gaz et à mazout soient du type «à ventilateur»;
- des générateurs à combustibles solides peuvent être raccordés sur un même conduit. Ce conduit doit être indépendant du ou des conduits desservant des foyers à combustibles liquides ou gazeux sauf cas précisés ci-après.

Installations de puissance utile totale supérieure à 70 kW :

Des générateurs utilisant des combustibles différents peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que soient respectées, dans toutes les conditions de fonctionnement, les prescriptions de l'arrêté du 20 juin 1975 et que le conduit soit compatible avec les produits de la combustion de chaque combustible (3).

En conséquence, si la conformité à l'arrêté du 20 juin 1975 ne peut pas être réalisée, on prendra les dispositions nécessaires pour qu'en aucun cas une chaudière utilisant un combustible solide ne puisse fonctionner lorsqu'elle est raccordée à un conduit unique, simultanément avec une autre chaudière utilisant un combustible liquide ou gazeux.

Installations de puissance utile totale inférieure à 70 kW :

Dans le cas de deux chaudières, l'une à combustible liquide ou gazeux et l'autre à combustible solide, l'accouplement doit obligatoirement être réalisé par un équipement fourni sur catalogue par un fabricant et ayant été reconnu apte à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction (4).

Cet équipement doit comprendre :

- un conduit d'accouplement des deux buses avec une seule sortie de fumées;
- un dispositif automatique de sécurité n'autorisant le

(1) Arrêté du 2 décembre 1969 relatif à la création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction (Journal Officiel du 16 décembre 1969).

(2) Arrêté du 24 mars 1982 relatif à l'aération des logements.

(3) Arrêté du 20 juin 1975 relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques en vue de réduire la pollution atmosphérique et d'économiser l'énergie (Journal Officiel du 31 juillet 1975).

(4) Arrêté du 2 décembre 1969 portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction (Journal Officiel du 16 décembre 1969).

fonctionnement du brûleur à combustible liquide ou gazeux que lorsque l'allure du foyer à combustible solide est suffisamment réduite, c'est-à-dire lorsque la température des fumées à la buse est inférieure à 100 °C ou lorsque la température du fluide caloporteur au départ est inférieure à 30 °C.

53.3.2 — Dans le cas de chaudières «polycombustibles deux cas peuvent se présenter :

Chaudière à deux chambres de combustion et à une seule buse de sortie de fumées : elle doit être équipée d'un dispositif automatique de sécurité comme indiqué ci-avant; en outre un autre dispositif automatique de sécurité doit empêcher le fonctionnement du brûleur si une des portes de chargement est ouverte.

Chaudière à deux chambres de combustion et à deux buses de sortie de fumées : elle peut être raccordée sur un seul conduit de fumée à condition que le fabricant de la chaudière fournisse le raccord d'accouplement des deux buses permettant de n'avoir qu'une seule sortie de fumée à raccorder au conduit de fumée.

Dans ce cas, cette chaudière doit être équipée des deux dispositifs automatiques de sécurité indiqués ci-avant.

53.4. — Ventilation.

Les dispositions du présent article ne concernent pas les appareils à combustion fonctionnant en circuit étanche.

La ventilation des locaux où sont installés des appareils utilisant le gaz ou les hydrocarbures liquéfiés doit répondre suivant le cas, aux règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage (1) ou aux règles de sécurité applicables à l'utilisation de ces combustibles (2).

En aucun cas, les dispositifs d'amenée d'air neuf et d'évacuation d'air vicié ne doivent être condamnés.

Les appareils de production-émission ou de production, tels qu'ils sont définis dans les règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage (3), et utilisant des combustibles solides ou liquides, doivent être installés dans des locaux répondant aux conditions de ventilation ci-après :

a) Appareils d'une puissance utile totale inférieure ou égale à 70 kW :

Appareils de production-émission (poêles, cuisinières, cheminées) situés en rez-de-chaussée ou en étage : le local doit être muni d'une amenée d'air neuf d'une section libre non condamnable d'au moins 50 centimètres carrés.

Appareils de production-émission (poêles, cuisinières, cheminées) situés dans des locaux en sous-sol et appareils de production (chaudières et générateurs de chauffage central ou de production d'eau chaude) quelle que soit leur situation : le local doit être muni d'une amenée d'air neuf d'une section libre non condamnable d'au moins 50 centimètres carrés débouchant en partie basse et d'une évacuation d'air vicié d'une section libre non condamnable d'au moins 100 centimètres carrés placés en partie haute et débouchant directement à l'extérieur.

Les dispositions ci-dessus ne sont pas applicables lorsque les appareils sont situés dans des pièces ventilées suivant les modalités fixées par l'arrêté sur l'aération des logements (4) à condition que :

- les débits d'air nécessaires au bon fonctionnement de ces appareils soient assurés;
- lors d'une évacuation de l'air par un dispositif mécanique, la dépression créée par cette évacuation ne puisse entraîner d'inversion de tirage des conduits de fumée et foyers fonctionnant par tirage naturel, notamment lors de l'allumage de certains foyers.

(1) Arrêté du 23 juin 1978 (notamment les articles 11, 12 et 32 relatifs à la ventilation) relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation de bureau ou recevant du public (Journal Officiel du 21 juillet 1978).

(2) Arrêté du 2 août 1977 (notamment l'article 15 relatif à la ventilation) 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 (Journal Officiel du 24 août 1977).

(3) Arrêté du 23 juin 1978 (notamment les articles 11, 12 et 32 relatifs à la ventilation) relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public (chaufferies).

(4) Arrêté du 24 mars 1982 relatif à l'aération des logements.

b) Appareils d'une puissance utile totale supérieure à 70 kW :

Le local doit être muni d'une amenée d'air neuf et d'une évacuation d'air vicié aménagées conformément aux dispositions applicables aux chaufferies fixées par les règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage (1).

c) Lorsque les appareils sont situés dans des locaux habités ou occupés, l'arrivée d'air neuf doit être située aussi près que possible des foyers; elle doit être disposée et aménagée de telle façon que le courant d'air qu'elle occasionne ne constitue pas une gêne pour les occupants.

53.5. — 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.

53.6 — 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 ou se trouve l'appareil, la surveillance doit en être aisée.

53.7. — Clés et registres.

Les clés et registres destinés à réduire la section du conduit d'évacuation des produits de la combustion ou à l'obturer peuvent être mis en œuvre dans les seules conditions définies par les articles ci-après :

Toutefois, l'utilisation de dispositifs situés dans le circuit d'évacuation destinés à régler ou à réguler le débit d'extraction, en cas d'extraction mécanique conjointe ou non à celle de l'air de ventilation du local où sont installés des appareils utilisant des combustibles gazeux, n'est pas visée par les dispositions du présent article.

53.7.1. — Dispositif de réglage à commande manuelle.

Pour les appareils d'un type ancien, utilisant un combustible solide et ne comportant pas de dispositif efficace

de réglage du débit d'air comburant, la mise en place en aval de la buse de clés ou de registres à commande manuelle est autorisée à condition que ces dispositifs ne puissent obstruer en position de fermeture maximale plus de 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.

53.7.2. — Dispositifs autoréglables de tirage.

Des registres autoréglables de tirage, autres que les modérateurs de tirage visés à l'article 53.5, peuvent être installés sur des seuls générateurs de chaleur utilisant des combustibles liquides et équipés de brûleurs à pulvérisation mécanique. Ils doivent satisfaire les prescriptions suivantes :

- avoir été reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté (2) portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction;
- ne pas obstruer, en position de fermeture, plus des trois quarts de la section du conduit;
- être placés sur une partie horizontale du conduit de fumée ou, en tout état de cause, en amont du dispositif fixe ou mobile destiné à éviter toute obturation accidentelle du conduit et permettant des nettoyages faciles.

53.7.3. — Dispositifs automatiques de fermeture.

L'installation de ces dispositifs est interdite pour des appareils utilisant un combustible solide.

L'installation de ces dispositifs en aval d'un générateur utilisant les combustibles liquides ou gazeux ne peut être effectuée que si la puissance utile de ce générateur, situé en chaufferie réglementairement ventilée, est supérieure à 70 kW.

(1) Arrêté du 23 juin 1978 (notamment les articles 11, 12 et 32 relatifs à la ventilation) relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureau ou recevant du public (chaufferies).

(2) Arrêté du 2 décembre 1969 portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la combustion (Journal Officiel du 16 décembre 1969).

53.7.31. — Générateurs utilisant un combustible liquide.

Des dispositifs automatiques de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion peuvent être installés sous réserve d'avoir été reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté (1) portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction. Ces dispositifs doivent être, en particulier, conçus de manière à ne permettre le fonctionnement du brûleur que lorsque l'orifice d'évacuation est libre sur toute sa section. Ils doivent être installés en amont du régulateur de tirage.

53.7.32 — Générateurs utilisant un combustible gazeux

Des dispositifs de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion peuvent être installés sur des générateurs de chaleur de puissance utile supérieure à 70 kW si les conditions suivantes sont simultanément satisfaites :

Ces dispositifs ne peuvent être installés que si les générateurs sont équipés de brûleurs à pulvérisation mécanique :

- Ils sont installés sur des générateurs pour lesquels ils ont été spécialement conçus;
- ils sont conformes aux dispositions de la spécification en vigueur (2).

53.7.4. — Conditions d'installation et d'entretien de ces dispositifs.

La mise en place de ces dispositifs doit être effectuée par un installateur qualifié et après un contrôle de l'état du conduit de fumée ayant pour objectif de vérifier son aptitude à l'emploi.

Ces appareils doivent être entretenus et vérifiés dans les conditions définies à l'article 31.6.

L'aération du conduit de fumée doit être maintenue pendant la période durant laquelle les générateurs de chaleur ne sont pas en service.

53.8. — Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation.

Il est interdit d'installer des dispositifs mécaniques supplémentaires de ventilation tels que ventilateur de fenêtre, extracteur de hotte et de faire déboucher un vidoir de vide-ordures lorsque la colonne correspondante est ventilée par extraction mécanique :

- 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 ou vidoir de vide-ordures est susceptible de provoquer une dépression suffisante pour entraîner un refoulement des gaz de combustion.

53.9. — Installations d'appareils à combustion autres que ceux destinés au chauffage, à la cuisine ou à la production d'eau chaude.

Les installations d'appareils à combustion autres que ceux destinés au chauffage, à la cuisine ou à la production d'eau chaude doivent remplir les conditions fixées au présent article 53. 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 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 tout autre et doit également déboucher au niveau imposé pour les conduits de fumée.

-
- (1) Arrêté du 2 décembre 1969 portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction (Journal Officiel du 16 décembre 1969).
- (2) Spécification A.T.G. (31.31.) concernant les dispositifs de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion de chaudières à gaz de puissance utile supérieure à 70 kW.

Article 53 bis

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 des locaux voisins.

Ceux contenant des installations d'une puissance utile totale supérieure à 70 kW, doivent être ventilés et isolés dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur (1).

Section 6.

BRUIT DANS L'HABITATION.

Article 54

Bruit.

Les adjonctions ou les transformations d'équipements du logement, quelles qu'elles soient, notamment ascenseurs et appareils sanitaires, vide-ordures, installations de chauffage et de conditionnement d'air, les canalisations d'eau, surpresseur et éjecteurs d'eau, antennes de télévision soumises à l'action du vent, doivent satisfaire aux dispositions de la réglementation en vigueur. Ces travaux d'aménagement ne doivent pas avoir pour conséquence de diminuer les caractéristiques d'isolation acoustiques du logement (2).

Leur choix, leur emplacement et leur condition d'installation doivent être effectués de manière à réduire à leur valeur minimale les bruits transmis.

CHAPITRE IV.

**LOGEMENTS GARNIS ET HOTELS.
LOCAUX AFFECTÉS A L'HÉBERGEMENT
COLLECTIF.**

Section 1.

**DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES
AUX LOGEMENTS GARNIS ET HOTELS (3).**

Article 55

(RÉSERVE).

Article 56

Surveillance.

Tout local totalement ou partiellement meublé et loué pour l'habitation est placé sous la surveillance de l'autorité préfectorale pour l'application conjointement avec le maire (4) des prescriptions du Code de la Santé Publique et notamment de celles concernant la salubrité des immeubles, ainsi que des dispositions du présent règlement.

Les hôtels meublés peuvent également, selon l'importance du nombre des usagers, être régis par la réglementation de sécurité concernant les locaux recevant du public et assimilés (5)

- (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 (Journal Officiel du 21 juillet 1978).
- (2) 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).
Arrêté du 6 octobre 1978 relatif à l'isolation acoustique des bâtiments d'habitation contre les bruits de l'espace extérieur (Journal Officiel NC du 11 novembre 1978).
- (3) 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 déjeuners, etc.).
- (4) Décrets n° 70/415 du 8 mai 1970 et n° 71/606 du 20 juillet 1971.
- (5) Décret n° 54/856 du 13 août 1954 et règlement de sécurité annexés à ce texte.

Article 57

Équipement.

Les règles de construction des immeubles d'habitation sont applicables aux immeubles ou parties d'immeubles à destination de garnis ou meublés.

Les installations d'eau, de gaz, d'hydrocarbures liquéfiés et d'électricité doivent être conformes aux règlements et aux règles techniques et de sécurité ainsi qu'aux normes homologuées sans préjudice de dispositions particulières plus rigoureuses des cahiers des charges, des concessions de gaz et d'électricité.

Les installations collectives ou individuelles de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude doivent satisfaire aux conditions prévues par le présent règlement sanitaire, les règlements particuliers et les normes de chaque genre d'installation. Dans les locaux ou chaufferies appelés à recevoir lesdites installations, les conduits de fumée, les orifices, les conduits ou gaines de ventilation et tous autres équipements seront mis en place conformément à la réglementation en vigueur (1).

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

Chaque chambre doit avoir une porte indépendante, les pièces suffisamment isolées pourront être interdites à l'habitation.

Les sols, les murs, les seuils et plafonds des chambres doivent être étanches tant à l'humidité tellurique qu'aux eaux de pluie ou de ruissellement. De plus, toutes les chambres doivent être pourvues d'une protection thermique et solaire suffisante.

Les chambres doivent être éclairées directement sur rue ou sur cour. Les fenêtres ouvrantes ne peuvent en aucun cas être condamnées ou obturées.

L'aération peut se faire soit directement par des baies ouvrant sur l'extérieur, soit indirectement par un dispositif de ventilation statique ou mécanique assurant l'extraction de l'air vicié et son renouvellement par de l'air pris à l'extérieur et pouvant comporter un dispositif de conditionnement d'air offrant toutes garanties d'hygiène et de sécurité.

La reprise de l'air dans un logement en vue de sa redistribution dans d'autres logements est interdite.

Doivent être également aérés, les caves, les escaliers, les couloirs, les dégagements et circulations. Les orifices d'aération doivent être en nombre suffisant et les cloisonnements intérieurs ne pas faire obstacle à la circulation de l'air. Ils doivent, en outre, être équipés de grilles protégeant de l'intrusion des rongeurs.

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

Dans les immeubles construits postérieurement au présent règlement, le prospect de chaque pièce ne doit pas être inférieur à 3 mètres si le masque ne dépasse pas le niveau du linteau de la baie vitrée et inférieur à 4 mètres si le masque dépasse le niveau du linteau.

57.1. — Équipement collectif.

Dans tout garni ou meublé, il doit y avoir un cabinet d'aisances par groupe ou fraction soit de dix occupants, soit de cinq chambres. Ils doivent être d'un accès facile, être tenus dans un état constant de propreté et d'étanchéité et ne pas être distants de plus d'un étage des locaux desservis ou de 30 mètres de distance horizontale. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurants, cuisines ou réserves de comestibles et sont exclusivement réservés aux locataires du garni ou meublé. Ils doivent être éclairés et munis d'un dispositif de fermeture intérieur, les sols, trémies (siège à la turque et murs seront munis de revêtements lisses et imperméables faciles à laver, les angles vifs étant à éviter). Les sièges doivent être en matériaux imperméables à parois lisses.

Les cabinets d'aisances doivent être raccordés au tout à l'égout, ou en cas d'inexistence de cette installation, à un dispositif particulier d'épuration et d'évacuation édifié en conformité avec les règlements existants. Ils doivent être ventilés d'une façon permanente.

(1) *Arrêté interministériel du 21 mars 1968 relatif au stockage et à l'utilisation des produits pétroliers. Arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances (Journal Officiel du 24 août 1977).*

Dans tout garni ou meublé, il doit y avoir une cabine de douche pour dix personnes ou fraction de dix personnes.

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

Dans les locaux à usage commun (vestibules, couloirs, escaliers, remises, locaux de gardiennage, locaux réservés au stockage ou à la collecte des boîtes à ordures ménagères), les sols sont maintenus propres et les parois nettoyés aussi souvent que nécessaire.

Les circulations et parties communes qui ne possèdent pas un éclairage naturel suffisant doivent être pourvues en permanence d'un éclairage électrique compensatoire efficace. Les dégagements doivent être gardés libres en permanence de tout meuble ou objet mobile pouvant être renversé ou de tout dispositif de nature à gêner la circulation.

Les équipements des locaux loués en garni ou en meublé, notamment les ascenseurs, appareils sanitaires, installations de chauffage et de conditionnement d'air, surpresseurs et éjecteurs d'eau, ne doivent pas constituer une gêne par le bruit qu'ils produisent ou transmettent.

57.2. — Équipement des chambres.

1) Le sol des chambres doit présenter une étanchéité telle qu'elle permette un nettoyage fréquent et facile de son revêtement.

2) Tout logement, toute pièce, loué isolément doit être pourvu d'un poste d'eau potable alimenté convenablement à toute heure du jour et de la nuit au-dessus d'un dispositif réglementaire d'évacuation des eaux usées. Aucun robinet d'eau non potable ne doit être installé dans les logements ou pièces loués isolément, ni dans les parties communes.

3) Les cuvettes d'eaux ménagères et les orifices de décharge des eaux usées sont pourvus d'un système d'occlusion hydraulique dont la garde d'eau est conforme aux normes homologuées, le système d'occlusion ainsi que tous les ouvrages destinés à l'évacuation des eaux ménagères usées et pluviales doivent être tenus en parfait état de fonctionnement, d'étanchéité et de vacuité.

4) L'éclairage doit être électrique. Les installations doivent être conformes à la norme NF C 15.100 et être

établies de manière à permettre un éclairage suffisant qui ne peut être inférieur à 15 watts par mètre carré pour les locaux habités, 10 watts par mètre carré pour les locaux communs et 5 watts par mètre carré pour les couloirs, circulations y compris celles des caves, escaliers, cabinets d'aisances, locaux de remisage de boîtes à ordures ménagères ou de collecte des ordures ménagères.

5) Les chambres sont équipées au moins de deux points lumineux. Les canalisations électriques doivent être fixées aux parois dans les conditions prévues par la norme NF C 15.100 pour chaque type de conducteur, cette disposition interdit notamment les « fils volants ». Tous les socles de prises de courant doivent être protégés contre les surintensités indépendamment du circuit d'éclairage fixe de la pièce. Ceux qui peuvent recevoir les fiches à broche de 4,8 millimètres de diamètre doivent être protégés par des fusibles calibrés de 10 ampères au maximum.

6) Les moyens de chauffage doivent être installés conformément aux règles de l'art et permettre de maintenir la température au-dessus de 18 degrés.

7) Les appareils à combustibles solides, liquides ou gazeux, s'ils ne sont pas à circuit étanche ou munis de dispositifs de sécurité réglementaires prévus par l'arrêté du 2 août 1977 (cité précédemment) relatif aux installations de gaz ou d'hydrocarbures liquéfiés, doivent être raccordés à un conduit fixe de fumée établis dans les conditions réglementaires notamment en ce qui concerne son isolation thermique et l'emplacement de son débouché extérieur. Le raccordement de l'appareil au conduit fixe doit être conforme aux prescriptions réglementaires (1) et aux règles de l'art.

8) Les chambres dans lesquelles sont installés des appareils de chauffage autres qu'électriques doivent être munies obligatoirement d'une amenée suffisante d'air frais non condamnable d'au moins 0,50 décimètre carré de section libre, située aussi près que possible de l'appareil. Les prises d'air doivent se faire à l'extérieur de l'immeuble en évitant les zones dépressionnaires susceptibles de provoquer une inversion de tirage et celles où l'atmosphère est polluée.

9) Ces pièces doivent également être munies d'une évacuation d'air vicié, non condamnable, placée près du plafond d'au moins 0,50 décimètre carré de section libre, débouchant directement à l'extérieur de l'immeuble.

(1) Arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée (Journal Officiel du 30 octobre 1969).

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

11) Est interdite dans la pièce elle-même ou dans une pièce communicante l'installation de tout dispositif mécanique de ventilation susceptible de provoquer une dépression et, de ce fait un refoulement des gaz de combustion (extracteurs de buées, ventilateurs de cuisine).

12) Les appareils de chauffage d'appoint à fonctionnement intermittent, non raccordés à un conduit d'évacuation des gaz de combustion, utilisant des hydrocarbures liquéfiés, ne peuvent être utilisés que s'ils sont conformes aux spécifications des normes les concernant (1) et dans les conditions prévues par les règlements particuliers relatifs à leur emploi (2).

13) La présence de ventilations basse et haute disposées et aménagées conformément aux prescriptions du titre III, section 2, du présent règlement est, en particulier, indispensable.

14) Est interdite l'utilisation de tous autres appareils non raccordés à un conduit d'évacuation des gaz de combustion, quel que soit le combustible employé (pétrole, essence, etc.); que la combustion s'effectue avec ou sans flamme (action catalytique).

15) Les appareils de chauffage doivent être maintenus à distance convenable de toutes matières inflammables et poser, le cas échéant, sur une plaque isolante de manière à prévenir tout danger d'incendie.

16) Les chambres à coucher et les dortoirs ne doivent en aucun cas être traversés par un tuyau de raccordement.

17) L'installation de chauffe-eau à gaz ou à hydrocarbures liquéfiés (butane ou propane) non raccordés à un conduit de fumée réglementaire est interdite dans les pièces à usage de chambre à coucher et dortoir.

18) L'utilisation d'appareils de cuisson est interdite dans les pièces ne répondant pas aux prescriptions des articles 40.1. et 53 du présent règlement.

19) Les cuisines indépendantes et collectives doivent être pourvues d'un conduit d'évacuation des produits de combustion et comporter les ventilations haute et basse

prévues pour les pièces renfermant des appareils de chauffage. Elles doivent avoir une fenêtre normale et ne peuvent être établies en position centrale. Leurs sols sont étanches et faciles à nettoyer.

20) Les sols des salles de bains ou de douches doivent être étanches et les parois intérieures enduites d'une peinture lavable ou d'un revêtement équivalent propre à assurer la protection du sol et des murs.

21) Les salles de bains ou de douches non éclairées et non aérées directement sur rue, cour ou courette doivent être pourvues de ventilations haute et basse efficaces, disposées et aménagées de manière qu'il n'en résulte aucun courant d'air gênant pour les utilisateurs. L'installation d'un chauffe-eau ou d'un appareil de chauffage utilisant un combustible solide, liquide, ou gazeux y est interdite.

22) Les salles de bains ou de douches aérées directement sur rue, cour ou courette ne peuvent recevoir un appareil de production d'eau chaude (chauffe-eau, chauffe-bains) ou un appareil de chauffage à combustible que si elles sont pourvues d'un conduit d'évacuation des produits de combustion auquel l'appareil est obligatoirement raccordé et de ventilation haute et basse efficaces donnant sur l'extérieur, disposées et aménagées de manière qu'il n'en résulte aucun courant d'air gênant pour les utilisateurs.

23) Les installations électriques doivent être conformes à la norme NF C 15.100, en particulier, les interrupteurs et les prises de courant seront hors d'atteinte à partir de la baignoire ou de la douche.

Article 58

Tolérance pour les locaux anciens.

Dans les immeubles dont la construction est antérieure à la publication du présent règlement, l'exploitation des locaux à usage de garnis ou meublés, même s'ils ne sont pas conformes à toutes les prescriptions susénoncées, pourra être tolérée à titre transitoire et précaire, mais sous réserve

(1) Normes NF F 35-351 et NF D 35-352.

(2) Arrêté interministériel du 15 octobre 1962, modifié par l'arrêté du 17 mars 1967, relatif aux installations de gaz et d'hydrocarbures liquéfiés (articles 22 et 23).

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 et des douches, 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 ou de meublés, les nouveaux agencements et aménagements doivent être conformes aux prescriptions des présentes dispositions.

Article 59

Service de l'eau et des sanitaires.

L'exploitation ne peut, de sa propre initiative, suspendre le service de l'eau et l'usage des cabinets d'aisances et des douches sauf pour raison impérative de sécurité.

Article 60

Entretien.

Les exploitants et les occupants d'un immeuble à usage de garni ou de meublé sont tenus d'assurer, selon leurs obligations respectives, un entretien convenable des locaux et de leurs abords.

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

Quels que soient leur importance et le combustible utilisé, tous les appareils de production d'eau chaude, de chauffage ou de cuisine doivent être entretenus et nettoyés de manière à ne provoquer aucun inconvénient ou danger pour la santé et la sécurité des occupants. A cet effet, les appareils de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude doivent être tenus en bon état de fonctionnement et révisés périodiquement à la diligence du logeur. La révision des chauffe-eau à gaz ou à hydrocarbures liquéfiés (butane, propane) doit être effectuée au moins une fois par an. Cette révision doit être confiée à un spécialiste.

Les conduits de fumée et d'évacuation des gaz pro-

duits par la combustion seront entretenus en bon état et ramonés régulièrement à la diligence du logeur, conformément à la réglementation en la matière. Ils seront visités et essayés par tous moyens convenables et réparés chaque fois qu'ils pourront être la cause d'une insalubrité ou d'une incommodité grave pour les habitants de l'immeuble ou du voisinage.

Les conduits de ventilation seront ramonés aussi souvent que nécessaire.

Toute détérioration imprévue de nature à porter préjudice à la santé ou à la sécurité des personnes doit faire l'objet d'une réparation dans le plus court délai possible, les causes d'humidité doivent notamment être recherchées et il doit y être remédié avec diligence.

Les meubles et notamment la literie devront être en bon état d'entretien et de propreté; leur remplacement ou leur remise en état pourra être exigé par l'autorité sanitaire.

Les occupants doivent tenir leurs chambres dans le plus grand état de propreté et leur mode de vie ne doit pas être la cause d'une dégradation anormale des locaux, de la création de conditions d'occupation contraires à la santé et de trouble pour le voisinage.

Le renouvellement de l'air doit être assuré et les orifices de ventilation ne doivent pas être obturés; doit être évité, en particulier, tout ce qui est source d'humidité et de condensation de buées.

Les occupants doivent, en ce qui les concerne, observer les règles d'hygiène énoncées dans le présent arrêté; en particulier, ils peuvent être tenus pour responsables de tout entrepôt ou accumulation de débris, d'excréments, d'objets ou substances diverses pouvant attirer et faire proliférer insectes, vermine et rongeurs, de surcharge anormale des planchers, de gêne, de cause d'insalubrité, de risque d'épidémie, d'incendie ou d'accident.

Article 60 bis

Conditions d'occupation.

Dans les immeubles construits antérieurement au présent règlement, les chambres, pour être autorisées à la location en garni ou meublé, doivent :

a) avoir les dimensions minimales énoncées ci-après :

Occupation par	Volume en mètres cubes	Surface en mètres carrés	Plus petite dimension au sol
1 personne	15	6	2,00 m
2 personnes	26	9	2,50 m
3 personnes	38	14	2,50 m
4 personnes	50	18	2,50 m
Au-delà de 4 personnes et par personne	12	5	2,50 m

b) satisfaire aux normes minimales d'aération et d'éclairage énoncées ci-après :

Pour une chambre de :	Baie ouvrante de :
1 personne	1,00 m ²
2 personnes	1,20 m ²
3 personnes	1,50 m ²
4 personnes	2,00 m ²

Deux enfants au-dessous de 6 ans comptent pour un adulte.

c) en cas de ventilation artificielle le débit minimal d'air neuf doit répondre aux exigences de l'article 64.1.

Dans les immeubles construits postérieurement au présent règlement, les locaux à usage de garni ou meublé doivent répondre aux normes prévues par les différents textes réglementaires fixant les règles générales de construction des locaux d'habitation, et lors de leur mise en exploitation aux dispositions du présent règlement.

Article 60 ter

Interdiction de location et d'habitation.

La location en garni de caves, de combles ou de pièces

dépourvues de fenêtre est prohibée. La même interdiction s'applique également aux sous-sols non spécialement aménagés pour l'habitation, conformément à l'article L 43 du Code de la Santé Publique.

Article 61

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 la 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.

Article 61 bis

Mesures d'ordre général.

L'hébergement des personnes dans des locaux ne remplissant pas les conditions prescrites par le présent règlement est interdit.

Toute chambre qui ne satisfera pas aux dispositions du présent arrêté sera refusée ou interdite à la location meublée.

Dans le cas d'insalubrité et de danger susceptibles de porter une atteinte imminente et grave soit à la santé, soit à la sécurité des occupants ou du voisinage, il pourra être prescrit à titre exceptionnel toutes mesures utiles propres à faire cesser les désordres constatés.

Toute mise en exploitation d'immeuble, partie d'immeuble ou d'habitation comprenant plusieurs logements (1) ou pièces affectés à la location en garni ou en meublé doit faire l'objet d'une déclaration préalable à la Préfecture du Val-de-Marne, Direction de la Réglementation, 1er bureau. Tout changement dans l'occupation ainsi que toute modification du nombre ou de la disposition des locaux devront également être signalés.

Indépendamment des mesures de sécurité contre l'incendie prévues notamment par le décret n° 73/1007 du 31 octobre 1973 (Journal Officiel du 4 novembre 1973) dans les locaux recevant du public et assimilés, les exploitations des établissements non assujettis à cette réglementation doivent prendre toutes dispositions utiles pour prévenir et éloigner tout danger d'explosion et d'incendie et prévoir tout dispositif propre à assurer la sécurité et l'évacuation des occupants en cas d'incendie ou de péril.

En vue de l'application du présent arrêté, les représentants du service chargé de la surveillance et de la salubrité des logements loués en garni ou en meublé auront accès aux locaux pour y faire toutes constatations et vérifications nécessaires; les logeurs et responsables de ces locaux sont tenus de les recevoir, de posséder en permanence les doubles des clés de toutes les chambres, afin de faciliter leur mission.

Article 61 ter

Transformation d'un immeuble à usage d'hôtel en immeuble à usage d'habitation ordinaire.

En cas de transformation d'un immeuble à usage d'hôtel en immeuble à usage d'habitation ordinaire, un permis de construire devra être obtenu pour la réalisation des travaux de transformation envisagés (2).

Section 2.

LOCAUX AFFECTÉS A L'HÉBERGEMENT COLLECTIF (3).

Article 61 quater

Déclaration d'hébergement.

Toute personne physique ou morale qui, à quelque titre que ce soit, et même en qualité d'occupant affecte ou a affecté un local quelconque à l'hébergement collectif gratuit ou non, est tenu d'en faire la déclaration à l'Autorité Préfectorale (Préfecture et Sous-Préfectures)(4).

Article 61 quinquies

Équipement des locaux.

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 foyers-logements, 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 maximum; à titre transitoire sont tolérés les lavabos collectifs comportant un nombre de robinets correspondant au nombre de lits.

(1) Loi n° 49/459 du 2 avril 1949.

(2) Loi n° 76/1285 du 31 décembre 1976.
Article 421 - Alinéa 1 du Code de l'Urbanisme.

(3) Loi n° 73/548 du 27 juin 1973 (Journal Officiel du 28 juin 1973) complétée par la loi n° 76/632 du 13 juillet 1976 (Journal Officiel du 14 juillet 1976) relatives à l'hébergement collectif et décrets d'application n° 75/59 du 20 janvier 1975 (J.O. du 1er février 1975) et n° 77/868 du 27 juillet 1977 (J.O. du 30 juillet 1977).

Les foyers de travailleurs, de personnes âgées ou autres sont régis par le décret n° 69/596 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation (J.O. du 15 juin 1969) et ses arrêtés d'application.

(4) Circulaire de M. le Préfet du Val-de-Marne n° 430 du 28 mars 1975 (Recueil des Actes Administratifs du 20 avril 1975).

TITRE III

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX BATIMENTS AUTRES
QUE CEUX A USAGE D'HABITATION ET ASSIMILÉS.

Article 62

Types 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 justifiables pour raison de salubrité des mêmes règles d'établissement, d'entretien ou d'usage.

Section 1.

AMÉNAGEMENT DES LOCAUX.

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 62 ci-dessus à l'exception des dispositions ci-après :

- la hauteur sous plafond des locaux recevant du public doit être au minimum de 2,50 mètres pour les établissements implantés à rez-de-chaussée ou en étage et de 2,60 mètres pour ceux implantés en sous-sol;
- les hauteurs inférieures peuvent être admises par le Préfet lorsque dans les conditions normales d'occupation la ventilation permet d'assurer des débits supérieurs et des limitations inférieures aux spécifications définies par l'article 64 ci-dessous;
- de l'alinéa b de l'article 45.

Section 2.

VENTILATION DES LOCAUX.

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 salarié 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.

Article 63

Généralités.

63.1. — Dispositions de caractère général.

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 spécifiques » : 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, etc.

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 ventilation et de tout conduit de fumée, 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.

63.2. — 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 épisodiquement par un petit nombre de personnes (archives, dépôts, etc.),
- 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 recyclé n'est utilisable que dans les conditions définies dans les articles suivants :

Article 64

Ventilation mécanique ou naturelle des conduits.

64.1. — 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 en tenant compte des interdictions de fumer (1). Ce débit est exprimé en mètre cube par heure et par occupant en occupation normale.

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.

Dans les conditions habituelles d'occupation, la teneur de l'atmosphère en dioxyde de carbone ne doit pas dépasser 1 pour 1000 avec tolérance de 1,3 pour 1000 dans les locaux où il est interdit de fumer.

Si l'occupation des locaux est très variable, la ventilation modulée ou discontinuée 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.

(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 (J.O. 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 (J.O. du 4 novembre 1973).

DESTINATION DES LOCAUX	DÉBIT MINIMAL D'AIR NEUF en mètres cubes/heure et par occupant (air à 1,2 kg/m ³)	
	Locaux avec interdiction de fumer	Locaux sans interdiction de fumer
Locaux d'enseignement : Classes, salles d'études, laboratoires (à l'exclusion de ceux à pollution spécifique) :		
Maternelles, primaires, et secondaires du 1er cycle	15	"
Secondaires du 2ème cycle et universitaires	18	25
Ateliers	18	25
Locaux d'hébergement : Chambres collectives (plus de trois personnes)(1) dortoirs, cellules, salles de repos	18	25
Bureaux et locaux assimilés : Tels que locaux d'accueil, bibliothèques, bureaux de poste, banques	18	25
Locaux de réunions : Tels que salles de réunions, de spectacles, de culte, clubs, foyers	18	30
Locaux de vente : Tels que boutiques, supermarchés	22	30
Locaux de restauration : Cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger	22	30
Locaux à usage sportif :		
Par sportif :		
Dans une piscine	22	22
Dans les autres locaux	25	30
Par spectateur	18	30

(1) Pour les chambres de moins de trois personnes, le débit minimal à prévoir est de 30 mètres cubes/heure par local.

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.

64.2. — 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 des 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 :

DÉSIGNATION DES LOCAUX	DÉBIT MINIMAL D'AIR NEUF en mètres cubes/heure
Pièces à usage individuel :	
Salle de bains ou de douches	15 par local.
Salle de bains ou de douches commune avec cabinets d'aisances	15 par local.
Cabinets d'aisances	15
Pièces à usage collectif :	
Cabinet d'aisances isolé	30
Salle de bains ou de douches isolée	45
Salle de bains ou de douches commune avec cabinet d'aisances	60
Bains, douches et cabinets d'aisances groupés	30 + 15 N°
Lavabos groupés	10 + 5 N°
Salle de lavage, séchage et repassage du linge	5 par mètre carré de surface de local (1)
Cuisines collectives :	
Office relais	15/repas
Moins de 150 repas servis simultanément	25/repas
De 151 à 500 repas servis simultanément (2)	20/repas
De 501 à 1.500 repas servis simultanément (3)	15/repas
Plus de 1.500 repas servis simultanément (4)	10/repas

N° : nombre d'équipements dans le local.

(1) Compte tenu des contraintes techniques, les débits retenus seront de préférence arrondis au multiple supérieur de 15.

(2) Avec un minimum de 3.750 mètres cubes/heure.

(3) Avec un minimum de 10.000 mètres cubes/heure.

(4) Avec un minimum de 22.500 mètres cubes/heure.

Ces débits ne sont valables que dans le cas d'une ventilation indépendante de ces pièces de service à pollution spécifique.

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

Lorsque la pièce de service est ventilée par l'intermédiaire d'une pièce principale ou des circulations, le débit à prendre en considération doit être égal à la plus grande des deux valeurs indiquées respectivement par le tableau ci-dessus ou celui figurant à l'article 64.1.

Les polluants émis dans les cuisines doivent être captés au voisinage de leur émission; il en est de même des polluants nocifs ou dangereux.

En cas d'impossibilité d'installer un système de captation de ces émissions, les débits nécessaires à la ventilation des cuisines doivent être doublés.

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.

Article 65

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 :

- a) pour l'air neuf, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NF X-44 012 d'au moins 90 pour 100;
- b) pour l'air recyclé, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NF X-44 012 d'au moins 95 pour 100.

L'encrassement des filtres doit pouvoir être contrôlé en permanence; les filtres doivent être remplacés ou nettoyés en temps utile.

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 compétente 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.

Article 66

Ventilation par ouvrants extérieurs.

66.1. — 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 réunion 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.

66.2. — 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 exigible s'il était ventilé par conduit serait inférieur à 1 litre/seconde par mètre cube.

66.3. — 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 mètres carrés	10	50	100	150	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
Surface des ouvrants en mètres carrés	1,25	3,6	6,2	8,7	10	15	20	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'ÉQUIPEMENT SANITAIRE.

Article 67

Équipement sanitaire.

Dans les établissements ouverts ou recevant du public 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 resserres 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, impu-
trésibles, et résistants à un nettoyage fréquent.

Article 68

Équipement sanitaire des locaux de sport.

Les installations sanitaires annexées aux locaux de sport 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 69

Équipement sanitaire des salles de spectacle.

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 70

Établissement 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).

(1) Loi n° 78/733 du 12 juillet 1978 relative aux piscines et aux baignades aménagées (J.O. du 13 juillet 1978).

Décret n° 81/324 du 7 avril fixant les normes d'hygiène applicables aux piscines et baignades aménagées et Arrêtés d'application (dispositions techniques et dispositions administratives) (J.O. du 10 avril 1981).

Article 71

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 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, hamman) 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 71 bis

*Établissements d'enseignement.***Équipement sanitaire des locaux d'enseignement privé.**

Les établissements d'enseignement autres que ceux soumis à d'autres réglementations spécifiques doivent comporter une cuvette de cabinet d'aisances de dimensions appropriées et un lavabo pour :

- 10 élèves de classes maternelles,
- 20 élèves de classes élémentaires,
- 30 élèves dans les autres cas.

Dans les établissements recevant des garçons et des filles, la moitié du nombre des cuvettes requises peut être remplacée par des urinoirs sauf pour les classes maternelles accueillant des enfants de moins de 5 ans.

Lorsque des 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 avec essuie-mains disposé à proximité.

Section 4.

USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX.

Les dispositions du Titre II relatives à l'usage et à l'entretien des locaux d'habitation sont applicables aux établissements visés à l'article 62 ci-dessus, à l'exception :

- des alinéas 3 et 4 de l'article 24,
- des paragraphes 27.1 et 27.2 de l'article 27,
- du deuxième alinéa du paragraphe 31.2 (conduits de ventilation) de l'article 31.

Article 72

Entretien des locaux.

Le sol des locaux, les murs ainsi que les sièges de 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.

Article 72 bis

Ramonage des conduits de fumée.

Les conduits des fourneaux de restaurateurs, charcutiers et rotisseurs, les fours de boulangers, pâtisseries ou autres foyers d'industries analogues sont ramonés une fois par mois.

Les autres foyers industriels, une fois par trimestre.

Les conduits desservant les hottes débordantes établies au-dessus des appareils chauffés au gaz dans les cuisines de restaurants, cantines, etc. et évacuant soit simultanément les produits de combustion et les buées, doivent être ramonés tous les trois mois.

TITRE IV. ÉLIMINATION DES DÉCHETS ET MESURES DE SALUBRITÉ GÉNÉRALE.

Section 1.

DÉCHETS MÉNAGERS.

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.

Article 73

Présentation des déchets à la collecte.

Les déchets ménagers doivent être présentés aux services de collecte dans les conditions définies par arrêté municipal (1).

Article 74

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 détritiques 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 détritiques à arêtes coupantes et à pointes acérées doivent être préalablement enveloppés.

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

Il est également interdit de déposer dans les récipients destinés à la collecte des ordures ménagères des substances toxiques et notamment radioactives, solides ou liquides susceptibles de constituer un danger ou une insalubrité.

Article 75

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.

75.1. — 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.

75.2. — Sacs perdus en papier ou en matière plastique pour la collecte des ordures ménagères.

Les sacs perdus utilisés pour la présentation des ordures ménagères ou des ordures compactées ou broyées 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

(1) Loi n° 75/633 du 15 juillet 1975 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux (J.O. 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 (J.O. du 20 février 1977).

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.

75.3. — 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.

Dans le cas où ces bacs sont utilisés à l'intérieur des immeubles, leurs conditions de manutentions 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.

75.4. — 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.

Article 76

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, de loge de concierge, ou de magasin.

Article 77

Emplacements des récipients à ordures ménagères.

Dans les immeubles collectifs, les poubelles doivent être entreposées dans un local de dimensions convenables, réservé à cet usage, répondant à la réglementation en vigueur (1) construits en matériaux solides imperméables et impu-trescibles faciles à nettoyer, clos, ventilés sur l'extérieur par des orifices pourvus de fins grillages métalliques, aisément accessibles, ouvrant directement par une porte sur rue, cour ou courette; toutes dispositions doivent être prises pour empêcher l'intrusion des rongeurs ou insectes. Les portes de ces locaux doivent fermer hermétiquement. 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.

Ces locaux ne doivent pas avoir de communication directe avec les locaux affectés à l'habitation, au travail, au remisage de voitures d'enfants, au stationnement de véhicules automobiles, à la restauration, à la fabrication, au stockage et à la vente de produits alimentaires.

Leur système de ventilation doit être indépendant de celui des autres locaux et n'être la cause de propagation des odeurs. Il doit également être compatible avec celui de la colonne vide-ordures y débouchant éventuellement.

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 deux jours consécutifs sans ramassage par le service public de collecte.

Si dans certains bâtiments anciens, la disposition des lieux ne permet pas la création de tels locaux, les mesures

(1) Décret n° 55/1394 du 22 octobre 1955, article 17 (J.O. du 25 octobre 1975).

suyantes 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 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 deux cas, un point d'eau et une évacuation des eaux usées doivent être aménagés pour permettre l'entretien des récipients.

Pour tous les groupes d'habitation comprenant plus de cinquante logements ou locaux équivalents 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 du service de collecte.

Dans les immeubles collectifs importants, 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.

Article 78

Évacuation des ordures ménagères par vide-ordures.

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 (1) et dans les immeubles de grande hauteur (2).

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 et satisfaire aux restrictions visées à l'article 53.7. du présent règlement.

L'évacuation des ordures ménagères par un conduit de chute aboutissant à un local spécialement aménagé ne peut se faire que par voie sèche (3).

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 détritiques, 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.

Un dispositif spécial de raccordement de l'extrémité inférieure du conduit de chute au récipient d'ordures ménagères doit être installé de manière à écarter tout risque de dispersion des ordures sur le sol.

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.

- (1) *Arrêté du 14 juin 1969 fixant les règles relatives à l'établissement des vide-ordures dans les immeubles d'habitation (J.O. du 24 juin 1969).*
- (2) *Article GH 18 de l'arrêté du 18 octobre 1977 portant règlement de sécurité pour la construction des immeubles de grande hauteur et leur protection contre les risques d'incendie et de panique (J.O. NC du 25 octobre 1977).*
- (3) *Document Technique Unifié, en vigueur, n° 63.1 (Centre Scientifique et Technique du Bâtiment).*

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 79

Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute de 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 ramonnés 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 de désinfection et de désinsectisation peuvent être prescrites par l'autorité sanitaire en cas de nécessité.

Les produits et procédés utilisés pour les opérations d'entretien 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.

Article 80

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 81

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 fréquence de la collecte des déchets fermentescibles doit être, au moins, hebdomadaire.

Article 82

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 certain 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 83

Broyeurs d'ordures.

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

(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 (J.O. du 23 décembre 1972).

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 qu'à titre exceptionnel et si les caractéristiques des ouvrages d'assainissement publics ou privés concernés sont calculés pour assurer l'évacuation et le traitement des déchets en cause.

L'installation d'un tel système ne dispense pas de 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 84

Élimination des déchets (1).

Tout dépôt sauvage d'ordures ou de détritiques 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.

Afin d'éviter ces dépôts, la clôture efficace des propriétés en cause peut être prescrite.

Le brûlage à l'air libre des ordures ménagères et de tout autre déchet est interdit.

Le traitement des ordures ménagères collectées doit être réalisé selon les dispositions prévues par les textes en vigueur (2).

L'incinération des ordures ménagères et autres déchets est également interdite en dehors des établissements spécialisés créés à cet effet et des établissements hospitaliers ou assimilés, conformément à l'article 86 du présent règlement.

Des dérogations à la règle pourront cependant être accordées par le Préfet sur proposition de l'Autorité Sanitaire et après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Ces dérogations ne peuvent être accordées que dans le cas où il n'est pas possible d'utiliser d'autres moyens autorisés pour éliminer les déchets produits par le pétitionnaire.

Ce type d'élimination ne doit entraîner aucune gêne ou insalubrité pour le voisinage.

Les incinérateurs utilisés doivent être conformes à la réglementation en vigueur, notamment en ce qui concerne les caractéristiques de leurs rejets.

Article 85

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.

En dehors des jours fixés pour le service de collecte spéciale des déchets encombrants, les particuliers doivent

- (1) *Circulaire du 18 mai 1977 relative aux services d'élimination des déchets des ménages (J.O. du 9 juillet 1977).*
- (2) *Notamment la circulaire interministérielle du 22 février 1973 relative à l'évacuation et au traitement des résidus urbains (J.O. du 20 mars 1973), la circulaire du 6 juin 1972 relative aux usines d'incinération de résidus urbains (J.O. du 27 juillet 1972) et la circulaire du 9 mars 1973 relative aux décharges contrôlées de résidus urbains (J.O. du 7 avril 1973).*

déposer cette catégorie de déchets en un lieu désigné par l'autorité municipale qui en assure l'élimination.

Ce lieu et le matériel utilisé doivent être maintenu en parfait état d'entretien et de propreté.

Section 2.

DÉCHETS DES ÉTABLISSEMENTS HOSPITALIERS ET ASSIMILÉS ET DES LABORATOIRES D'ANALYSES MÉDICALES.

Article 86

Généralités.

Outre l'élimination des produits ou objets dangereux définis à l'article 74 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 :

86.1. — Déchets contaminés.

a) Déchets anatomiques, pièces chirurgicales, cadavres d'animaux, fumiers de caractère putrescible.

b) Tout objet, aliments souillés ou potentiellement souillés du fait de leur distribution collective, matériaux souillés, milieux de culture porteurs de germes pathogènes tels que plâtres, textiles souillés de caractère non putrescible, objets à usage unique; (après leur utilisation, les seringues et aiguilles à usage unique devront être mises hors d'usage avant d'être jetées).

c) Produits liquides et déchets d'autopsie.

86.2. — 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.

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

En aucun cas les déchets non contaminés ne peuvent être utilisés pour l'alimentation animale.

Article 87

Déchets de toutes catégories.

Sont applicables aux déchets de toutes catégories en tant qu'obligations minimales les prescriptions des articles 74, 75, 77, 78, 79, 82, (dans lequel le mot «habitants» est remplacé par le mot «établissement») et 85 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.

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).

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

Article 88

Déchets contaminés.

Les déchets contaminés doivent être obligatoirement incinérés. 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.

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 (obligatoirement imperméabilisés et de qualité résistante) ou en matière plastique, ils doivent être fermés après remplissage. Les autres types de récipients doivent être munis d'un couvercle assurant une fermeture hermétique.

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.

Tout 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, stérilisables par un mode de désinfection efficace ou à usage unique.

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.

Article 89

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;
- au stockage des déchets avant leur enlèvement;
- 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 double emballage de ces déchets;
 - la décontamination après usage des récipients utilisés.

Article 89 bis

Déchets des laboratoires d'analyses médicales.

Les directeurs de laboratoires d'analyses médicales doivent veiller à ce que les déchets issus de leur établissement ne puissent constituer un danger pour la santé publique de par leur nature ou leur teneur en composants chimiques ou bactériologiques.

Ces déchets, solides ou liquides doivent être traités efficacement ou neutralisés préalablement à leur évacuation.

Section 3.

MESURES DE SALUBRITÉ GÉNÉRALE.

Article 90

Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général.

Il est interdit :

— de déverser dans le réseau public d'assainissement d'eaux pluviales, 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 (1);

— de rejeter dans le réseau public d'assainissement d'eaux usées ou d'abandonner en un lieu quelconque les polluants visés au décret n° 77/974 du 19 août 1977 (J.O. du 28 août 1977) lesquels doivent être éliminés conformément aux prescriptions de la Loi du 15 juillet 1975 relative à l'élimination des déchets et la récupération des matériaux (J.O. du 16 juillet 1975).

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

- a) le lavage des véhicules automobiles et de tous engins à moteur,
- b) la vidange des huiles de moteur de tous engins mécaniques,
- c) la vidange et le nettoyage des équipements sanitaires des caravanes, bateaux ou constructions flottantes,
- d) 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 s'il y a lieu.

Article 91

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;

Dans les stations d'épuration aménagées pour leur permettre d'admettre ces matières de vidange sans inconvénients pour leur fonctionnement, soit directement, soit dans certains cas par l'intermédiaire du réseau afférent s'il est apte à les recevoir. (2).

Le traitement biologique des matières de vidange par dépotage en station d'épuration ou dans un collecteur d'eaux usées 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;

(1) Régime de l'eau (Journal Officiel T.I.G. N° 1327), notamment :

- Loi n° 64/1245 du 16 décembre 1964 relative au régime et à la répartition des eaux et à leur lutte contre leur pollution (J.O. du 18 décembre 1964 et rectificatifs aux J.O. des 15 janvier et 6 février 1965) et textes subséquents.
- Décret n° 62/1448 du 24 novembre 1962 relatif à l'exercice de la police des eaux (J.O. du 4 décembre 1962 et rectificatif au J.O. du 6 février 1963) et textes subséquents.

(2) Circulaire du 23 février 1978 relative à l'élaboration de schémas départementaux d'élimination des matières de vidange (J.O. du 1er mars 1978).

La charge en DBO₅ imputable aux matières de vidange doit être inférieure à 20 pour 100 de la charge totale en DBO₅ 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;

Le dépotage dans un collecteur doit respecter les mêmes conditions de dilution et de régularité de la qualité et de la quantité de matières de vidange que dans le cas d'un dépotage en station d'épuration;

Par mise en décharge dans des «déposantes» 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 92

Mares et abreuvoirs.

La création des mares ne peut se faire qu'avec autorisation du maire.

Leur implantation doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Elle est, en outre, interdite à moins de 35 mètres :

- des sources et forages,
- des puits,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre,
- des installations de stockage souterraines ou semi-enterrées des eaux destinées à l'alimentation humaine ou animale, ou l'arrosage des cultures maraichères.

A moins de 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou des établissements recevant du public, à l'exception des installations de camping à la ferme.

Les mares et fossés à eau stagnante sont curés aussi souvent qu'il est nécessaire. L'épandage des vases doit répondre aux prescriptions de l'article 159.2.5.

Il est interdit de les déverser dans les cours d'eau.

En aucun cas, le déversement des eaux usées de quelque nature que ce soit ne peut être toléré dans ces ouvrages.

Toute mare ou fossé reconnus nuisibles à la santé publique doivent être comblés par le propriétaire à la demande de l'autorité sanitaire, l'évacuation des eaux étant normalement assurée.

Article 93

Lavoirs publics.

Les lavoirs doivent être largement aérés, les revêtements de leurs parois sont lisses et imperméables. Le sol est muni de rigoles d'écoulement étanches. Les bassins des lavoirs doivent être étanches, tenus avec la plus grande propreté, vidés nettoyés et désinfectés, au moins une fois par an.

Au cas où l'eau d'alimentation du lavoir n'est pas potable, une plaque apparente et scellé à demeure, portant d'une manière visible la mention «Eau dangereuse à boire» et un pictogramme caractéristique (2), sera appliqué sur le dispositif d'alimentation en eau du lavoir.

Article 94

(RÉSERVE).

Article 95

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 ou littorales capables de recevoir des navires de plaisance de plus de deux tonnes, doit comporter des équipements sanitaires en rapport avec le nombre de 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 WC, 1 urinoir, 1 lavabo et 1 douche;

(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).

(2) La norme ISO-7001 définit le pictogramme caractéristique de l'eau potable (un verre surmonté d'un robinet). Ce pictogramme, barré très nettement, sera donc repris pour symboliser la non-potabilité de l'eau.

— en outre par tranche de 20 postes d'amarrage :
1 bac à laver.

Au-delà de 400 postes d'amarrage, un coefficient d'abattement de 5 pour 100 par tranche supplémentaire de 100 postes peut être appliqué au nombre total d'appareils résultant du calcul précédent.

Au-delà de 1000 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.

Les installations en exploitation seront rendues conformes aux présentes instructions avant le 1er janvier 1983, réserve faite des cas où des mesures urgentes s'avèreraient nécessaires.

Article 96

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 avec 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 courtes.

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 notamment interdit.

Article 97

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'aisances et des urinoirs publics est assuré, conformément à la réglementation en vigueur, par les propriétaires ou concessionnaires autorisés. Les déjections des animaux sont seulement tolérées dans les caniveaux à l'exception des parties de ces caniveaux qui se trouvent à l'intérieur des passages pour piétons.

L'accès des aires de jeux et bacs à sable est interdit aux animaux et le sable doit être changé ou rénové en tant que de besoin.

Article 98

Cadavres d'animaux.

Il est interdit de déposer les cadavres d'animaux dans les ordures ménagères, sur la voie publique ou dans les dépendances des voies navigables (écluses, ports, gares d'eau, etc.) ainsi que de les jeter dans les bois, parcs, terrains vagues, mares, étangs, cours d'eau, canaux, abreuvoirs,

carrières. L'enlèvement des cadavres d'animaux peut être assuré par l'autorité compétente.

D'une façon générale, on ne doit pas les enfouir à moins de 35 mètres des habitations, des puits, des sources, ni 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 99

Propreté des voies et des espaces publics.

Les voies et espaces publics doivent être tenus propres.

Les usagers de la voie publique et les occupants de propriété 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 :

99.1. — 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 faire balayer, après arrosage, chacun au droit de sa façade, sur une largeur égale à celle du trottoir.

99.2. — 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 de la voie publique, 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 de la voie publique 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 de la voie publique.

Il est interdit d'y jeter, déposer ou abandonner des pelures, épluchures et résidus de fruits ou de légumes, et, d'une façon générale, tous débris ou détritiques d'origine animale ou végétale susceptible de souiller la voie publique 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 tenues 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 objets et plantes ainsi que le linge disposé 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 (chaussée, trottoirs, bordures) et sur tous les ouvrages qui en dépendent (ponts, passages souterrains, candélabres, supports électriques et téléphoniques, appareils et panneaux de signalisation, arbres, bancs, urinoirs, etc.) sauf dans certaines conditions prévues par la réglementation en vigueur (2).

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) *Circulaire du 29 juin 1977 relative à la prévention des pollutions et nuisances d'équarrissages (J.O. du 21 août 1977).*

(2) *Décret n° 76/148 du 11 février 1976 relatif à la publicité et aux enseignes visibles des voies ouvertes à la circulation publique (J.O. du 14 février 1976). Arrêté du 14 octobre 1977 fixant les conditions d'utilisation du mobilier urbain comme support publicitaire (J.O. du 6 novembre 1977).*

Les propriétaires des terrains non bâtis bordant les voies publiques ou privées sont tenus de clore leur terrain.

99.3. — 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 de devantures des boutiques, la gêne pour les usagers de la voie publique devant être réduite au minimum.

Le lavage des voitures est interdit sur les voies publiques.

99.4. — Transport 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.

99.4 bis — Véhicules divers.

Sont notamment interdits sur la voie publique, les trottoirs et les parkings publics ou privés ouverts à la circulation publique :

- le stationnement de tous véhicules à l'état d'abandon;
- la réparation et les mises au point abusives et répétées des véhicules à moteur;
- l'abandon de chariots mis à la disposition de la clientèle par les magasins à grande surface.

99.5. — Marchés.

Indépendamment des prescriptions particulières figurant au 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 détritiques, déchets et emballages. Ils sont tenus de conserver leurs emplacements en bon état de propreté.

99.6. — Animaux.

Il est interdit de laisser vaquer les animaux domestiques dans les rues, sur les places, les parkings, les jardins publics, les stades, halles, marchés et tous points de la voie publique.

Il est interdit d'abandonner les animaux. Ils doivent être remis aux autorités de police ou aux refuges officiellement agréés.

Les chiens ne peuvent circuler sur la voie publique en zone urbaine qu'autant qu'ils sont tenus en laisse. Leurs fonctions naturelles ne doivent être accomplies que dans les caniveaux des voies publiques à l'exception des parties de ces caniveaux qui se trouvent à l'intérieur des passages pour piétons.

99.7. — 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 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.

99.8. — Neige et glaces.

Des arrêtés municipaux fixent les obligations tant générales que spéciales des riverains des voies publiques en temps de neige et de verglas.

 Article 100

*Salubrité des voies privées.***100.1. — Dispositions générales**

Les obligations des propriétaires et occupants des immeubles et constructions 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 usages respectifs.

100.2. — Établissement, 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. Il doit en outre, être tenu constamment en bon état d'entretien et de propreté.

Éventuellement, les propriétaires peuvent contracter un accord avec l'autorité municipale pour faire assumer à leurs frais l'obligation d'entretien ci-dessus.

Les voies privées ouvertes à la circulation publique doivent être équipées de façon à obtenir un éclairage équivalent à celui des voies publiques de même importance.

Les autres voies privées doivent être éclairées de manière suffisante pour assurer la sécurité des usagers et empêcher tout dépôt d'ordures et d'immondices.

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 débayer la neige et le verglas jusqu'au milieu de la chaussée devant leur immeuble.

Les neiges et les glaces ne doivent pas être poussés 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.

100.3. — 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 modèles admis, en vue du passage du service d'enlèvement des ordures ménagères.

100.4. — Évacuation des eaux et matières usées.

Lorsque la voie comporte un réseau d'évacuation d'eaux et matières usées, celui-ci doit être souterrain. Les branchements des évacuations collectifs ne doivent se faire que sous la voie privée.

TITRE V**LE BRUIT.**

 Article 101

*Bruits émis sur les lieux accessibles au public.***101.1 — Interdiction de certains bruits gênants.**

Sur les lieux et dans les locaux accessibles au public,

sont interdits les bruits gênants par leur intensité ou par leur forte charge informative, tels que :

— les cris et chants 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 magnétoscopes, d'électro-

phones, 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, tels que tambours, trompettes, sifflets, etc.;

— les musiques foraines :

- après 22 heures les dimanches et jours fériés et les jours ouvrables,

- après 23 heures les samedis et veilles de jours fériés.

— 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.

101.2. — Octroi de dérogations.

Des dérogations spéciales peuvent être accordées par l'autorité locale lors des circonstances particulières telles que manifestations commerciales, fêtes, réjouissances publiques, etc.

101.3. — Réglementation de certains travaux gênants.

Devront faire l'objet d'une autorisation et de dispositions réglementaires prises par l'autorité locale :

a) 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;

b) 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.

101.4. — Véhicules automobiles.

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.

101.5. — Engins de chantier.

Les engins de chantier sont soumis à la réglementation relative à leur homologation (1).

Article 102

Bruits émis en dehors des lieux accessibles au public (2).

102.1. — Établissements industriels et commerciaux ateliers, magasins, locaux de diverses nature et d'habitation.

Les responsables des établissements industriels et commerciaux, ateliers et magasins de toutes natures, publics ou privés, des collectivités ou communautés, ainsi que les occupants des locaux d'habitation, doivent veiller à ce qu'aucun bruit impulsif ou continu, n'occasionne de gêne pour le voisinage.

(1) Décret n° 69/380 du 18 avril 1969 relatif à l'insonorisation des engins de chantier (J.O. 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 (J.O. 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.

Sont interdits, même à l'intérieur des propriétés, des habitations ou de leurs dépendances, tous bruits ou trépidations résultant d'une exploitation industrielle, commerciale ou artisanale non assujettie à la législation sur les installations classées pour la protection de l'environnement, lorsque ces bruits ou trépidations sont de nature à nuire à la tranquillité, la santé ou la sécurité publique.

Tous entrepreneurs, artisans ou ouvriers, exerçant des professions qui exigent l'emploi d'outils ou d'appareils susceptibles d'occasionner un bruit gênant, sont tenus de prendre toutes dispositions utiles pour ne pas troubler le repos ou la tranquillité des voisins.

Tous moteurs de quelque nature qu'ils soient, utilisés pour l'exercice d'un commerce, d'une industrie ou dans un but quelconque, ainsi que tous appareils, ventilateurs, machines, transmissions, actionnés par ces moteurs, devront être aménagés de telle sorte que leur fonctionnement ne puisse, en aucun cas, être de nature à compromettre la tranquillité, la santé ou la sécurité publique.

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.

102.2. — Établissements ouverts au public.

Les propriétaires, directeurs ou gérants d'établissements ouverts au public, tels que cafés, bals, bars, théâtres, cinémas, doivent prendre toutes mesures utiles pour que les bruits émanant de ces locaux ne soient pas gênants pour le voisinage.

102.3. — (RÉSERVE).

102.4. — 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 de 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.

102.5. — Animaux.

Les propriétaires et possesseurs d'animaux sont tenus de prendre toutes les mesures propres à préserver la tranquillité des voisins.

102.6. — 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, 2ème alinéa, du Code des Communes ou, le cas échéant, de l'article L 131.13 du même code.

102.7. — 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.

102.8. — Utilisation de véhicules « tous terrains ».

L'utilisation, en forêts ou autres lieux de promenades, de véhicules à moteur tous terrains (à 2 ou 4 roues) dans des conditions telles qu'elle constitue 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).

(1) Circulaire du 13 mars 1973 relative à l'utilisation de véhicules tous terrains (J.O. du 10 avril 1973).

Article 103

Voies fluviales publiques ou privées accessibles au public.

Sous réserve des dispositions régissant la navigation fluviale (1), 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.

Article 104

Survol des zones réservées à l'habitation ou à la détente.

Sous réserve des dispositions applicables à la navigation aérienne (2), le survol des zones destinées à l'habitation ou à la détente, doit être effectué 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.

TITRE VI

**MESURES VISANT LES MALADES CONTAGIEUX
LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT.**

Section 1.

MESURES GÉNÉRALES.

Article 105

Déclaration des maladies contagieuses.

Les directeurs d'établissements d'enseignement, 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 106

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, fièvre jaune, fièvre récurrente à poux et fièvre 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 107

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.

- (1) *Arrêté du 20 mai 1966 relatif aux mesures destinées à lutter contre les bruits produits par les bateaux de navigation intérieure (J.O. du 9 juin 1966).*
- (2) *Arrêté du 10 octobre 1957 relatif au survol des agglomérations et des rassemblements de personnes et d'animaux (J.O. du 5 novembre 1957).*

Article 108

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 106 et 107 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 109

Surveillance scolaire.

Les enfants d'âge scolaire ne peuvent être réadmis à l'école publique ou privée 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 dans les établissements d'enseignement et d'études.

Article 110

Transport des malades.

Le transport des personnes atteintes de maladies visées à l'article 106 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 111

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.

Article 112

Désinfection en cours de maladie (1).

Pendant toute la durée d'une maladie visée à l'article 106 ci-dessus (1er 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'hypochlorite 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

(1) Loi n° 75/535 du 30 juin 1975 sur les institutions sociales et médico-sociales (J.O. du 1er juillet 1975). Décret n° 76/526 du 15 juin 1976 (J.O. du 18 juin 1976) et circulaire du 15 juin 1976 (J.O. du 30 juillet 1976) relatif 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.

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 112 bis

Désinfection des objets prêtés, loués ou vendus d'occasion.

Les objets divers, prêtés, loués ou vendus d'occasion en particulier dans les marchés d'occasion, peuvent être soumis à désinfection lors de stockage par les revendeurs.

Cette mesure peut être exigée par l'autorité préfectorale, notamment pour les livres et les objets utilisables pour l'habillement, la toilette, les soins corporels et l'alimentation.

Article 113

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 et 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 114

Organisation de la désinfection.

Les opérations de désinfection obligatoire sont pratiquées dans les conditions prescrites par les articles 14, 15 et 16 du Code de la Santé Publique et les textes d'application en vigueur soit par les services publics, soit par des organismes privés, contrôlés par l'autorité sanitaire qui délivre le certificat de désinfection.

Article 115

Appareils de désinfection.

Les appareils de désinfection utilisés dans toute commune au titre de la désinfection obligatoire sont soumis à une surveillance exercée par l'autorité sanitaire.

Article 116

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 de 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 leurs vêtements est confiée aux services spécialisés.

Section 3.

**LOCAUX PROFESSIONNELS
DES COIFFEURS : MANUCURES, PÉDICURES ET
ESTHÉTICIENNES.**

Article 117

Aménagements des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes.

Tous les locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes doivent être convenablement aérés et éclairés et, d'une façon générale, répondre aux prescriptions d'hygiène concernant les locaux de travail (2).

- (1) *Loi n° 75/535 du 30 juin 1975 sur les institutions sociales et médico-sociales (J.O. du 1er juillet 1975). Décret n° 76/526 du 15 juin 1976 (J.O. du 18 juin 1976) et circulaire du 15 juin 1976 (J.O. 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) *Code du Travail : Hygiène et sécurité des travailleurs.*

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.

Article 118

Hygiène générale.

Les objets employés par les coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes 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.

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 coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes 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.

L'usage des serviettes est obligatoire. Les serviettes seront 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 et 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'ÉTAT SAUVAGE, LES ANIMAUX ERRANTS, LES INSECTES ET AUTRES VECTEURS. MESURES APPLICABLES AUX ANIMAUX DOMESTIQUES.

Article 119

Rongeurs.

Les propriétaires d'immeubles et établissements privés, les directeurs d'établissements publics doivent prendre toutes mesures pour éviter l'introduction des rongeurs et tenir constamment en bon état d'entretien les dispositifs de protection ainsi mis en place.

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 détritus et déchets susceptibles de les attirer. Ils doivent veiller particulièrement au bon état des joints hermétiques fixés sur les canalisations des eaux résiduaires ou pluviales.

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'assurer la destruction des rongeurs et de leur rendre impossible l'accès des locaux ci-dessus désignés. La même obligation de destruction s'impose lors de la démolition des immeubles ainsi que sur des chantiers de construction.

(1) Loi n° 75/604 du 10 juillet 1975 (J.O. du 11 juillet 1975).

 Article 120

Jets de nourriture aux animaux.

Protection contre les animaux errants, sauvages, ou redevenus tels.

Il est interdit de jeter ou de déposer en tous lieux et établissements publics, jardins, parcs, bois, promenades, cimetières, etc, des graines ou toute nourriture susceptible d'y attirer les animaux errants, sauvages ou redevenus tels, notamment les chats et les pigeons.

La même interdiction est applicable aux voies privées, cours ou autres parties d'un immeuble ou d'un établissement lorsque cette pratique risque de constituer une gêne pour le voisinage, d'attirer les rongeurs, ou de compromettre les parterres et plantations.

Les propriétaires d'immeubles et de tous établissements publics ou privés ou leurs représentants doivent faire obturer ou grillager toutes les ouvertures susceptibles de donner accès aux rongeurs, aux chats ou aux pigeons et de permettre la nidification de ces derniers. Ces dispositifs sont tenus constamment en bon état d'entretien.

Toutes mesures doivent être prises pour empêcher que la pullulation de ces animaux soit susceptible de causer une nuisance ou un risque de transmission de maladies à l'homme ou à l'animal.

Les propriétaires d'immeubles et de tous établissements publics ou privés ou leurs représentants doivent faire procéder à la capture des pigeons et des chats errants en vue de les transférer dans des lieux autorisés ou de les détruire selon la réglementation en vigueur (1), sans que l'ordre public ne soit troublé et qu'aucun dommage ne soit causé à des tiers.

L'utilisation éventuelle de produits médicamenteux devra, dans tous les cas, respecter les dispositions du Code de la Santé et notamment celles des articles L 610 et L 611.

Les façades et parties d'immeubles souillées seront nettoyées et éventuellement désinfectées.

 Article 121

Insectes.

Les bassins d'ornement et d'arrosage, vases, auges pour animaux et récipients 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. Les citernes inutilisées doivent être supprimées; il en est de même pour 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 poissons, 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 activités bactériennes ne soient pas gênées. 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 vermines (blattes, punaises, moustiques, puces, 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 généralisées prévues à l'article 23.

 Article 122

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 de transmission de germes pathogènes ou de nuisances pour l'homme ou pour les animaux.

(1) Article 564 du Code Civil — 202, 203, 205, 213, 232/2 du Code Rural. Arrêté ministériel du 8 juin 1961 portant règlement sur la police de la chasse.

Article 123

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.

Notamment, les mesures spéciales de lutte contre la rage seront mises en œuvre conformément à la législation en vigueur (1).

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.

Section 5.

OPÉRATIONS FUNÉRAIRES.

Article 124

Opérations funéraires.

Les opérations de mise en bière, d'inhumation, de transport ou d'exhumation sont assurées conformément à la réglementation en vigueur (2).

Les morgues et salles d'autopsie doivent être tenues dans un état de propreté très strict. Elles doivent toujours disposer de lavabos à eau courante, de cabinets d'aisances particuliers et de possibilités 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 et ne pas constituer un risque de contamination pour l'atmosphère extérieure.

- (1) *Loi n° 75/2 du 3 janvier 1975 (J.O. du 4 janvier 1975). Arrêté préfectoral n° 76/1104 du 25 mars 1976 remplacé par l'arrêté ministériel du 1er décembre 1976 concernant la mise sous surveillance vétérinaire des animaux ayant mordu ou griffé visés à l'article 232.1 du Code Rural.*
- (2) *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 (J.O. du 20 mai 1976).*

TITRE VII**HYGIENE DE L'ALIMENTATION.**

Section 1.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

Article 125

*Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation (1)***125.1. — Magasins de vente.**

1) Les magasins de vente ne doivent pas servir à l'habitation ni abriter d'autres activités que celles visées au

- (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 (J.O. du 1er août 1971).*

au présent titre; ils ne peuvent servir de garage ou de vestiaire, ni communiquer directement avec des cabinets d'aisances.

2) L'utilisation des sous-sols ou de pièces sans fenêtre est interdite sauf dérogation.

3) Ils doivent être efficacement aérés et ventilés.

4) L'éclairage, suffisant, ne doit pas modifier les couleurs naturelles ni être cause d'altération pour les denrées en raison de la chaleur qui peut en émaner.

5) Les locaux doivent être munis de dispositifs protégeant les denrées du soleil et des pollutions de toute nature.

6) Les locaux, installations et tout matériel doivent être maintenus en parfait état d'entretien et de propreté.

7) Les murs et plafonds, sans creux ni saillies, doivent présenter une surface lisse et lavable ou être aménagés de façon à être nettoyés commodément et à ne permettre aucune accumulation de poussières.

8) Les angles de raccordement des murs avec le sol doivent être aménagés en gorges arrondies.

9) Le sol, imputrescible, imperméable, étanche et facilement lavable sur toute son étendue, doit avoir une pente permettant l'évacuation des eaux de lavage vers des orifices grillagés et siphonnés reliés au réseau d'évacuation des eaux usées. Il est lavé au moins une fois par jour et autant que de besoin. En aucun cas les eaux de lavage ne doivent être projetées sur une voie publique ou privée ni dans une cour.

10) Le balayage à sec est interdit ainsi que l'usage de la sciure ou de tout produit pulvérulent.

11) Les cabinets d'aisances et des lavabos, conformes à l'article 132 ci-dessous, doivent être mis à la disposition du personnel.

12) Il est interdit de fumer à l'intérieur du magasin et dans ses dépendances contenant des denrées alimentaires(1) et d'y laisser pénétrer des animaux notamment des chiens, à l'exception des chiens-guides de personnes mal-voyantes. Ces interdictions doivent être affichées de façon très apparente notamment à l'entrée du magasin.

13) Les magasins de vente ne doivent pas renfermer de tuyaux d'évacuation des eaux usées ou pluviales à moins qu'ils ne soient en matériaux imperméables, résistant aux chocs, sans joint ni tampon, ni fissure, ou isolés efficacement par un coffrage.

14) Les comptoirs de vente, étals, tables, sont situés à une hauteur au moins égale à 70 centimètres du sol. Ils doivent, ainsi que tout matériel en contact avec les denrées alimentaires, être constitué ou revêtus d'un matériau imperméable, lisse et conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur (2).

15) Les denrées non emballées doivent être à l'abri des pollutions. Les denrées altérables à la chaleur, emballées ou non, doivent être conservées et exposées à la vente dans une enceinte réfrigérée de façon à respecter les températures imposées réglementairement.

16) Il est interdit de déposer sur le sol des denrées alimentaires même emballées. Elles peuvent être placées sur caillebotis, imperméable, lavable, tenu propre, d'au moins 10 centimètres de haut. En aucun cas, même lors de l'approvisionnement, les denrées ou les colis les contenant ne doivent séjourner sur la chaussée, le trottoir ou dans une cour, mais être introduits immédiatement dans le magasin.

17) Les exploitants sont tenus de protéger les locaux contre les insectes et les rongeurs. Ils doivent faire procéder aux opérations de désinsectisation et de dératisation nécessaires, notamment celles qui seront prescrites par le Préfet, Commissaire de la République du Val-de-Marne, toutes précautions étant prises pour que les denrées ne soient pas contaminées, en particulier par les pulvérisations ou émanations des produits employés.

18) 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.

19) Si un débit de boissons à consommer sur place est installé dans le magasin de vente, il doit être nettement séparé du lieu de débit de denrées alimentaires.

(1) 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 (J.O. du 17 septembre 1977).

(2) Décret n° 73/138 du 12 février 1973 portant application de la Loi du 1er 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 (J.O. du 15 février 1973).

20) Le personnel doit respecter les prescriptions de l'article 132 ci-dessous.

21) Les produits altérés ou avariés, ceux dont la limite de vente est périmée, les déchets sont soumis aux conditions de l'article 128 ci-dessous.

125.2. — Resserres et chambres froides.

Ces locaux sont soumis à toutes prescriptions de l'article 125.1 ci-dessus en ce qui concerne l'aménagement, l'entretien, la propreté et le fonctionnement. Leur accès ne doit pas provoquer de souillures pour les denrées ni de gêne pour les voisins.

Les resserres situées en sous-sol doivent être efficacement aérées et ventilées.

Toutes précautions doivent être prises pour que les denrées alimentaires ou les récipients les contenant ne soient jamais en contact direct avec le sol et les murs.

Lorsque des bacs contenant des denrées non emballées sont gerbés, le contenu du bac inférieur doit être efficacement protégé du fond du bac supérieur.

Les températures réglementaires d'entreposage des denrées périssables doivent être scrupuleusement respectées.

125.3. — Voitures boutiques.

Sans préjudice des réglementations particulières les concernant (1), 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 celles relatives à la construction qui ne peuvent être appliquées à des véhicules.

Article 126

Vente hors des magasins, à l'extérieur des magasins, sur les marchés et autres lieux de vente.

Les denrées alimentaires vendues à l'extérieur des magasins et sur les marchés sont soumises aux conditions générales ou particulières les concernant et doivent faire l'objet d'une protection rigoureuse contre les pollutions de toute nature.

Toutes mesures doivent être prises pour écarter les mouches et autres insectes

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, autour desquels une aire d'un mètre de rayon doit être maintenue libre en permanence.

Les comptoirs de vente et les étalages doivent satisfaire aux conditions de l'alinéa 14 de l'article 125.1. ci-dessus.

126.1. — Exposition à la vente à l'extérieur des magasins ou sur un étalage ouvrant à l'extérieur.

Les matériaux et objets utilisés sur les comptoirs de vente et au contact des aliments, ainsi que les produits employés pour leur nettoyage doivent satisfaire aux dispositions de la législation en vigueur (2).

Les comptoirs de vente doivent être à l'abri du soleil, des intempéries et des pollutions et être maintenus en parfait état d'entretien et de propreté.

Ils seront surmontés d'un auvent imperméable dépassant leur empiètement de 0,50 mètre sur toute la longueur et la largeur de l'étalage.

Leur hauteur au dessus du sol ne peut être inférieure à 0,70 mètre.

Ils seront munis d'une bordure de protection, dont le niveau supérieur sera situé à un mètre de hauteur à partir du sol.

(1) Arrêté du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J.O. du 20 mars 1974).

(2) Décret n° 73/138 du 12 février 1973 portant application de la Loi du 1er 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 (J.O. du 15 février 1973).

Les denrées animales altérables (viandes, abats, charcuteries, plats cuisinés, pâtisseries, produits laitiers, etc) doivent être placées dans des vitrines qui sont, si nécessaire, réfrigérées, et dans tous les cas, constituées de cloisons jointives et transparentes, tant sur leurs faces supérieures (20 centimètres minimum) que latérales, que du côté du public.

Les mêmes conditions doivent être respectées pour les denrées destinées à être consommées telles qu'elles sont exposées à la vente (sandwichs, etc).

Aucune préparation de denrées alimentaires animales ou d'origine animale ne doit être effectuée à l'extérieur des magasins, sauf par les écaillers pour une consommation immédiate.

Toutefois, il est toléré de cuire certaines denrées en plein air sous réserve de leur protection efficace contre les souillures. En outre, toutes dispositions sont prises pour éviter que la cuisson ne s'accompagne de dégagements d'odeurs susceptibles de gêner le voisinage, de projections de jus ou de graisse pouvant atteindre les passants ou souiller le sol.

126.2. — Vente sur les marchés et autres lieux.

Les ventes sur les marchés fixes (halles) ou sur les marchés périodiques en plein air doivent satisfaire à toutes les prescriptions des articles 99.5, 126.1, 128 du présent règlement.

D'une façon générale, il est interdit de procéder à des ventes de denrées altérables, même occasionnelles, sans faire la preuve de la libre disposition d'une resserre personnelle conforme aux prescriptions de l'article 125.2. Toutefois, une voiture boutique parfaitement aménagée peut être tolérée.

Toute vente inhabituelle ou promotionnelle de denrées alimentaires altérables effectuée sur une voie publique ou privée ou dans des lieux inappropriés (stations-services, galeries marchandes, etc) sont interdites, sauf si elles ont fait l'objet d'une autorisation préalable du Préfet du Val-de-Marne (1).

Lorsque les marchés couverts disposent d'installations fixes, assimilables à des boutiques, les prescriptions concernant les magasins de vente spécialisés correspondants sont

applicables à ces installations.

Sur les marchés de plein air, chaque poste de vente doit être placé sous un abri, la partie arrière étant protégée par une toile de fond.

Aussitôt après le départ des commerçants, l'emplacement doit être complètement nettoyé et lavé.

Lors des manipulations des denrées, notamment à l'occasion de l'approvisionnement ou de la desserte des emplacements de vente, les colis, paniers ou caisses ne doivent pas être posés à même le sol mais placés sur des caillébotis de 10 centimètres de haut minimum, en matériau imputrescible, facilement lavable et maintenus en bon état de propreté.

Il est interdit de juxtaposer des éventaires de produits poussiéreux, de droguerie, etc. nuisibles aux denrées facilement altérables, et ceux où sont exposées de telles denrées, non préemballées ou destinées à être consommées sans épiluchage.

L'accès de ces marchés est interdit aux animaux et notamment aux chiens.

La vente d'animaux vivants est tolérée sous la réserve expresse que toutes précautions soient prises par le commerçant ou ses employés afin qu'il n'en résulte aucun risque de souillure pour les denrées alimentaires exposées sur des étals voisins.

Article 127

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 à la pénétration des germes, ne doivent être manipulées que par les vendeurs et à l'aide d'instruments appropriés, convenablement et régulièrement nettoyés.

En aucun cas, les denrées particulièrement altérables telles que préparations de charcuterie, jambon, viande cuite, pâtisseries, etc, ne doivent être directement saisies avec les mains.

(1) Décret n° 79/188 du 28 février 1979 relatif à la répression des ventes de marchandises sans autorisation sur la voie publique.

Les denrées alimentaires doivent être remises 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 les noix), des racines, tubercules, bulbes non épluchés, ni lavés pour lesquels l'acheteur procède normalement à un nettoyage avant consommation.

En ce qui concerne les fruits et légumes qui ne sont pas naturellement protégés, la commercialisation en libre choix peut être admise si le responsable de la vente veille à éviter toute manipulation excessive des marchandises de la part de la clientèle.

Article 128

Déchets et denrées avariées.

Dans les boutiques et sur les marchés, il est interdit de jeter sur le sol les emballages vides ou les déchets produits au cours de la vente ou lors de préparation des viandes, des poissons, coquillages, volailles et gibiers.

Ces déchets (y compris les parages ou rafraichissements de coupes destinés à l'équarrissage), doivent être dénaturés, immédiatement placés dans des récipients étanches, propres, munis d'un couvercle parfaitement jointif, qui seront entreposés si besoin est dans un local isolé réservé à cet effet.

La collecte et le transport des récipients ne sont pris qu'après la fermeture des marchés.

Toutes précautions doivent être prises pour éviter le pullulement des insectes, des rongeurs et l'émanation d'odeurs. En aucun cas les récipients à déchets ne devront séjourner en dehors des locaux professionnels.

Les os et les suifs devant être récupérés sont mis dans des récipients réservés à cet usage, de même nature que ceux indiqués à l'alinéa 2 ci-dessus, et entreposés de façon à garantir une bonne conservation.

Les denrées avariées, conditionnées ou non, les denrées altérables dont la date de péremption est périmée (2),

doivent être immédiatement retirées de la vente. Elles sont entreposées soit dans un local, soit dans une partie de local ou un conteneur fermant à clef, uniquement réservé à cet usage et suffisamment identifié pour éviter toute erreur. En aucun cas elles ne doivent rester côte à côte avec des denrées saines.

Les déchets et les denrées avariées doivent être livrés à l'équarrissage sauf décision expresse de la Direction des Services Vétérinaires. Il est formellement interdit d'en faire retour aux fournisseurs.

Les récipients, le local ou la partie du local contenant les déchets ou les denrées avariées doivent être vidés au moins une fois par jour, immédiatement nettoyés, lavés, désinfectés et rincés.

Toute rupture de la chaîne du froid, pour quelque motif que ce soit, à laquelle sont soumis les produits réfrigérés, congelés ou surgelés, doit être immédiatement signalée à la Direction des Services Vétérinaires (2, rue du Caducée, M.I.N. de RUNGIS, téléphone : 46.87.31.68).

Article 129

Transport des denrées alimentaires.

129.1. — 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 lesdites denrées.

Les véhicules bâchés ne doivent pas être utilisés pour le transport de denrées altérables.

(1) Décret n° 73/138 du 12 février 1973 (J.O. du 15 février 1973).

(2) Arrêté interministériel du 9 août 1979 (J.O. du 5 septembre 1979, page 7).

Les citernes transportant des liquides alimentaires doivent être affectées exclusivement à cet usage. Elles doivent porter sur chacun de leurs côtés, en caractères indélébiles d'au moins 30 millimètres de hauteur et de façon inamovible, la mention «liquides alimentaires».

129.2. — Transports terrestres de denrées périssables.

Les conditions de transport terrestres des denrées périssables, qu'elles soient à l'état frais, congelé ou surgelé sont précisées par la réglementation spécifique en vigueur (1).

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, ovoproduits, produits de charcuterie);
- des denrées d'origine végétale surgelées.

129.3. — Transport de glace alimentaire.

Ce transport est effectué selon les dispositions de la réglementation en vigueur (2).

129.4. — 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 (3).

Article 130

Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

Outre les dispositions générales visées à l'article 125, les règles suivantes sont applicables aux ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

A l'exception des locaux soumis à une réglementation particulière, la hauteur sous plafond doit être au moins égale à 2,40 mètres.

130.1. — Aménagement et équipement des locaux.

Les locaux et emplacements de travail doivent assurer une progression continue des opérations de sorte qu'au fur et à mesure de leur préparation les produits ne soient jamais en contact avec des denrées à l'état brut ou susceptibles de les polluer et afin d'éviter tout risque d'insalubrité pour les denrées qui y sont préparées.

Les opérations polluantes, telles que l'épluchage des légumes, la préparation des poissons ou des volailles, le lavage du matériel, etc, doivent être effectuées sur des emplacements ou, si besoin est, dans des locaux convenablement isolés, bien aérés et ventilés de sorte que les buées ou projections éventuelles ne soient pas causes de contamination. Ces emplacements et locaux doivent être soigneusement nettoyés aussitôt après usage.

Le sol, les murs, les cloisons, jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, sont revêtus de matériaux lisses, durs, résistants 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 tables à découper et à préparer doivent être en matériaux durs, conformes à la réglementation et n'être en bois debout que pour les stricts besoins du service. Les salles de préparation des aliments doivent être pourvues d'au moins un lavabo, conforme aux prescriptions de l'article 132 et d'un bac stérilisateur pour le petit matériel (couteaux, feuilles, etc.).

(1) *Arrêté du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J.O. du 20 mars 1974).*

(2) *Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L 25 du Code de la Santé Publique (eaux potables) (J.O. du 26 août 1961).*

(3) *Décret n° 73/136 du 12 février 1973 (J.O. du 15 février 1973).*

Les ateliers et locaux doivent être approvisionnés exclusivement en eau potable chaude et froide sous pression suffisante pour permettre un lavage efficace.

130.2. — Évacuation des eaux.

En outre, lorsque la nature des produits préparés l'exige, les effluents liquides rejetés doivent subir, avant rejet, un prétraitement adéquat, tel que décantation, dégrillage ou passage à travers un bac dégraisseur. L'entretien et le nettoyage de ces dispositifs doit être effectué régulièrement; les déchets recueillis doivent être éliminés de façon à ne causer aucune nuisance.

L'écoulement des eaux usées contenant des déchets solides et provenant de certains appareils tels qu'éplucheuses de légumes, doit comporter un dispositif s'opposant à la remontée des rongeurs par la canalisation d'évacuation.

130.3. — Aération et ventilation.

L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation rapide des odeurs, des buées et vapeurs de cuisson. Si ces locaux sont situés en sous-sol, la ventilation doit être mécanique et l'air introduit dans le local doit faire l'objet d'une filtration préalable dans les conditions définies aux articles 63 et 64.

Les fourneaux et chaudières dégageant des émanations et des buées doivent être pourvus de hottes débordantes assurant un captage total. Les hottes et les appareils chauffés au gaz sont desservis par un conduit de ventilation unique de 4 décimètres carrés de section, indépendant des conduits de fumée desservant les foyers des appareils et assurant un tirage suffisant. La hauteur et la disposition de l'extrémité de ces conduits doivent être à même d'éviter toute gêne ou désagrément pour le voisinage; il sera surmonté d'un aspirateur statique, assurant la constance du tirage; il sera maintenu en parfait état d'entretien et de propreté sous la responsabilité de l'exploitant.

En tout état de cause, les conduits de fumée et de ventilation doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 31 et 72 bis du présent règlement.

Les filtres à graisse installés sous les hottes doivent être nettoyés aussi souvent que nécessaire afin d'assurer un service normal.

Ces filtres ne doivent pas contenir d'amiante.

Ils doivent être changés très régulièrement.

130.4. — Entretien des locaux et du matériel servant à la préparation, au conditionnement et à la conservation des aliments.

Les chambres froides, les meubles, les tables et étagères, les différentes installations en général ainsi que l'ensemble du matériel, y compris les caillebotis et en particulier tous les ustensiles et outils servant à la préparation ou au conditionnement des aliments doivent être maintenus constamment en parfait état d'entretien et de propreté.

Ils doivent être nettoyés au fur et à mesure de leur emploi, lavés à l'eau chaude additionnée des produits autorisés et rincés de façon à éviter toute contamination ultérieure des aliments (1).

Le matériel en cuivre et en fer étamé doit faire l'objet d'un soin particulier.

Après nettoyage, le matériel doit être soigneusement rangé et soustrait aux causes de pollution.

Le matériel et les produits de nettoyage doivent être rangés dans réduit ou un meuble complètement clos, réservé à cet usage et en dehors des salles de travail.

130.5. — Déchets et denrées avariées.

Les déchets et denrées avariées sont soumis aux dispositions de l'article 128.

130.6. — Hygiène et conservation des denrées périssables.

Les denrées périssables qui ne sont pas immédiatement utilisées doivent être conservées en chambre froide, réglée à la température appropriée.

Lors des manipulations, les viandes et denrées ainsi que les récipients les contenant ne doivent jamais être en contact avec le sol, ni les murs, ni soumis à des pollutions basses.

(1) Décret n° 73/138 du 12 février 1973 (J.O. du 15 février 1973).

130.7. — Fumoirs.

Les fumoirs sont construits en matériaux incombustibles avec portes métalliques fermant hermétiquement.

Les fumées sont captées en totalité et évacuées par un conduit indépendant de diamètre suffisant pour ne pas incommoder le voisinage et conforme aux dispositions des articles 63 et 64.

130.8. — Établissements 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 (1).

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 131

*Distribution automatique d'aliments.***131.1. — Emplacement.**

Les appareils distributeurs automatiques d'aliments doivent être situés sur des emplacements éloignés de toutes sources de contamination.

Ces appareils, lorsqu'ils nécessitent l'utilisation d'eau, doivent être raccordés directement à une alimentation en eau potable. Il est interdit de les alimenter par transvasement au moyen de récipients mobiles.

131.2. — Conditions applicables aux denrées.

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 bonne conservation, selon les prescriptions réglementaires concernant chacune d'elle, 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.

Lorsque les denrées exposées pour la vente ne sont pas conditionnées, les emplacements où elles sont disposées dans l'appareil doivent être nettoyés, désinfectés et rincés conformément aux règles de l'hygiène avant tout réapprovisionnement.

Les denrées en réserve, y compris, éventuellement, celles qui sont entreposées à l'intérieur des appareils, doivent être conservées dans des conditions d'hygiène et notamment prévues par la réglementation.

131.3. — Appareils distributeurs de bonbons et de friandises.

Les appareils distributeurs de bonbons et de friandises ne doivent débiter que des denrées emballées.

131.4. — Prescriptions concernant les matériaux et l'aménagement des appareils.

L'aménagement de l'appareil, notamment celui des parties inférieures, doit être conçu pour permettre un nettoyage facile et complet. Seuls les produits autorisés peuvent être utilisés pour le nettoyage et la désinfection.

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.

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.

(1) Arrêté du 15 mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (J.O. du 2 juillet 1974).

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'élement 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.

131.5. — Contrôle.

En vue de permettre le contrôle de l'état d'entretien de l'appareil, le nom du responsable de l'entretien et de l'approvisionnement, ainsi que les indications permettant de le joindre, doivent être apposés sur une plaque extérieure.

Article 132

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.

Il est interdit de fumer dans les magasins, les ateliers ou leurs dépendances contenant des denrées alimentaires (2).

Dans les ateliers de préparation des aliments, et dans les magasins débitant des denrées animales ou d'origine animale, le port d'une blouse de couleur claire et d'une coiffe est obligatoire; celle-ci doit envelopper la totalité de la chevelure. Les mains sont lavées et désinfectées plusieurs fois au cours d'une même journée, notamment à chaque reprise du travail et après usage des cabinets d'aisances (3).

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment

celles qui sont atteintes d'infections cutanéomuqueuses, respiratoires, intestinales ou de l'appareil urinaire.

Tout sujet atteint d'une telle affection constatée par examen clinique ou bactériologique, doit être écarté jusqu'à guérison complète confirmée par attestation médicale.

L'employeur est responsable de l'exécution de ces prescriptions.

Le personnel doit disposer d'installations sanitaires comportant :

- des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant,
- des cabinets d'aisances conformes à l'article 45 ci-dessus, sans communication directe avec aucun des locaux visés au présent titre. Une affiche rappellera aux utilisateurs l'obligation du lavage des mains après usage des lieux d'aisances,
- des lavabos contigus aux cabinets d'aisances,
- des lavabos dans les ateliers ou laboratoires.

Ces lavabos sont pourvus d'eau courante chaude et froide, de robinet à commande non manuelle, de brosses à ongles et des produits nécessaires pour le nettoyage et la désinfection des mains et d'essuie-mains à usage unique ou d'appareils à air chaud. Des récipients doivent être prévus pour recueillir les serviettes usagées qui ne doivent jamais être jetées sur le sol.

-
- (1) *Code du Travail. Décret n° 71/636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1er 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 (J.O. 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 (J.O. du 1er septembre 1977).*
 - (3) *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 (J.O. du 16 juillet 1974).*

Section 2.**BOISSONS.****Article 133***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 fût ou en bouteilles des vins et spiritueux sont assujettis aux dispositions suivantes :

1) Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 130 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 toutes sortes 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 de bouchage en contact avec la boisson doivent répondre aux prescriptions réglementaires en vigueur relatives aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Ils doivent être dans un état de propreté excluant toute contamination. En outre, les dispositifs de bouchage doivent être neufs et, s'ils sont séparés de la boisson par un matériau poreux, tel que le liège, ils doivent être considérés comme étant en contact avec la boisson.

5) La fabrication de la glace avec des eaux d'alimentation est réglementée par les textes en vigueur (1).

Article 134*Hygiène des débits de boissons.*

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 152 ci-dessous, 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.

Section 3.**PRODUITS LAITIERS.****Article 135***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 (2).

La vente du lait cru doit s'effectuer selon la réglementation en vigueur (3). Le matériel utilisé pour le débit

- (1) Décret n° 61/859 du 1er août 1961 (J.O. 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) (J.O. du 26 août 1961) Circulaire du 15 mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation et la glace alimentaire (J.O. du 27 mars 1962 et rectificatif J.O. du 13 avril 1962).
- (2) Décret n° 71/636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1er août 1971) — Décret n° 73/138 du 12 février 1973 (J.O. 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 (J.O. du 2 juillet 1974).
- (3) Décret n° 55/771 du 21 mai 1955 sur le contrôle des laits crus et pasteurisés. Décret n° 63/301 du 19 mars 1963 relatif à la prophylaxie de la tuberculose bovine. Décret n° 65/140 du 12 février 1965 (J.O. du 25 février 1965) fixant les conditions d'attribution de la patente vétérinaire et médicale et de la patente sanitaire, et arrêté ministériel du 23 mars 1981 et 11 juin 1979 (J.O. du 19 juillet 1979).

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 saillies.

Les laits et produits laitiers dits frais vendus sous emballage d'origine ou non, ainsi que les fromages préemballés doivent être maintenus aux températures réglementaires (1) ou indiquées ci-dessous et à l'abri de toute altération. Ces températures doivent être respectées dès la livraison des produits dans les magasins jusqu'à leur remise aux consommateurs.

Les laits fermentés et les yaourts, les laits gélifiés et emprésurés, les fromages gras, les petits suisses, les crèmes, les crèmes desserts et le beurre doivent être conservés et exposés à la vente dans des enceintes ou des vitrines réfrigérées à une température ne dépassant pas +10 °C (2).

Toutefois, il peut être toléré la présence, en quantité aussi réduite que possible, sur une surface non réfrigérée mais protégée, de certains produits dont la vente au détail nécessite une coupe (beurre en motte, fromages frais non conditionnés).

Les crèmes préparées et notamment les crèmes foisonnées ne peuvent être vendues en vrac. Elles doivent être protégées contre toute contamination.

Article 136

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,
- 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 distribution pour la consommation doit être immédiatement suspendue.

Section 4.

VIANDE. — GIBIER. — VOLAILLE. — OEUFS.

Article 137

Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente de produits de charcuterie, de volaille, de gibier et de plats cuisinés.

Outre les prescriptions générales des articles 125 et 126, et de l'article 130 pour les charcuteries, ces établissements doivent respecter les obligations suivantes :

Les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, sont revêtus de matériaux durs, résistants aux chocs, imputrescibles, imperméables et à surface lisse permettant un lavage efficace. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être strictement jointifs. Le reste des murs et le plafond doivent être enduits de peinture lavable et lisse. Les angles sont arrondis, tout au moins aux raccordements avec le sol.

Les tringles et crochets où sont suspendues les viandes sont disposés de façon qu'il n'y ait jamais contact entre la denrée, les parois et le sol. Ces tringles et crochets doivent être en matériau inaltérable, conforme à la réglementation en vigueur (4) et maintenus parfaitement propres.

(1) Décret n° 55/771 du 21 mai 1955 sur le contrôle des laits crus et pasteurisés.

Décret n° 65/862 du 9 octobre 1965 sur le lait pasteurisé de haute qualité — Arrêté du 2 novembre 1971, (J.O. du 21 novembre 1971) sur les fromages préemballés.

(2) Circulaire du Ministre de l'Agriculture n° 47C du 30 mars 1976.

(3) Décret modifié du 15 avril 1912 portant règlement d'administration publique pour l'application de la Loi du 1er 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 1er août 1905 en ce qui concerne le commerce des glaces et des crèmes glacées (J.O. du 30 mars 1949).

Arrêté du 13 septembre 1967 relatif à la qualité hygiénique et au contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées (J.O. 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 (J.O. du 17 octobre 1967).

(4) Décret n° 73/138 du 12 février 1973 (J.O. du 15 février 1973).

Tous les établissements visés à cet article doivent comprendre une resserre réfrigérée, située dans le local même ou dans un local attenant et capable de recevoir sans surcharge la totalité des denrées détenues par l'exploitant.

Les viandes 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 aussitôt sur des plats ou étagères dans une vitrine réfrigérée.

Les abats sont placés dans des récipients en matériau imperméable et conforme à la réglementation en vigueur, faciles à nettoyer et à désinfecter et réservés à ce seul usage (1).

Il est interdit de préparer et de débiter des viandes et abats à l'extérieur du magasin, sauf sur les marchés où pourra uniquement avoir lieu le tranchage des morceaux.

La préparation des volailles ne doit être pratiquée que sur un emplacement nettement séparé de ceux où peuvent être travaillées ou déposées d'autres viandes. Ces emplacements sont soigneusement nettoyés, lavés et désinfectés aussitôt après usage.

Les commerçants doivent jusqu'à la remise aux consommateurs maintenir les denrées visées dans cet article aux températures ci-après : viandes de boucherie et de porc +7 °C, abats : +3 °C.

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 (2).

L'attendrissement 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. Toute viande attendrie doit être consommée dans les moindres délais.

L'utilisation de la viande attendrie est interdite dans les collectivités, notamment les établissements scolaires et universitaires (3).

Les appareils utilisés pour le tranchage, le hachage et l'attendrissement doivent être toujours parfaitement entretenus. Ils sont démontés, nettoyés, lavés, désinfectés et rincés après chaque demi-journée de travail, de façon à être maintenus en état de rigoureuse propreté et à l'abri des souillures.

L'usage des étaux en bois debout ainsi que celui des «avances» est limité au strict besoin du service.

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 personnelle 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 138

Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement.

1) Les denrées 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.

2) 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.

(1) Arrêté du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (J.O. du 20 mars 1974).

(2) Arrêté du 15 mai 1974 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine (J.O. du 26 juin 1974).

(3) Circulaire du 6 mars 1968 relative aux mesures de prophylaxie à prendre en matière alimentaire dans les établissements publics scolaires et universitaires (J.O. du 5 mai 1968).

3) En aucun cas l'éclairage ne doit être une cause d'altération par suite de la chaleur dégagée.

Article 139

Oeufs et ovoproduits.

Les oeufs ne doivent en aucun cas être placés au contact de matières ou dans une atmosphère susceptible de les altérer ou de leur communiquer une odeur étrangère. En particulier, l'emploi de paille est interdit. En cas de réutilisation les gros emballages et les plateaux alvéolaires doivent être à l'état neuf et propres et préalablement désinfectés.

Les oeufs vendus en coquille doivent être naturellement propres.

Les dispositions relatives à l'emballage, à l'entreposage, à la commercialisation et à l'utilisation des oeufs et ovoproduits, ainsi qu'à la fabrication de ces derniers, sont précisées par la réglementation en vigueur (1).

Article 140

Abattoirs.

Les conditions d'installation, de fonctionnement, et d'inspection sanitaire et qualitatives des abattoirs doivent être conformes aux prescriptions réglementaires (2).

Section 5.

PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE.

Article 141

Magasins et réserves de produits de la mer et d'eau douce.

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 huitres et autres coquillages pendant l'été ne peut avoir lieu qu'après autorisation préfectorale sur proposition du Directeur des Services Vétérinaires lorsque les installations de l'établissement permettent leur conservation en bon état aux températures réglementaires.

Sont notamment interdits :

- l'arrosage des huitres et des coquillages et le trempage en eau de mer;
- le rafraîchissement avec de la glace non alimentaire ou au moyen de feuillage, d'herbes ou de tissus imbibés d'eau non potable;
- la vente de lots non munis d'une étiquette de salubrité lisible et apparente;
- l'ouverture des huitres et coquillages en dehors de ceux destinés à une consommation immédiate.

Section 6.

ALIMENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE — LÉGUMES, FRUITS, CRESSONNIERES, CHAMPIGNONS.

Article 142

Généralités.

- (1) Règlement CEE n° 2772/75 du 29 octobre 1975 (J.O. C.E.E. du 1er novembre 1975) concernant les normes de commercialisation des oeufs.
Règlement CEE n° 95/69 du 17 janvier 1969 (J.O. CEE du 18 janvier 1969) concernant certaines normes de commercialisation des oeufs.
Règlement CEE n° 1295/70 du 1er juillet 1970 (J.O. CEE du 3 juillet 1970) complétant les dispositions relatives au marquage de certains emballages d'oeufs...
Décret du 17 septembre 1969 (J.O. du 19 septembre 1969) modifié par le Décret du 11 août 1976 (J.O. du 19 août 1976) relatif au commerce des oeufs.
Arrêté ministériel du 8 juillet 1977 (J.O. du 9 août 1977) concernant les ovoproduits destinés à la consommation humaine.
Arrêté ministériel du 19 août 1968 (J.O. du 5 septembre 1968) sur les étiquettes de garantie pour les récipients de produits d'oeufs destinés à la consommation.
- (2) Décret n° 71/636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1er août 1971).
Arrêté du 20 novembre 1961 relatif aux abattoirs privés de type industriel ou d'expédition (12 décembre 1961).
Arrêté du 28 mars 1967 fixant les prescriptions techniques relatives à la construction des abattoirs publics (J.O. 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 (J.O. du 9 septembre 1972).
- (3) Décret du 20 août 1939 relatif à la salubrité des huitres, moules et autres coquillages.
Décret n° 71/636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1er août 1971).
Arrêté des 1er, 2, 3 et 4 octobre 1973 fixant les règles d'hygiène relatives aux produits de la mer et d'eau douce (J.O. du 25 novembre 1973).

a) 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 répandus qu'un mois au plus tard avant la récolte.

b) La réglementation sur les pesticides s'applique à l'ensemble des aliments végétaux (1).

Les eaux des puits et les eaux superficielles (ruisseaux, rûs, etc.) ne doivent pas être utilisés pour l'aspersion des plantes potagères destinées à être consommées crues, ni des fruits à consommer sans épluchage.

Article 143

Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées.

143.1. — Conditions d'exploitation.

Toute cressonnière ou culture maraîchère immergée 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 destinée 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) établissement 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 purain ou toutes installations pouvant être contaminantes.

L'utilisation d'engrais non chimiques est interdite.

143.2. — 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.

143.3. — Contrôle des ventes des cressonnières.

Seuls peuvent être mis en vente les produits provenant de cressonnières ou de cultures maraîchères immergées ayant fait l'objet d'une déclaration et titulaire d'un certificat de salubrité.

(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 (J.O. du 4 octobre 1973).

Tout 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 bottes. 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 144

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 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 les légumes lavés. Les légumes non lavés doivent être débarassés 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 et 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.

Article 145

Les champignons.

145.1. — Champignons cultivés.

1) Les champignons ne peuvent faire l'objet de culture que s'ils appartiennent à une espèce comestible.

Conformément à l'article 1er de l'arrêté préfectoral du 27 août 1975 modifié, seuls les champignons cultivés : champignons de couche (*psalliota bispora*) et pleurote en forme d'huître (*pleurotos ostreatus*) peuvent être commercialisés librement à tous les stades.

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 du producteur, lorsque celui-ci n'est pas l'emballer;

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.

145.2. — 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 appartiennent aux espèces autorisées ou tolérées par l'arrêté préfectoral du 27 août 1975.

(1) Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs et résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (J.O. du 4 octobre 1973).

Article 146

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).

2) Les projets de construction et d'aménagement sont soumis à l'autorité sanitaire.

3) 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.

4) Le nettoyage des fours et des surfaces, sur lesquelles sont déposés les pains, doit être effectué périodiquement à l'aide d'un produit autorisé.

5) La conception et l'entretien des installations de pétrissage, de manutention et de cuisson de la pâte, doivent éviter la création de bruits gênants pour le voisinage.

Article 147

Installation de 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.

2) Outre leur conformité aux règles générales définies ci-dessus, pour les magasins de vente de denrées alimentaires, ces locaux doivent comporter les installations particulières suivantes :

147.1. — Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce.

Un magasin de vente doit avoir une superficie 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 du pain. Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle.

Une panetterie 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.

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 installation assurant une ventilation efficace.

147.2. — Dépôts de pain.

Ces locaux doivent disposer d'un emplacement réservé à la vente du pain, distinct des autres activités, hors de portée de la clientèle, et répondant aux conditions fixées aux alinéas 2 et 3, de l'article 147.1.

Ces conditions de mise en vente du pain ne s'appliquent pas au pain préemballé.

Article 148

Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie.

Les produits de panification ou de pâtisserie présentés préemballés sont soumis aux dispositions de la réglementation en vigueur (2), notamment en ce qui concerne la date limite de vente ou la date de péremption.

(1) Arrêté du 23 octobre 1967 relatif à la construction et à l'aménagement des boulangeries (J.O. du 5 novembre 1967).
 (2) Décret n° 72/937 du 12 octobre 1972 portant application de la Loi du 1er 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 (J.O. du 14 octobre 1972).

148.1. — Pâtisseries — Confiseries.

Ces commerces doivent satisfaire aux dispositions des articles 125, 126 et 130 précédents, en ce qui concerne respectivement les locaux de vente et les laboratoires de fabrication de produits alimentaires.

Les laboratoires de pâtisseries doivent être distincts des fournils de boulangerie.

Dès la fin de leur préparation, les pâtisseries doivent être soustraites à toute cause de pollution ou d'altération toutes précautions étant prises pour en garantir la qualité microbiologique.

Les gâteaux ne doivent être manipulés que par les vendeurs et à l'aide de pelles ou de pinces.

La livraison des pâtisseries doit leur assurer les conditions d'hygiène et de température réglementaires (1), des emballages en matériau conforme à la réglementation les protégeant entièrement contre les souillures et les poussières.

Section 7.**DENRÉES CONGELÉES ET SURGELÉES.****Article 149***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,
- au maintien d'une température minimum depuis leur fabrication jusqu'à leur mise en vente,
- aux conditions dans lesquelles la recongélation est autorisée.

Section 8.**ALIMENTS NON TRADITIONNELS.****Article 150***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,
- des 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 élaborés les protéines et les AIV (aliments imitant la viande).

Article 151*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 et de la Loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et ses décrets d'application.

(1) Arrêté interministériel du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (J.O. du 20 mars 1974).

(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 (J.O. 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 (J.O. du 31 juin 1974).

Section 9.**LA RESTAURATION COLLECTIVE.****Article 152***Hygiène des restaurants et locaux similaires.***152.1. — Réglementation.**

Toute ouverture de restaurant doit faire l'objet d'une déclaration (1) au Préfet (Direction Départementale des Services Vétérinaires) qui vérifiera que les dispositions suivantes relatives à l'hygiène et à la salubrité de ces locaux sont respectées. Les autorités compétentes imposeront, en outre toute mesure nécessaire à la sécurité de la clientèle.

Ces dispositions s'appliquent aux cuisines et annexes aux salles à manger et annexes de restaurants, buffets et brasseries servant des repas au public, ainsi qu'aux établissements de restauration dépendant des entreprises, des administrations, des institutions à caractère social et des établissements scolaires et universitaires.

152.2. — Cuisines et annexes.

La cuisine et ses annexes doivent être de dimensions suffisantes et répondre aux prescriptions générales définies dans l'article 130 ci-dessus.

Dans les installations nouvelles ou lors de transformations, des emplacements spécifiques doivent être réservés à l'épluchage des légumes, au lavage de la vaisselle et au lavage des ustensiles de cuisine.

Dans tous les cas, les déchets doivent être enfermés dans des poubelles à fermeture jointive, obligatoirement entreposées dans un local clos. Ces poubelles sont nettoyées lavées et désinfectées chaque jour.

Le local de lavage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine ainsi que celui de la resserre des poubelles doivent être constamment et parfaitement ventilés de façon à assurer une évacuation efficace des buées et des odeurs. Le local à poubelles doit être efficacement protégé contre la pénétration des insectes et des rongeurs.

Lors des préparations culinaires, toutes précautions doivent être prises pour éviter la pollution des plats prêts à être consommés.

152.3. — Salles de restaurants et annexes.

Les salles où sont servis les repas doivent satisfaire aux dispositions suivantes :

1) Les murs, parois et sols doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Leur revêtement doit être lavable ou facile à nettoyer.

2) Le nettoyage ou le lavage du sol doit être opéré après chaque service. Le balayage à sec et l'usage de la sciure ou de produits pulvéulents sont interdits.

3) Les locaux doivent être bien aérés et ventilés. Les arrivées d'eau non potable y sont interdites.

4) a) Des cabinets d'aisances en nombre suffisant doivent être mis à la disposition de la clientèle. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servis les repas ni avec tous les autres locaux renfermant des denrées alimentaires; ils doivent répondre aux prescriptions de l'article 46 du présent règlement.

b) Pour toute installation nouvelle, des lavabos à commande non manuelle, alimentés en eau chaude et froide et équipés de produits de nettoyage sont annexés en nombre suffisant aux cabinets d'aisances.

c) 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 être 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 détergent autorisé, rincées et séchées. Les nappes imperméables sont entretenues de la même manière.

Les nappes de tissus sont changées après chaque client ou au minimum après chaque service. Dans ce dernier cas elles sont recouvertes de napperons en papier renouvelés à chaque client.

(1) *Arrêté ministériel du 26 juin 1974 sur la préparation des plats cuisinés à l'avance (J.O. du 16 juillet 1974).*

Arrêté ministériel du 26 septembre 1980 sur les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 15 octobre 1980).

6) Les carafes ou pichets, d'un modèle facile à nettoyer, doivent être dans l'intervalle des repas, vidés et maintenus dans un parfait état de propreté, et régulièrement désinfectés.

La vaisselle ébréchée doit être retirée du service.

Le lavage de la vaisselle, y compris les carafes et pichets, doit s'effectuer à l'eau chaude additionnée d'un produit autorisé. Il est suivi d'un rinçage à l'eau potable courante et d'un séchage à l'abri de toute contamination. Il doit se faire aussitôt après chaque service dans un local réservé à cet usage ou, lorsque l'absence de ce dernier est tolérée, dans un emplacement distinct de ceux qui servent à la préparation des mets afin d'éviter leur souillure.

La vaisselle propre, y compris les carafes et pichets, doit être entreposée immédiatement dans des placards ou armoires fermés ou, à défaut, sur des tables et dans ce cas, recouvertes 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'abris de toute contamination.

Les cendriers doivent être tenus dans un état constant de propreté et vidés en tant que de besoin.

Les dispositifs 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.

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, même ceux qui sont préparés le jour 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 et conservés dans une enceinte réfrigérée entre chaque service.

8) Dans les établissements dits «libre-service», les différents plats doivent être constamment tenus à l'abri

des souillures depuis leur préparation jusqu'à la remise aux consommateurs, exposés au choix de la clientèle en nombre aussi réduit que possible et apportés au fur et à mesure du débit.

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.

Les plats cuisinés chauds non consommés le jour de leur préparation ne peuvent être réutilisés, conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (1).

Les jus de fruits pressés (oranges, citrons, etc.) ne doivent pas être préparés à l'avance, mais uniquement au nombre de la commande.

9) Les chalumeaux pour boisson, distribués ou mis à la disposition des clients, doivent être présentés en emballages individuels.

10) Le personnel est soumis, sous la responsabilité de l'employeur aux conditions de l'article 132 ci-dessus.

11) Dans l'ensemble de leurs locaux, les exploitants doivent prendre toutes mesures pour éviter la présence des insectes et des rongeurs.

(1) Arrêté du 26 juin 1974 (J.O. des 15 et 16 juillet 1974) réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

TITRE VIII

**PRESCRIPTIONS APPLICABLES
AUX ACTIVITÉS D'ÉLEVAGE
ET AUTRES ACTIVITÉS AGRICOLES.**

Article 153

Règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement (création ou extension).

153.1. — Présentation du dossier.

Toute création, extension ou réaffectation d'un bâtiment d'élevage ou d'engraissement à l'exception des bâtiments d'élevage de lapins et volailles comprenant moins de cinquante animaux de plus de trente jours et des bâtiments consacrés à un élevage de type familial doit faire l'objet, de la part du maître d'ouvrage, de l'établissement d'un dossier de déclaration préalable, comportant les informations suivantes :

a) plan de masse à l'échelle du cadastre sur lequel doivent figurer notamment :

— le ou les points de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation humaine ou animale ou à l'arrosage des cultures maraîchères et situés dans un rayon de 100 mètres autour de l'installation;

— l'emplacement des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public dans un rayon de 100 mètres.

b) un plan détaillé de l'installation d'élevage (échelle 1/100) précisant notamment l'emplacement des stockages de déjections et des installations de traitement.

c) une note explicative précisant la capacité maximale instantanée de l'établissement d'élevage, les volumes de stockage des déjections, les moyens utilisés pour réduire les odeurs et, éventuellement, le lieu de rejet de l'effluent traité dans le milieu naturel.

d) le cas échéant, le plan d'épandage des eaux résiduaires et des déjections.

Ce dossier de déclaration est adressé au Maire de la commune, en quatre exemplaires, en même temps que le dossier de demande de permis de construire.

Dans la semaine qui suit le dépôt du dossier de déclaration, le Maire en transmet :

— un exemplaire au Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, qui en accuse immédiatement réception au Maire,

— un exemplaire au Directeur Départemental de l'Agriculture, pour information,

et :

— lorsque la commune est compétente pour délivrer le permis de construire, un exemplaire au service chargé de l'instruction des demandes,

— lorsque la commune a délégué sa compétence pour délivrer le permis de construire à un établissement public de coopération intercommunale, un exemplaire au président de cet établissement public,

— lorsque le permis de construire est délivré au nom de l'État, un exemplaire au Directeur Départemental de l'Équipement.

Conformément aux dispositions du dernier alinéa de l'article R 421.15 du Code de l'Urbanisme, le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales dispose d'un délai d'un mois à dater de la réception du dossier de déclaration pour faire connaître son avis motivé à l'autorité compétente pour statuer sur la demande du permis de construire ou au service chargé de l'instruction de cette demande; passé ce délai, il est réputé avoir émis un avis favorable.

Dans le cas où la création d'un élevage soumis au Règlement Sanitaire Départemental n'a pas à justifier d'un permis de construire, le dossier est constitué et transmis dans les conditions prévues aux précédents alinéas, à l'exception du dossier du permis de construire. Le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales dispose d'un délai d'un mois à dater de la réception du dossier de déclaration pour faire connaître son avis motivé au maire de la commune qui statue, en cas d'avis défavorable, au nom de l'État et notifie sans délai sa décision au déclarant.

153.2. — Protection des eaux et zones de baignade.

Les bâtiments renfermant des animaux à demeure ou en transit ne doivent pas être à l'origine d'une pollution des ressources en eau.

Leur implantation devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Elle est, en outre, interdite :

A moins de 35 mètres :

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères,
- des rivages,
- des berges des cours d'eau.

Cette prescription pourra être modulée en fonction des caractéristiques topographiques, pédologiques et hydrogéologiques locales.

A moins de 200 mètres des zones de baignades et des zones aquicoles.

En outre, les conditions de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire, après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Lorsqu'il existe un point d'eau à proximité, l'ensemble de l'installation devra être conçu de manière à éviter tout écoulement vers celui-ci.

153.3. — Protection du voisinage.

La conception et le fonctionnement des établissements d'élevage ne doivent pas constituer une nuisance excessive et présentant un caractère permanent pour le voisinage.

Les gérants et propriétaires, les usagers et occupants habituels ou occasionnels des immeubles, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public, ne peuvent se prévaloir des éventuels inconvénients (bruits, odeurs) occasionnés au voisinage des établissements d'élevage, dès lors que ceux-ci sont implantés, aménagés et exploités conformément au présent règlement ainsi qu'à toutes les réglementations en vigueur s'y rapportant.

153.4. — Règles générales d'implantation.

Sans préjudice de l'application des documents d'urbanisme existant dans la commune ou de cahiers des charges de lotissement, l'implantation des bâtiments renfermant des animaux doit respecter les règles suivantes :

— les élevages porcins à lisier ne peuvent être implantés à moins de 100 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public,

— les autres élevages, à l'exception des élevages de type familial et de ceux de volailles et de lapins, ne peuvent être implantés à moins de 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public à l'exception des installations de camping à la ferme;

— les élevages de volailles et de lapins ne peuvent être implantés à une distance inférieure à 25 mètres pour les élevages renfermant plus de 50 animaux de plus de trente jours et, à 50 mètres pour les élevages renfermant plus de 500 animaux de plus de trente jours, des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public, à l'exception des installations de camping à la ferme.

A l'exception des établissements d'élevage de volailles ou de lapins renfermant moins de 500 animaux, l'implantation des bâtiments d'élevage ou d'engraissement, dans la partie agglomérée des communes urbaines, est interdite.

153.5. — Dispositions applicables aux cas d'extension ou de réaffectation de bâtiments d'élevage existants.

Dans le cas d'une extension mesurée d'un bâtiment d'élevage existant ou d'une réaffectation d'un bâtiment d'élevage existant au même type d'élevage ou non, il peut être admis par l'autorité sanitaire et après avis du Conseil Départemental d'Hygiène, des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales des articles 153.2. et 153.4. sous réserve du respect des règles de construction, d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 154.

Afin de garantir la salubrité et la santé publique et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Article 154

Construction, aménagement et exploitation des logements d'animaux.

154.1. — Construction et aménagement des logements d'animaux.

Tous les locaux destinés au logement, même temporaire, des animaux, sont efficacement ventilés.

Les communications directes entre les locaux réservés au logement des animaux et les pièces destinées à l'habitation les avoisinant ou les surmontant, sont interdites.

Jusqu'à une hauteur de 0,60 à 1,50 mètres selon les espèces animales logées, les murs et les parois doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés de manière efficace et les matériaux des murs doivent pouvoir résister à un jet d'eau sous pression.

En dehors des élevages sur litières accumulées, les sols doivent être imperméables, maintenus en bon état et avoir une pente suffisante pour assurer l'écoulement des liquides vers un système d'évacuation étanche. Le raccordement de celui-ci, à une fosse étanche ou à un dispositif d'évacuation offrant toute garantie sur le plan sanitaire, est obligatoire.

154.2. — Entretien et fonctionnement.

Toutes les parties des établissements et des installa-

tions sont maintenues en bon état de propreté et d'entretien.

Des précautions sont prises pour assurer l'hygiène générale des locaux et en particulier éviter la pullulation des mouches et autres insectes, ainsi que celles des rongeurs. A cet effet, les installations feront l'objet de traitements effectués, en tant que de besoin, avec des produits homologués (1).

Les bâtiments sont approvisionnés en quantité suffisante d'eau de bonne qualité pour l'abreuvement des animaux et d'eau de lavage pour l'entretien des établissements et des installations. Les installations et appareils de distribution destinés à l'abreuvement des animaux ne doivent pas être susceptibles, du fait de leur conception ou de leur réalisation, d'entraîner, à l'occasion des phénomènes de retour d'eau, la pollution du réseau d'eau potable.

L'eau servant au lavage des appareils, récipients et autres objets utilisés pour la traite et la conservation du lait, doit être potable (2).

Il est interdit de nourrir les animaux avec des matières animales en putréfaction.

154.3. — Stabulation libre.

Les prescriptions de cet article sont applicables aux stabulations libres de bovins, équidés, asins, ovins, porcins, caprins et canins.

Les courettes ou aires d'exercice, mises à la disposition des animaux, sont stabilisées ou imperméabilisées.

Elles sont nettoyées et traitées aussi souvent que nécessaire, dans les mêmes conditions qu'au paragraphe 154.2.

Les déjections et les éventuelles eaux de lavage des locaux sont collectées. Les caniveaux conduisant aux ouvrages de stockage, ainsi que ces ouvrages, sont étanches. Toutes dispositions doivent être prises pour que les eaux

(1) *Loi du 2 novembre 1943 modifiée par la Loi du 22 décembre 1972 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole.*

(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 (J.O. du 2 juillet 1974).*

pluviales issues des toitures et les eaux de ruissellement provenant de l'extérieur ne s'écoulent pas sur les aires d'exercice. Les eaux pluviales reçues en directe sur les aires d'exercice extérieures pourront ne pas être collectées vers l'ouvrage de stockage si le réseau d'évacuation est muni d'un regard séparateur permettant leur détournement, en période de fortes pluies. Les déjections solides et les débris de toutes sortes sont enlevés et stockés dans les mêmes conditions que les fumiers ou les lisiers.

Les stabulations libres comportant une aire de repos sur litière accumulés doivent être approvisionnées en litière aussi souvent qu'il est nécessaire en fonction de la technique d'élevage afin de limiter les risques d'infiltration.

S'il n'est pas fait usage de litière, le sol de l'aire de repos sera rendu imperméable. Cette disposition ne s'applique pas aux logettes pour bovins et aux élevages sur caillebotis.

Article 155

Evacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides.

Les litières provenant des logements d'animaux sont évacuées aussi souvent qu'il est nécessaire.

Les dépôts permanents ou temporaires de ces matières ne doivent pas entraîner une pollution des ressources en eau.

155.1. — Implantation des dépôts à caractère permanent.

Sans préjudice des dispositions relatives à la police des eaux (1), leur implantation devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Elle est, en outre, interdite à moins de 35 mètres :

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant gravitairement de l'eau potable en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux qu'elles soient destinées à l'alimentation en eau potable ou l'arrosage des cultures maraîchères,

- des rivages,
- des berges des cours d'eau.

Des conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

L'ensemble de l'installation devra être conçue de manière à éviter tout écoulement, même accidentel, vers les points d'eau et les fossés des routes.

Ces dépôts doivent être également établis à une distance d'au moins 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public. Tout dépôt sur ou à proximité immédiate des voies de communication est interdit.

155.2. — Aménagement.

Les fumiers sont déposés sur une aire étanche, munie au moins d'un point bas, où sont collectés des liquides d'égouttage et les eaux pluviales qui doivent être dirigées, à l'aide de canalisations étanches et régulièrement entretenues, vers des installations de stockage étanches ou de traitement des effluents de l'élevage.

La superficie de l'aire de stockage sera fonction de la plus longue période pouvant séparer deux évacuations successives des déjections solides.

Des mesures appropriées sont prises pour empêcher la pullulation des insectes.

S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le dépôt, quelle qu'en soit l'importance, sera remis en état, reconstruit ou supprimé.

155.3. — Dispositions applicables aux extensions de dépôts existants et à caractère permanent.

Dans le cas d'une extension mesurée d'un dépôt existant et à caractère permanent ou de la création d'un tel dépôt, opérés conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 155.1., sous réserve du respect des règles d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 155.2.

(1) Décret n° 73/218 du 23 février 1973; arrêté du 13 mai 1975. Arrêté du 20 novembre 1979.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Article 156

Évacuation et stockage des purins, lisiers, jus d'ensilage et eaux de lavage des logements d'animaux et de leurs annexes.

156.1. — Dispositions générales.

Les urines et déjections recueillies sous forme de lisiers, les jus d'ensilage et eaux de lavage sont évacués vers des ouvrages de stockage ou de traitement, implantés suivant les conditions prévues à l'article 155.1. concernant les dépôts de fumier.

Si l'ouvrage de stockage est destiné exclusivement à recevoir des jus d'ensilage, la distance d'implantation vis-à-vis des tiers peut être ramenée à 25 mètres.

A l'extérieur des bâtiments, l'écoulement des purins, lisiers, jus d'ensilage et des eaux de lavage vers les ouvrages de stockage ou de traitement doit s'effectuer séparément de celui des eaux pluviales et de ruissellement et être assuré par l'intermédiaire de caniveaux ou de canalisations régulièrement entretenus et étanches. Les eaux de lavage peuvent être évacuées vers le réseau d'assainissement communal sous réserve de l'autorisation de la collectivité propriétaire des ouvrages d'assainissement.

Les ouvrages de stockage sont étanches. Leur capacité minimale sera fixée par le Conseil Départemental d'Hygiène en fonction des conditions climatiques locales.

Si l'ouvrage est couvert par une dalle, elle doit comporter un regard qui sera obturé dans l'intervalle des vidanges et un dispositif de ventilation.

Dans le cas d'une fosse ouverte à l'air libre, elle doit être équipée d'un dispositif protecteur destiné à prévenir tout risque d'accident.

Les ouvrages de stockage sont vidangés dans des conditions réduisant au minimum la gêne pour le voisinage.

Tout écoulement du contenu de ces ouvrages dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales, sur la voie publique,

dans les cours d'eau ainsi que dans tout autre point d'eau (source, mare, lagune, carrière...), abandonné ou non, est interdit.

Si un ouvrage de stockage constitue une source d'insalubrité, il doit être immédiatement remis en état, reconstruit ou supprimé.

156.2. — Dispositions applicables aux extensions d'ouvrages de stockage existants.

Dans le cas d'une extension mesurée d'un ouvrage existant ou de la création d'un tel ouvrage, opérées conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 156.1., sous réserve du respect des règles d'aménagement, d'entretien et d'exploitation prévues à cet article.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire, après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Article 157

Silos destinés à la conservation par voie humide des aliments pour animaux.

Les prescriptions de cet article s'appliquent aux stockages de fourrages et autres aliments à l'exclusion de la conservation par voie sèche des foins et des luzernes et du stockage des aliments présentés sous forme de farines ou de granulés.

157.1. — Conception et réalisation.

Les silos doivent être réalisés de manière à ce que le produit stocké ne soit pas en contact avec l'eau d'origine pluviale ou tellurique ou l'air. Radiers et parois (lorsque celles-ci existent) doivent être étanches, de façon à éviter toute pollution des eaux. Les sols doivent comporter une pente suffisante (au minimum de 2 pour 100) afin d'éviter la stagnation des jus sous l'ensilage, et permettre leur évacuation rapide jusqu'à un lieu de stockage étanche répondant aux conditions précisées à l'article 156.

Les jus d'ensilage sont évacués, stockés et traités dans les conditions définies aux articles 156 et 159.

Pour les ensilages non générateurs de jus (maïs, pulpes surpressées, herbes préfanées...) la réalisation d'un équipement de stockage des jus ne sera pas exigée.

157.2. — Implantation.

L'implantation des silos, tels que définis à l'article 157.1., doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Elle est, en outre interdite à moins de 35 mètres :

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable, ou à l'arrosage des cultures maraichères,
- des rivages,
- des berges des cours d'eau.

Des conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Ces silos ne peuvent être implantés à moins de :

- 25 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public,
- 5 mètres des routes.

157.3. — Silos non aménagés.

L'implantation dans les conditions prévues à l'article 157.2. de silos non aménagés au sens de l'article 157.1. est admise si les conditions topographiques et géologiques le permettent, notamment en ce qui concerne la protection de la ressource en eau.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des distances supérieures à celles prévues à l'article 157.2. peuvent être exigées par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

157.4. — Exploitation.

Toute la surface libre de la masse d'ensilage doit, à l'exception du front d'attaque, être couverte en permanence par une bâche ou tout autre dispositif étanche à l'eau et à l'air, qui doit être maintenu en bon état et changé si besoin est.

Les parties d'ensilage refusées par les animaux (cas du libre service) ou jugées impropres à la consommation doivent être évacuées et stockées sur des fumières avant épandage, dans les conditions fixées à l'article 159 (alinéa 159.1.).

S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le silo, quelle qu'en soit l'importance, sera remis en état, reconstruit ou supprimé.

Article 158

Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols (à l'exception de ceux visés aux articles 155 et 157.).

Sans préjudice des dispositions relatives à la police des eaux (1), les dépôts de matières fermentescibles ne doivent pas être à l'origine de nuisance ou de pollution des eaux.

Les dépôts d'ordures ménagères non triées, constitués en vue de leur élimination, sont soumis à la Loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées.

Tous les autres dépôts (ordures ménagères ayant subi un traitement ou un tri en vue d'une utilisation agronomique, résidus verts, etc.) qu'ils soient définitifs ou temporaires, doivent répondre aux prescriptions suivantes lorsque leur volume dépasse 5 mètres cubes.

Au-delà d'un volume de 50 mètres cubes, ces dépôts doivent faire l'objet d'une déclaration préalable à la Mairie.

Dans tous les cas leur implantation doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières, relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captage ou prises d'eau.

(1) Décret n° 73/218 du 23 février 1973; Arrêté du 13 mai 1975; Arrêté du 20 novembre 1979.

Elle est, en outre, interdite à moins de 35 mètres :

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères,
- des rivages,
- des berges des cours d'eau.

Des conditions spécifiques de protection des zones aquicoles peuvent être définies par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Cette implantation est également interdite :

- à moins de 200 mètres de tout immeuble habité ou occupé habituellement par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public, à moins qu'il ne s'agisse d'ateliers de compostage spécialement aménagés et régulièrement autorisés;
- à moins de 5 mètres des voies de communication.

Leur établissement, dans une carrière ou toute autre excavation, est interdit.

Après toute opération de déchargement de nouvelles matières, les dépôts doivent être recouverts dans la journée ou au plus tard le lendemain par une couche de terre meuble ou par toute autre matière inerte, d'au moins 10 centimètres d'épaisseur.

De tels dépôts ne peuvent avoir un volume supérieur à 2.000 mètres cubes et leur hauteur ne doit pas dépasser 2 mètres.

Les dépôts constitués en vue d'une utilisation agricole doivent être exploités dans un délai maximum d'un an.

Les dépôts constitués par un compost dont les caractéristiques sont conformes à la norme en vigueur (1) ne sont pas soumis aux prescriptions de distances vis-à-vis des tiers, de recouvrement par un matériau inerte et d'interdiction d'établissement dans une carrière.

Article 159

Épandage.

Sans préjudice des réglementations en vigueur (2), les dispositions du présent article s'appliquent aux substances organiques susceptibles de constituer un danger direct pour la santé publique, tels que : lisiers, purins, fumiers, déchets solides d'animaux, et plus généralement aux eaux résiduaires des établissements renfermant des animaux, boues de stations d'épuration, matières de vidange, jus d'ensilage et résidus verts ainsi qu'aux eaux résiduaires d'origine domestique.

159.1. – Dispositions générales.

L'épandage de telles matières devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Il est, en outre, interdit à moins de 35 mètres :

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères,
- des rivages,
- des berges des cours d'eau.

(1) *Norme U 44051 de l'Afnor sur les amendements organiques, dénominations et spécifications.*

(2) *Norme U 44041 de l'Afnor sur l'utilisation en agriculture des boues de station d'épuration. Instruction technique du 12 août 1976 relative aux porcherries (J.O. N.C. du 9 décembre 1976). Circulaire du 10 juin 1976 relative à l'assainissement des agglomérations et à la protection sanitaire des milieux récepteurs (J.O. N.C. du 21 août 1976). Mesures de police sanitaire (articles 219 et suivants du Code Rural); Décrets n° 73.218 du 23 février 1973; Arrêté du 13 mai 1975 Arrêté du 20 novembre 1979, circulaire du 4 novembre 1980.*

Des conditions spécifiques visant à la protection des zones aquicoles pourront être fixées par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Toutes dispositions doivent être prises pour que les eaux de ruissellement ne puissent, en raison de la pente du terrain notamment, atteindre les endroits ou les milieux protégés et ne soient cause d'inconvénients pour la santé publique ou d'incommodités pour le voisinage.

L'épandage est notamment interdit :

- sur les zones et pendant les périodes définies par arrêtés municipaux,
- en période de gel (sauf pour les déchets solides),
- en période de fortes pluies,
- en dehors des terres régulièrement exploitées ou destinées à une remise en exploitation ou faisant l'objet d'opération de reconstitution de sols.

En aucun la capacité d'absorption des sols ne devra être dépassée afin d'éviter que la stagnation prolongée sur le sol, le ruissellement en dehors du champ d'épandage ou une percolation rapide vers les nappes souterraines puissent se produire.

Ainsi, la nature, les caractéristiques et les quantités des produits épandus devront rester compatibles avec une protection sanitaire et agronomique du milieu.

159.2. — Dispositions particulières.

159.2.1. — Lisiers, purins, eaux résiduaires de lavage des locaux abritant le bétail.

L'épandage est interdit à moins de 100 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public. Si des lisiers, purins et eaux résiduaires sont désodorisés ou enfouis dans les meilleurs délais, par une façon culturale superficielle, cette distance peut être diminuée sans toutefois être inférieure à 50 mètres.

Etablissement d'un plan d'épandage.

Lorsqu'un plan d'épandage, indiquant précisément les parcelles retenues pour recevoir les effluents, est établi et a reçu l'approbation de l'autorité sanitaire, les dispositions prévues par celui-ci (qualités et quantités d'effluents,

modalités et périodicité de l'épandage, délai de remise à l'herbe des animaux) et définies en fonction des caractéristiques locales, sont seules applicables.

L'approbation du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales sera considérée comme acquise dès lors qu'aucune observation n'aura été adressée au pétitionnaire dans un délai d'un mois après réception du dossier.

Absence de plan d'épandage.

En l'absence de plan d'épandage, les dispositions suivantes sont applicables.

L'épandage est interdit :

- sur les terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai d'un an, à des cultures maraîchères,
- à moins de 200 mètres des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 pour 100.

Sur les pâturages, ne peuvent être épandus que des lisiers ayant subi un stockage répondant aux prescriptions de l'article 156 d'une durée minimale de trente jours en saison chaude et de soixante jours en saison froide, soit un traitement approprié (digestion, traitement par aération d'une durée minimale de trois semaines). La remise à l'herbe des animaux se fera au plus tôt trente jours après l'épandage.

L'épandage par aéro-aspiration est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

159.2.2. — Fumiers de toute catégorie animale et déjections solides.

Sur les terres labourables, l'épandage des fumiers et déjections solides mentionnés dans ce titre doit être suivi d'un labour intervenant le plus tôt possible. Si l'épandage est effectué à moins de 100 mètres d'immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, de zones de loisirs et d'établissements recevant du public, il sera suivi d'un labour intervenant au plus tard le lendemain, sauf impossibilité dûment motivée.

159.2.3. – Eaux usées et boues de stations d'épuration.

Leur épandage est interdit à moins de 100 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public. Lorsque les matières sont enfouies dans les meilleurs délais par une façon culturale superficielle, cette distance pourra être diminuée sans toutefois être inférieure à 50 mètres.

Établissement d'un plan d'épandage.

Lorsqu'un plan d'épandage, indiquant précisément les parcelles retenues pour recevoir les effluents, est établi et a reçu l'approbation de l'autorité sanitaire, les dispositions prévues par celui-ci (qualités et quantités d'effluent modalité et périodicité de l'épandage, délais de remise à l'herbe des animaux) et définis en fonction des caractéristiques locales, sont seules applicables.

Absence de plan d'épandage.

Eaux usées d'origine domestique :

Leur utilisation agricole est autorisée sur les terres labourables si elle est pratiquée :

- hors des terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai d'un an à des cultures maraîchères.
- à plus de 200 mètres des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 pour 100.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

Boues de stations d'épuration :

L'utilisation agricole des boues provenant de l'épuration des eaux usées d'origine urbaine à dominante domestique agricole ou industrielle du secteur agro-alimentaire n'est possible que si leur composition n'est pas incompatible avec la protection des sols et des eaux, notamment en ce qui concerne les métaux lourds. En outre, leur composition doit être conforme à la norme ou, dans le cas contraire, homologuée avec spécification.

Leur épandage est interdit sur les terrains affectés ou qui seront affectés aux cultures maraîchères dans un délai d'un an.

Dans le cas des boues liquides, l'épandage est interdit à moins de 200 mètres des cours d'eau, si la pente du terrain est supérieure à 7 pour 100.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

Dans le cas des boues séchées solides ou pâteuses, l'épandage doit être suivi d'un labour intervenant au plus tard le lendemain sauf en cas de force majeure.

Sur les pâturages ne peuvent être épandues que des boues ayant fait l'objet d'un traitement approprié tel que traitement thermique. La remise à l'herbe des animaux se fera, au plus tôt, trente jours après l'épandage.

159.2.4. – Matières de vidange issues des dispositifs d'assainissement autonome.

La distribution et la répartition non massive des matières de vidange à la surface des terres labourables peuvent être pratiquées :

- hors des terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai d'un an à des cultures maraîchères,
- à plus de 200 mètres des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 pour 100.
- à plus de 100 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public.

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

Les matières doivent être épandues uniformément sur le sol à l'aide de dispositifs appropriés, puis enfouies profondément par un labour intervenant au plus tard le lendemain, sauf en cas de force majeure.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

Dans le cas où les matières de vidange sont collectées et épandues par une entreprise spécialisée, celle-ci doit tenir à jour un cahier d'épandage indiquant les dates d'épandage, les volumes épandus et les parcelles réceptrices et qui pourra être examiné par l'autorité sanitaire en tant que de besoin.

159.2.5. — Résidus verts, jus d'enlisage.

Lorsqu'elles ne sont pas constituées en dépôts conformément aux prescriptions de l'article 158, les matières fermentescibles telles que les ordures ménagères ayant subi un tri, marcs de fruits, drèches, pulpes et résidus verts utilisés pour la culture font l'objet d'un épandage suivi d'un enfouissement intervenant le plus tôt possible.

L'épandage des jus d'enlisage est interdit à moins de 200 mètres des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 pour 100.

159.2.6. — Boues de curage des plans d'eau, fosses et cours d'eau.

Sans préjudice des dispositions générales prévues à l'article 159.1., l'épandage des boues de curage des plans d'eau fossés et cours d'eau est interdit à moins de 50 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public et à proximité des voies de communication.

Leur épandage n'est possible que si leur composition n'est pas incompatible avec la protection des sols et des eaux, notamment en ce qui concerne les métaux lourds et autres éléments toxiques qu'elles peuvent contenir.

Cette compatibilité est appréciée par référence à la norme Afnor relative aux boues d'épuration des eaux urbaines, tant en ce qui concerne la concentration en métaux lourds du produit épandu que celle du sol destiné à le recevoir (1).

En cas d'incompatibilité, l'opération de curage devra faire l'objet d'une déclaration au Commissaire de la République qui arrêtera, après avis des services compétents, les conditions d'élimination des boues de curage.

Article 160

Matières fertilisantes, supports de cultures et produits antiparasitaires.

Les produits antiparasitaires à usage agricole, ainsi que les produits assimilés, sont épandus conformément à la réglementation en vigueur et en respectant les indications et les précautions d'emploi portées sur l'emballage ou la notice (2).

En particulier, toutes précautions doivent être prises pour empêcher, à l'occasion des phénomènes de retour, les contaminations du réseau d'eau potable lors de leur préparation et pour éviter toute pollution des points d'eau. Par ailleurs, elles doivent être manipulées et stockées hors de la portée des enfants.

Article 161

Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration.

Si les eaux résiduaires ne sont ni épandues, ni vidangées, elles doivent être épurées avant rejet dans le milieu récepteur. L'effluent traité doit répondre aux prescriptions imposées par la réglementation en vigueur (3).

Article 162

Celliers — Pressoirs.

Les celliers, pressoirs et locaux où se pratiquent 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 163

Émissions de fumées.

Les foyers de plein air utilisés en vue d'assurer la protection des cultures et vignobles contre les gelées, le forçage des légumes et l'échauffement des serres ne pourront être alimentés par des combustibles de nature à provoquer des fumées opaques ou des produits de combustion toxiques. Sont notamment interdits les brûlages de pneumatiques et des huiles de vidange (4).

- (1) Norme AFNOR U-44041 sur l'utilisation des boues de stations d'épuration.
- (2) Loi du 2 novembre 1943 modifiée par la Loi du 22 décembre 1972 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole; arrêté du 25 février 1975 fixant les dispositions relatives à l'application des produits antiparasitaires à usage agricole; Loi du 13 novembre 1979 relative aux produits fertilisants et supports de culture.
- (3) Décret n° 73/218 du 23 février 1973; arrêté du 20 novembre 1979 relatif à la lutte contre la pollution des eaux.
- (4) Arrêté du 21 mai 1980 relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques consommant des huiles usagées (J.O. du 7 juin 1980).

TITRE IX. DISPOSITIONS DIVERSES.

Article 164

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 ou des Directeurs intéressés, accorder des dérogations au présent règlement par arrêté pris en application de son pouvoir réglementaire.

Sauf en cas d'urgence, ces arrêtés sont pris après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Dans ce cas, les intéressés doivent prendre l'engagement écrit de se conformer aux prescriptions qui leur seront 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 164 bis.

Le présent règlement n'est pas applicable sur le Marché d'Intérêt National de PARIS-RUNGIS qui est régi, d'une part, par un règlement sanitaire particulier (1) et, d'autre part, par les règlements spécifiques édictés au plan national et relatifs aux marchés d'intérêt national.

Article 165.

Pénalités.

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'une amende de 300 F. à 600 F. En cas de récidive, l'amende peut être portée de 600 F. à 1.200 F. (Décret n° 73/502 du 21 mai 1973, relatif aux infractions à certaines dispositions du Titre 1er du Code de la Santé Publique, article 3).

Article 166

Constatations des infractions.

Les infractions sont constatées dans les conditions prévues à l'article L 48 du Code de la Santé Publique.

Nul ne peut s'opposer aux visites, enquêtes et contrôles des représentants dûment mandatés de l'Autorité Sanitaire.

Article 166 bis.

Articulation du Règlement Sanitaire Départemental et de la Réglementation des Installations Classées.

Les dispositions du présent règlement sont applicables aux activités qui ne ressortissent pas à la réglementation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement. Elles ne s'appliquent pas à celles qui, entrant dans le champ d'application de la Loi du 19 juillet 1976, font l'objet de réglementation spéciale (2).

Article 167

Exécution.

Le Secrétaire Général, les Sous-Préfets et les Maires sont chargés, concurremment avec le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, le Médecin Inspecteur Départemental de la Santé, le Directeur Départemental de l'Équipement, le Directeur Départemental de la Répression des Fraudes, 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, qui sera publié au Recueil des Actes Administratifs du Département.

Créteil, le 26 février 1985

*Le Préfet,
Commissaire de la République*

Maurice THEYS

- (1) Arrêté du Préfet de Police de PARIS n° 69.15.061 du 3 mars 1969 (Bulletin Municipal Officiel de la Ville de PARIS - 2, 3 et 4 mars 1969, pages 367 et suivantes).
- (2) Circulaire du Ministère de la Culture et de l'Environnement du 27 janvier 1978 (J.O. du 23 février 1978).

A

ABANDON

d'Animaux	99.6
de Branchements à l'égout	42.4 (al. 26)
de Fosses fixes	30.4
de Fosses septiques et appareils équivalents	30.4
d'Objets divers sur la voie publique	99.2

ABATTOIRS 140 et 99.4bis**ABATS**

Transport	129.2 et 137 (ali. 6 et 7)
-----------	----------------------------

ABREUVOIRS 92**ACIDES**

Déversements en égout	29.3
-----------------------	------

AÉRATION

(voir également "Ventilation" et "Gaines")

des Ateliers et laboratoires de préparation des aliments	130.3
des Cabinets d'aisances, salles d'eau et pièces de service	24 et 40.1
dans les Hôtels et Garnis	57 - 60
des Citernes d'eau de pluie	12
des fonds de boulangerie	147.1
des immeubles de toutes catégories	40.1
des lavoirs	93
des locaux recevant du public	63, 64, 66
des magasins d'alimentation et resserres	125.1
des restaurants et annexes	152.3
des salons de coiffure, manucure, pédicure	117

AFFICHAGE

des mesures à prendre en cas de gel	34
règles d'affichage sur les ouvrages publics	99.2

AIR CHAUD

chauffage par air chaud	53.4
conduits	31.1

ALCOOL

(voir "Boissons, spiritueux")

ALIMENTATION

(voir également "Denrées alimentaires" et "Magasins d'alimentation")

Interdiction de l'eau non potable	2, 10.2, 11 (ali. 3) 12 (dernier alinéa)
Utilisation de l'eau potable	2

ALIMENTATION EN EAU

des appareils de distribution automatique d'aliments	131.1
des appareils sanitaires et de cuisine	16.10
des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, restaurants, etc.	130.1 (ali. 5)
des bains-douches	71

des broyeurs d'ordures	83 (ali. 5)
des cabinets d'aisances	45 et 46
canalisations - ouvrages publics	3.1
par citernes	12 et 13
des chantiers et installations provisoires	16.13
eau non potable (repérage)	6
exécution de travaux	38
en cas de gel	34
dans les hôtels, garnis et pièces isolées	57, 57.1, 57.2
des immeubles, logements et pièces isolées	14 et 40
des locaux recevant du public	62
des magasins d'alimentation et annexes	15
des piscines	70

(voir textes cités en renvoi)

qualité de l'eau distribuée au public	14, 15, 20.1
qualité technique sanitaire des installations d'eau	16
des réservoirs et surpresseurs	7, 16.3, 16.4
des voies privées	14
entretien des installations intérieures	18

ALIMENTS NON TRADITIONNELS

définition	150
avis pour la fabrication, la détention et la mise en vente	151

ALLÉES

dans les cours d'immeubles	23.2
----------------------------	------

AMÉNAGEMENT

des habitations existantes - Cadre de la réglementation	22 et 57
---	----------

ANIMAUX

bruit	102.5
cadavres	98
dans les habitations et les locaux communs	26
évacuation des fumiers	155
germes infectieux transmis par les animaux domestiques ou tenus en captivité	122 et 123
interdiction d'accès : - aires de jeux et bacs à sable	23.5 et 97
- marchés	141.2
interdiction dans les magasins d'alimentation et annexes	125.1 (12°)
interdiction de transport d'animaux avec les denrées alimentaires	129.1
jets de graines ou de nourriture	26 et 120
locaux et emplacements renfermant des animaux	154
obligation de tenue en laisse	99.6
protection : - des citernes	12
- des cressonnières et cultures maraîchères immergées	143.1 (2° et 3°)
- contre les déjections	97
- des récipients à ordures ménagères	75 et 77
- des réservoirs de stockage de l'eau potable	7.3

- des terrains bâtis _____ 99.2
- des vides entre deux murs _____ 41.2
- des voies et lieux publics _____ 97 et 99.6

ANTENNES DE TÉLÉVISION

- protection contre le bruit _____ 54

APPAREILS DE CHAUFFAGE, DE CUISINE OU DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE

(voir "Conduits de fumée")

- dispositions générales _____ 51, 52 et 53
- dans les hôtels et garnis _____ 57 (ali. 2 et 3)
- mesures contre les fumées _____ 53.1
- nettoyage et ramonage _____ 31.6 et 72bis
- usage dans les salles de bain et cabinets d'aisances - Interdiction _____ 45 (ali. 7)

APPAREILS DE DÉSINFECTION

- surveillance _____ 115

APPAREILS DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES**D'ALIMENTS _____ 131.3****APPAREILS ÉQUIVALENTS AUX FOSSES****APPAREILS SANITAIRES**

(voir "Évacuation" et "Eaux et matières usées")

AQUEDUCS

- périmètre de protection _____ 153.2, 155.1, 157.2, 158, 159.1

ARBRES

(voir "Parcs et promenades")

- élagage _____ 23.1 (ali. 3)

ARROSAJE

- dispositifs _____ 16.11
- des fruits et légumes _____ 142
- des huitres et coquillages _____ 141
- réserves d'eau _____ 36

ASCENSEURS

- bruit _____ 54

ASILES

(voir "Centres d'hébergement")

ASPHYXIE

- visites ou réparations dans les ouvrages d'assainissement _____ 30.3

ASPIRATEURS STATIQUES

- destinés à assurer le tirage des conduits _____ 130.3

ASSAINISSEMENT

(voir "Évacuation des eaux et matières usées")

ASSAINISSEMENT DE L'ATMOSPHERE DES LOCAUX

- dispositions générales _____ 24

ATELIERS ET LABORATOIRES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

- aération et ventilation _____ 130.3
- aménagement et équipement _____ 130.1
- bruit _____ 102.1
- conservation des denrées périssables _____ 130.8
- entretien des locaux et du matériel _____ 130.4
- établissements de transformation du lait _____ 130.8
- évacuation des eaux _____ 130.2
- hygiène du personnel _____ 132
- protection contre les animaux _____ 125.1 (12°)

AUTOMOBILES

(voir "véhicules")

B**BACHES**

- de reprise (stockage de l'eau) _____ 7.4
- raccordées à des installations en sous-sol _____ 17
- de pompage de désagrégation des matières fécales _____ 47 (ali. 6)

BACS A SABLE

- mis à la disposition des enfants _____ 23.5 et 97

BACS DE DISCONNECTION

- isolement de réseaux d'eau potable _____ 16.3

BACS DE DÉCANTATION

- dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments _____ 130.2
- des eaux pluviales et usées (interdiction de rejet en réseau d'assainissement) _____ 29.3 (ali. 6)

BAIES

(voir également "fenêtres")

- entretien _____ 23
- dans les hôtels et garnis _____ 57 (ali. 7), 60bis
- dans les immeubles de toutes catégories _____ 22, 40.1, 40.2, 62, 66

BAIGNOIRES

- système d'occlusion hydraulique _____ 43

BAINS-DOUCHES

- dispositions générales _____ 71

BALAYAGE

(voir "lavage", "nettoyage", "propreté")

- des ateliers et laboratoires de préparation des aliments _____ 125.1 (10°)
- des magasins d'alimentation et resserres _____ 125.1 (10°)
- des marchés _____ 99.5
- des restaurants et annexes _____ 152.3 (2°)

BARS (voir "débits de boissons")**BASSINS**

d'arrosage et d'ornement	36
mesures contre les insectes	121

BATEAUX

mesures contre le bruit et les gaz d'échappement	103
--	-----

BATIMENTS

(voir "Habitations", "Immeubles" et "Logements")	
abritant un puits	10.3 (dernier alinéa)
démolition	39
entretien et usage	23, 32 et 96 (ali.4)
mesures contre le bruit	54 et 102.4

BATTAGE

des tapis	25
-----------	----

BERGES

déversements en dépôts de matières usées ou dangereuses	90
interdiction de dépôts des cadavres d'animaux	98

BEURRE

(voir "produits laitiers")

BLANCHISSERIES

linge des malades contagieux	112 (dernier alinéa)
------------------------------	----------------------

BLATTES

(voir "insectes")	
destruction	23, 121

BOISSONS

(voir "denrées alimentaires" et "magasins d'alimentation")	134
distributeurs automatiques	131
fabrication, conditionnement, vente	133
interdiction de l'eau non potable (voir "citernes, puits, sources")	2
jus de fruit pressés	152.3 (8°)
lait, magasin de vente	
lavage des récipients	15, 152.3 (6°)
vente ambulante	134

BOUCHERIES

déchets sur les marchés	128
dispositions générales	137
magasins de vente et resserres	125 et 137
resserre obligatoire pour les marchands ambulants	137 (dernier alinéa)
transport terrestre de la viande	129.1 et 129.2
vente hors des magasins	126 et 126.1
vente sur les marchés	126.2 et 127
vente de la viande conditionnée	138 (2°)
vente de la viande non conditionnée	125 (15°) et 138 (1°)
viande hachée	137 (voir texte cité en renvoi)
voitures-boutiques	125.3

BOUES

de stations d'épuration, interdiction de dépôt	142
--	-----

BOULANGERIES et BOULANGERIES-PÂTISSERIES

construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds	146, 147
dépôts de pain	147.2
fours	146 (voir texte cité en référence)
installation de locaux de vente	147
transport du pain	129.4
vente ambulante	125.3

BOUTEILLES

mesures de propreté	133
---------------------	-----

BOUTIQUES

(voir "magasins")

BOUVERIES

aménagement	154
évacuation des fumiers	155

BRANCHEMENTS

d'eau potable	5 et 14
---------------	---------

BRANCHEMENTS A L'ÉGOUT

branchements inutilisés	42.4 in fine
branchements non murés	42.4 (ali. 25)
branchements particuliers	42.4 (ali. 17 et suivants)
branchements des voies privées	42, 100.4
canalisations enterrées	42.3, 100.4
conditions générales d'établissement des branchements à l'ouvrage public - entretien	42.4
évacuation des eaux pluviales et usées - dispositions générales	29, 42.1, 42.2, 42.3
occlusion des orifices de vidange	43
reflux des eaux d'égout - protection	44
responsabilité des propriétaires	42.4, (ali. 6)

BRASSERIES

(voir "Bière" et "Débits de boissons")

BROYEURS

d'ordures ménagères	83
---------------------	----

BRUIT

activités bruyantes exercées par des entrepreneurs ou artisans	102.7
appareils utilisés par les agriculteurs	102.6
animaux	102.5
bruits gênants sur les lieux publics	101
bruits occasionnés par les vide-ordures	78 (dernier alinéa)
dans les cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation	47
en dehors des lieux accessibles au public	102
engins de chantier	101.5

établissements industriels et commerciaux	102.1
établissements ouverts au public (bals, bars, théâtres, cinémas)	102.2
locaux d'habitation et propriétés	56 et 102.4
règlementation de certains travaux gênants	101.3
véhicules automobiles	101.4
voies fluviales	103
survol des zones habitées	104

BUËES

(voir "Condensation")

BUVETTE

(voir "Débits de boissons")

C**CABINES**

des baignoires dans les hôtels et garnis	57.1 (ali. 3)
des baignoires publiques	71 (ali. 4)

CABINETS D'AISANCES

alimentation en eau	38, 45 et 46
aménagement	45
assainissement de l'atmosphère	24.1 in fine
à usage commun dans les habitations	45
communication directe avec :	
les autres pièces d'habitation	45
les locaux où sont manipulés des denrées alimentaires - interdiction	132 (ali. 9)
les magasins d'alimentation	125 (1°)
les salles de restaurants et annexes - interdiction	152.3 (4°)
dans les baignoires publiques	71
dans les centres d'hébergement de personnes sans domicile	116
dans les habitations	40
dans les hôtels et garnis	57.1, 58
dans les locaux affectés à l'héber- gement collectif	61 quinquès
dans les locaux recevant du public	67
dans les locaux de sport	68
dans les morgues et salles d'autopsies	124
dans les salles de spectacles	69
dispositifs de désagrégation des matières fécales	47
éclairage	23.4, 57.1
entretien	23.1, 35, 97
nombre suffisant lors de travaux	38
ouvertures et ventilations	45
protection contre le gel	34
raccordement des chutes, conduites	42.1, 42.3
sièges, cuvettes, chasses	46

CABINETS DE TOILETTE

(voir "salles d'eau et bain")

CADAVRES D'ANIMAUX

destruction et enlèvement 98

CAFÉS

(voir "Débits de boissons")

CANALISATIONS D'EAU

(voir également "alimentation en eau, eau potable, et eau non potable")

canalisations de secours	13.2
eau non potable	2, 6, 10.2, 11 et 12
eau potable - desserte des locaux - installations	14, 16, 18
eau potable - matériaux et mise en service	3, 20
eau potable - ouvrages et réservoirs publics	7
mise à la terre de canalisations métalliques	5.4
réservoirs d'eau dans les immeubles	6, 7
séparation de l'eau potable et de l'eau non potable	6

CANALISATIONS D'ÉVACUATION

(voir également "branchement à l'égout", "évacuation" et "eaux usées" et "matières usées")

des eaux et matières usées - dispositions générales	29
des eaux pluviales	29.1
passage dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, les magasins de vente et réserves de produits alimentaires etc. - interdiction	125.1 (13°)

CANIVEAUX

déjection des animaux	97, 99.6
entretien dans les voies publiques et privées	99, 100
libre écoulement aux abords des chantiers	99.7

CANTINES

(voir "Restaurants" et "locaux similaires")

CAPTAGES

(voir également "alimentation en eau", "eau potable" et "sources")

distance pour l'épandage des matières de vidange	159
règles générales d'entretien et de protection	9

CAPTES-SUIES

(voir également "conduits de fumée")

installation, entretien	53.2 (ali. 10)
-------------------------	----------------

CARDAGE

des matelas - interdiction sur la voie publique et dans les courettes	96
--	----

CARNEAUX

(voir également "conduits de fumée")
règles de combustion _____ 53.2 (ali. 6 à 9)

CATIO-RÉSINES _____ 8.2

CAVES

comblement en cas de démolition _____ 39
dans les hôtels et garnis _____ 57 (ali. 9)
interdiction de leur utilisation comme
magasin d'alimentation _____ 125.1 (2°)
interdiction d'habiter _____ 27.1, 61
protection contre les rongeurs,
insectes, etc. _____ 23.1, 119
utilisation à usage de remises de
véhicules à moteurs _____ 27.3
ventilation _____ 40.1 (dernier alinéa)

CELLIERS

éclairage, ventilation _____ 162

CENTRES D'HÉBERGEMENT

équipements et mesures sanitaires _____ 116

CERTIFICATS DE DÉSINFECTION

désinfection terminale _____ 113
désinfection de véhicules de transport
de malades contagieux _____ 110

CHAMBRES D'HOTELS ET GARNIS

conditions d'occupation _____ 60 bis
équipement et entretien _____ 57.2, 60
isolés _____ 60
occupés par des malades - désinfection _____ 61
tolérance pour les locaux anciens _____ 58

CHAMBRES ISOLÉES

règles d'habitabilité _____ 40

CHAMPIGNONS

(voir "conditionnement")

CHANTIERS

abords, clôture, propreté _____ 99.7
alimentation en eau potable _____ 16.13
engins de chantier - limitation
du niveau sonore _____ 101 (voir texte en renvoi)
hébergement des travailleurs _____ 61 quater, 61 quinquies
horaire des travaux _____ 102.7

CHARCUTERIES

(voir "boucheries", "denrées alimentaires" et "magasins
d'alimentation")

CHASSES D'EAU

des cabinets d'aisances _____ 46

CHAUDIÈRES

(voir "appareils de chauffage")

CHAUFFAGE

des chambres d'hôtels et garnis _____ 57.2 (6°, 7°, 8°)
des immeubles de toutes catégories _____ 31
dispositifs de chauffage _____ 16.7
installations d'appareils à combustion
non destinés au chauffage _____ 53.8
installations de chauffage - règles générales _____ 53
installations de chauffage par air chaud _____ 53.4
règles d'installation des appareils de
combustion - ventilation _____ 31.2, 31.3, 53.3, 53.7

CHATS

jets de nourriture - tranquillité du voisinage _____ 26, 120
passage dans les vides entre les murs _____ 41.2

CHAUFFERIES

(voir "appareils de chauffage" et "chauffage")

CHEMISAGE DES

CONDUITS DE FUMÉE _____ 31.5

CHENEAUX

conception _____ 42.2
interdiction de déversements _____ 29.1, 42.2

CHIENS

(voir également "animaux")
dans les habitations - salubrité, sécurité
et tranquillité du voisinage _____ 26
chenils _____ 154.1
circulation sur la voie publique _____ 99.6
interdiction d'accès dans les ateliers et
laboratoires de préparation des aliments,
les magasins d'alimentation et
annexes _____ 125 (12°)
interdiction d'accès sur les marchés _____ 126.2 (ali. 9)
protection des poubelles _____ 75.1

CHIFFONNAGE

sur les dépôts d'ordures et autres déchets _____ 82

CHOLÉRA

(voir "maladies transmissibles")

CHUTES D'AISANCES

dispositions générales - entretien _____ 42.1
raccordement des cabinets d'aisances _____ 42.3 (2°)
séparation des chutes et descentes _____ 42.3 (1°)

CIDRE ET CIDRERIES

fabrication, conditionnement, vente _____ 133

CIRCULATION DANS LES IMMEUBLES

éclairage _____ 24.4, 57.1 (ali. 6)
propreté _____ 23.2

CITERNES D'EAU

entretien et protection _____ 12, 13.1, 121

CLAPIERS

entretien près des habitants	26
évacuation des fumiers	155

CLEFS

dans les conduits de fumée	53.6
des chambres d'hôtels	61 bis (dernier alinéa)

CLOISONS

(voir "murs et parois")

CLOTURE

des chantiers	99.7
des terrains non bâtis - obligation et entretien	84, 99.2

CODE DE LA SANTÉ PUBLIQUE

(voir également "Procédure d'urgence et visas de l'arrêté Préfectoral")	
pénalités - sanctions	165, 166
surveillance des hôtels, garnis et locaux affectés à l'hébergement collect.	56

CODE DE L'URBANISME ET DE L'HABITATION

domaine d'application du présent règlement au regard de ce code	22
--	----

COIFFEURS

aménagement des locaux professionnels	117
hygiène générale	118

COLLECTE

des déchets et denrées avariées des marchés et des magasins	128
du lait	130.8
des ordures ménagères - voir Titre IV : Élimination des déchets.	

COMBLES

interdiction de location	27.1
--------------------------	------

COMBUSTIBLES

(voir également "gaz")	
solides, liquides, gazeux - généralisé	51, 52, 53
usage dans les cabinets d'aisances et salles d'eau	45 (a)

COMMERCES

(voir "établissements commerciaux", "locaux recevant du public" et "magasins d'alimentation")	
--	--

COMPTEURS

installés en sous-sol - entretien	17
-----------------------------------	----

COMPTOIRS DE VENTE

à l'extérieur des magasins et sur les marchés	126
dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement	138
magasins d'alimentation	125.1 (14°)

CONDENSATION

dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments	130.3
dans les bains-douches, hammam, saunas, etc.	71
dans les locaux et logements	23.1

CONDITIONNEMENT

des bonbons et friandises dans les distributeurs automatiques	131.3
des champignons cultivés	145.1 (2°, 3°)
des denrées alimentaires	127
des denrées congelées et surgelées	149
des fruits et légumes	127, 144
des œufs	139
des produits de culture maraî- chères immergées (cresson etc.)	143.3
des produits laitiers	135
des produits de panification et de pâtisseries	148

CONDITIONNEMENT DE L'AIR

(voir "assainissement de l'atmosphère des locaux")

CONDUITS DE CHUTE DES VIDE-ORDURES

règles générales	78
entretien	79

CONDUITS DE FUMÉE ET CONDUITS DE VENTILATION

accessoires	31.3
clefs et registres	53.6
chemisage des conduits individuels	31.5
conditions de branchement et d'utilisation des appareils de combustion	31.1
conditions d'utilisation des conduits de ventilation	31.2, 53.4
entretien, nettoyage et ramonage	31.6, 72 bis
exécution des travaux	31.6
des fumoirs	130.7
inutilisés	31.1 (ali. 6)
dans les locaux renfermant des animaux	154.1
renouvellement de l'air	23.1
tubage des conduits individuels	31.4

CONDUITS D'ÉVACUATION DES EAUX ET MATIÈRES USÉES
ET DES EAUX PLUVIALES.

(voir également "branchement à l'égout")	
dans les jardins, cours, courettes	41.1
entretien	18, 29
installations	42

CONFISERIES

(voir "pâtisseries")

CONSEIL DÉPARTEMENTAL D'HYGIÈNE

(application du présent règlement)	
consultation pour les dérogations	164
exécution	167

CONSEIL SUPÉRIEUR D'HYGIÈNE PUBLIQUE DE FRANCE

avis du conseil pour la fabrication, la détention
et la mise en vente d'aliments non
traditionnels _____ 151
examen des dispositifs de traitement de l'air _____ 65

CONSERVATION

des denrées congelées et surgelées _____ 149
des denrées dans les distributeurs
automatiques _____ 131.2
des denrées dans les magasins _____ 125 (15°)
des denrées dans les réserves _____ 125.2
des denrées dont la vente constitue
une activité partielle de l'établissement _____ 138
des denrées périssables dans les ateliers et
laboratoires de préparation des aliments _____ 130.6
des fruits et légumes _____ 144
des glaces et crèmes glacées _____ 136
des œufs et ovoproduits _____ 139
des poissons et crustacés _____ 141
des plats chauds et froids dans les
restaurants et locaux similaires _____ 152.3 (7°)
des plats cuisinés dans les libre-services _____ 152.3 (8°)
des produits laitiers _____ 135
des viandes, produits de
charcuterie, triperie, etc. _____ 137

CONSTRUCTIONS

(voir "bâtiments", "habitation", "immeubles",
"logements")

CONTAMINATION

(voir également "pollution" et "maladies transmissibles")
des denrées alimentaires :
- dans les distributeurs auto-
matiques d'aliments _____ 131.1, 131.2
- dans les magasins d'alimentation _____ 125 et 127
- dans les moyens de transport _____ 129
- dans les restaurants et locaux similaires _____ 152
- hors des magasins et sur les marchés _____ 126
des fruits et légumes _____ 142 et 144
des œufs et ovoproduits _____ 139
des ouvrages d'amenée et de
distribution de l'eau potable _____ 9
du pain _____ 147.1 et 147.2
des personnes dans les salles d'autopsie _____ 124
des produits laitiers _____ 135
par divers vecteurs _____ 123
par le personnel _____ 132

CONTROLE

(voir "surveillance")

COQUILLAGES

conservation et vente _____ 141
transport _____ 129.2

COULOIRS

(voir "parties communes")

COURS ET COURETTES

(voir "parties communes")
aménagement et accès _____ 41.1
battage des tapis _____ 25
entretien des cours et courettes _____ 23
jet de nourriture aux animaux _____ 120
protection contre les rongeurs _____ 23.1, 119

COUVERTURES

des citernes d'eau _____ 12
des immeubles _____ 32, 33

CRACHATS

(voir "déjections")

CRÈMES ET GLACES

(voir "denrées alimentaires", "magasins d'alimentation"
et "produits laitiers")
fabrication et vente _____ 136
magasins de vente _____ 135
qualité de l'eau utilisée _____ 15
transport _____ 129.2 et 129.3

CRESSONNIÈRES

contrôle des ventes _____ 143.3

CRUSTACÉS

(voir "poissons" et "poissonneries")

CUISINES

(voir également "ateliers et laboratoires de préparation
des aliments")
annexées aux restaurants _____ 152.2
débit de ventilation des cuisines collectives _____ 64.2
interdiction de communication
avec les cabinets d'aisances _____ 45 (b)
règles générales d'installation des appareils _____ 53.1

CURAGE

des branchements non murés _____ 42.4 (ali.25)
des mares et abreuvoirs _____ 92

CUVETTE

des cabinets d'aisances _____ 46

CYANURES

interdiction de déversement en égout _____ 29.3

D

DÉBITS DE BOISSONS

(voir également "denrées alimentaires" et "locaux recevant
du public")
aération _____ 64.1, 145.3
aménagement des locaux _____ 62
bruits _____ 102.2

équipement sanitaire	67, 132, 152
fabrication, conditionnement et vente de boissons - qualité de l'eau servie	133, 134
hygiène des locaux	134
protection contre les fumées, odeurs	31.1
séparation avec les magasins d'alimentation	125.1 (19°)
séparation avec les hôtels et garnis	57 (all.4)
tenue du personnel	125.1 (12°), 132
vente et préparation d'aliments à l'extérieur	126 et 126.1
ventilation par ouvrants	66.1

DÉCES

dépôt et conservation des corps	124
---------------------------------	-----

DÉCHARGE

des résidus urbains	84 (voir textes cités en renvoi)
---------------------	----------------------------------

DÉCHARGEMENT

des matières fermentescibles	158 90
des matières de vidange	159.2.4, 91

DÉCHETS ET DÉTRITUS

(voir également "dépôts", "évacuation" et "ordures ménagères")	
bacs roulants pour déchets solides	75.3
dans les chénaux et gouttières	29.1
déchets alimentaires et denrées avariées	138, 130.5
déchets hospitaliers et assimilés	74, 86, 87, 88, 89, 89 bis
déchets non ménagers	74
déchets suite aux marchés et déchets rejetés par les marchands ambulants	99.5, 128
interdiction de dépôt dans les immeubles	23.1, 23.2
interdiction de dépôt sur des terrains où sont cultivés des fruits et légumes	142
interdiction de rejet dans les puits et les sources	10.5, 11
mesures contre les rongeurs	77, 119
réipients de collecte	75, 75.1, 75.3, 75.4

DÉCLARATIONS

boulangeries et dépôts de pain : création, construction, transfert	146 (voir textes cités en renvoi) 147
de création de bains-douches, hammam et saunas	71
de création de piscines	70
de création de puits et forages	10
de cuves et réservoirs inutilisables contenant des liquides inflammables ou toxiques	39
de locaux à usage d'hébergement collectif	61 quater
de locaux loués en meublés ou garnis	61 bis
d'installations de surpresseurs	16.4
de maladies contagieuses	105
de restaurants, buffets, brasseries et locaux de restauration collective	152.1

de vente des denrées alimentaires dans les stations-service, galeries marchandes, etc. 126.2

DÉGATS ET DÉGRADATIONS

(voir "détériorations")

DÉJECTIONS

des animaux sur la voie publique, et lieux publics	99.6
des malades	111
interdictions - mesures générales	23.1, 97

DEMANDES D'AUTORISATION

(voir "déclarations")

DÉMOLITION

de cuves ou réservoirs contenant des liquides inflammables ou toxiques	39
d'un bâtiment	39, 119
d'un puits	10.4
matériaux provenant des démolitions - dépôts dans les décharges	90 in fine
protection contre la poussière	96

DENRÉES ALIMENTAIRES

aliments non traditionnels	150, 151
aliments d'origine végétale - généralités	142
ateliers et laboratoires de préparation d'aliments	130
boissons et denrées liquides	133
bougeries, charcuteries, triperies, volailles, gibiers, plats cuisinés	137
boulangeries, pâtisseries, dépôt de pain	147, 147.1, 147.2, 148
champignons	148.1
champignons cultivés	145
champignons sauvages	145.1
conditionnement et emballage des denrées	145.2
ressons et produits de cultures maraichères immergées	127
dans les stations-service, galeries marchandes, etc.	143
denrées avariées	126.2
denrées congelées et surgelées	128, 130.5
distributeurs automatiques	149
fruits et légumes	136
glaces et crèmes glacées	144
interdiction de l'eau non potable	130
magasins et resserres	15
magasins de vente de produits laitiers	125.1, 125.2
œufs et ovoproduits	135
pâtisseries, confiseries	139
poissonneries	148.1
restaurants et cantines	145
transport des denrées	152
vente ambulante	129
vente à l'extérieur des magasins et sur les marchés	125.3
	126

DÉPOTS

(voir "déchets et détritrus", "ordures ménagères")	
dans les voies privées	100.2
des cadavres d'animaux	98
de matières fermentescibles	158
de matières usées ou dangereuses	90
de matières de vidange	91
de matériaux de démolition	90
des récipients à ordures ménagères	
pour la collecte	77, 81, 84, 100
dépôts sauvages d'ordures	84
d'ordures :	
- dans les cours et parties communes des immeubles	23.2
- dans les locaux d'habitation	23.1
sur les marchés	99.5, 128
sur les voies et espaces publics	99.2

DÉRATISATION

démolition des bâtiments	39
des ateliers et laboratoires	
de préparation des aliments	125.1 (17°)
des locaux d'habitation	119
des restaurants et annexes	125.3 (11°)

DÉROGATIONS

au Règlement Sanitaire Départemental	164
pour l'évacuation des eaux ménagères dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales	29.2, 42.1
pour les incinérateurs d'ordures	84
pour les locaux anciens meublés, garnis ou hôtels	58

DESCENTES DES EAUX PLUVIALES ET USÉES

(voir également "évacuation")	29, 42
-------------------------------	--------

DÉSINFECTION

procès-verbal de réception hygiénique	20.3
de l'atmosphère des locaux	24
des ateliers et laboratoires	
de préparation des aliments	130.4
des bassins et réservoirs d'eau	7.2, 121
des canalisations de secours	
pour l'eau potable	13.2
des centres d'hébergement	
de personnes sans domicile	116
des citernes d'eau de pluie	12
des citernes utilisées temporairement	13.1
des clapiers, poulaillers, pigeonniers	26
des distributeurs automatiques	
d'aliments	131.2, 131.4
des fosses fixes, septiques	
ou appareils équivalents	30, 121
des hôtels et garnis	61
des lavoirs	93
de l'eau en cas de contamination	15
des locaux d'habitation	23.1
des locaux inondés ou souillés par des infiltrations	35

des locaux recevant du public	Titre III, Section 4
des locaux renfermant des animaux	154
des morgues et salles d'autopsie	124
des objets prêtés, loués	
ou vendus d'occasion	112 bis
des objets utilisés par les coiffeurs, manucures, pédicures, etc.	117
entretien et exploitation des dispositifs	
d'assainissement autonome	30
des récipients à ordures ménagères et vide-ordures	92
des réseaux d'adduction d'eau potable	20.2, 20.3
des réserves d'eau	
non destinées à l'alimentation	36
en cas de maladie à déclaration obligatoire :	
- appareils de désinfection	115
- désinfection en cours de maladie	112
- désinfection terminale	113
- organisation de la désinfection	114, 123
mesures de désinfection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels	120
mesures générales contre les parasites	121
véhicules de transport en commun	97
véhicules de transport des malades	110
des puits	10.4

DÉSINSECTISATION

(voir également "insectes")	
des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, magasins d'alimentation et resserres	125.1 (17°)
des centres d'hébergement	
de personnes sans domicile	116
des clapiers, poulaillers, pigeonniers	26
des hôtels, garnis	23.1, 61
des locaux renfermant des animaux	154
des plantations	37
mesures générales de lutte contre les insectes	121

DÉTÉRIORATION

dans les immeubles	32
par le gel	34
par inondations et infiltrations	33, 35

DÉTRITUS

(voir "déchets", "dépôts" et "ordures")

DÉVERSEMENTS

(voir "évacuation")

DISPOSITIFS

d'assainissement autonome	
rejet des effluents	48, 49
de chauffage	16.7
de décantation dans les ateliers et laboratoires	
de préparation des aliments	130.2
de traitement de l'air	16.6
de traitement des eaux	16.5

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

d'aliments et de boissons _____ 131

DISTRIBUTEURS D'EAU

(voir "eau" et "alimentation en eau")

DORTOIRS

réglementation générale _____ 61 quinquès

DOUCHES

(voir "salles d'eau")

DRAPS

(voir "litterie")

DRAPERIES

battage, secouements, poussières _____ 25

DRECHES

dépôts _____ 158

utilisation agricole _____ 159

E**EAU CHAUDE**appareils de production - installation,
entretien, canalisations _____ 31.1, 31.6, 57 et 58
destinées à des usages
alimentaires ou sanitaires _____ 16.8
protection contre le gel _____ 34**EAU GAZEUSE**

fabrication, conditionnement, vente _____ 133.2

EAUX MÉNAGÈRES

(voir "eaux usées" et "branchements à l'égout")

EAUX MINÉRALES ET EAUX DE TABLEusage dans les restaurants
et locaux similaires _____ 15, 152.3 (6°) in fine**EAUX NON POTABLES**alimentation des immeubles _____ 2, 6, 14
citernes _____ 12
conditions d'utilisation _____ 2
interdiction dans les restaurants
et locaux similaires _____ 152.3 (3°)
interdiction pour la fabrication des boissons _____ 133.2
interdiction dans les ateliers et laboratoires
de préparation des aliments _____ 130.1 in fine
puits _____ 10.2
sources _____ 11
repérage _____ 6, 16.3
utilisation dans les circuits de chauffage _____ 16.7**EAUX PLUVIALES**

(voir également "évacuation des eaux pluviales, des eaux usées et des matières usées")

citerne d'eau de pluie _____ 12, 13
infiltrations et inondations _____ 33, 35**EAU POTABLE**

alimentation :

- des ateliers et laboratoires de préparation
des aliments _____ 130.1 in fine
- des hôtels et garnis _____ 57.2 (2°)
- des immeubles, logements et
pièces isolées _____ 14, 40, 100.1
- des locaux renfermant des animaux _____ 154
- des restaurants et locaux similaires _____ 130.1, 153.3 (6°)
- de toutes catégories d'immeubles
et établissements _____ 67
à proximité des cabinets d'aisances _____ 45 (c), 132
dispositifs de traitement de l'air
fonctionnant à l'eau potable _____ 16.6
matériaux de construction et équipements
servant à la distribution _____ 3
ouvrages et réservoirs publics _____ 7
protection contre le gel _____ 8, 34
protection des ouvrages d'adduction _____ 106, 98
qualité de l'eau distribuée au public _____ 15
qualité technique sanitaire des installations _____ 16
rencontre des canalisations d'égout
sous la voie publique _____ 42.4 (ali. 10)
température de l'eau distribuée _____ 4
traitement thermique _____ 16.9
utilisation de l'eau potable pour la
protection contre l'incendie _____ 19**EAUX USÉES**(voir également "branchement à l'égout", "évacuation des eaux pluviales et des eaux et matières usées")
ateliers et laboratoires de
préparation des aliments _____ 125.1 (9°), 130.2
boucherie charcuteries, triperies _____ 137
branchements à l'égout _____ 42.3, 42.4
infiltrations _____ 35
magasins d'alimentation _____ 125.1 (9°)
protection contre le gel _____ 34
puits désaffectés - interdiction de rejet _____ 10.5
projections sur la voie publique _____ 99.3**EAUX VANNES**

(voir "eaux usées", "matières usées" et "fosses d'aisances")

ÉCLAIRAGE (artificiel et naturel)des celliers et pressoirs _____ 162
des immeubles de toutes catégories _____ 40.2
des locaux renfermant des animaux _____ 154
des logements garnis, hôtels et locaux affectés
à l'hébergement collectif _____ 57, 57.2 (4°, 5°, 23°)
des logements et parties communes _____ 23.4, 27.2, 57.1
des magasins d'alimentation
et réserves _____ 125.1 (4°), 138 (3°)
des voies privées _____ 100.2

ÉCURIES

aménagement _____	154
évacuation des fumiers _____	155

ÉCOULEMENT A L'ÉGOUT

(voir "branchement à l'égout", "évacuation", "eaux usées" et "matières usées")

EFFLUENTS

(voir "évacuation", "eaux usées" et "matières usées")

ÉGOUTS

(voir "branchement à l'égout", "évacuation", "eaux usées", "matières usées")

raccordement des ateliers et laboratoires de préparation des aliments _____	130.2
raccordement des boucheries-charcuteries et triperies _____	137
raccordement à l'égout _____	42.1, 42.2, 42.3, 42.4

ÉLAGAGE DES ARBRES

devant les fenêtres des habitations _____	23.1
---	------

ÉLECTRICITÉ

circuit d'alimentation électrique _____	51
équipement électrique dans les logements garnis, hôtels et locaux affectés à l'hébergement collectif _____	57, 57.2 (4°, 5°, 23°)
gaines de passage - entretien - protection _____	23.2, 33 et 42.4 (ali. 10)
mise à la terre - interdiction _____	5.4

EMBALLAGE

(voir également "conditionnement") interdiction de les abandonner sur les voies publiques _____	99.2
interdiction de rejet sur la voie publique après les marchés _____	99.5

ENFANTS

maladies contagieuses - surveillance scolaire _____	109
---	-----

ENLEVEMENTS

(voir "déchets et détritius" et "ordures ménagères")

ENQUÊTES SANITAIRES

libre accès des locaux pour les représentants de l'autorité sanitaire _____	56, 61 bis, 166
---	-----------------

ENTREPOTS

mesures contre les rongeurs _____	119
-----------------------------------	-----

ENTRETIEN

(voir "balayage", "lavage", "nettoyage", "propreté") des appareils servant à la préparation, au conditionnement et à l'entreposage des aliments _____	130.4
des cabinets d'aisances _____	23.2, 57.1, 72
des conduits de fumée, de ventilation et des appareils de chauffage _____	31.1, 31.6, 72 bis

des distributeurs automatiques d'aliments _____	131.4
des dispositifs d'assainissement autonome _____	30
des hôtels et garnis _____	59
des immeubles - dispositions générales _____	23
des installations d'alimentation en eau _____	18
des récipients, locaux de stockage d'ordures et des vide-ordures _____	79
des voies et espaces publics _____	99
des voies privées _____	100.2

ÉPICERIES

(voir "magasins d'alimentation" et "denrées alimentaires")

ÉPIDÉMIE

(voir "maladies transmissibles")

ÉPLUCHAGE DES LÉGUMES

dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments _____	130.2
dans les cuisines et annexes des restaurants _____	152.2

ÉQUIPEMENTS

des habitations nouvelles et immeubles de toutes catégories _____	22
des hôtels et garnis _____	57

ÉQUIPEMENTS SANITAIRES

des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, et des magasins d'alimentation _____	132
des bains-douches _____	71
des établissements d'enseignement _____	72
des centres d'hébergement de personnes sans domicile _____	116
des habitations _____	40
des hôtels et garnis _____	57.1, 57.2
des locaux recevant du public _____	67
des locaux de sport _____	68
des piscines _____	70
des salles de spectacles _____	69
des morgues et salles d'autopsie _____	124
des restaurants et locaux similaires _____	152.3 (4°)

ESCALIERS

éclairage et entretien _____	23.4 et 57.1
ventilation _____	40.1

ÉTABLISSEMENTS

débit d'air neuf _____	64.1 et 64.2
de collecte et de transformation du lait _____	130.8
de toute catégorie :	
- dispositions générales _____	22
- mesures contre les rongeurs _____	119
- mesures contre la vermine et les insectes _____	121
renfermant des animaux _____	154

ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT

conditions d'admission des	
enfants - prophylaxie _____	109
débit de ventilation _____	64
réglementation des équipements sanitaires _____	72

ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

(voir "locaux recevant du public")

ÉTANCHÉITÉ

des dispositifs d'assainissement autonome _____	30
des ouvrages d'alimentation en eau _____	18
des ouvrages d'évacuation des	
eaux et matières usées _____	42.3, 46

ÉTALS

à l'extérieur des magasins et sur	
les marchés _____	126.1, 126.2
dans les ateliers et laboratoires	
de préparation des aliments _____	130.1
dans les boucheries, charcuteries	
et triperies _____	137
dans les magasins d'alimentation _____	125.1 (14°)

ÉVACUATION DES EAUX PLUVIALES, DES EAUX USÉES ET DES MATIÈRES USÉES

conception des ouvrages d'évacuation _____	42.1
dans les voies privées _____	100.4
des ateliers et laboratoires de préparation des	
aliments, boucheries, charcuteries, triperies,	
magasins d'alimentation, etc. _____	125.1 (9°), 130.2
des cabinets d'aisances _____	42.1, 42.3 (2°)
	46 et 47
des cours et jardins _____	41.1
des lavoirs _____	93
des malades contagieux _____	111
déversements délictueux _____	29.3
dispositifs d'accumulation en cas	
d'absence d'ouvrages d'évacuation _____	48
entretien des installations _____	42.4
épandage souterrain _____	10.5, 50
évacuation des eaux usées dans les ouvrages	
d'évacuation des eaux pluviales _____	42.1, 42.3 (1°)
inondations et infiltrations _____	35
interdiction de déversement dans	
les mares et abreuvoirs _____	92
mesures contre les insectes _____	23.1, 121
mesures contre les rongeurs _____	119
protection contre le gel _____	34
raccordement et branchement à l'égout _____	42.4

ÉVÉNEMENTS

des chutes d'aisances _____	42.1
-----------------------------	------

EXÉCUTION

(voir également "procédure d'urgence ou d'office")	
du Règlement Sanitaire Départemental _____	167

EXHUMATIONS _____ 124**EXPLOSIFS**

interdiction dans les récipients	
à ordures ménagères _____	74
interdiction de déversements _____	29.3
interdiction d'emploi pour les ramonages _____	31.6

FACADES

façades des locaux à usage commun	
- entretien _____	23
interdiction de graffitis et affichage _____	99.2 (ali. 5)
ravalement _____	96

FENÊTRES

(voir également "baies")	
des immeubles de toutes catégories _____	40.1
éclairage _____	27.2 (B), 40.2
entretien _____	32, 33
jets par les fenêtres _____	25
linge et plantes en bordure de	
la voie publique _____	99.2
proximité des arbres _____	23.1
proximité des descentes et chutes d'eaux	
pluviales et matières usées (tuyaux	
dits "d'évents") _____	42.1
ventilation par les fenêtres _____	68.1

FIÈVRE JAUNE

(voir également "maladies transmissibles")

FILTRES

des ateliers et laboratoires de	
préparation des aliments _____	130.3
des citernes d'eau de pluie _____	12
traitant l'air des locaux à pollution	
spécifique et non spécifique _____	65

FORAGES

ouvrages et projet d'établissement _____	10
--	----

FOSSES A PURAIN _____ 156**FOSSES D'AISANCES**

conditions générales _____	30
déclaration d'installation _____	48
démolition _____	39
éloignement des ouvrages d'eau potable _____	46
interdiction de déversement dans les égouts _____	29.3
mesures contre les insectes _____	121
remise en usage après inondation _____	35
visites et réparations _____	30

FOURNEAUX

(voir également "cuisines" et "restaurants")

des ateliers et laboratoires de	
préparation des aliments _____	130.3

FOURNILS

dans les laboratoires de pâtisseries _____	146
--	-----

FROMAGERIES, FROMAGES

(voir également "produits laitiers")

FRUITS ET LÉGUMES

(voir également "denrées alimentaires", "magasins d'alimentation")	
arrosage	142
champignons	145
conditionnement - emballage	127, 144
cresson et cultures maraîchères immergées	143
engrais, fumiers et pesticides sur les terrains de culture de fruits et légumes	158, 159, 142
épluchage des légumes	130.1, 130.2
lavage des fruits et légumes	144
magasins de vente et resserres	125.1, 125.2
transport	129
vente à l'extérieur et sur les marchés	126.2
voitures-boutiques	125.3

FUMÉES

(voir "conduits de fumée" et "pollution de l'air")

FUMER

interdiction de fumer :	
- dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments	132
- dans les magasins d'alimentation	125.1 (12°)

FUMIER

des clapiers, pigeonniers, poulaillers	26
des locaux renfermant des animaux	154
interdiction de déjections des malades	111
matières fermentescibles	158
près des ouvrages de captage et de distribution d'eau	155
sur les terrains de culture de fruits et légumes	142
utilisation agricole des résidus verts	159

FUMOIRS

dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments	130.7
---	-------

G**GAINES**

(voir également "aération" et "ventilation")	
d'aération des cabinets d'aisances	40.1 (b)
de passage des canalisations	23.2, 33
de ventilation	31.1, 31.2, 31.3

GARAGES

incompatibilité avec les magasins d'alimentation et resserres	
	125.1 (ali. 1er) et 125.2
interdiction d'habiter	27.1, 60 ter

GARNIS

(voir "hôtels et garnis")

GATEAUX

(voir également "denrées alimentaires", "boulangeries" et "pâtisseries")	
distributeurs automatiques	131
manipulation par les vendeurs	148.1

GAZ

conduits d'aération pour les appareils à gaz	53.2
dans les égouts	42.4 (ali. 16)
gaine de passage - entretien	
- protection	33, 42.1, 42.4 (ali. 10)
installation de gaz	52
protection contre le gel	34

GAZ CARBONIQUE

dans les ateliers et presses	162
------------------------------	-----

GAZ DE COMBUSTION

dans les parcs de stationnement couverts	28.1
dans les sous-sols	27.3

GAZ NOCIFS

dans les chéneaux et gouttières	42.2
émis lors de l'assainissement de l'atmosphère des locaux	24

GEL

mesures générales de protection	34
produits anti-gel et autres produits additionnels	8.1, 8.2
protection des évacuations d'eaux et matières usées	42.3

GIBIER

(voir "denrées alimentaires")

GLACES

(voir également "crèmes et glaces")	
utilisation dans les poissonneries	156

GOUTTIÈRES

évacuation des eaux pluviales, entretien et usage	29.1, 42.2
---	------------

GRAFFITI

interdiction sur les façades des immeubles et les ouvrages publics	99.2
--	------

GRAVATS

(voir également "déchets et dépendances")	
dans les immeubles et dépendances	23.2

H**HABITATIONS**

(voir également "bâtiments", "immeubles" et "logements")

caractéristiques des pièces	
affectées à l'habitation	27.2
définition du terme "habitation"	21.2
domaine d'application	22
éloignement des dépôts de fumier	155
enfouissement de cadavres d'animaux	98
hôtels et garnis - réglementation	56
interdiction dans les ateliers et laboratoires	
de préparation des aliments	125.1 (1°), 130
interdiction dans les caves et sous-sols	27.1
interdiction dans les magasins	
d'alimentation et resserres	125.1, 125.2
lutte contre les insectes et la vermine	121
lutte contre les rongeurs	119
présence d'animaux	26
règles générales d'habitabilité	40

HABITATIONS EXISTANTES

aménagement et équipement	22
---------------------------	----

HAMMAN

	71
--	----

HANDICAPÉS

accessibilité des logements	22 (voir textes cités en renvoi)
-----------------------------	----------------------------------

HAUTEUR SOUS PLAFOND

des ateliers et laboratoires de	
préparation des aliments	130
des locaux d'habitation et locaux	
recevant du public	40.4, 62

HÉBERGEMENT

centre d'hébergement de personnes	
sans domicile	116
collectif	61 quater, 61 quinquè
conditions d'hébergement - hôtels	56, 57, 58

HOPITAUX

élimination des déchets - incinérateurs	86,87,88,89
isolement des malades contagieux	106
sortie des malades	108
surveillance sanitaire des contagieux	107

HOTELS ET GARNIS

communication avec un débit de boissons	57 (ali. 4)
critères de location d'une chambre d'hôtel	60 bis
entretien	60
équipement collectif	57.1
équipement des pièces - eau,	
électricité et sanitaires	57.2
fourniture de l'eau	59
interdiction de location	60 ter, 61 bis
mesures prophylactiques	61
mise en exploitation	57

présence d'animaux	26
qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs	15
surveillance sanitaire	56
tolérance pour les locaux anciens	58

HUITRES

(voir "coquillages")

HUMIDITÉ

(voir également "condensation")

dans les cabinets d'aisances et salles d'eau	45
dans les locaux d'habitation	23.1, 33
dans les vides entre deux murs	41.2

HYDROCARBURES LIQUÉFIÉS

dans les installations de chauffage	53.1
-------------------------------------	------

HYGIENE

des débits de boissons	134
du personnel :	
- des ateliers et laboratoires de	
préparation des aliments	132
- des restaurants et locaux similaires	152.3 (10°)
- des salons de coiffure et des manucures,	
pédicures et esthéticiennes	117

I**IMMEUBLES**

(voir également "bâtiments", "habitation", "logements")

alimentation en eau potable	14, 40, 57.2
à usage d'hôtels et de garnis	56 à 61 quinquè
conditions d'occupation, d'utilisation	
et d'entretien	22, 23.1, 40
jet de nourriture aux animaux	26, 120
locaux inondés - infiltrations	18, 33, 35
mesures contre les animaux	
errants, pigeons, etc.	120
mesures contre les insectes	121
mesures contre les rongeurs et les	
animaux nuisibles	119

IMMONDICES

(voir "déchets et détritus", "dépôts", "ordures")

INCENDIES

conduits de fumée - construction	
et entretien	31
dûs aux dépôts de liquides inflammables	23.1
protection contre l'incendie utilisant	
un réseau d'eau potable	19
risques d'incendie dans les	
hôtels et garnis	56, 57

INCINÉRATION

interdiction pour les ordures ménagères	84
règles pour les déchets hospitaliers	86, 87, 88

INFILTRATIONS

dans les locaux et immeubles _____ 18, 33, 35

INFRACTIONS

au présent règlement - sanctions _____ 165, 166

INHUMATIONS

_____ 124

INONDATIONS

dans les locaux et immeubles _____ 35

protection des ouvrages publics
d'alimentation en eau _____ 9INSECTES

(voir également "désinsectisation")

dans les fosses d'aisances _____ 121

dans les locaux renfermant des animaux _____ 26, 154

dans les logements et leurs dépendances _____ 23.1, 61

destruction dans les cabinets d'aisances _____ 73

dispositifs dans les ouvrages d'évacuation _____ 42.1

dispositifs dans les réservoirs d'eau potable _____ 7.3

mesures générales _____ 121

protection dans les ateliers et laboratoires

de préparation des aliments, magasins

d'alimentation et resserres _____ 125.1 (17°)

protection dans les restaurants

et locaux similaires _____ 152.3 (11°)

protection des denrées alimentaires

à l'extérieur des magasins _____ 126

protection des locaux à ordures ménagères _____ 77

protection des poubelles _____ 75.1

pullulation sur les dépôts de fumiers _____ 155.2

INSTALLATIONS(voir "appareils de chauffage", "chauffage", "eau chaude",
"électricité")INSTALLATIONS CLASSÉES

articulation des réglementations _____ 166 bis

INSTRUCTIONS(voir également "affichage" et "plaques indicatrices")
en cas de gel _____ 34INSTRUMENTSemployés par les coiffeurs, manucures,
pédicures et esthéticiennes, entretien _____ 117INTERDICTION D'HABITER

dans les caves _____ 27.1

dans les hôtels et garnis ne remplissant

pas les conditions fixées par le présent
règlement sanitaire _____ 60 ter, 61 bis

dans les magasins et resserres _____ 125.1 (11°), 125.2

JJAMBON

(voir également "boucheries")

manipulation et emballage _____ 137

JARDINS

à proximité des habitations _____ 23.4

JARDINS PUBLICS

(voir également "plantations")

accès et circulation des animaux _____ 99.6

déjections _____ 97

interdiction de dépôt de cadavres d'animaux _____ 98

jets de graines et de nourriture _____ 120

propreté _____ 99.2

JETS DIVERS

d'eaux usées sur la voie publique _____ 99.3

de nourriture aux animaux _____ 26, 120

par les fenêtres _____ 25

JOINTS

des canalisations d'eau potable _____ 5.2

des canalisations d'eaux

et matières usées _____ 42.3, 44, 125.1 (13°)

LLABORATOIRES

d'analyses médicales -

élimination des déchets _____ 89 bis

de préparation des aliments _____ 130

LAIT

(voir également "produits laitiers")

établissement de collecte et

de transformation _____ 130.8

magasins de vente _____ 135

LAVABOS(voir également "eaux usées", "eaux pluviales", "matières
usées" et "équipement sanitaire")

dans les ateliers et laboratoires de

préparation des aliments _____ 125.1 (11°), 130.1, 132

dans les bains-douches _____ 71

dans les centres d'hébergement de

personnes sans domicile _____ 116

dans les établissements d'enseignement _____ 71 bis

dans les hôtels et garnis _____ 57.2

dans les locaux affectés à

l'hébergement collectif _____ 61 quinquiés

dans les locaux de sport _____ 68

dans les locaux recevant du public	67
dans les restaurants et locaux similaires	152.3 (4°) b
dans les salles d'autopsie et morgues	124
dans les salles de spectacles	69
système d'occlusion hydraulique	43

LAVAGE

(voir également "nettoyage", et "propreté")	
de la vaisselle dans les restaurants et locaux similaires	152.2, 152.3 (6°)
des cours et courettes	41.1
des fruits et légumes	144
des murs et des sols :	
- dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments	130.1, 130.4
- dans les boucheries, charcuteries et triperies	137
- dans les magasins d'alimentation et resserres	125.1 (7°, 9°)
- dans les restaurants et locaux similaires	152.3 (1er et 2°)
des tables dans les restaurants et locaux similaires	152.3 (5°)
des ustensiles servant à la préparation et au conditionnement des aliments	130.4
des voitures	90, 99.3

LAVAGE ET TREMPAGE

bacs dans les triperies	137
-------------------------	-----

LAVERIES

mesures concernant le linge des malades	112
---	-----

LAVOIRS

93

LÉGUMES

(voir "fruits et légumes")

LIBRE-SERVICE

(voir également "restaurants et locaux similaires")	
prescriptions particulières :	
- plats cuisinés	152.3 (8°)

LIGNES TÉLÉPHONIQUES

gainés de passage	33
-------------------	----

LIEUX PUBLICS

propreté et salubrité	99
protection contre les déjections	97
protection contre la poussière	96

LIMONADES ET SODAS

(voir également "boissons")	
fabrication - conditionnement et vente	133

LINGE

aux fenêtres	99.2
contaminé par les malades	112
des personnes accueillies dans les centres d'hébergement	116
utilisés par les coiffeurs	118

LIQUIDES INFLAMMABLES

découverte de cuves de liquide inflammable lors de la démolition d'immeuble	39
dépôts	23.1
déversement délictueux	29.3, 90
installation de chauffage	53.1

LITERIE

contaminée par les malades -	
désinfection	112
dans les hôtels et garnis	60, 61

LIVRES

désinfection	113
--------------	-----

LOCATAIRE OCCUPANT

condition générale d'occupation :	
des hôtels et garnis	57, 60, 60 bis
des logements	23.1, 40
mise à disposition des poubelles	76
nombre à desservir par cabinet d'aisances :	
- locaux d'habitation	40
- locaux d'hébergement collectif	61 quinquiés
- logements garnis et hôtels	57.1
- lors de travaux	38
obligation contre le gel	34
obligation contre les rongeurs	119
obligation d'alimentation en eau	40, 57.1
obligation d'entretien des fosses d'aisances	30
obligation de propreté : détritux,	
insectes et vermine	23.1
obligation de ramonage des conduits de fumée et d'appareils	31.6
obligation en bordure des voies privées	100
obligation en bordure des voies publiques	99
passage des canalisations dans les	
chambres d'hôtels et dortoirs	57.2 (16°)

LOCATIONS

conditions de location dans les	
hôtels et garnis	57.2, 60 bis

LOCAUX

(voir également "habitation", "immeubles", "logements", "ventilation")	
bruits	102.4
chauffage - généralités	31, 40
conditions d'occupation des locaux	27
inondation et infiltration	35
locaux anciens - hôtels	58
occupés par les malades contagieux -	
désinfection	112
propreté	23.1
ventilation	63, 64, 65, 66

LOCAUX A ORDURES MÉNAGÈRES

(voir également "remisage")	
aménagement, désinsectisation, entretien	77, 79
éclairage	23.3, 57.2 (4°)

mesures contre les rongeurs	119
ventilation	77
LOCAUX DE GARDIENNAGE	
entretien	23.2
LOCAUX DE SPORT	
débit d'air neuf	64.1
équipement sanitaire	68
piscines	70
LOCAUX RECEVANT DU PUBLIC	
aération	62, 63, 64.1
bains-douches	71
bruit	102.2
centres d'hébergement	116
chauffage	40
débit d'air neuf	64.1
distinction des locaux d'habitation	62
entretien	73
équipement sanitaire - généralités	67
établissements d'enseignement	72
hauteur sous plafond	62
hôtels et garnis	56
installation de chauffage - électricité et gaz	31.1, 51, 52, 53
interdiction de fumer	64.1
ventilation mécanique ou naturelle	64, 65
ventilation par ouvrants	66
LOGEMENTS	
(voir également "bâtiments", "habitation" et "immeubles")	
alimentation en eau potable	40
conditions d'occupation des logements	23.1
éclairage naturel	40.2
hauteur sous plafond	40.4
installations électriques et de chauffage, cuisine	51, 52, 53
ouvertures et ventilations	40.1
superficie des pièces	40.3
LOGEMENTS DES ANIMAUX	
dispositions générales	26
locaux renfermant des animaux	154
mesures contre les rongeurs	119
LOCAUX GARNIS	
(voir "hôtels et garnis")	

M

MACHINES	
mesures contre le bruit	102.1
MAGASINS	
(voir également "locaux recevant du public")	

bruits	102.1
mesures contre les rongeurs	119
volume des locaux (qualité de l'air)	64
MAGASINS D'ALIMENTATION	
(voir également "denrées alimentaires" et "locaux recevant du public")	
aliments d'origine végétale - généralités	142
aliments non traditionnels	150, 151
ateliers et laboratoires de préparation des aliments	130
boissons	135
boucheries, charcuteries, triperies, etc.	137
boulangeries et boulangeries-pâtisseries	146, 147, 147.1
champignons	145
cressons et produits de cultures maraîchères immergées	143
dépôts de pain	147.2
dispositions générales concernant les magasins d'alimentation	125
fruits et légumes	144
glaces et crèmes glacées	136
magasins et réserves de produits de la mer et d'eau douce	145
mesures contre les insectes et les rongeurs	125.1 (17°)
œufs et ovoproduits	139
pâtisseries - confiseries	148.1
produits laitiers	136
resserres	125.2
MALADIES TRANSMISSIBLES	
déclaration	105
désinfection en cours de maladie	112
désinfection des hôtels et garnis	61
désinfection des locaux d'habitation	23.1
désinfection des objets prêtés, loués ou vendus d'occasion	112 bis
désinfection terminale	113
hygiène des salons de coiffure, manucure, pédicure	118
isolement des malades	106
mesures après le décès	124
mesures contre les animaux contaminés	123
mesures contre les insectes	23.1, 121
mesures sanitaires dans les centres d'hébergement	116
organisation de la désinfection	114
protection contre les animaux domestiques ou sauvages	120
protection contre les déjections et excréments	125
rongeurs	119
sortie des malades	108
surveillance des appareils de désinfection	115
surveillance médicale des employés de l'alimentation	132 (voir textes en renvoi)

surveillance sanitaire _____	107	évacuations des locaux de sport _____	68
surveillance scolaire _____	109	évacuations des locaux recevant du public _____	67
transport des malades _____	110	évacuations des salles de spectacle _____	69
MANUCURES		évacuations des voies privées _____	100.1, 100.4
aménagement des locaux professionnels _____	117	évacuations : protection contre le gel _____	34
hygiène des produits et du personnel _____	118	inondations et infiltrations _____	35
MARCHES		rejetées par les malades contagieux _____	111
dispositions générales _____	99.5, 126, 126.2	transport _____	99.4
évacuation des déchets _____	128	MATIERES DE VIDANGE	
propreté de la voie publique _____	99.2	(voir également "fosses d'aisances")	
transport des denrées alimentaires _____	129	conditions générales d'enlèvement	
MARCS DE FRUITS		et de traitement _____	90
dépôts ou traitement _____	158	des fosses d'aisances _____	30
utilisation agricole _____	159	déversements - mesures particulières _____	91
MARES		interdiction de déversement	
établissement - entretien _____	92	dans les égouts _____	29.3
interdiction de cadavres d'animaux _____	98	transport des matières usées _____	99.4
interdiction de déversement de fosses à purin _____	156	utilisation agricole _____	106
mesures contre les insectes _____	121	MAZOUT	
MATÉRIAUX COMBUSTIBLES		(voir "liquides inflammables")	
(voir également "incendie")		MODÉRATEURS DE TIRAGE	
proximité des appareils de chauffage _____	57.2 (15°)	des conduits de fumée _____	53.6
MATÉRIAUX DE DÉMOLITION		MORGUES	
enlèvement _____	39	installation et entretien _____	124
interdiction de dépôts _____	90	MOTEURS	
MATÉRIEL		(voir également "véhicules")	
(voir également "ustensiles")		bruits _____	101.4, 101.5
de fabrication et de conditionnement		des broyeurs d'ordures _____	83
des denrées alimentaires et boissons _____	130.4, 133	mesures contre les fumées et odeurs dans	
des salons de coiffure, manucure, pédicure _____	117	les caves et sous-sols _____	27.3
MATIERES FERMENTESCIBLES		véhicules à moteurs :	
conditions de déversements et de dépôts _____	158	- remisage dans les locaux communs	
MATIERES INFLAMMABLES		des immeubles d'habitation _____	23.2
(voir "liquides inflammables")		- réparations et mises au point _____	99.4 bis
MATIERES PLASTIQUES		MOUCHES	
usage pour les canalisations d'eau _____	3.2	(voir également "insectes")	
usage pour les sacs à ordures ménagères _____	75.2	destruction _____	121
MATIERES USÉES		dans les évacuations d'eau et matières usées _____	42.1
(voir également "branchement à l'égout", "évacuation des		dans les fosses d'aisances _____	121
eaux pluviales et des eaux et matières usées")		dans les logements d'animaux _____	26, 154
cabinets d'aisances - dispositions générales _____	45	protection dans les cuisines de	
conditions de déversement _____	29.2	restaurants et locaux annexes _____	152.2
conditions générales d'établissement		protection dans les salles de	
des ouvrages d'assainissement _____	30	restaurants et annexes _____	152.3 (11°)
conditions générales d'évacuation _____	29	protection des ateliers et laboratoires	
contamination du réseau d'eau potable _____	42.3 in fine, 46	de préparation des aliments et les	
entretien et vidange des fosses d'aisances _____	30	magasins d'alimentation et resserres _____	125.1 (17°)
épandage souterrain _____	50	protection des denrées à l'extérieur des	
évacuations : déclaration de travaux _____	42.4	magasins, sur les marchés et autres	
		lieux de vente _____	126
		protection des poubelles _____	75.1

MOUSTIQUES

(voir également "insectes")	
destruction _____	121
entretien des bassins et réservoirs d'eau _____	36, 121
dans les fosses d'aisances _____	121
protection des évacuations d'eau	
et matières usées _____	42.1 (ali. 4)

MURAGE

des branchements à l'égout _____	42.4 (ali. 20 et 21)
----------------------------------	----------------------

MURS

dans les locaux renfermant des animaux _____	154
des ateliers et laboratoires de	
préparation des aliments _____	130.1
des boucheries, charcuteries, triperies, etc. _____	137
des hôtels et garnis - entretien _____	57, 60
des magasins d'alimentation	
et resserres _____	125.1 (7°), 125.2
des restaurants et locaux similaires _____	152.3 (1°)
entretien dans les habitations _____	33
vide entre deux murs _____	41.2

N

NAPPES SOUTERRAINES

protection contre les pollutions _____	9, 10, 42.2, 42.3
--	-------------------

NEIGES ET GLACES

obligations des riverains des	
voies privées _____	100.2
obligations des riverains des	
voies publiques _____	99.8

NETTOYAGE

(voir également "balayage", "entretien"	
"lavage" et "propreté")	
des appareils distributeurs	
automatiques d'aliments _____	131.4 (ali. 3)
des bassins et réserves d'eau non	
destinées à l'alimentation _____	36
des cabinets d'aisances et	
urinoirs publics _____	97
des canalisations et réservoirs	
publics d'eau potable _____	9
des centres d'hébergement des	
personnes sans domicile _____	116
des chambres et parties communes	
des hôtels et garnis _____	60
des citernes d'eau _____	12, 13.1
des conduits de fumée _____	31.6, 79
des conduits de ventilation _____	31.2
des conduits de chutes de vide-ordures _____	79
des locaux après inondations ou infiltrations _____	35

des machines et appareils utilisés pour	
la fabrication et le conditionnement	
des denrées liquides _____	133.3 (3°)
des puits _____	10.4
des récipients contenant le lait _____	130.8
des récipients servant au	
transport du pain _____	129.4
des récipients et locaux de stockage	
des ordures ménagères _____	79
des ustensiles servant à la préparation	
et au conditionnement des aliments _____	130.4
des voies privées _____	100.1, 100.2
des voies publiques _____	99, 99.1, 99.2
du matériel des salons de coiffure,	
manucure, pédicure _____	117

NEUTRALISATION

avant rejet à l'égout _____	29.2, 89 bis
-----------------------------	--------------

NORMES

eau, gaz, électricité, chauffage _____	2, 51, 52, 53
garde d'eau des cabinets d'aisances _____	46

O

OBJETS

contaminés par les malades _____	112
meubles des hôtels et garnis -	
entretien - propreté _____	60 (ali. 7), 61
prêtés, loués ou vendus d'occasion	
- désinfection _____	112 bis
sur les balcons et les fenêtres _____	99.2 (ali. 7)

OBJETS ENCOMBRANTS

présentation à la collecte des ordures	
ménagères _____	85

OCCCLUSION

des cuvettes des cabinets d'aisances _____	46
des orifices de vidange des	
postes d'eau ménagère _____	43

OCCUPANTS

(voir "locataires")

OCCUPATION

débit et qualité de l'air dans les	
locaux recevant du public _____	64.1
des caves et sous-sols - interdiction	
d'habiter _____	27.1
des chambres dans les hôtels et garnis _____	60 bis
des locaux - assainissement de l'atmosphère _____	24
des locaux d'habitation _____	23.1, 27.2

ODEURS

altération des denrées alimentaires	138
altération des œufs et ovoproduits	139
assainissement de l'atmosphère des locaux	24
dans les locaux recevant du public	64.1
évacuation des odeurs dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments	130.3
préparation en plein air des denrées alimentaires	126.1 (ali. 9)
protection des denrées	127
provenant des dispositifs d'évacuation des eaux usées	42.3 in fine

OEUFES ET OVOPRODUITS

(voir également "denrées alimentaires" et "magasins d'alimentations")	
entreposage, emballage, commercialisation et fabrication des ovoproduits	139
retrait du commerce des denrées avariées	128
transport	129.2

ORDURES MÉNAGERES

(voir également "déchets et détritus" et "dépôts")	
broyeurs d'ordures	83
brûlage à l'air libre	84
cadavres d'animaux	98
caractéristiques des récipients :	
- autres types de récipients	75.4
- bacs roulants pour déchets solides	75.3
- poubelles	75.1
- sacs en papier ou en matière plastique	75.2
dans les logements et immeubles, accumulation anormale	23.1
déchets encombrants d'origine ménagère	85
dépôt sauvage d'ordures	84
dépôts définitifs ou temporaires en vue de cession à des tiers	158
élimination des déchets et traitement	84
enlèvement dans les voies privées	100.3
entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute des vide-ordures	79
évacuation par vide-ordures	78
interdiction d'incinération	84
locaux des récipients à ordures ménagères	77
mesures contre les rongeurs	119
mise des récipients à la disposition des usagers	76
présentation des récipients à ordures en vue de leur enlèvement	80
produits non admis dans les déchets ménagers	74
protection sanitaire au cours de la collecte	82
réglementation de la collecte	81
utilisation agricole comme résidus verts	108

OUVERTURES

(voir également "baies", "fenêtres")	
dans les immeubles de toutes catégories	40.1, 66

PPAIN

(voir également "boulangeries")	
boulangeries et dépôts de pain	146, 147
stockage et protection du pain	147.1, 147.2
transport	129.4

PAPIER

emballage de denrées alimentaires	127
éparpillement sur les marchés	99.5
hygiénique dans les locaux recevant du public	67
interdiction de jets et dépôts	99.2
sacs de collecte des ordures ménagères	75.2

PARCS DE STATIONNEMENT

parcs de stationnement à l'air libre	28.2
parcs de stationnement couverts	28.2

PARCS ET PROMENADES

interdiction des cadavres d'animaux	98
jets de nourriture aux animaux	120
mesures générales de propreté	99.2
utilisation de véhicules tous terrains	102.8

PARTIES COMMUNES

conditions d'occupation et d'entretien	23.2, 60
éclairage	23.4, 57.1
entretien des équipements collectifs des hôtels et garnis	57.1
entretien et usage des vide-ordures et locaux à poubelles	77, 78, 79
habitations, mesures de propreté et de sécurité	23.1

PATISSERIES, CONFISERIES

(voir également "boulangeries-pâtisseries", "denrées alimen- taires" et "magasins d'alimentation")	
dispositions applicables aux produits de panification	148
distributeurs automatiques d'aliments	131
laboratoires de fabrication de pâtisserie	148.1
magasins de vente et resserres	125.1, 125.2
mesures contre les fumées et odeurs	130.3
transport	129.1, 129.2
vente ambulante	
vente à l'extérieur des magasins	125.3
vente sur les marchés	126, 126.1

PÉDICURES

aménagements des locaux professionnels	117
hygiène des objets, produits, et du personnel	118

PÉNALITÉS

infraction au présent règlement sanitaire	165
infractions, constatations	166

PERMANENCE DE L'ALIMENTATION EN EAU

dispositions générales	14, 40, 57.1
en cas de gel	34
réservoirs d'eau potable	7.2

PIECES

(voir également "bâtiments", "habitations", "immeubles" "logements")	
chauffage, ventilation, généralités	31, 51, 53, 57
éclairage naturel	40.2
hauteur sous plafond	40.4
non aérées et éclairées directement	40.1
recevant du public - volume	64.1
règles générales d'habitabilité	40
sans fenêtre dans les hôtels et garnis	
- interdiction de location	61 bis
sans fenêtre - interdiction d'utilisation comme magasins d'alimentation, et resserres	125.1 (2°)
superficie des pièces	40.3

PIECES D'EAU

mesures contre les insectes	121
-----------------------------	-----

PIECES D'HABITATION ET DE SÉJOUR

caractéristiques	27.2
communication avec les cabinets d'aisances	45
interdiction dans les caves et sous-sols	27.1
isolation acoustique	54
présence d'animaux	26

PIECES ISOLÉES

alimentation en eau dans les hôtels et garnis	57.2 (2°)
alimentation en eau dans les immeubles	40

PIGEONNIERS**PIGEONS**

dépôts et jets de nourriture	26, 120
passage dans les vides entre deux murs	41.2

PINCES

usage obligatoire :	
- dans les boucheries, charcuteries	137 (ali. 10)
- dans les pâtisseries	163.1

PISCINES

	70
--	----

PLAFONDS (entretien, hauteur)

des ateliers et laboratoires de préparation des aliments	130
des hôtels et garnis	33, 40.4, 57
des immeubles à usage d'habitation	27.1, 33, 40.4
des locaux recevant du public	62 Section 1
des locaux renfermant des animaux	154
des magasins d'alimentation et resserres	125.1 (7°), 125.2

PLANCHERS

(voir également "sols")	
entretien - généralités	33

PLANS D'URBANISME

implantation et volume des constructions	21.1
---	------

PLANTES ET PLANTATIONS

(voir également "jardins publics", "parcs et promenades")	
désinsectisation	37
élagage des arbres devant les fenêtres	23.1
projection d'eaux usées au pied des arbres des voies publiques	99.3
sur les fenêtres et balcons	99.2 (ali. 7)

PLAQUES INDICATRICES

eau de puits	10.4
eau non potable	6.1
instructions en cas de gel	34
sur les branchements à l'égout	42.4 (ali. 21)

PLATS CUISINÉS

(voir également "denrées alimentaires" et "magasins d'alimentation")	
denrées congelées et surgelées	149
distributeurs automatiques d'aliments	131.2
établissements de libre-service	152.3 (8°)
préparation et vente : locaux et ustensiles, conservation	125.2, 130.4, 152.3
préparation et vente à l'extérieur	126.1

PLOMB

Interdiction dans les canalisations et réservoirs d'eau potable	3.1
interdiction dans les citernes d'eau	12

POISSONS ET POISSONNERIES

(voir également "denrées alimentaires", "magasins d'alimentation")	
conditionnement et emballage	127
déchets et denrées avariées	128
magasins de vente	145
transport	129.2
utilisation des poissons pour la destruction des insectes	121 (ali. 3)
vente ambulante (voitures-boutiques)	125.3
vente à l'extérieur des magasins	126.1
vente sur les marchés	126.2

POLLUTION

(voir contamination)

POLLUTION DE L'AIR

par défaut de ramonage et d'entretien	31.1, 31.6, 64
par la collecte des ordures ménagères	82
par le battage des tapis, et les jets de poussières par les fenêtres	25

par les appareils autres que ceux destinés au chauffage, à la cuisine ou à la production d'eau chaude	53.9	entretien	33
par les ateliers et laboratoires de préparation des aliments	130.3	fermeture des cabinets d'aisances des hôtels et garnis	57.1 (alinéa 2)
par les boulangeries et pâtisseries	147.1	ventilation par les portes	63.1
par les fumoirs	130.7	PORTS, INSTALLATIONS PORTUAIRES ET BERGES	
par les installations et appareils de chauffage, cuisine	53.1, 53.7 inclus	(voir également "voies et plans d'eau")	
par les moteurs dans les caves et sous-sols	27.3	création et aménagement	95
par les substances radioactives dans les ordures ménagères	74	déversement ou dépôt de matières usées ou dangereuses	90
par les vide-ordures	79	POSTES D'EAU	
par l'incinération des déchets hospitaliers	86.2, 88	(voir également "alimentation en eau", "eaux potables")	
par l'incinération des ordures ménagères et détritus	84	à proximité des cabinets d'aisances à usage commun	45 (C) - 132
protection contre les poussières - mesures générales	96	dans les cours et courettes	41.1
protection des locaux recevant du public	64.1	dans les logements et pièces louées isolément	40, 57.2
POLLUTION DE L'EAU		occlusion des orifices de vidange	43
dans les bâtiments, immeubles, et logements	15	protection contre l'humidité	18
des cressonnières et des cultures maraîchères immergées	143	POUBELLES	
des ouvrages publics - réglementation générale	3.1, 5.1, 5.2, 9	(voir "récipients à ordures ménagères")	
dispositifs de protection anti-pollution des réseaux privés	16.2, 16.5	POULAILLERS	
par les déjections des malades contagieux	111	aménagement des locaux	154
par les déversements de matières usées, matières dangereuses et de matières de vidange	29.3, 90	entretien et élevage	26
par les évacuations d'eaux pluviales	29.1	évacuation des fumiers et excréments	154, 156
par les fosses à purin	156	POUSSIERES	
par les fumiers	155	battage des tapis et paillassons	25
par les installations d'eau	7.5, 16.1	en cours de collecte des ordures ménagères	82
par les mares et abreuvoirs	92	par les vide-ordures	79
par l'utilisation agricole des matières de vidange, des lisiers d'animaux et des résidus verts	157, 159	protection des lieux publics contre la poussière	96, 99.1, 99.4, 99.5, 99.7
utilisés pour l'alimentation	15 (dernier alinéa)	POUX	
POMPES		(voir "maladies transmissibles")	
des circuits de chauffage - protection contre le gel	34	isolement des malades	106
des puits	10.3	PRÉLEVEMENTS	
PORCHERIES		d'air ventilé pour distribution, dans les locaux occupés	24
locaux et emplacements renfermant des animaux	154	dans les réservoirs de stockage de l'eau	7.2
PORTES		PRESSION	
(voir également "baies")		de l'eau dans les immeubles de grande hauteur ou de grande surface	16.4
d'accès aux hôtels et garnis	57	de l'eau dans les immeubles en général	14
des cabinets d'aisances dans les locaux d'habitations	45	PRESSOIRS	
des locaux de remisage des poubelles	77	aménagement	162
		PRISES D'AIR	
		(voir également "aération", "air chaud", "gaines" et "ventilation")	
		pour la ventilation des locaux - généralités	63.1
		pour la ventilation des locaux recevant du public	64.1
		pour les locaux à pollution spécifique	64.2

PROCÉDURE D'URGENCE OU D'OFFICE

curage des égouts non murés	42.4 (alinéa 25)
désinactivation des plantations	37
déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses	90
élagage des plantations en bordure	
des habitations	23.1
enlèvement des déchets et détritrus	84
inondations et infiltrations	35
malpropreté des immeubles et logements	23.1
vidange des ouvrages d'assainissement	30

PRODUITS

(voir également "matières" et "substances")	
additionnels à l'eau	8.2
alimentaires - produits autorisés pour le lavage du matériel et des ustensiles	130.4
antigel	8.1
larvicides - destruction des insectes	121
toxiques ou malodorants - séparation dans les magasins d'alimentation et resserres	125.1 (18e)
utilisés pour le nettoyage des récipients locaux de stockage des ordures ménagères et vide-ordures	79
utilisés dans les salons de coiffure, manucures, pédicures	117

PRODUITS LAITIERS

(voir également "denrées alimentaires", "lait", "magasins d'alimentation")	
conditionnement et emballage - protection contre l'altération et la contamination	130.8, 136
exposition à la vente à l'extérieur des magasins	126.1
magasins de vente et resserres	125.1, 125.2
transport	129.2
vente en voitures-boutiques	125.3
vente sur les marchés	126.2

PROJECTIONS

dans les chéneaux et gouttières	29.1
d'eaux usées sur la voie publique	99.3
de poussières par battage de tapis et paillasons	25

PROPANE

(voir "gaz" et "hydrocarbures liquéfiés")

PROPRETÉ

(voir également "balayage", "lavage" et "nettoyage")	
corporelle et vestimentaire des coiffeurs, manucures, pédicures et de leur matériel	119
dans les boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente de plats cuisinés, etc.	137

de la literie et des objets mobiliers dans les hôtels et garnis	60, 61
des ateliers et laboratoires de préparation des aliments	130
des bains-douches	71
des habitations, logements, locaux communs et dépendances	23
des hôtels et garnis - chambres, parties communes, etc.	60
des lavoirs	93
des locaux, appareils et récipients utilisés pour les boissons autres que le lait	133
des locaux sanitaires dans les établissements recevant du public	67
des logements d'animaux	26, 154
des magasins d'alimentation et resserres	125.1, 125.2
des puits	10.4
des récipients à ordures ménagères locaux de stockage et vide-ordures	79
des restaurants et locaux similaires	152
des terrains non bâtis	84, 99.2
des voies privées	100.2
des voies et espaces publics	99.2

PROPRIÉTAIRES (obligations)

d'animaux dans les habitations, leurs dépendances et leurs abords	26
d'ateliers et laboratoires de préparation des aliments	130
de boucheries, charcuteries, triperies, etc.	137
de boulangeries et fonds de boulangeries	147
de branchements à l'égout	42.4, 44
de chambres et logements en meublés ou garnis	57
de cinstructions à proximité de dépôts de matières fermentescibles	158
de puits	10
de fosses d'aisances	30
de magasins d'alimentation et resserres	125.1, 125.2
de réservoirs et surpresseurs dans les immeubles	7
désinfection des canalisations d'eau potable	20.2, 20.3
des vide-ordures	78
enlèvement des ordures ménagères des voies privées	100.3
entretien des installations de distribution d'eau	18
entretien des immeubles	32, 33
entretien des voies privées	100.2
évacuation des eaux pluviales et usées	42
mesures contre les insectes	121
mesures contre les pigeons sauvages	120
mesures contre les rongeurs	119
obligations en bordure de la voie publique	99

présentation des déchets ménagers à la collecte	80
protection des installations contre le gel	34
qualité de l'eau distribuée dans les immeubles	15
ramonage et entretien des conduits de fumée et appareils	31.1, 31.6
PROTECTION CONTRE LE GEL	
dans les voies privées	100.2
dans les voies publiques	99.2
des canalisations d'évacuation d'eaux usées	42.3 (alinéa 2)
d'installations diverses	34
PUCES	
(voir également "insectes")	
destruction	23.1, 61, 116, 121
PUITS	
construction, utilisation, entretien, etc.	10
PULPES	
dépôts	158
transport	99.4
utilisation agricole comme résidus verts	159
PUNAISES	
(voir également "insectes")	
destruction	23.1, 61
Q	
QUALITÉ DE L'EAU	
(voir "alimentation en eau", "eau potable")	
R	
RAGE	
mesures spéciales	122
RAMONAGES	
des conduits de fumée et de ventilation	31.1, 31.2, 31.6, 72 bis
des conduits de vide-ordures	79
RATS	
(voir "rongeurs")	
RAVALEMENT	
entretien et propreté	33, 99.2

RÉCIPIENTS

contenant des boissons et denrées alimentaires	133
contenant du lait	135
pour les déchets des ateliers et laboratoires de préparation des aliments	128
pour les déchets des cuisines	152.2
pour les déchets des marchés	128
pour les déchets des poissonneries	128
pour les déchets des salons de coiffure, manucures, pédicures	117
pour le transport du pain	129.4
pour le transport des vidanges et matières organiques	91

RÉCIPIENTS A ORDURES MÉNAGÈRES

caractéristiques des différents types de récipients	75
collecte - dispositions diverses	80, 81, 82, 110.3
entretien des récipients	79
locaux de remisage	77
mise à disposition des usagers	76
protection sanitaire au cours de la collecte	82

RÉFECTOIRES

(voir "restaurants et locaux similaires")

REGARDS

dans les cours et courettes	41.1
des canalisations d'eaux pluviales d'eaux et matières usées	42.1, 42.3 (2e) 42.4 (alinéa 13)

REGLEMENTS DE CONSTRUCTION

application à toutes catégories d'immeubles
- conditions générales d'application 22, 61 ter

REGLEMENTS DE SÉCURITÉ

application générale dans les hôtels et garnis	56
application générale dans les locaux recevant du public - pollution de l'air	68.1
chauffage des hôtels et garnis	57
conduits de fumée	31.1, 31.6
installations électriques	51
installations de gaz	52

RELEVAGE

des eaux et matières usées - généralités	42.1, 42.3 (2e)
puits de relevage en sous-sol	42.4 (alinéa 16)

REMISAGE

conditions de remisage des poubelles	79
local de remisage des poubelles	77
véhicules automobiles : interdiction dans les locaux communs	23.2
voitures d'enfants : entretien	23.2
séparation avec les locaux à ordures ménagères	77

RÉPARATIONS

(voir également "travaux") dans les hôtels et garnis et dans les immeubles de toutes catégories _____	32, 60
des conduits de fumée _____	31.1

RÉSEROIRS DE CHASSE

(voir "cabinets d'aisances", "évacuation des eaux et matières usées")

RÉSEROIRS D'EAU POTABLE

distinction des réservoirs d'eau non potable _____	6.1
entretien et nettoyage _____	20.2
étanchéité et propreté à la pose _____	5.2
évacuation et ventilation _____	7.3
prescriptions générales contre la pollution _____	7.2
proximité des descentes d'eaux et matières usées _____	42.2
réservoirs de coupure _____	16.3
réservoirs sous pression _____	7.5
utilisés comme protection contre les risques d'incendie _____	19

RÉSEROIRS DE LIQUIDES INFLAMMABLES

mise à jour en cours de démolition _____	39
--	----

RESSERRES

des boucheries, charcuteries triperies _____	137
des denrées altérables vendues sur les marchés _____	126.2
des magasins d'alimentation - dispositions générales _____	125.2
interdiction de communication avec les cabinets d'aisances _____	57.1, 125.1

RESTAURANTS

(voir également "denrées alimentaires") ateliers et laboratoires de préparation des aliments _____	130
bruits _____	102.1
déclaration d'ouverture _____	152.1
hygiène et propreté _____	152.3
interdiction de communication avec les cabinets d'aisances _____	57.1; 152.3 (4e), 72
prescriptions particulières pour les libres-services _____	152.3 (8e)
protection contre les fumées et les odeurs _____	130.3
qualité de l'eau servie _____	152.3 (6e)
ventilation _____	64.1

RINCAGE

de la vaisselle dans les restaurants _____	152.3 (6e)
des canalisations d'eau potable _____	20.2
des machines et appareils servant à la fabrication et au conditionnement des denrées liquides _____	133 (3e)
des tables dans les restaurants _____	152.3 (5e)
des ustensiles servant à la préparation et au conditionnement des aliments _____	130.4

ROBINETS DE PUISAGE

(voir également "alimentation en eau", "eaux potables") dans les cours et courettes _____	41.1
d'eau non potable - plaque indicatrice _____	6.2
d'eau potable - fuite d'eau _____	18
mesures en cas de gel _____	34
qualité de l'eau distribuée _____	15

RONGEURS

(voir également "dératisation") cadavres - interdiction de dépôts _____	98
dans les caves _____	119
dans les citernes à eau _____	12
dans les cours et courettes _____	41.1, 119
dans les établissements renfermant des animaux _____	154
dans les immeubles en démolition _____	39
dans les immeubles et leurs dépendances _____	23.1
mesures générales _____	119
passage dans un vide entre deux murs _____	41.2 (3°)
protection des ateliers et laboratoires de préparation des aliments _____	130.2
protection des cuisines _____	157.2
protection des denrées alimentaires dans les magasins d'alimentation et resserres _____	125.1 (17°)
protection des locaux à ordures ménagères _____	77
protection des poubelles _____	75.1
protection des restaurants et locaux similaires _____	157.2 (11°)

RUES

(voir "voies privées" et "voies publiques")

S**SACS EN MATIERE PLASTIQUE OU PAPIER**

usage pour la collecte des ordures ménagères _____	75.2
--	------

SALLES D'AUTOPSIE

mesures générales _____	124
-------------------------	-----

SALLES DE BAINS, SALLES D'EAU

comportant un cabinet d'aisances _____	45 (a)
ventilation _____	64.2

SALLES DE SPECTACLE

conditionnement d'air _____	65
équipement sanitaire _____	69
ventilation _____	64.1

SALLES DE SPORTS

conditionnement d'air _____	65
équipement sanitaire _____	68
ventilation _____	64.1

SALONS DE COIFFURE

- aménagement des locaux professionnels _____ 117
hygiène du personnel et des objets employés _____ 118

SANCTIONS

- (voir également "pénalités", procédure d'urgence")
dispositions générales _____ 164, 165

SANDWICHES

- présentation sous emballage clos _____ 126.1

SCIURE

- (voir également "balayage")
usage interdit pour le balayage :
- des ateliers et laboratoires de
préparation des aliments, des
magasins de vente et des resserres _____ 125.1 (1^o)
- des restaurants et annexes _____ 152.3 (2^o)

SÉCHAGE DES MAINS

- dans les lavabos réservés au personnel
manipulant des denrées alimentaires _____ 132 (dernier alinéa)
dans les restaurants et annexes _____ 152.3 (4^o)

SÉCURITÉ

- (voir également "règlements de sécurité")
des locaux recevant du public - pollution
de l'air _____ 24, 65
règles applicables aux installations de gaz
électricité, chauffage, cuisine ou
production d'eau chaude _____ 31.1, 51, 52, 53, 54, 55
56, 57

SELF-SERVICES

- prescriptions particulières _____ 152.3 (8^o)

SERVIETTES

- à l'usage du personnel manipulant
des denrées alimentaires _____ 132 (dernier alinéa)
dans les locaux recevant du public _____ 67
usage dans les salons de coiffure _____ 118

SERVITUDE DE PASSAGE

- pour les canalisations d'eaux
et matières usées _____ 42.3

SIEGES

- des cabinets d'aisances _____ 46, 72

SIPHONNAGES

- par les conduits de fumée _____ 31.3

SIPHONS

- (voir "occlusion")

SIROPS

- fabrication, conditionnement, vente _____ 133

SODAS

- fabrication, conditionnement, vente _____ 133

SOLS

- (voir également "planchers")
aux abords des vide-ordures - propreté _____ 79
des ateliers et laboratoires de
préparation des aliments _____ 130
des boucheries, charcuteries, triperies _____ 137
des cabinets d'aisances et salles d'eau _____ 45
des cours et courettes _____ 41.1
des immeubles de toutes catégories _____ 33
des lavoirs _____ 93
des locaux sanitaires dans les établis-
sements recevant du public _____ 67
des logements des animaux _____ 154
des magasins d'alimentation et resserres _____ 125.1 (9^o)
des parties communes des immeubles
- propreté _____ 23.2
des poulaillers _____ 26, 154
des restaurants et annexes _____ 152.3 (1^o, 2^o)
des rues - protection contre la poussière _____ 96
des voies et espaces publics - propreté _____ 99
des voies privées - entretien, propreté _____ 100.2

SOURCES

- alimentant les cressonnières et
cultures immergées _____ 143
dispositions particulières _____ 11
interdiction de déversement des
fosses à purin _____ 156
interdiction d'enfouissement des
cadavres d'animaux _____ 98
protection contre les dépôts de fumier _____ 155
protection contre l'utilisation agricole
de dépôts de matières fermentescibles _____ 158
protection contre l'utilisation agricole
des matières de vidange _____ 155

SOURIS

- (voir "rongeurs")

SOUS-SOLS

- dans les hôtels et garnis
conditions de location _____ 60 ter
installations de canalisations et
d'appareils _____ 17
interdiction d'utilisation comme
local d'habitation _____ 27.1, 129
utilisation comme magasin d'alimen-
tation - interdiction _____ 125.1, 129
utilisation comme resserres
- aération et ventilation _____ 125.2

SPIRITUEUX

- fabrication, conditionnement, vente

SUBSTANCES RADIO-ACTIVES

- interdiction de mélange avec
les ordures ménagères _____ 74
projection dans les égouts _____ 29.3

SUIES

(voir "pollution de l'air" et "ramonage")

SURFACE

des chambres autorisées à la
location (meublé, garnis, hôtel) _____ 60 bis
des pièces d'habitation _____ 40.3

SURPRESSEURS D'EAU

installation _____ 16.4

SURVEILLANCE

des hôtels et garnis _____ 56

SURVEILLANCE SANITAIRE

(voir également "maladies transmissibles")

SURVEILLANCE SCOLAIRE

conditions d'admission des
enfants à l'école _____ 109

SURVOL DES ZONES D'HABITATION _____ 104OU DE DÉTENTESYNDICS

(voir "propriétaires")

TTAPIS

battage _____ 25
contaminés par les malades
- désinfection _____ 112

TEINTURES

utilisation dans les salons de coiffure _____ 118

TEMPÉRATURE

dans les chambres d'hôtels et garnis _____ 57.2 (6°)
dans les logements ou pièces d'habitation _____ 40
de l'eau distribuée _____ 4
des eaux évacuées à l'égout _____ 29.3

TERRAINS

interdiction de déposer et d'enfouir
les cadavres d'animaux _____ 98
non bâtis - propreté et clôture _____ 84, 99.2
utilisation agricole de certains déchets _____ 158

TINETTES MOBILES

enlèvement _____ 30

TOILETTE

interdiction de l'eau non potable _____ 2

TOXIQUES

interdiction de dépôt dans les
ordures ménagères _____ 74

interdiction de dépôt et déverse-
ment en divers lieux _____ 90
interdiction de rejet en égout _____ 23.3

TRAITEMENT

de l'eau potable :
- dispositifs dans les réseaux _____ 16.5
- traitement thermique _____ 16.9
des eaux usées _____ 29.2
des effluents _____ 49
des matières de vidange _____ 91
des ordures ménagères après collecte _____ 84

TRANSFERT

des boulangeries et dépôts de pain _____ 147 (1°)
des fonds de boulangeries et
boulangeries-pâtisseries _____ 146

TRANSFORMATIONS

des boulangeries-pâtisseries _____ 146
des locaux anciens à usage de
garnis ou meublés _____ 58
des logements anciens (cabinets
d'aisances et salles d'eau) _____ 45

TRANSPORTS

de toute nature _____ 99.4
des denrées alimentaires _____ 129
des malades _____ 110
des personnes décédées _____ 124
en commun - nettoyage - désinfection _____ 97

TRAVAILLEURS

employés dans les cuisines (ventilation) _____ 64.2
hébergement collectif _____ 61 quater, 61 quinquies
hygiène des locaux affectés au travail - Titre III Section 2
installations provisoires
(alimentation en eau) _____ 16.13

TRAVAUX

dans les conduits de fumée _____ 31.3, 31.6
dans les fosses d'aisances _____ 30
entretien des immeubles _____ 32, 33
mesures contre le bruit _____ 101
sur la voie publique _____ 99.7

TRÉMIES D'AÉRATION

(voir "aération", "gaines" et "ventilation")

TRIAGE

(voir "chiffonnage")

TRIPERIES

(voir également "denrées alimentaires")
ateliers et laboratoires de préparation _____ 130
conditionnement - emballage _____ 127
déchets et denrées avariées _____ 128
magasins de vente et resserres _____ 137 in fine
protection contre les fumées et odeurs _____ 130.3
transport _____ 129.2
vente ambulante _____ 125.3
vente à l'extérieur et sur les marchés _____ 126

TROTTOIRS

nettoyage _____	96
protection contre des véhicules divers _____	99.4 bis

TUBAGE

des conduits de fumée _____	31.4
-----------------------------	------

TUYAUTAGES

(voir également "évacuation des eaux et matières usées")	
branchements particuliers _____	42.4
dans les voies privées _____	100.4
démolition _____	42.4 in fine

TUYAUX DE CHUTE

(voir également "chutes d'aisances")	
des dispositifs d'accumulation _____	48
des vide-ordures _____	79

TUYAUX D'ÉVENT

des chutes d'aisances _____	42.1, 42.3 (1°)
des dispositifs d'accumulation _____	48

TUYAUX DE POELE

(voir "conduits de fumée")

TYPHUS EXANTHÉMATIQUE

(voir également "maladies transmissibles")	
isolement des malades _____	106
surveillance sanitaire _____	107

U

URBANISME

application de la réglementation en matière de construction _____	22
--	----

URGENCE

(voir "procédure d'urgence")

URINOIRS

(voir également "équipements sanitaires")	
dans les bains-douches _____	71
dans les établissements d'enseignement _____	71 bis
dans les hôtels et garnis _____	57.1
des locaux de sport _____	68
des locaux recevant du public _____	67
des salles de spectacle _____	69

USAGE

des cabinets d'aisances communs _____	40
des conduits de fumée, de ventilation et d'appareils à combustion _____	31.1, 31.2
des immeubles de toutes catégories _____	22
des locaux d'habitation _____	23

USAGERS

(voir également "locataires")	
obligations des usagers de la voie publique _____	99.2, 99.3
obligations pour les appareils de chauffage et de cuisine _____	31.1

USINES

de traitement des matières de vidange _____	91
d'incinération des ordures ménagères _____	84 (voir texte cité en renvoi)

USTENSILES

(voir également "vaisselle")	
loués, prêtés ou vendus d'occasion _____	112 bis
servant à la fabrication des crèmes glacées _____	136
utilisés dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments _____	130.4
utilisés dans les boucheries, charcuteries, triperies _____	137
utilisés dans les pâtisseries _____	148

UTILISATION AGRICOLE

de matières de vidange _____	155
de matières fermentescibles _____	158
de résidus verts _____	159

V

VAISSELLE

(voir également "ustensiles")	
dans les restaurants et annexes _____	152.3 (6°)
des ateliers et laboratoires de préparation des aliments _____	130.4
lavage dans les débits de boissons _____	134

VAPEUR

(voir "condensation")

VARIOLE

(voir également "maladies transmissibles")	
isolement des malades _____	106
surveillance sanitaire _____	107

VÉHICULES

de transport de déchets et denrées avariées _____	128
de transport de denrées alimentaires _____	129
de transport de malades _____	110
de transport de toutes natures _____	13.1
dispositions particulières contre le bruit _____	101.4
interdiction d'abandon, réparations, stationnement _____	99.4 bis
interdiction de déversement des eaux de lavage dans les voies et plans d'eau _____	90

interdiction de lavage sur la voie publique	99.3
interdiction de remisage dans les caves et les sous-sols	27.3
interdiction de remisage dans les locaux communs	23.2
utilisation dans les bois et promenades de véhicules tous terrains	102.8

VENTILATION

(voir également "aération" et "conduits")	
commune à plusieurs locaux d'un même établissement	63.2
des ateliers et laboratoires de préparation des aliments	130.3
des cabinets d'aisances et salles d'eau, et pièces de service	40.1
des celliers et pressoirs	162
des chambres louées en meublé ou garni 57.2 (10°, 11°)	
des hôtels et garnis	57 (ali. 8)
des immeubles de toutes catégories	40.1
des locaux autres que ceux à usage d'habitation	62
des locaux disposant d'installations de chauffage et de cuisine	53
des locaux renfermant des animaux	154
des magasins d'alimentation et resserres	125.1 (3°)
dispositions générales	63.1
mécanique ou naturelle par conduits :	
- cuisines, salles de bains et cabinets d'aisances	64.2
- installations, fonctionnement, entretien	65
- locaux recevant du public	64.1
par ouvrants extérieurs :	
- cuisines, salles de bains et cabinets d'aisances	66.2
- d'un vide entre deux murs	41.2
- locaux recevant du public	66.1
- surface des ouvrants	66.3

VERGLAS

obligations des propriétaires des voies privées	100.2
obligations des riverains de la voie publique	99.9

VERMINE

dans les hôtels, garnis, locaux destinés à l'hébergement collectif	60, 61
dans les locaux d'habitation	23.1
mesures de protection	121

VESTIAIRES

dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments	132
---	-----

VETEMENTS

contamination par les malades - désinfection	112, 113
--	----------

dans les centres d'hébergement de personnes sans domicile - désinfection	116
loués, prêtés, ou vendus d'occasion - désinfection	112 bis
utilisés par le personnel dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments - propreté	132

VIANDE

(voir "boucheries")

VIANDE HACHÉE

préparation	137
-------------	-----

VIDANGES

déchargement des matières de vidange	91
des bassins d'ornement et d'arrosage	121
des citernes d'eau	12, 13
des dispositifs d'accumulation	48
des fosses à purin	156
des fosses d'aisances et ouvrages d'assainissement	30
des réservoirs de stockage de l'eau potable	7

VIDE ENTRE DEUX MURS

mesures de protection	41.2
-----------------------	------

VIDE-ORDURES

(voir également "ordures ménagères")

dispositions générales	78
entretien et usage	79
local de réception	77

VINS

(voir également "boissons", "débits de boissons")	
aménagement des celliers et pressoirs	162
fabrication - conditionnement et vente	133

VISITES MÉDICALES

des employés de l'alimentation	132
--------------------------------	-----

VISITES ET ENQUÊTES SANITAIRES

constatation des infractions	166
libre accès des agents chargés de la surveillance et de la salubrité des garnis	61 bis

VITRAGES

des cours couvertes existantes	57
--------------------------------	----

VOIES DE CIRCULATION

distance à respecter pour l'épandage des matières de vidange	155
éloignement des mares - abreuvoirs	92

VOIES ET PLANS D'EAU

dépôts et cadavres d'animaux - interdiction	98
interdiction de déversement et dépôts sur les rives	90
protection contre le bruit	103

VOIES PRIVÉES

battage et jets par les fenêtres	25
canalisations d'eau potable	14
clôture des terrains	84, 99.2
dispositions générales	100.1
enlèvement des ordures ménagères	100.3
établissement, entretien nettoyage	100.2
évacuation des eaux et matières usées	100.4
mesures contre le bruit	100.1
raccordement aux égouts	42.3

VOIES PUBLIQUES

abords des chantiers	99.8
accès aux locaux à ordures ménagères	77
balayage	99.1
battage et jets par les fenêtres	25
branchements à l'égout	42
canalisations d'eau potable	14
clôture des terrains non bâtis	84, 99.2
déversements interdits des fosses à purin	156
élagage des arbres en bordure	23.1
éloignement des dépôts de fumiers	155
éloignement des dépôts et matières fermentescibles	158
éloignement des matières de vidange	155
évacuation des déchets et denrées avariées	130.5
interdiction d'abandon d'animaux	99.6
interdiction de dépôts de cadavres d'animaux	98
interdiction de jets de nourriture aux animaux	99.2
lavage des voitures - interdiction	99.3
mesures contre le bruit	100.1
mesures générales de propreté et de salubrité	99.2
neige et verglas - obligations des riverains	99.8
projection d'eau usées - interdiction	99.3
propreté des marchés	99.5
protection contre les déjections	97
protection contre la poussière	96
transports de toutes natures	99.4

VOITURES

(voir "véhicules")

VOITURES-BOUTIQUES

vente ambulante des denrées alimentaires	125.3
--	-------

VOITURES D'ENFANTS

remisage	23.2
séparation avec les locaux à ordures ménagères	77

VOLAILLES ET GIBIERS

abattoirs	140
déchets et denrées avariées	130.5
élevage des animaux de basse-cour	154
magasins de vente et réserves	
- prescriptions	125.1, 125.2, 137

préparation et conditionnement	137
protection des denrées	127
transport	129.2
vente ambulante	125.3
vente à l'extérieur	126, 126.1
vente sur les marchés et autres lieux	126.2

VOLUME D'AIR

des chambres louées en meublé ou garni	60 bis
des locaux non aérés directement : locaux recevant du public et locaux à pollution spécifique (cuisines, cabinets d'aisances)	64
des locaux aérés par ouvrants extérieurs	66

W

WATER-CLOSEDS

(voir "cabinets d'aisances")

Y

YAOURT OU YOGHOURT

(voir "produits laitiers")

Z

ZONES DE PROTECTION SPÉCIALE

(voir également "pollution de l'air")



PREFECTURE DU VAL DE MARNE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES
AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES

CRETEIL, le 30 AOÛT 2002

Service : Santé Environnement

N/Réf. : SSE/MB/VM

Affaire suivie par Mme Marie BAVILLE

Tél. 01 49 81 87 70

ADDITIF DU RÈGLEMENT SANITAIRE DÉPARTEMENTAL


En application de l'article L. 1311-1 du code de la Santé Publique, les règles générales d'hygiène sont désormais fixées par décret en Conseil d'Etat.

En conséquence les derniers textes réglementaires parus au niveau national viennent compléter ou abroger des articles du Règlement Sanitaire Départemental du Val de Marne en date du 26 février 1985.

Je vous remercie donc de bien vouloir prendre en compte les remarques ci-jointes.

Je vous précise que cet additif vous est transmis pour information, il ne peut être considéré comme exhaustif et ne constitue pas une mise à jour du règlement sanitaire départemental.

Pour le Directeur et par délégation
L'Ingénieur du Génie Sanitaire,


Marie BAVILLE





MINISTÈRE DES AFFAIRES SOCIALES, DU
TRAVAIL ET DE LA SOLIDARITÉ

MINISTÈRE DE LA SANTÉ, DE LA FAMILLE
ET DES PERSONNES HANDICAPÉES

PREFECTURE DU VAL DE MARNE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES
AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES

Service : Santé Environnement



CRETEIL, le

Titre I : LES EAUX DESTINÉES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Article 1^{er}

Les eaux destinées à la consommation humaine sont réglementées par le décret du 20 décembre 2001 et ses textes d'applications,

Domaine d'application

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

Article 29

L'article 29.3

est à remplacer par l'article 22 du décret n°94-469 du 3 juin 1994 (journal officiel du 8 juin) relatif à la collecte et au traitement des eaux usées.

Article 30

Les articles :

- 30.1
- 30.2
- 30.3
- 30.4

sont abrogés par l'arrêté du 6 mai 1996 (journal officiel du 8 juin) fixant les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif, pris en application article 26 du décret n°94-469 du 3 juin 1994 (journal officiel du 8 juin), relatif à la collecte et aux traitements des eaux usées.

Article 101

L'article 101.5

est abrogé par le décret n°95-79 du 23 mai 1995 (journal officiel du 25 janvier 1995) fixant les prescriptions prévues par l'article 2 de la loi n°92-1444 du 31 décembre 1992 relatif à la lutte contre le bruit et aux objets bruyants et dispositifs de sonorisation.

Réglementation nouvelle : LES AVERTISSEURS SONORES

Les systèmes d'alarme sonore visant à protéger les établissements publics ou privés sont soumis à la réglementation en vigueur (arrêté n°00-10803 du 29 mai 2000 relatif à l'installation et utilisation de systèmes d'alarme sonore audibles de la voie publique).

Article 102

102.1 : De nouveaux éléments viennent compléter cet article.

Etablissements industriels et commerciaux, ateliers, magasins, locaux de diverses nature.

Installations non Classées pour la Protection de l'Environnement

Les responsables des établissements industriels et commerciaux, ateliers et magasins de toutes natures, publics ou privés, doivent veiller à ce qu'aucun bruit impulsionnel ou continu, n'occasionne de gêne pour le voisinage au regard de la réglementation en vigueur (3).

(3) Référence décret n°98-408 du 18 avril 1995 relatif à la lutte contre le bruit de voisinage et modifiant le Code de la Santé Publique (J.O du 19 avril 1995)

Installations Classées pour la Protection de l'Environnement

Les nuisances sonores générées par les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement sont de la compétence, dans le Val de Marne, du Service Technique d'inspection des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement. L'arrêté du 23 janvier 1997 s'applique aux Installations Classées pour la Protection de l'Environnement soumises à autorisation et construites ou modifiées après la parution de ce texte.

Les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement soumises à autorisation et existantes antérieurement, soumises à déclaration doivent respecter l'arrête du 20 août 1985.

Article 102

L'article 102.2 est à remplacer par :

Les articles :

- 48
- 49
- 50

sont **abrogés** par l'arrêté du 6 mai 1996 (journal officiel du 8 juin) fixant les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif, prit en application article 26 du décret n°94-469 du 3 juin 1994 (journal officiel du 8 juin) relatif à la collecte et aux traitements des eaux usées.

Article 154

L'article 154.2

est complété par le décret 96-97 du 7 décembre 1996, (publié au journal officiel du 8 février) relatif à la protection de la population contre les risques sanitaires liés à une exposition à l'amiante dans les immeubles bâtis.

Article 156

L'article 156.1

est étendu aux eaux souterraines maritimes par l'article 1er du décret 96-540 du 12 juin 1996, publié au journal officiel du 19 juin, relatif au déversement et épandage des effluents d'exploitations agricoles).

Article 159

Épandage : article modifié par le décret 97-133 du 8 décembre 1997, publié au journal officiel du 10 décembre, relatif à l'épandage des boues issues du traitement des eaux usées et son arrêté d'application du 8 janvier 1998, publié au journal officiel du 31 janvier 1998.

Article 159

159.1.

Les dispositions générales sont complétées par l'article 3 du décret en 96-540 du 12 juin 1996, publié au (journal officiel du 19 juin relatif au déversement et à l'épandage des effluents d'exploitations agricoles).

Article 159

L'article 159.2.3

est abrogé par le décret n°97-11133 du 8 décembre 1997 (journal officiel du 10 décembre) relatif à l'épandage des boues issues du traitement des eaux usées.

Article 159

L'article 159.2.4

est abrogé par le décret n°97-11133 du 8 décembre 1997 (journal officiel du 10 décembre) relatif à l'épandage des boues issues du traitement des eaux usées.

TITRE V : LE BRUIT

A compter du 1^{er} janvier 2000, la construction de nouveaux bâtiments d'habitation ou la modification de bâtiments d'habitation anciens, y compris les locaux à usage professionnel situés dans un bâtiment d'habitation doivent satisfaire aux dispositions de la réglementation en vigueur. Ces travaux d'aménagement ne doivent pas avoir pour conséquence de diminuer les caractéristiques d'isolation acoustiques du logement (2).

(2) *Références arrêté du 30 juin 1999 relatif aux caractéristiques acoustiques (J.O du 23 juillet 1999) et l'arrêté du 30 juin 1999 relatif au modalité d'application de la réglementation acoustique (journal officiel du 23 juillet 1999), circulaire 2000-5/UHC/QC1/4 du 28 janvier 2000 relative à l'application de la réglementation acoustique dans les bâtiments d'habitation neufs.*

Les bâtiments d'habitation construit entre 1969 et 1996 sont soumis quant à eux à d'autres dispositions réglementaires (2bis)

(2bis) *Références arrêté du 14 juin 1969 relatif à l'isolation acoustique dans les bâtiments d'habitation (J.O du 24 juin 1999) modifié par l'arrêté du 22 décembre 1975 (J.O du 7 janvier 1976).*

Le **titre V.** du Règlement Sanitaire Départemental est **caduque** depuis la publication du décret n°88-523 du 5 mai 1988 relatif aux bruits de voisinage, ultérieurement abrogé par le décret n°95-408 du 18 avril 1995 (Code de la Santé Publique, art R48-1 à R48-5).

Article 101

Les articles 101.1 à 101.3 :

sont abrogés par l'arrêté préfectoral n°98/1801 du 27 mai 1998 réglementant les bruits de voisinage dans le département du Val de Marne