

REGLEMENT  
SANITAIRE  
DEPARTEMENTAL

N° Hors Série 1988

COMPLETE MODIFIE PAR LES ORDONNANCES,  
LOIS, DECRETS, ARRETES  
VISES EN ANNEXES

Mise à jour au 01/10/2001

NUMERO

HORS

SERIE

## SOMMAIRE

1988

### **REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL \*\*\***

REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL

POUR L'ENSEMBLE DES COMMUNES

DE SEINE ET MARNE

Arrêté préfectoral n. 83 DASS HM 3 du 10 mai 1983

Modifié par les arrêtés préfectoraux

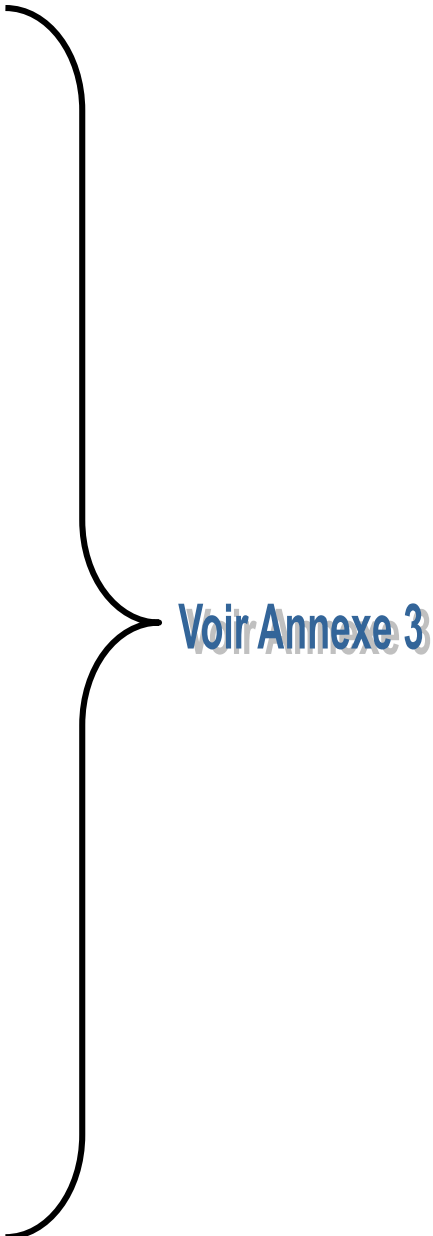
n. 84 DDASS HM 07 du 6 février 1984

n. 84 DDASS 19 HM du 28 décembre 1984

n. 86 DDASS 016 HM du 2 mars 1987

Service de la coordination de l'Activité Administrative des Services



→

	Pages	
<b>TITRE I</b>		
<b>LES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE</b>		
ARTICLE 1 – DOMAINE D'APPLICATION	25	
SECTION 1 – REGLES GENERALES		
ARTICLE 2 – ORIGINE ET QUALITE DES EAUX	25	
ARTICLE 3 – MATERIAUX DE CONSTRUCTION	25	
3-1 – Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau		
3-2 – Revêtements		
ARTICLE 4 – TEMPERATURE DE L'EAU	26	
ARTICLE 5 – MISE EN ŒUVRE DES MATERIELS	26	
5-1 – Précautions au stockage		
5-2 – Précautions à la pose		
5-3 – Juxtaposition de matériaux		
5-4 – Mise à la terre		
ARTICLE 6 – DOUBLE RESEAU	26	
6-1 – Distinction et repérage des canalisations et réservoirs		
6-2 – Distinction des appareils		
ARTICLE 7 – STOCKAGE DE L'EAU	26	
7-1 – Précautions générales, stagnation		
7-2 – Prescriptions générales applicables aux réservoirs		
7-3 – Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique		
7-4 – Les bâches de reprise		
7-5 – Les réservoirs sous pression		

	Pages
ARTICLE 8 - PRODUITS ADDITIONNELS	28
8-1 - Les produits anti-gel	
8-2 - Les autres produits additionnels	
} → Voir Annexe 2	
SECTION 2 - OUVRAGES PUBLICS OU PARTICULIERS	29
ARTICLE 9 – REGLES GENERALES	29
ARTICLE 10 - LES PUIITS	29
ARTICLE 11 - LES SOURCES	29
ARTICLE 12 - LES CITERNES DESTINEES A RECUEILLIR L'EAU DE PLUIE	29
ARTICLE 13 - MISE A DISPOSITION D'EAUX DESTINEES A L'ALIMENTATION HUMAINE PAR DES MOYENS TEMPORAIRES	30
13-1 - Les citernes	
13-2 - Les canalisations de secours	
● → Voir Annexe 2	
SECTION 3 - OUVRAGES ET RESEAUX PARTICULIERS DE DISTRIBUTION DES IMMEUBLES ET DES LIEUX PUBLICS	30
ARTICLE 14 - DESSERTES DES IMMEUBLES	31
ARTICLE 15 - QUALITE DE L'EAU DISTRIBUEE AUX UTILISATEURS	31
ARTICLE 16 - QUALITE TECHNIQUE SANITAIRE DES INSTALLATIONS	32
16-1 - Règle générale	
16-2 - Réseaux intérieurs de caractère privé	
16-3 - Les réservoirs de coupure et bacs de disconnection	
16-4 - Manque de pression	
16-5 - Les dispositions de traitement des eaux	
16-6 - Les dispositifs de traitement de l'air fonctionnant à l'eau potable	
16-7 - Les dispositifs de chauffage	

Voir Annexe 3

	Pages	
6-8 - Les productions d'eau chaude et les productions d'eau froide destinées à des usages alimentaires ou sanitaires		} Voir Annexe 3
16-9 - Le traitement thermique		
16-10 - Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisines		
16-11 - Les dispositifs d'arrosage, de lavage ou d'ornement		
16-12 - Les équipements d'eau potable		
16-13 - Les installations provisoires		
ARTICLE 17 - LES INSTALLATIONS EN SOUS SOL	35	
ARTICLE 18 - ENTRETIEN DES INSTALLATIONS	35	
ARTICLE 19 - IMMEUBLES ASTREINTS A LA PROTECTION CONTRE L'INCENDIE, UTILISANT UN RESEAU D'EAU POTABLE	35	
SECTION 4 - DISPOSITIONS DIVERSES		
	36	
ARTICLE 20 – SURVEILLANCE HYGIENIQUE DES EAUX DESTINEES A L'ALIMENTATION	36	} Voir Annexe 2
20-1 - Surveillance sanitaire de la qualité des eaux		
20-2 - Désinfection des réseaux		
20-3 - Contrôle des désinfections		
<b>TITRE II</b>		
<b>LOCAUX D'HABITATION ET ASSIMILES</b>		
<b>CHAPITRE I - CADRE DE LA REGLEMENTATION</b>		
ARTICLE 21 - DEFINITION	37	} Voir Annexe 4
ARTICLE 22 - DOMAINE D'APPLICATION	37	

	Pages	
<b>CHAPITRE II - USAGE DES LOCAUX D'HABITATION</b>		
SECTION 1 - ENTRETIEN ET UTILISATION DES LOCAUX		
ARTICLE 23 - PROPRIETE DES LOCAUX COMMUNS ET PARTICULIERS ● →	38	
23-1 - Locaux d'habitation		
23-2 - Circulation et locaux communs		
23-3 - Dépendances		
ARTICLE 24 - ASSAINISSEMENT DE L'ATMOSPHERE DES LOCAUX	39	
ARTICLE 25 - BATTAGE DES TAPIS, POUSSIERES, JETS PAR LES FENETRES	39	
ARTICLE 26 - PRESENCE D'ANIMAUX DANS LES HABITATIONS, LEURS DEPENDANCES, LEURS ABORDS ET LES LOCAUX COMMUNS	39	
ARTICLE 27 - CONDITIONS D'OCCUPATION DES LOCAUX →	39	
27-1 - Interdiction d'habiter dans les caves, sous sols		
27-2 - Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation		
27-3 - Utilisation des caves et sous sols comme remises de véhicules à moteur		
ARTICLE 28 - PARCS DE STATIONNEMENT COUVERTS POUR VEHICULES AUTOMOBILES DESSERVANT DES IMMEUBLES D'HABITATION	40	
SECTION 2 - ENTRETIEN ET UTILISATION DES EQUIPEMENTS		
ARTICLE 29 - EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES	41	
29-1 - Evacuation des eaux pluviales		
29-2 - Evacuation des eaux usées ● →		
29-3 - Déversement délictueux		

Voir Annexe 2

Voir Annexe 2

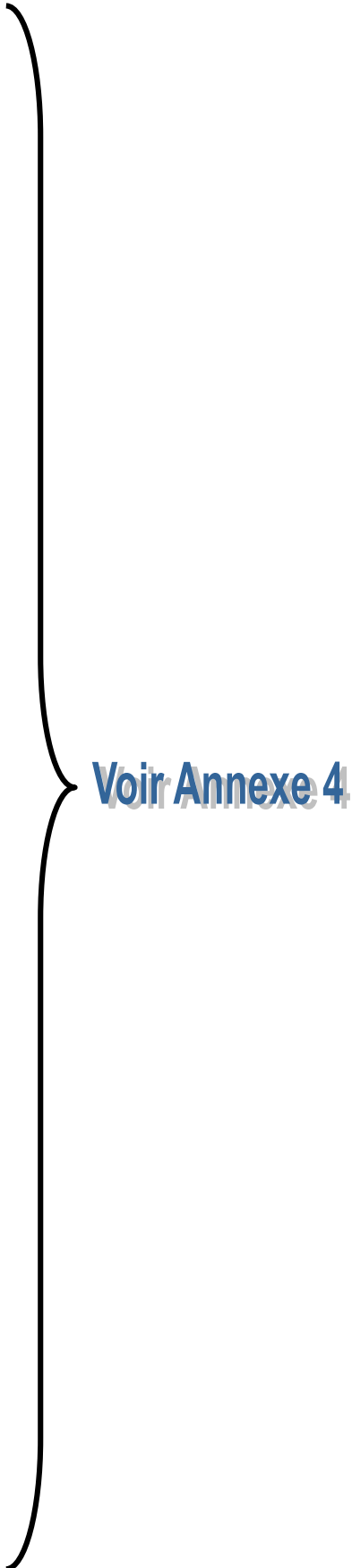
Voir Annexe 4

Voir Annexe 2

	Pages
ARTICLE 30 - ENTRETIEN ET EXPLOITATION DES DISPOSITIFS D'ASSAINISSEMENT AUTONOME	42
30-1 - Entretien des dispositifs	
30-2 - Certificat de vidange – Carnet d'entretien	
30-3 - Exécution des travaux à l'intérieur des dispositifs	
30-4 - Mise hors service des dispositifs d'assainissement autonome	
ARTICLE 31 - CONDUITS DE FUMEE ET DE VENTILATION – APPAREILS A COMBUSTION	44
31-1 - Généralités	
31-2 - Conduits de ventilation	
31-3 - Accessoires des conduits de fumée et de ventilation	
31-4 - Tubage des conduits individuels	
31-5 - Chemisage des conduits individuels	
31-6 - Entretien, nettoyage et ramonage	
SECTION 3 - ENTRETIEN DES BATIMENTS ET DE LEURS ABORDS	46
ARTICLE 32 - GENERALITES	46
ARTICLE 33 - COUVERTURE – MURS – CLOISONS – PLANCHERS – BAIES – GAINES DE PASSAGE DES CANALISATIONS	46
SECTION 4 - PRECAUTIONS PARTICULIERES D'EXPLOITATION	47
ARTICLE 34 - PROTECTION CONTRE LE GEL	47
ARTICLE 35 - LOCAUX INONDES OU SOUILLES PAR DES INFILTRATIONS	47
ARTICLE 36 - RESERVES D'EAU NON DESTINEES A L'ALIMENTATION	48
ARTICLE 37 - ENTRETIEN DES PLANTATIONS	48



Voir Annexe 4

	Pages	
SECTION 5 - EXECUTION DE TRAVAUX		
ARTICLE 38 - EQUIPEMENT SANITAIRE ET APPROVISIONNEMENT EN EAU	48	
ARTICLE 39 - DEMOLITION	48	
CHAPITRE III - AMENAGEMENT DES LOCAUX D'HABITATION		
SECTION 1 - LOCAUX	49	
ARTICLE 40 - REGLES GENERALES D'HABITABILITE	49	
40-1 - Ouvertures et ventilations		
40-2 - Eclairage naturel		
40-3 - Superficie des pièces		
40-4 - Hauteur sous plafond		
ARTICLE 41 - AMENAGEMENT DES COURS ET COURETTES DES IMMEUBLES COLLECTIFS	50	
SECTION 2 - EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES	50	
ARTICLE 42 - EVACUATION		
ARTICLE 43 - OCCLUSION DES ORIFICES DE VIDANGE DES POSTES D'EAU	51	
ARTICLE 44 - PROTECTION CONTRE LE REFLUX DES EAUX D'EGOUTS	52	
SECTION 3 - LOCAUX SANITAIRES		
ARTICLE 45 - CABINETS D'AISANCES ET SALLES D'EAU	52	
ARTICLE 46 - CARACTERISTIQUE DES CUVETTES DE CABINET D'AISANCES	53	



ARTICLE 47 - CABINETS D'AISANCES COMPORTANT UN DISPOSITIF DE DESAGRAGATION ET D'EVACUATION DES MATIERES FECALES

Pages

53

} Voir Annexe 4

SECTION 4 - OUVRAGES D'ASSAINISSEMENT

54

ARTICLE 48 - DISPOSITIFS D'ACCUMULATION – FOSSES FIXES

54

ARTICLE 49 – MISE EN PLACE DES DISPOSITIFS D'ASSAINISSEMENT AUTONOME

55

49-1 - Dispositifs d'épuration biologique à boues activées

ARTICLE 50 - REGLES D'IMPLANTATION

55

ARTICLE 50 BIS - REJETS DES EFFLUENTS

55

SECTION 5 - INSTALLATION D'ELECTRICITE ET DE GAZ, DE CHAUFFAGE, DE CUISINE ET DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE

56

ARTICLE 51 - INSTALLATIONS D'ELECTRICITE

56

ARTICLE 52 - INSTALLATION DE GAZ

56

ARTICLE 53 - INSTALLATIONS DE CHAUFFAGE, DE CUISINE OU DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE PAR COMBUSTION

56

53-1 - Règles générales

53-2 - Conduits d'évacuation

53-3 - Raccordement de plusieurs foyers à un conduit unique

53-4 - Ventilation

53-5 - Installations de chauffage par air chaud

53-6 - Modérateur

53-7 - Clés et registres

53-8 - Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation

53-9 - Installations d'appareils à combustion autres que ceux destinés au chauffage, à la cuisine ou à la production d'eau chaude


53-10 - Installations thermiques ne comportant pas de combustion

} Voir Annexe 4

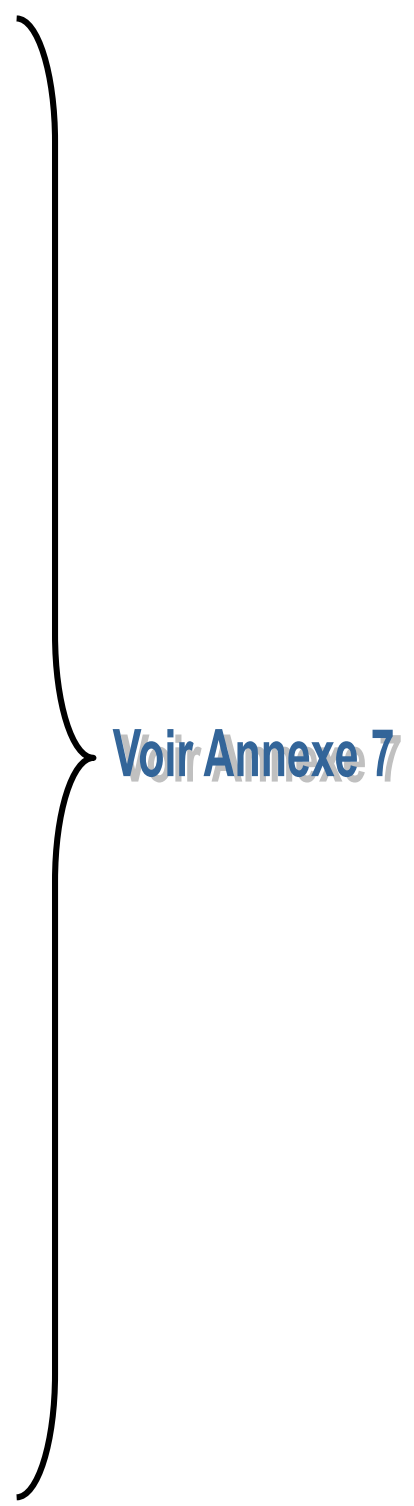
	Pages	
SECTION 6 - BRUIT DANS L'HABITATION	62	} Voir Annexe 8
ARTICLE 54 - BRUIT	62	
CHAPITRE IV		} Voir Annexe 4
LOGEMENTS GARNIS ET HOTELS (1)		
LOCAUX AFFECTES A L'HERBERGEMENT COLLECTIF (2)		
SECTION 1 - GENERALITES	63	
ARTICLE 55 - DOMAINE D'APPLICATION	63	
ARTICLE 56 - SURVEILLANCE	63	
SECTION 2 - AMENAGEMENT DES LOCAUX	64	
ARTICLE 57 - EQUIPEMENT	64	
27-1 - Equipement collectif		
57-2- Equipement des pièces		
ARTICLE 58 - LOCAUX ANCIENS	64	
SECTION 3 - USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX	65	
ARTICLE 59 - SERVICE DE L'EAU ET DES SANITAIRES	65	
ARTICLE 60 - ENTRETIEN	65	
ARTICLE 61 - MESURES PROPHYLACTIQUES	65	

	Pages	
TITRE III		
DISPOSITION APPLICABLES AUX BATIMENTS AUTRES QUE CEUX A USAGE D'HABITATION ET ASSIMILES		
ARTICLE 62 - TYPE DE LOCAUX VISES	66	} Voir Annexe 4
SECTION 1 - AMENAGEMENT DES LOCAUX	66	
SECTION 2 - VENTILATION DES LOCAUX	66	
ARTICLE 63 - GENERALITES	67	
63- 1 - Dispositions de caractère général		
63-2 - Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux		
ARTICLE 64 - VENTILATION MECANIQUE OU NATURELLE PAR CONDUITS	68	
64 -1 - Locaux à pollution non spécifique		
64-2 - Locaux à pollution spécifique		
ARTICLE 65 - PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX INSTALLATIONS ET A LEUR FONCTIONNEMENT	70	
ARTICLE 66 - VENTILATION PAR OUVRANTS EXTERIEURS	70	
66-1 - Locaux à pollution non spécifique.		
66-2 - Locaux à pollution spécifique		
66-3 - Surface des ouvrants		
SECTION 3 - DISPOSITIONS RELATIVES A L'EQUIPEMENT SANITAIRE	71	
ARTICLE 67- EQUIPEMENT SANITAIRE	71	
ARTICLE 67 BIS - EQUIPEMENT SANITAIRE DES LOCAUX D'ENSEIGNEMENT PRIVE		

	72 Pages	
ARTICLE 68 - EQUIPEMENT SANITAIRE DES LOCAUX DE SPORT	72	} Voir Annexe 4
ARTICLE 69 - EQUIPEMENT SANITAIRE DES SALLES DE SPECTACLES	72	
ARTICLE 70 - ETABLISSEMENTS DE NATATION OUVERTS AU PUBLIC	72	} Voir Annexe 6
70 – 1 - Conditions de création et d'exploitation		
70–2 - Dispositions particulières aux piscines		
70-3 - Dispositions particulières aux baignades aménagées		
70-4 - Dispositions communes aux piscines et aux baignades aménagées		
ARTICLE 71 - BAINS DOUCHES	74	
 SECTION 4 - USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX	75	} Voir Annexe 6
ARTICLE 72 - ENTRETIEN DES LOCAUX	75	
 <b>TITRE IV</b>		} Voir Annexe 7
 <b>ELIMINATION DES DECHETS ET MESURES DE SALUBRITE GENERALE</b>		
 SECTION 1 - DECHETS MENAGERS	75	
ARTICLE 73 - PRESENTATION DES DECHETS A LA COLLECTE	75	
ARTICLE 74 - PRODUITS NON ADMIS DANS LES DECHETS MENAGERS	75	
ARTICLE 75 - RECIPIENTS DE COLLECTE DES ORDURES MENAGERES	76	
75-1 - Poubelles		
75-2 - Sacs perdus en papier ou en matière plastique pour la collecte des ordures ménagères		
75-3 - Bacs roulants pour déchets solides		
75-4 - Autres types de récipients		

	Pages	
ARTICLE 76 - MISE DES RECIPIENTS A LA DISPOSITION DES USAGERS	77	
ARTICLE 77 - EMBLACEMENT DES RECIPIENTS A ORDURES MENAGERES	77	
ARTICLE 78 - EVACUATION DES ORDURES MENAGERES PAR VIDE-ORDURES	78	
ARTICLE 79 - ENTRETIEN DES RECIPIENTS, DES LOCAUX ET DES CONDUITS DE CHUTE DES VIDE ORDURES	78	
ARTICLE 80 - PRESENTATION DES DECHETS DES MENAGES EN VUE DE LEUR ENLEVEMENT PAR LE SERVICE DE COLLECTE	79	
ARTICLE 81 - REGLEMENTATION DE LA COLLECTE	79	
ARTICLE 82 - PROTECTION SANITAIRE AU COURS DE LA COLLECTE	79	
ARTICLE 83 - BROYEURS D'ORDURES	79	
ARTICLE 84 - ELIMINATION DES DECHETS	80	
ARTICLE 85 - ELIMINATION DES DECHETS ENCOMBRANTS D'ORIGINE MENAGERE	80	
SECTION 2 - DECHETS DES ETABLISSEMENTS HOSPITALIERS ET ASSIMILES ET DES LABORATOIRES	81	
ARTICLE 86 - GENERALITES	81	
86-1 - Déchets contaminés		
86-2 - autres déchets non contaminés assimilables aux déchets ménagers		
ARTICLE 87 - DECHETS DE TOUTES CATEGORIES	81	
ARTICLE 88 - DECHETS CONTAMINES	81	
ARTICLE 89 - ASPECT ADMINISTRATIF DE L'ELIMINATION DES DECHETS DES ETABLISSEMENTS HOSPITALIERS OU ASSIMILES ET DES LABORATOIRES	82	

Voir Annexe 7

	Pages	
SECTION 3 - MESURES DE SALUBRITE GENERALE		 <p>Voir Annexe 7</p>
ARTICLE 90 - DEVERSEMENT OU DEPOTS DE MATIERES USEES OU DANGEREUSES EN GENERAL	83	
ARTICLE 91 - DECHARGEMENT DES MATIERES DE VIDANGE	83	
ARTICLE 92 - AUTRE MODE D'ELIMINATION DES MATIERES DE VIDANGE	84	
ARTICLE 93 - PROTECTION DES LIEUX PUBLICS CONTRE LA POUSSIERE	84	
ARTICLE 94 - PROTECTION CONTRE LES DEJECTIONS	85	
ARTICLE 95 - CADAVRES D'ANIMAUX	85	
ARTICLE 96 - PROTECTION DES VOIES ET ESPACES PUBLICS	85	
96-1 - Balayage des voies publiques		
96-2 - Mesures générales de propreté et de salubrité		
96-3 - Projection d'eaux usées sur la voie publique		
96-4 - Transport de toutes natures		
96-5 - Marchés		
96-6 - Animaux		
96-7 - Abords des chantiers		
96-8 - Neige et glace		
ARTICLE 97 - SALUBRITE DES VOIES PRIVEES	87	
97-1 - Dispositions générales		
97-2 - Etablissement, entretien et nettoyage		
97-3 - Enlèvement des ordures ménagères		
97-4 - Evacuation des eaux et matières usées		
ARTICLE 98 - MESURES PARTICULIERES VISANT LES PORTS DE PLAISANCE	88	

	Pages	
TITRE V		
LE BRUIT		
ARTICLE 99 - BRUITS EMIS SUR LES LIEUX ACCESSIBLES AU PUBLIC	89	} Voir Annexe 8
99-1 - Interdiction de certains bruits gênants		
99-2 - Octroi de dérogations		
99-4 - Véhicules à moteur		
99-5 - Engins de chantier		
99-6 - Bruits issus d'installations définitives non soumises à réglementation particulière		
ARTICLE 100 - BRUITS EMIS DEHORS DES LIEUX ACCESSIBLES AU PUBLIC	90	
100-1 - Etablissements industriels et commerciaux, ateliers, magasins, locaux de diverse nature et d'habitation		
100-2 - Etablissements ouverts au public		
100-3 - Locaux d'habitations et propriétés		
100-4 - Animaux		
100-5 - Appareils utilisés pour la protection des cultures		
100-6 - Activités bruyantes par des entrepreneurs, artisans ou commerçants.		
100-7 - Utilisation de véhicules « tous terrains » à l'exclusion des véhicules de chantier, des véhicules et appareils agricoles et des matériels d'exploitation et de travaux forestiers		

	Pages	
TITRE VI		
MESURES VISANT LES MALADIES CONTAGIEUX LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT		
SECTION 1 - MESURES GENERALES	92	
ARTICLE 104 - DECLARATION DES MALADIES CONTAGIEUSES	92	}
ARTICLE 105 - ISOLEMENT DES MALADES	92	
ARTICLE 106 - SURVEILLANCE SANITAIRE	92	
ARTICLE 107 - SORTIE DES MALADES	92	
ARTICLE 108 - SURVEILLANCE SCOLAIRE	93	
ARTICLE 109 - TRANSPORT DES MALADES	93	
SECTION 2 - CONTAMINATION DU MILIEU ET DES OBJETS PAR LES CONTAGIEUX	93	
ARTICLE 110 - PROTECTION CONTRE LES DEJECTIONS OU EXCRETIONS CONTAGIEUSES DE PERSONNES ATTEINTES DE MALADIES A DECLARATION OBLIGATOIRE	93	
ARTICLE 111 - DESINFECTIONS EN COURS DE MALADIE	93	
ARTICLE 112 - DESINFECTION TERMINALE	94	
ARTICLE 113 - ORGANISATION DE LA DESINFECTION ● →	94	
ARTICLE 114 - APPAREILS DE DESINFECTION	94	
ARTICLE 115 - CENTRES D'HEBERGEMENT DE PERSONNES SANS DOMICILE	94	

Voir Annexe 9

Voir Annexe 2





	Pages	
SECTION 3 - LOCAUX PROFESSIONNELS DES COIFFEURS, MANUCURES, PEDICURES ET ESTHETICENNES	95	} Voir Annexe 9
ARTICLE 116 - AMENAGEMENT DES LOCAUX PROFESSIONNELS DES COIFFEURS, MANUCURES, PEDICURES ET ESTHETICIENNES	95	
ARTICLE 117 - HYGIENE GENERALE	95	
SECTION 4 - LUTTE CONTRE LES RONGEURS, LES PIGEONS VIVANT A L'ETAT SAUVAGE LES ANIMAUX ERRANTS, LES INSECTES ET AUTRES VECTEURS		
MESURES APPLICABLES AUX ANIMAUX DOMESTIQUES	96	
ARTICLE 118 - RONGEURS	96	
ARTICLE 119 - JETS DE NOURRITURE AUX ANIMAUX PROTECTION CONTRE LES ANIMAUX ERRANTS, SAUVAGES OU REDEVENUS TELS	96	
ARTICLE 120 - INSECTES		
ARTICLE 121 - ANIMAUX DOMESTIQUES OU SAUVAGES APPRIVOISES OU TENUS EN CAPTIVITE	97	
ARTICLE 122 - AUTRES VECTEURS	97	
SECTION 5 - OPERATIONS FUNERAIRES	97	} Voir Annexe 10
ARTICLE 123 - OPERATIONS FUNERAIRES	97	

	Pages	
TITRE VII		
HYGIENE DE L'ALIMENTATION		
SECTION 1 - DISPOSITIONS GENERALES	98	
ARTICLE 124 - PRESCRIPTIONS GENERALES CONCERNANT LES MAGASINS D'ALIMENTATION	98	}
124-1 - Magasins de vente		
124-2 - Resserres		
124-3 - Voitures boutiques		
ARTICLE 125 - VENTE HORS DES MAGASINS : A L'EXTERIEUR DES MAGASINS, SUR LES MARCHES ET AUTRES LIEUX DE VENTE	98	
125-1 - Exposition à la vente à l'extérieur des magasins ou sur un étalage donnant à l'extérieur		
125-2 - Vente sur les marchés et autres lieux		
ARTICLE 126 - PROTECTION DES DENREES	100	
ARTICLE 127 - DECHETS	101	
ARTICLE 128 - TRANSPORT DES DENREES ALIMENTAIRES	101	
128-1 - Généralités		}
128-2 - Transports terrestres de denrées périssables		
128-3 - Transport de glace alimentaire à rafraîchir		
128-4 - Transport du pain		
ARTICLE 129 - ATELIERS ET LABORATOIRES DE PREPARATION DES ALIMENTS	102	
129-1 - Entretien des locaux		
129-2 - Evacuation des eaux		
129-3 - Aération et ventilation		
129-4 - Usage des locaux		
129-5 - Protection contre les insectes		

Voir Annexe 11

Voir Annexe 2


	Pages	
129-6 - Entretien des appareils servant à la préparation et au stockage des aliments		
129-7 - Elimination des déchets		
129-8 - Conditions de conservation des denrées périssables		
129-9 - Fumoirs		
129-10 - Etablissements de collecte et de transformation du lait		
ARTICLE 130 - DISTRIBUTION AUTOMATIQUE D'ALIMENTS	104	
130-1 - Emplacement		
130-2 - Conditions applicables aux denrées		
130-3 - Aménagement de l'appareil - prescriptions concernant les matériaux		
130-4 - Contrôle		
ARTICLE 131 - HYGIENE DU PERSONNEL	105	
SECTION 2 - BOISSONS		
ARTICLE 132 - BOISSONS AUTRES QUE LE LAIT	106	
ARTICLE 133 - HYGIENE DES DEBITS DE BOISSON	106	
SECTION 3 - PRODUITS LAITIERS		
ARTICLE 134 - MAGASINS DE VENTE DES PRODUITS LAITIERS	107	
ARTICLE 135 - FABRICATION ET VENTE DES GLACES, CREMES GLACEES ET SORBETS	107	
SECTION 4 - VIANDES – GIBIERS – VOLAILLES –ŒUFS		
ARTICLE 136 - BOUCHERIES, CHARCUTERIES, TRIPERIES, MAGASINS DE VENTE, DE PREPARATION DE CHARCUTERIE, DE VOLAILLES, DE GIBIERS ET PLATS CUISINES	107	

Voir Annexe 11

	Pages
ARTICLE 137 - DISPOSITIONS PARTICULIERES POUR LES DENREES DONT LA VENTE CONSTITUE UNE ACTIVITE PARTIELLE DE L'ETABLISSEMENT	109
ARTICLE 138 - OEUFS	109
ARTICLE 139 - ABATTOIRS	109
SECTION 5 - PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE	110
ARTICLE 140 - MAGASINS ET RESERVES DE PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE	110
SECTION 6 - ALIMENTS D'ORIGINE VEGETALE	110
ARTICLE 141 - GENERALITES	110
ARTICLE 142 - PROTECTION DES CRESSONIERES ET DES CULTURES MARAICHERES IMMERGEEES	111
142-1 - Conditions d'exploitation	
142-2 - Contrôle des exploitations	
142-3 - Contrôle des ventes de cresson	
ARTICLE 143 - FRUITS ET LEGUMES	112
ARTICLE 144 - LES CHAMPIGNONS	112
144-1 - Champignons cultivés	
144-2 - Champignons sauvages	
ARTICLE 145 - CONSTRUCTION, AMENAGEMENT, REOUVERTURE ET TRANSFERT DE FONDS DE BOULANGERIES ET BOULANGERIES-PATISSERIES	113
ARTICLE 146 - INSTALLATION DES LOCAUX DE VENTE EN CAS DE CREATION, D'EXTENSION, DE REOUVERTURE, OU DE TRANSFERT DE BOULANGERIES ET DE DEPOTS DE PAIN	113
146-1 - Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce	
146-2 - Dépôts de pain	
146-3 - Vente ambulante du pain	



Voir Annexe 11

	Pages	
ARTICLE 147 - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PRODUITS DE PANIFICATION OU DE PATISSERIE		 <b>Voir Annexe 11</b>
147-1 - Pâtisseries – confiseries	114	
SECTION 7 - DENREES CONGELEES ET SURGELEES	114	
ARTICLE 148 - DENREES CONGELEES ET SURGELEES	114	
SECTION 8 - ALIMENTS NON TRADITIONNELS	115	
ARTICLE 149 - DEFINITION DES ALIMENTS NON TRADITIONNELS	115	
ARTICLE 150 - PRESCRIPTIONS APPLICABLES A LA FABRICATION, A LA DETENTION ET A LA MISE EN VENTE D'ALIMENTS NON TRADITIONNELS	115	
SECTION 9 - LA RESTAURATION	116	
ARTICLE 151 - HYGIENE DES RESTAURANT ET LOCAUX SIMILAIRES	116	
151-1 - Cuisines et annexes		
151-2 - Salles de restaurants et annexes		
ARTICLE 152 - RESTAURATION EN VENTE AMBULANTE OU EN PLEIN AIR		
TITRE VIII		
PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ACTIVITES D'ELEVAGE ET AUTRES ACTIVITES AGRICOLES		
ARTICLE 153 - REGLES D'IMPLANTATION DE BATIMENTS D'ELEVAGE OU D'ENGRAISSEMENT		
153-1 - Présentation du dossier	119	

**Non soumis aux prescriptions de la nomenclature relative aux établissements classés.**

**Voir Annexe 12**

	Pages
153-2 - Protection des eaux et zones de baignade	
153-3 - Protection de voisinage	
153-4 - Règles générales d'implantation	
153-5 - Dispositions applicables aux cas d'extension ou de réaffectation de bâtiments d'élevage existants	
153-6 - Elevage de type familial	
<b>ARTICLE 154 - CONSTRUCTION – AMENAGEMENT ET EXPLOITATION DES LOGEMENTS D'ANIMAUX</b>	
154-1 - Construction et aménagement des logements d'animaux	122
154-2 - Entretien et fonctionnement	
154-3 - Stabulation libre	
<b>ARTICLE 155 - EVACUATION ET STOCKAGE DES FUMIERS ET AUTRES DEJECTIONS SOLIDES</b>	
155-1 - Implantation des dépôts à caractère permanent	123
155-2 - Implantation des dépôts à caractère temporaire	
155-3 - Aménagement	
155-4 - Dispositions applicables aux extensions de dépôts existants et à caractère permanent	
<b>ARTICLE 156 - EVACUATION ET STOCKAGE DES PURINS, LISIERS, JUS D'ENSILAGE ET EAUX DE LAVAGE DES LOGEMENTS D'ANIMAUX ET DE LEURS ANNEXES</b>	
156-1 - Dispositions générales	124
156-2 - Dispositions applicables aux extensions d'ouvrages de stockage existants	
<b>ARTICLE 157 - SILOS DESTINES A LA CONSERVATION PAR VOIE HUMIDE DES ALIMENTS POUR ANIMAUX</b>	
157-1 - Conception et réalisation	125
157-2 - Implantation	
157-3 - Silos non aménagés	
157-4 - Exploitation	
<b>ARTICLE 158 - DEPOTS DE MATIERES FERMENTESCIBLES DESTINEES A LA FERTILISATION DES SOLS (A L'EXCEPTION DE CEUX VISEES AUX ARTICLES 155 ET 157).</b>	
	126
<b>ARTICLE 159 – EPANDAGE</b>	
159-1 - Dispositions générales	127
159-2 - Dispositions particulières	

**Voir Annexe 12**

---

	Pages
ARTICLE 160 - MATIERES FERTILISANTES, SUPPORTS DE CULTURES ET PRODUITS ANTIPARASITAIRES	131
ARTICLE 161 - TRAITEMENT DES EFFLUENTS D'ELEVAGE DANS UNE STATION D'EPURATION	131
ARTICLE 163 - CELLIERS – PRESOIRS	131
ARTICLE 163 - EMISSIONS DE FUMEE	131
ARTICLE 164 - MARES ET ABREUVOIRS	131
ARTICLE 165 - LAVOIRS PUBLICS	132
TITRE VIII-BIS	
Hygiène en Milieu Rural	
Article 165 bis - PORCHERIES AGRICOLES	132
Article 165 ter – DEPOTS DE PULPES	134
Article 165 quater – STOCKAGE D'ALIMENTS VERTS	134
TITRE IX	
DISPOSITIONS DIVERSES	
ARTICLE 166 – DEROGATIONS	135
ARTICLE 167 – PENALITES	135
ARTICLE 168 – CONSTATATIONS DES INFRACTIONS	135
ARTICLE 169 – EXECUTION	135

---

REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL  
POUR L'ENSEMBLE DES COMMUNES DE SEINE-ET-MARNE  
ARRETE PREFECTORAL N. 83 DASS HM 3 DU 10 MAI 1983

Service de la Coordination de l'Activité Administrative des Services

Le Préfet, Commissaire de la République  
du département de Seine-et-Marne  
Chevalier de la Légion d'Honneur

VU le Code de la Santé Publique, notamment les articles L1 et L2, relatifs au Règlement Sanitaire  
VU le Code de l'Urbanisme, livre I, IV et V  
VU le Code de la Construction et de l'Habitation, livre 1<sup>er</sup>  
VU l'arrêté du 10 décembre 1964 modifié portant Règlement Sanitaire Départemental pour la Seine-et-Marne  
VU la circulaire du 9 août 1978 de Mme le Ministre de la Santé et de la Famille, relative à la révision du Règlement Sanitaire  
VU la circulaire ministérielle du 26 avril 1982 relative aux modifications apportées à la circulaire du 9 août 1978  
VU les avis émis par le Conseil Départemental d'Hygiène au cours de ses séances des 21 février 1980, 12 mars 1980, 16 avril 1980, 5 février 1981, 11 mars 1981, 19 mai 1982, 18 juin 1982 et 25 novembre 1982  
VU l'avis émis par M. le Ministre de la Santé le 15 février 1983  
Sur la proposition de Mme le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales

ARRETE

ARTICLE PREMIER – L'arrêté préfectoral n. 64 DASS 3 HP 4 du 10 décembre 1964 modifié portant Règlement Sanitaire Départemental pour la Seine-et-Marne est abrogé et remplacé par les dispositions ci-après, sauf en ce qui concerne le titre VIII relatif à l'hygiène en milieu rural, qui demeure provisoirement en vigueur.

*TEXTES D'INTERET GENERAL PERMANENT*



---

TITRE I

LES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

ARTICLE 1 – DOMAINE D'APPLICATION

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

SECTION 1 – REGLES GENERALES

ARTICLE 2 – ORIGINE ET QUALITE 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 considérés à priori comme non potable et ne peuvent donc être utilisées qu'à certains usages industriels, commerciaux ou agricoles non en rapport avec l'alimentation et les usages sanitaires, visés à l'article 15.

ARTICLE 3 – MATERIAUX 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 bitumineux, les enduits dérivés du pétrole ou tous les produits similaires et les revêtements en matières plastiques 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 celles-ci des saveurs ou des odeurs désagréables.

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

(1) Répression des fraudes et contrôle de la qualité. Brochure J.O 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 (J.O du 15 février 1973)

#### ARTICLE 4 – TEMPERATURE 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 MATERIELS

##### 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 réservoirs et des appareils, de leurs joints et raccords, ainsi qu'à leur propreté parfaite au moment de leur pose et de leur mise en service.

##### 5-3 – 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.

##### 5-4 – Mise à la terre

L'utilisation des canalisations d'eau pour la mise à la terre d'appareil électrique est interdite.

#### ARTICLE 6 – DOUBLE RESEAU

##### 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 A 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 dernières 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.

(1) Norme NF X 08 100 d'octobre 1977

#### 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 tous temps leur étanchéité.

Ils doivent être installés 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 m<sup>3</sup>, ces opérations doivent être suivies d'un contrôle de la qualité de l'eau.

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 en point haut du réservoir avec une garde d'air suffisante (au moins 5 cm au dessus de l'orifice du trop plein) à l'exception des réservoirs d'équilibre.

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

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

Les orifices d'évacuation de trop plein et de vidange sont protégés contre l'entrée des insectes et les 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 sont soumises aux mêmes dispositions que les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique.

#### 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 cm et à 20 cm au moins au-dessus du point le plus haut du fond des réservoirs.

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

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

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

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

1) Lorsque le gaz utilisé est de l'air, la contrainte technologique de stricte séparation des deux fluides peut être levée sous réserve que soient satisfaites les deux conditions :

- il est indispensable que les prises d'air alimentant le dispositif en assurant le renouvellement soient placées à des endroits suffisamment aérés et ventilés pour éviter, soit une introduction de poussières pouvant éventuellement servir de support à une contamination microbienne, soit un apport d'éléments toxiques ou indésirables contenus, notamment, dans les gaz d'échappement de moteurs, un système de filtration d'air efficace doit être prévu lorsque l'air prélevé est susceptible d'être pollué.
- l'air introduit et comprimé ne doit pas être susceptible d'entraîner, même accidentellement, des traces d'huiles ou de graisses nécessaires au fonctionnement de certains dispositifs de mise sous pression (compresseur d'air, par exemple).

## ARTICLE 8 - PRODUITS ADDITIONNELS

### 8-1 - Les produits anti-gel

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 :

Les catio-résines, poly phosphates, 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.

(1) *Régime de l'eau – brochure 1327*

*Notamment :*

- *circulaire du 14/04/1962 relative au traitement d'alimentation par les poly phosphates (J.O du 2 mai 1962)*
- *circulaire du 03/05/1963 relative à l'emploi des catio-résines dans le traitement des eaux d'alimentation et dans la fabrication des produits alimentaires (J.O du 11 mai 1963)*
- *circulaire du 05/06/1964 relative au traitement des eaux d'alimentation par les silicates (J.O du 09 juin 1964)*

## SECTION 2 - OUVRAGES PUBLICS OU PARTICULIERS

### ARTICLE 9 – REGLES GENERALES

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 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 PUITES

Tout projet d'établissement d'un puits destiné à être utilisé pour l'alimentation d'une collectivité doit faire l'objet d'une autorisation préfectorale.

Tout puits destiné à être utilisé pour un usage familial, devra faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire.

En l'absence d'une distribution publique d'eau potable, l'usage de l'eau des puits publics ou particuliers n'est autorisé, pour l'alimentation humaine, que si elle est potable et si toutes les précautions sont prises pour la mettre à l'abri de toutes contaminations.

S'agissant des puits publics, un contrôle de l'eau de ceux-ci doit être périodiquement effectué.

A défaut d'écoulement gravitaire, l'eau destinée à l'alimentation humaine doit être relevée au moyen d'un dispositif de pompage ou de tout autre dispositif évitant l'introduction de récipients susceptibles de provoquer une pollution. L'emploi de seau amovible est notamment proscrit.

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

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

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

L'ensemble de l'ouvrage doit être maintenu en bon état d'entretien et en état constant de propreté. Il est procédé à son nettoyage et à sa désinfection sur injonction du Maire, à la demande et sous contrôle de l'autorité sanitaire. L'ouvrage dont l'usage aura été reconnu dangereux pour l'alimentation sera muni de l'inscription apparente « EAU DANGEREUSE A BOIRE » et d'un pictogramme caractéristique. La mise hors service ou le comblement définitif est imposé par le Maire si cette mesure est reconnue nécessaire par l'autorité sanitaire.

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

#### ARTICLE 11 - LES SOURCES

Les dispositions prévues aux alinéas 1, 2 et 7 de l'article 10 sont applicables aux sources et à leurs ouvrages de captage.

#### ARTICLE 12 - LES CITERNES DESTINEES A 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 pénétrer.

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

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, sauf dérogation exceptionnelle délivrée par l'autorité sanitaire.

Elles sont munies de dispositifs spéciaux destinés à écarter les premières eaux de lavage des toitures. Un filtre à gros éléments doit arrêter les corps étrangers, tels que terre, gravier, feuilles, 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. L'usage des pesticides de fumures, organiques ou autres y est interdit. Les conditions de protection des citernes sont conformes à celles prescrites à l'article 8 ci-dessus.

L'eau des citernes doit être, à priori, considérée comme suspecte. Elle ne peut être utilisée pour l'alimentation que lorsque sa potabilité a été établie.

#### ARTICLE 13 - MISE A DISPOSITION D'EAUX DESTINEES A 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 RESEAUX PARTICULIERS DE DISTRIBUTION

#### DES IMMEUBLES ET DES LIEUX PUBLICS

Toutes dispositions doivent être prises pour assurer la protection des ouvrages d'amenée et de distribution d'eau potable contre les contaminations extérieures, conformément aux instructions techniques du ministre de la Santé.

(1) Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L25-1 du code de la Santé Publique (J.O du 26 août 1961, 27 mars 1962, 30 septembre 1967, 28 juin 1973)

Des espaces libres sont réservés de part et d'autre des aqueducs à plan d'eau libre, notamment dans la traversée des zones d'habitation, des zones agricoles ou industrielles ainsi qu'autour des points de captage et des réservoirs.

La protection des captages est renforcée par la mise en place de périmètre de protection. Une partie du terrain est acquise en pleine propriété par la commune, conformément aux dispositions de l'article L 20 du Code de la Santé Publique et sera clôturée afin d'y interdire toute activité. Seules, celles liées à l'exploitation du captage, sauf dépôt d'hydrocarbures, pourront être tolérées.

Les ouvrages transitant les eaux d'alimentation sont maintenus à l'abri des eaux de ruissellement. Ils sont éloignés des canalisations d'eaux usées urbaines ou industrielles ; des mesures de protection spéciale doivent en tout état de cause garantir l'isolement des conduites en cas d'impossibilité d'éloignement. Les ouvrages de captage et d'élévation des eaux doivent être protégés des crues et installés de manière à éviter tout risque de pollution.

Les réservoirs publics sont clos et établis de manière à permettre leur vidange totale et leur nettoyage. Ils ne doivent être alimentés qu'en eau potable et par surverse. Si cependant pour des raisons techniques on a recours à un réservoir d'équilibre, il est procédé au moins une fois par an à la vidange complète de ce réservoir et à sa désinfection.

Des dispositions sont prises pour assurer la continuité de l'alimentation en eau potable pendant la mise hors circuit des réservoirs et pour permettre des prélèvements d'eau à l'arrivée et à la sortie aux fins de contrôle.

#### 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'ils soit directement riverain ou en enclave, doit être relié à cette conduite par un branchement.

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 et à toutes heures 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 au moins 3 mètres (correspondant à une pression d'environ 0.3 bar) à l'heure de pointe de consommation, même au moment où la pression de service dans la conduite publique atteint sa valeur minimale.

#### ARTICLE 15 - QUALITE DE L'EAU DISTRIBUEE 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 usagers ayant un rapport direct ou même indirect avec l'alimentation, tels que le lavage des récipients destinés à contenir des boissons, du lait, des produits alimentaires
- pour tous les usagers à but sanitaire tels que la toilette, le lavage de 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 de 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 - QUALITE 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 phénomènes de retour d'eau, la pollution du réseau public d'eau potable ou du réseau intérieur de caractère privé, par des matières résiduelles ou des eaux nocives ou toute substance non désirable.

### 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 - Les réservoirs de coupure et bacs de disconnection

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

L'alimentation en eau potable de cette réserve se fait soit par surverse totale, soit au dessus d'une canalisation de trop plein (5cm au moins) installée de telle sorte qu'il y ait une 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 destinées 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 les 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 à ce 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 de 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 dotés sur une fiche technique propre à l'appareil et transmis à l'autorité sanitaire.

Ces opérations doivent être effectuées par l'entreprise qualifiée à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment. Un certificat d'essai doit être remis à l'intéressé.

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

#### 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 avis n'est pas requis pour les surpresseurs en prise et refoulement directs.

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

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

#### 16-5 - Les dispositions 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 article.

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 retour 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 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 et 7-2 à 7-4 du présent titre.

Les canalisations du 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 de ces 2 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 1<sup>er</sup> 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 1<sup>er</sup> 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 6<sup>ème</sup> mois suivant la publication du présent arrêté.

16-10 - Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisines

Tous les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine raccordés au réseau 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 dispositifs 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 munie 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'eau polluées vers le réseau d'eau potable.

16-12 - Les équipement d'eau potable

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.

16-13 - Les installations provisoires

Toutes les installations provisoires destinées à desservir des chantiers de toute nature (chantiers de constructions 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 dispositions visées 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 flotteur 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 A LA PROTECTION CONTRE L'INCENDIE, UTILISANT UN RESEAU 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, doit répondre aux dispositions du présent titre, qu'il s'agisse des canalisations, des réservoirs ou appareils destinés au bon fonctionnement de ces installations.

---

SECTION 4 - DISPOSITIONS DIVERSES

ARTICLE 20 – SURVEILLANCE HYGIENIQUE DES EAUX DESTINEES A L'ALIMENTATION

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 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)

Cette opération peut être imposée aux propriétaires par l'autorité sanitaire lorsque les immeubles possèdent un réseau de canalisations très développé.

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 - Contrôle des désinfections

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

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

(1) *Notamment code de la santé, livre premier, titre 1, chapitre III et textes d'application – décret du 1<sup>er</sup> août 1961 modifié par le décret 67-1093 du 15-12-1967, arrêté du 10 août 1961 modifié par l'arrêté du 22-5-1973, arrêté du 15 mars 1962, circulaire du 15 mars 1962, modifiée par la circulaire du 8-9-1967*

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

---

TITRE II

LOCAUX D'HABITATION ET ASSIMILES

CHAPITRE I - CADRE DE LA REGLEMENTATION

ARTICLE 21 - DEFINITION

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 et 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 les articles R III-I à R III-17 du Code de la Construction et de l'Habitation et les textes pris pour son application.

(1) – Arrêté du 14 juin 1969 concernant l'isolation acoustique, les gaines de télécommunications, les vide-ordures, les fosses septiques (J.O du 24 juin 1969)

- Arrêté du 22 octobre 1969 concernant les installations électriques, les conduits de fumée, l'aération (J.O du 30 octobre 1969)

- Arrêté du 10 septembre 1970 concernant la protection contre l'incendie : façades vitrées, couvertures en matériaux combustibles, bâtiments d'habitation (J.O du 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 (J.O du 18 avril 1974) et arrêté du 10 avril 1974 concernant l'isolation thermique et réglage automatique des installations de chauffage dans les bâtiments d'habitation (J.O du 18 avril 1974)

- Décret n.74 553 du 24 mai 1974 et Arrêté d'application du 27 mai 1974 relatif à l'accessibilité des logements aux handicapés physiques circulant en fauteuil roulant (J.O des 26 mai 1974 et 31 mai 1974)

- Arrêté du 24 mars 1982 sur les dispositions relatives à l'aération des logements

Les dispositions du présent règlement s'appliquent à :

- la construction, l'aménagement et l'équipement des bâtiments qui ne sont pas visés par le décret n. 69 596 du 14 juin 1969 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 exécutées 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 relative à la salubrité des habitations et de leurs dépendances (1).

## CHAPITRE II - USAGE DES LOCAUX D'HABITATION

### SECTION 1 - ENTRETIEN ET UTILISATION DES LOCAUX

#### ARTICLE 23 - PROPRETE 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 excessive doit être, en particulier, évité. Le renouvellement de l'air doit être assuré et les orifices de ventilation non obturés.

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

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

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

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 (2)

(1) Code de la Santé - Titre 1<sup>er</sup> - Livre 1<sup>er</sup> - Chapitre IV - Article L 26, L 27 et L 28  
Loi 70 612 du 10 juillet 1970 tendant à faciliter la suppression de l'habitat insalubre

(2) Code la Santé - Titre 1<sup>er</sup> - articles L 30, L 31 et L 32

### 23-2 - Circulation et locaux communs

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

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 locaux à usage commun, les couloirs et circulations tant intérieurs qu'extérieurs, y compris ceux 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.

### 23-3 - 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.

L'accès des aires de jeux et bacs à sable doit être interdit aux animaux ; le sable doit être changé ou désinfecté en tant que besoin, et au moins une fois par an. Des analyses de contrôles peuvent être prescrites, aux frais des propriétaires, par l'autorité sanitaire qui pourra imposer, le cas échéant, le changement du sable.

## ARTICLE 24 - ASSAINISSEMENT DE L'ATMOSPHERE DES LOCAUX

Pendant les périodes d'occupation des locaux, leur atmosphère ne peut être traitée en vue de les désodoriser, désinfecter ou désinsectiser par des procédés tendant à introduire dans l'air des gaz nocifs ou toxiques, 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 garantie 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 bain, WC). 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, JETS PAR LES FENÊTRES

Il est interdit de battre et 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 - PRESENCE D'ANIMAUX DANS LES HABITATIONS, LEURS DEPENDANCES, LEURS ABORDS ET LES LOCAUX COMMUNS

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

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

ARTICLE 27 - CONDITIONS D'OCCUPATION DES LOCAUX (3)

27-1 - Interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols

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

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 doivent assurer une protection contre l'humidité notamment contre 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, chaque pièce doit être munie d'au moins une baie donnant sur un espace libre.

27-3 - Utilisation des caves et sous-sols comme remises de véhicules à moteur

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

Les réparations et mises au point de véhicules à moteur dans ces locaux sont interdites.

ARTICLE 28 - PARCS DE STATIONNEMENT COUVERTS POUR VEHICULES AUTOMOBILES DESSERVANT DES IMMEUBLES D'HABITATION

Les conditions d'aménagement, d'exploitation et d'entretien des parcs de stationnement couverts desservant les immeubles d'habitation et qui ne sont pas soumis à la législation des installations classées pour la protection de l'environnement doivent être conformes aux dispositions de la réglementation spécifique applicable aux parcs de

- (1) *Loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (rubrique n. 58 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement)*
- (2) *Des dispositions spéciales sont prévues au titre concernant les maladies transmissibles et au titre relatif à l'hygiène en milieu rural*
- (3) *Chapitre IV – Titre 1<sup>er</sup> – du Code de la Santé publique et des textes pris pour son application.*



stationnement couverts (1). Leur ventilation doit, en particulier, être convenablement assurée pour éviter la stagnation de gaz nocifs.

## SECTION 2 - ENTRETIEN ET UTILISATION DES EQUIPEMENTS

### ARTICLE 29 - EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES

#### 29-1 - Evacuation des eaux pluviales

Sans préjudice de l'application des articles 640 et 641 du Code Civil, les eaux pluviales provenant notoirement de toute construction doivent être évacuées pour qu'il n'en résulte aucune nuisance dans le voisinage.

Lorsqu'il existe un réseau pluvial public, le raccordement de toute propriété riveraine y est obligatoire, sauf dérogation donnée par le Maire après avis de l'autorité sanitaire.

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) de jeter des débris et autres immondices de toute nature dans ces ouvrages et d'y faire aucun déversement, sauf dans les conditions définies à l'article 42 ci-après pour les eaux ménagères évacuées dans des descentes pluviales.

#### 29-2 - Evacuation des eaux usées

Les eaux ménagères et les eaux vannes sont dirigées, soit vers un réseau d'assainissement, soit vers une installation d'assainissement autonome conforme à la réglementation en vigueur (2)

Dans le cas où la voie publique desservant l'immeuble n'est pas pourvue d'un ouvrage réglementaire d'évacuation des eaux usées, 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 réglementaires spéciaux et de dimensions proportionnées aux rejets qu'ils sont susceptibles de recevoir.

#### 29-3 - Déversement 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 peinture, d'acides, de bases de cyanures, de sulfures, de pesticides, de produits radio actifs et de polluants prioritaires visés par la législation relative à l'élimination des déchets (3) 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 ou dont le rejet dans le milieu naturel peut entraîner une destruction de la faune ou de la flore.

(1) *Circulaire du 3 mars 1975 relative aux parcs de stationnement couverts (J.O du 6 mai 1975)*

(2) *Article L33 du Code la Santé Publique*

(3) *Loi n. 75 633 du 15 juillet 1975 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux (J.O du 16-7-75)  
Décret n.77-974 du 19 août 1977 relatif aux informations à fournir au sujet des déchets générateurs de nuisances (J.O du 28-3-77)*

Les effluents, par leur quantité et par leur température, ne doivent pas être susceptibles de porter l'eau des égouts à une température supérieure à 30 degré C.

Sous réserve des dispositions prévues à l'article 91, le déversement de liquides ou matières provenant de la vidange des fosses fixes ou mobiles est interdit dans les réseaux d'assainissement. Il en est de même pour les liquides ou matières extraits des fosses septiques ou appareils équivalents provenant d'opérations d'entretiens 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 (bacs de décantation, etc ...)

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 et en accord avec 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. Des analyses pourront être prescrites en vue de s'assurer des caractéristiques physiques, chimiques et biologiques des eaux usées évacuées à l'égout ; à cet effet, un dispositif devra permettre le prélèvement d'échantillons.

#### ARTICLE 30 - ENTRETIEN ET EXPLOITATION DES DISPOSITIFS D'ASSAINISSEMENT AUTONOME (article modifié par l'arrêté préfectoral n. 84 DDASS HM 19 du 28 septembre 1984)

##### 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 deux ans en cas d'occupation permanente des locaux et cinq ans dans les autres cas.

Les bacs séparateurs sont nettoyés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois tous les 4 mois, pour éviter toute obstruction, sortie de graisses ou de matières sédimentées et prévenir les dégagements d'odeurs.

Les installations comportant des équipements électromagnétiques 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 produites dans les installations d'épuration biologiques à boues activées sont déconcentrées régulièrement, de façon à maintenir dans les bassins la concentration préconisée par le constructeur. S'il existe un bassin de stockage séparé des boues, celui-ci devra être vidangé au moins une fois tous les six mois.

Les matières de vidange y compris les boues extraites ne devront en aucun cas, être rejetées dans le milieu hydraulique superficiel, puisard, puits perdu, puits désaffecté, cavité naturelle, carrière.

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 instructeurs.

Pour les bâtiments d'habitation autres que les maisons 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.

Il est enjoint à tous propriétaires des immeubles d'habitation ou à leurs ayants droit et représentants ainsi qu'aux locataires, de faire procéder sans retard à la vidange des fosses ou à l'enlèvement des tinettes mobiles dès qu'elles sont pleines.

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

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

### 30-2 - Certificat de vidange – Carnet d'entretien

Toute opération de vidange ne peut être exécutée que dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur (1). Les justificatifs de ces opérations sont tenus à la disposition de l'autorité sanitaire.

Toute opération d'entretien sur un appareil comportant un dispositif électromécanique est consignée 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, désinfection 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 travaillant dans la fosse. Le volume d'air ne doit en aucun cas être inférieur double du volume de l'atmosphère du lieu de travail.

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

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

Les eaux qui pénétreraient dans toute fosse vidée ou en cours de réparation doivent être enlevées comme des matières de vidange. Dans ce but, les tampons d'accès et de contrôle doivent être visibles et accessibles de façon permanente.

### 30-4 - Mise hors service des dispositifs d'assainissement autonome

Les dispositifs de traitement (fosses septiques, filtres ...) mis hors service ou rendus inutiles pour quelque cause que ce soit soit vidangés, curés et désinfectés, même s'ils doivent être comblés.

L'abandon du dispositif individuel lors du raccordement au réseau public d'assainissement doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire et au service gestionnaire du réseau, lesquels préciseront respectivement les modalités de mise hors service et de raccordement au réseau collectif.

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

ARTICLE 31 - CONDUITS DE FUMÉE ET DE VENTILATION – APPAREILS A 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 et ramonés périodiquement en vue d'assurer le bon fonctionnement des appareils et d'éviter les risques d'incendie et d'émanations de gaz nocifs dans l'immeuble, ainsi que les rejets de particules dans l'atmosphère extérieure.

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

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 établissant l'étanchéité du conduit dans des conditions normales d'utilisation, sa régularité et suffisante de section, sa vacuité, sa continuité et son ramonage.

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

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

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'appareil, 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 des 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 défectuosité se manifeste.

31-2 - Conduits de ventilation

Les conduits de ventilation doivent être maintenus en bon état de fonctionnement et ramonés chaque fois qu'il est nécessaire.

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 également interdit d'utiliser les conduits de fumée ou de ventilation pour l'élimination d'effluents gazeux provenant d'une quelconque activité professionnelle et susceptibles 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 qu'aspirateurs, nitriles, 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 des 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 cm<sup>2</sup>, 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 relevant les procédés offrant toutes garanties. Il ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à ce effet par l'Organisme Professionnel de Qualification et de Classification du Bâtiment.

Leur section, après cette opération, ne doit jamais être inférieure à 250 cm<sup>2</sup>. Les foyers à feu ouvert ne peuvent être raccordés sur des conduits émulsés.

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

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

Les conduits des fourneaux et les hottes aspirantes établies au-dessus des restaurants, charcuteries, pâtisseries, des fours de boulangers, pâtisseries ou autres foyers d'industries analogues sont ramonés dans les mêmes conditions.

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 (locaux d'habitation ou locaux professionnels annexes).

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 dispositifs permettant d'accéder à toutes les parties des conduits de fumée et de ventilation doivent être établis en tant que de besoin et maintenus en bon état d'usage pour permettre et faciliter les opérations d'entretien et de ramonage. A ce 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 aux sapeurs pompiers et aux professionnels appelés à vérifier, entretenir et réparer les débouchés extérieurs des conduits.

Après tout accident, sinistre, notamment feu de cheminée ou exécution de travaux, le propriétaire ou l'utilisateur du conduit doit faire examiner celui-ci par l'installateur ou tout autre homme de l'art qui établit un certificat, comme il est dit au 6<sup>ème</sup> alinéa de cet article.

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 qu'un risque est décelé.

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

En ce qui concerne les filtres à graisses installés sous les hottes, ceux-ci doivent être, tout particulièrement lorsqu'ils desservent des foyers de restaurateurs, charcutiers, rôtisseurs ou autres activités analogues, nettoyés aussi souvent que nécessaire afin d'assurer un service normal.

### 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 - GENERALITES

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 entretenus régulièrement pour ne pas donner passage à des infiltrations d'eau ou de gaz, tout en respectant les ventilations indispensables.

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

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

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

SECTION 4 - PRECAUTIONS PARTICULIERES D'EXPLOITATION

ARTICLE 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 INONDES OU SOUILLES PAR DES INFILTRATIONS

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

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

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

En cas d'urgence et 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 - RESERVES D'EAU NON DESTINEES A L'ALIMENTATION

Les réserves d'eau non destinées 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.

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

Les terrains non construits à l'intérieur des zones pavillonnaires doivent être nettoyés au moins une fois l'an par leurs propriétaires pour éviter la prolifération d'insectes et animaux nuisibles.

### SECTION 5 - EXECUTION DE TRAVAUX

#### ARTICLE 38 - EQUIPEMENT SANITAIRE ET APPROVISIONNEMENT EN EAU

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

#### ARTICLE 39 - DEMOLITION

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

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

Il conviendra de s'assurer en outre que les réseaux d'assainissement (branchements et dispositifs de traitement) ont bien été désaffectés selon les prescriptions de l'article 30 du présent Règlement.



## CHAPITRE III - AMENAGEMENT DES LOCAUX D'HABITATION

## SECTION 1 - LOCAUX

## ARTICLE 40 - REGLES GENERALES D'HABITABILITE

Tout logement ou pièces d'habitation loué ou occupé isolément doit, dans un délai de 6 mois à compter de la publication du présent arrêté, être muni :

- d'un dispositif permettant qu'un chauffage suffisant et non excessif pour les occupants puisse être assuré
- d'une installation électrique conforme à la norme
- d'une installation intérieure d'alimentation en eau potable comportant un robinet d'amenée placé au dessus d'un orifice d'évacuation siphonnée raccordée réglementairement au réseau de collecte des eaux usées
- d'un cabinet d'aisances. 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 m<sup>2</sup> de surface habitable. Tout cabinet ne doit pas être distant de plus d'un étage des locaux qu'il dessert, ni de plus de 15 mètres en distance horizontale. Il est interdit d'affecter à usage privatif des cabinets d'aisances communs lorsque ces conditions ne sont pas remplies.

Les obligations sus énumérées ne vient pas les locaux faisant l'objet d'une interdiction définitive d'habiter, d'une autorisation de démolition ou d'une opération d'utilité publique.

Aucune modification de logements ne doit aboutir à la création de pièces 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 et les chambres isolés doivent être munies d'ouvertures donnant à l'air libre et présentant une section ouvrante permettant une aération satisfaisante.

Les pièces de service (cuisines, 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 gaine spécifique, soit par l'intermédiaire d'une pièce possédant une prise d'air sur l'extérieur. L'évacuation de l'air vicié doit s'effectuer en partie haute, soit par gaine verticale, soit par gaine horizontale à extraction mécanique conformes à la réglementation en vigueur (1)

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

## 40-2 - Eclairage naturel

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

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

#### 40-3 - Superficie des pièces

L'une au moins des pièces principales de logement doit avoir une surface au sens du décret du 14 juin 1969 au moins égale à neuf mètres carrés.

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 prise en compte.

#### 40-4 - Hauteur sous plafond

La hauteur moyenne sous plafond ne doit pas être inférieure à 2 m 20.

### ARTICLE 41 - AMENAGEMENT 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 les aménagements nécessaires en vue de l'évacuation des eaux vers un dispositif capable de retenir les matières pouvant provoquer des engorgements et de s'opposer au passage des rongeurs, il doit être siphonné dans le cas de l'évacuation des eaux vers un égout.

Les canalisations d'évacuation des eaux pluviales, des eaux ménagères et des matières 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.

## SECTION 2 - EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES

### ARTICLE 42 - EVACUATION

L'évacuation des eaux pluviales et des eaux usées doit pouvoir être assurée en permanence (1)

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.

*(1) Le Rejet en milieu naturel est subordonné à des autorisations spéciales*

Des événements peuvent être toutefois remplacés par des dispositifs d'entrée d'air ayant été reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté du 2-12-69, portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction.

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 20 logements ou locaux équivalents situés dans un même bâtiment
- de toute descente de plus de 24 m. de hauteur
- de toute descente de 15 à 24 m. de hauteur - non munie d'un dispositif d'entrée d'air intermédiaire
- de la descente située à l'extrémité amont du collecteur recueillant les effluents des différents décrits. Les dispositifs d'entrée d'air ne peuvent être installés que dans des combles ou espaces inhabités et ventilés ou dans des pièces de service munies d'un système de ventilation permanente (WC, Salles d'eaux) 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.

Il est interdit d'évacuer des eaux usées dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales et réciproquement. Des dérogations peuvent toutefois être données par l'autorité sanitaire après avis du Maire.

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'assainissement 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 un prélèvement d'échantillons de l'effluent évacué vers le réseau public. Des analyses aux frais des intéressés pourront être prescrites par l'autorité sanitaire.

Le dispositif dont il s'agit sera constitué par un puits visitable d'au moins 0,70 m au carré muni d'un tampon de fermeture qui devra être maintenu accessible en permanence et 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 décantables ; ils seront munis de regards de contrôle permettant les opérations de curage et des prélèvements pour analyse aux frais des intéressés.

#### ARTICLE 43 - OCCLUSION DES ORIFICES DE VIDANGE DES POSTES D'EAU

Tous les orifices de vidange des postes d'eaux ménagères tels que 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'EGOUTS

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

Lorsque les sous-sols se trouvent à une cote égale ou inférieure au fil d'eau de l'égout, un système d'occlusion par clapet anti-retour sera installé sur la canalisation d'évacuation.

### 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 des 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.

- 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 constructions et le présent règlement sanitaire.

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

- 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, sous réserve qu'il soit cloisonné et muni d'une porte, peut communiquer directement avec les pièces où se prennent les repas à l'exclusion de la cuisine ; celui-ci doit être raccordé à l'égout ou à un système d'assainissement autre qu'une fosse fixe et muni de cuvette siphonnée et chasse d'eau.

- 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 immédiate de ce cabinet un poste d'eau avec évacuation indépendante.

Dans les cas où ce poste d'eau est situé à l'intérieur du cabinet d'aisances, l'eau distribuée doit être considérée comme non potable et l'ensemble doit comporter les signes distinctifs prévues à l'article 6 du titre I. Toutes précautions doivent être prises pour éviter les retours d'eau vers le réseau d'alimentation.

#### ARTICLE 46 - CARACTERISTIQUE DES CUVETTES DE CABINET D'AIANCES

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

Lorsqu'ils sont raccordés, soit à un réseau d'assainissement, soit à une fosse septique ou un appareil équivalent, les cabinets d'aisances sont pourvus d'une chasse permettant l'envoi d'un volume d'eau suffisant, toutes dispositions étant prises pour exclure le risque de pollution de la canalisation d'alimentation en eau. Les cuvettes doivent être siphonnées par une garde d'eau conforme aux normes françaises homologuées.

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

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

#### ARTICLE 47 - CABINETS D'AIANCES COMPORTANT UN DISPOSITIF DE DESAGRAGATION ET D'EVACUATION DES MATIERES FECALES

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, il peut être installé exceptionnellement et après avis de l'autorité sanitaire des cuvettes comportant un dispositif mécanique de désagrégation des matières fécales avant leur évacuation. Le conduit d'évacuation doit se raccorder directement sur une canalisation d'eaux vannes de diamètres suffisant et convenablement ventilée. Il ne doit comporter aucune partie ascendante. L'installation doit comporter une chasse d'eau et être conforme à toutes les dispositions du présent règlement sanitaire.

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

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

Des précautions particulières doivent être prises pour assurer l'isolement acoustique correcte 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 rendant nécessaires le démontage de l'appareil, celui-ci doit être conçu pour ne causer aucun dommage, ni aucun inconvénient au point de vue sanitaire.

L'appareil 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 NF C 15-100, compte tenu du degré de protection électrique du matériel. On tiendra compte du fait qu'il s'agit d'un local comportant des appareils hydrauliques.

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

« Il est interdit d'évacuer les ordures ou déchets au moyen de cet appareil.

« En cas de panne du dispositif de désagrégation, l'utilisation du cabinet d'aisances est interdite jusqu'à remise en parfait état de marche ».

#### SECTION 4 - OUVRAGES D'ASSAINISSEMENT

ARTICLE 48 - DISPOSITIFS D'ACCUMULATION – FOSSES FIXES

Lorsqu'il a été constaté une impossibilité technique de recourir à un système de traitement et d'évacuation conforme à la réglementation en vigueur, il pourra être autorisé par le maire, après avis de l'autorité sanitaire, la mise en place de dispositifs d'accumulation destinés à recevoir, avant éloignement, les eaux vannes provenant des immeubles.

La demande d'autorisation doit être accompagnée d'un plan de situation, d'un plan de masse sur lequel figure l'emplacement de la fosse et les caractéristiques du dispositif.

Les dispositifs d'accumulation doivent être étanches, avoir une profondeur d'au moins 2 mètres, ne pas comporter de compartiments, le fond en forme de cuvette doit permettre de puiser tout le liquide contenu dans la fosse. Leur établissement au-dessous du sol des caves est interdit..

Les fosses devront être convenablement lestées ou fixées au sol pour que, même complètement vides, elles ne puissent flotter au niveau maximum des eaux de la nappe phréatique ou des crues.

Leur ouverture d'extraction devra être située au dessus des niveaux ci-dessus et en cas de crue, aucune entrée d'eau ne devra être possible dans ce dispositifs.

Ces fosses sont munies d'une ouverture d'extraction présentant une section minimale de 0,70 m<sup>2</sup> maintenue fermée en dehors des périodes de vidange par un tampon hermétique. Cette ouverture doit être placée à l'air libre. Les tuyaux de chute doivent avoir une pente suffisante. Un tuyau d'évent est établi indépendamment des tuyaux de chute de manière à ne pas constituer une gêne pour le voisinage.

Les dispositifs d'accumulation sont placés, sauf dérogation, à l'extérieur des immeubles à usage d'habitation, leur établissement en dessous du sol des caves est interdit.

Leur vidange doit pouvoir être effectuée dans des conditions garantissant la sécurité et la salubrité de l'opération.

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

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

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

ARTICLE 49 – MISE EN PLACE DES DISPOSITIFS D'ASSAINISSEMENT AUTONOME  
(article modifié par arrêté préfectoral n. 84 DDASS HM 19 du 28 décembre 1984)

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) (2).

Toute installation d'assainissement autonome devra faire l'objet d'une demande d'autorisation préalable auprès du maire de la commune et transmise à l'autorité sanitaire pour avis.

La responsabilité du constructeur ou de l'installateur sera engagée pour toute conception défectueuse des appareils ou dispositifs, ou pour toute installation non conforme à la demande d'autorisation.

49-1 - Dispositifs d'épuration biologique à boues activées

Tout nouveau dispositif d'épuration biologique à boues activées devra faire l'objet d'une demande d'agrément préalable auprès de l'autorité sanitaire conformément à l'arrêté préfectoral n.82 DASS 085 HP en date du 8 septembre 1982.

Le constructeur devra s'engager à donner une notice d'information très détaillée à tout nouvel acquéreur sur les modalités de fonctionnement, d'exploitation et d'entretien de son dispositif.

ARTICLE 50 - REGLES D'IMPLANTATION

(article modifié par arrêté préfectoral n. 84 DDASS HM 19 du 28 décembre 1984)

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 la conenyliculture ou 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.

ARTICLE 50 BIS - REJETS DES EFFLUENTS

(article modifié par arrêté préfectoral n. 84 DDASS HM 19 du 28 décembre 1984)

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.

(1) Arrêté interministériel du 3 mars 1982 (*Journal Officiel* du 9 avril 1982) modifié par l'arrêté du 14 septembre 1983 (*Journal Officiel* 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) Circulaire du ministère des affaires sociales et de la solidarité nationale n.1417 du 20 septembre 1985.

---

SECTION 5 - INSTALLATION D'ELECTRICITE ET DE GAZ, DE CHAUFFAGE, DE CUISINE  
ET DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE

ARTICLE 51 - INSTALLATIONS D'ELECTRICITE

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

ARTICLE 52 - INSTALLATION DE GAZ

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

ARTICLE 53 - INSTALLATIONS DE CHAUFFAGE, DE CUISINE OU DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE PAR COMBUSTION

53-1 - Règles générales

L'équipement et l'exploitation des installations de combustion doivent être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (2)

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

- les installations d'appareils utilisant des combustibles gaz 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 raccordés à un conduit d'évacuation des gaz de combustion.

53-2 - Conduits d'évacuation

Un appareil à combustion 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) (3). Les orifices extérieurs de ces conduits d'évacuation doivent être également conformes à la réglementation en vigueur (3). Tout conduit de fumée brisé ou crevassé doit être immédiatement remis en bon état de fonction.

Toute réparation, reconstruction, surélévation, modification ou adjonction de conduits d'évacuations de gaz de combustion doit être réalisée conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (1), (3)

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

- (1) *Arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'extérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances (J.O du 24 août 1977)*
- (2) *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.*
- (3) *Notamment arrêté du 22/10/69 relatif aux conduits de fumée desservant des logements (J.O du 30-10-69) et arrêté du 20-6-75 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)*



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

Sauf dans les cas et conditions prévus par la réglementation en vigueur, ils ne doivent pas pénétrer dans une pièce autre que celle où est établi le foyer qu'ils desservent. Leur parcours doit être le plus court possible. Leur section doit être 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 carnaux, 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 conduits 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 un âtre 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 fumées.

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 du raccordement, un dispositif fixe ou mobile tel que boîte 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 DTU n.61-1 : installations 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 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 fumées 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 du même type.

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

(2) Arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements (J.O du 30 octobre 1969, articles 7 et suivants)

- 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 combustibles 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 combustible solide peuvent être raccordés sur un même conduit. Ce conduit doit être indépendant du ou des conduits des foyers à combustible liquide ou gazeux sauf cas précisés ci-après.

#### Installation 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.

En conséquence, si la conformité à l'arrêté du 20 juin 1975 ne peut 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.

#### Installation 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 (1) portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction.

Cet équipement doit comprendre :

- un conduit d'accouplement des deux buses avec une seule sortie de fumée
- un dispositif automatique de sécurité n'autorisant le 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 du fluide caloporteur au départ est inférieure à 30 degré C.

53-3-2 : Dans le cas de chaudières « poly combustibles » 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 sorties 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 fumées à raccorder au conduit de fumées.

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

#### 53-4 - Ventilation

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

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

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 (1) 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, cheminée) située 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 cm<sup>2</sup>

- appareils de production-émission (poêles, cuisinières, cheminée) située 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 cm<sup>2</sup> débouchant en partie basse et d'une évacuation d'air vicié d'une section libre non condamnable d'au moins 100 cm<sup>2</sup> placée en partie haute et débouchant directement à l'extérieur.

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

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 (3) 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.

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.

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

#### 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.

(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 bureaux ou recevant du public (J.O 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 (J.O du 24 août 1977)

(3) Arrêté du 24 mars 1982 relatif à l'aération des logements (J.O du 27-3-82)

#### 53-6 - Modérateur

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

#### 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 comprenant 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 par la suite ou tout autre dépôt.

##### 53-7-2 - Dispositifs auto réglables de tirage

Des registres auto réglables de tirages, autres que les modérateurs de tirage visés à l'article 53-5 peuvent être installés sur des seuls générateurs de chaleurs 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 (1) 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
- Etre 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 - Dispositions 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.

##### 57-7-3-1 – 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.

*(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 (J.O du 16 décembre 1969)*

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

#### 53-7-3-2 – 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 :

- Ils sont installés sur des générateurs pour lesquels ils ont été spécialement conçus.
- Ils sont conformes aux dispositions de la spécification en vigueur (1)

#### 53-7-4 - Conditions d'installation et d'entretien des 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 : 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 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) *Spécifications 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.*

53-10 - Installations thermiques ne comportant pas de combustion

Les locaux contenant des installations thermiques ne comportant pas de combustion, tels que postes échangeurs de calories, installations d'accumulation d'eau chaude, etc... doivent, en tant que besoin, être efficacement ventilés et isolés afin de n'apporter aucune élévation de température susceptible de perturber l'usage normal des locaux voisins.

Ceux contenant des installations d'une puissance utile totale supérieure à 70 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, surpresseurs 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 acoustique 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.

(1) *Arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinés au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux, ou recevant du public (J.O du 21 juillet 1978)*

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

CHAPITRE IV

LOGEMENTS GARNIS ET HOTELS (1)

LOCAUX AFFECTES A L'HERBERGEMENT COLLECTIF (2)

SECTION 1 - GENERALITES

ARTICLE 55 - DOMAINE D'APPLICATION

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

Les prescriptions du présent chapitre s'appliquent à tous les locaux affectés à l'hébergement collectif sans préjudice des réglementations particulières visant certains d'entre eux (3).

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

ARTICLE 56 - SURVEILLANCE

Les logeurs ou responsables de ces locaux sont tenus de faciliter les missions des représentants des services chargés de leur surveillance.

(1) *Location en meublé : variété de location dont les acoustiques sont de porter indivisiblement 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...*

(2) *Loi n.73 548 du 27 juin 1973 relative l'hébergement collectif.  
Décret n.75-59 du 20 janvier 1975 portant application de ladite loi (J.O du 1<sup>er</sup> février 1975)*

(3) *En particulier 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 des arrêtés d'application.*

- *les conditions de logement des salariés des exploitations agricoles et entreprises agricoles de toute nature sont régis par l'arrêté préfectoral n.74 DA/ILS 449 du 16 septembre 1974.*
- *Les centres de rapports sont régis par l'arrêté ministériel du 25 février 1977 – (J.O du 29 mars 1977).*

## SECTION 2 - AMENAGEMENT DES LOCAUX

### ARTICLE 57 - EQUIPEMENT

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

Dans les garnis et meublés, chaque unité de location doit avoir une porte indépendante.

Dans les chambres, dortoirs et locaux affectés à l'hébergement collectif occupé par cinq personnes ou plus, le volume d'aire et la surface au sol ne peuvent être inférieurs à 14 m<sup>3</sup> et 5 m<sup>2</sup> par personne. Tout dortoir peut valablement être divisé en boxes individuels largement ouverts sur les dégagements pour assurer le renouvellement d'air. Le dortoir doit comporter en annexe des installations sanitaires en nombre et en qualité conformes à la réglementation concernant les logements-foyers, à savoir :

- une salle de douches à raison d'une pomme de douche pour 10 personnes ou fraction de 10 personnes,
- des cabinets d'aisances à raison d'un pour 10 personnes ou fraction de 10 personnes
- un lavabo pour 3 personnes au maximum ; peuvent toutefois être tolérés les lavabos collectifs comportant un nombre de robinets correspondant au nombre de lits.

#### 27-1 - Equipement collectif

Les cabinets d'aisances ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurant, cuisines ou réserves de comestibles.

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

Les circulations et parties communes qui ne possèdent pas un éclairage naturel suffisant doivent être pourvues d'un éclairage électrique permanent et efficace.

#### 57-2- Equipement des pièces

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

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

### ARTICLE 58 - 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 sus énoncées, pourra être tolérée à titre transitoire et précaire, mais sous réserve que les installations de chauffage et de production d'eau chaude par combustion soient conformes au présent règlement et que les conditions d'alimentation en eau potable, d'installation des cabinets d'aisances, et de propreté et d'entretien des locaux et du mobilier soient satisfaisantes; des aménagements complémentaires peuvent toutefois être imposés par l'autorité sanitaire.



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

### SECTION 3 - USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX

#### ARTICLE 59 - SERVICE DE L'EAU ET DES SANITAIRES

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

#### ARTICLE 60 - ENTRETIEN

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

#### ARTICLE 61 - MESURES PROPHYLACTIQUES

La location des locaux meublés ayant été occupés même partiellement ou temporairement par des personnes atteintes de maladies 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.

TITRE III

DISPOSITION APPLICABLE AUX BATIMENTS  
AUTRES QUE CEUX A USAGES D'HABITATION ET ASSIMILES

ARTICLE 62 - TYPE DE LOCAUX VISES

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

SECTION 1 - AMENAGEMENT DES LOCAUX

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 :

- de l'article 40
- 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 salariée dans les différentes catégories de locaux concernés.

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

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

ARTICLE 63 - GENERALITES

### 63- 1 - Dispositions de caractère général

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

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

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

- les locaux dits « à pollution non spécifique » : ces locaux sont ceux dans lesquels la pollution est liée à la seule présence humaine, à l'exception des cabinets d'aisances et des locaux de toilette. Toutefois, les dispositions qui suivent ne s'appliquent pas aux locaux où cette présence est épisodique (circulations, archives, dépôts) ; on peut admettre que ces locaux sont ventilés par l'intermédiaire des locaux adjacents sur lesquels ils ouvrent.
- les locaux dits « à pollution spécifique » : cuisines, salles d'eau, cabinets d'aisances et tous autres locaux où existent des émissions de produits nocifs ou gênants autres que ceux liés à la seule présence humaine (notamment certains laboratoires et locaux où fonctionnent des appareils susceptibles de dégager des polluants gazeux non rejetés directement à l'extérieur, tels le monoxyde de carbone, l'ammoniac, l'ozone, etc...)

Les prises d'air neuf et les ouvrants doivent être placés en principe à, au moins 8 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'un 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 8 mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf 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

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 peu occupés (archives, dépôts)
- des locaux à pollution spécifique.

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

L'air repris dans un seul local et réintroduit dans ce local à l'exclusion de tous autres locaux, n'est pas considéré comme de l'air recyclé ; l'air neuf, comme précédemment, peut y être mélangé ou introduit séparément.

L'air recyclé n'est utilisable que dans les conditions définies dans les articles suivants.

ARTICLE 64 - VENTILATION MECANIQUE OU NATURELLE PAR CONDUITS  
(article modifié par arrêté préfectoral n. 84 DDASS HM 07 du 6 février 1984)

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 m<sup>3</sup> par heure et par occupant en occupation normale.

DESTINATION DES LOCAUX	DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF En m <sup>3</sup> /h et par occupant (air à 1,2 kg/m <sup>3</sup> )	
	Locaux avec interdiction de fumer	Locaux sans interdiction de fumer
Locaux d'enseignement :		
- Classes, salles d'études, laboratoire (à l'exclusion de ceux à pollution spécifique) maternelles, primaires et secondaires du 1 <sup>er</sup> cycle	15	
Secondaire du 2 <sup>ème</sup> cycle et universitaires	18	25
- Ateliers	18	25
Locaux d'hébergement :		
- Chambres collectives (plus de 3 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 cultes, 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	
Dans les autres locaux	25	30
Par spectateur	18	30

(1) Pour les chambres de moins de 3 personnes, le débit minimal à prévoir est de 30 m<sup>3</sup>/h par local.

(1) Les interdictions de fumer découlent de l'application du décret n.77-1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (Journal Officiel du 17 septembre 1977) et du décret n.73-1007 du 31 octobre 1973 relatif à la protection contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public (Journal Officiel du 4 novembre 1973)

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 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 un pour mille avec tolérance de 1,3 pour mille dans les locaux où il est interdit de fumer.

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

En cas d'inoccupation des locaux, la ventilation peut être arrêté ; elle doit, cependant, être mise en marche avec occupation des locaux et maintenues 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.

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 de polluants émis.

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

DESTINATION DES LOCAUX	DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF En m <sup>3</sup> /h
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 1500 repas servis simultanément (3)	15/repas
- plus de 1500 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 m<sup>3</sup>/h

(3) : Avec un minimum de 10 000 m<sup>3</sup>/h

(4) : Avec un minimum de 22 500 m<sup>3</sup>/h

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 2 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 assurée ; 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 A 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 pré-filtration 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 NFX 44 012 d'au moins 90%.
- b) pour l'air recyclé, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NFX 44 012 d'au moins 95%.

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 EXTERIEURS

##### 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 spectacle, 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 m<sup>3</sup> pour les locaux avec interdiction de fumer
- à 8 m<sup>3</sup> 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 m<sup>3</sup> 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, le débit d'air extrait correspond aux valeurs de l'article 64 est inférieur à 1 l/s par m<sup>3</sup> de local.

## 66-3 - Surface des ouvrants

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

Surface du local en m <sup>2</sup>	10	50	100	150	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
Surface des ouvrants en m <sup>2</sup>	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 :

$$s = \frac{S}{8 \log_{10} S} \quad \text{où}$$

s- représente la surface des ouvrants en m<sup>2</sup>

S- représente la surface du local en m<sup>2</sup>

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

## SECTION 3 - DISPOSITIONS RELATIVES A L'EQUIPEMENT SANITAIRE

## ARTICLE 67- EQUIPEMENT 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 combustibles.

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 de séchage ou d'essuyage maintenu en constant état de propreté.

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

ARTICLE 67 BIS – EQUIPEMENT SANITAIRE DES LOCAUX D'ENSEIGNEMENT PRIVE

Ces établissements sont soumis, tant en ce qui concerne l'hygiène que la sécurité, aux dispositions applicables aux établissements d'enseignement public.

ARTICLE 68 - EQUIPEMENT SANITAIRE DES LOCAUX DE SPORT

Les installations sanitaires annexées aux locaux de sports comprennent au moins deux WC, deux urinoirs, une salle de douches collectives (quinze pommes de douches) et deux cabines 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 - EQUIPEMENT SANITAIRE DES SALLES DE SPECTACLES

Il est aménagé au moins un lavabo, un WC 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 WC.

ARTICLE 70 - ETABLISSEMENTS DE NATATION OUVERTS AU PUBLIC

Les dispositions du présent article sont applicables à toute personne publique ou privée qui procède à l'installation d'une piscine ou à l'aménagement d'une baignade, autres que celles réservés à l'usage personnel d'une famille (1)

70 – 1 - Conditions de création et d'exploitation

Toute création, exploitation ou modification d'un établissement de natation doit faire l'objet, avant l'ouverture, d'une déclaration à la mairie du lieu d'implantation de l'établissement.

La déclaration est accompagnée d'un dossier justificatif en trois exemplaires, comportant :

- les plans des locaux, bassins ou plans d'eau et les plans d'exécution des installations techniques de circulation et de traitement de l'eau,
- un document précisant l'origine de l'eau alimentant l'installation et décrivant les conditions de circulation des eaux et leur traitement éventuel.

Une déclaration doit également être effectuée par le propriétaire ou l'exploitant d'une piscine ou d'une baignade aménagée déjà existante dans le délai prévu à l'article 2 du décret du 7 avril 1981.

Les normes physiques, chimiques et microbiologiques auxquelles doivent répondre les eaux des piscines et celles des baignades sont définies à l'annexe 1 du décret n. 81 324 du 7 avril 1981.

Lorsqu'un établissement déjà installé n'est pas en conformité avec ces normes ou que les conditions d'hygiène et de sécurité ne sont pas remplies, le Préfet peut interdire ou limiter l'utilisation de l'établissement ou de la partie concernée de celui-ci. L'interdiction ne peut être levée que lorsque le déclarant a fait la preuve que ces normes sont de nouveau respectées.

70–2 - Dispositions particulières aux piscines

Les piscines sont des établissements ou parties d'établissements qui comportent un ou plusieurs bassins artificiels pour les activités de bain ou de natation.

L'alimentation en eau des bassins doit être assurée à partir d'un réseau de distribution publique. Toute utilisation d'eau d'une autre origine doit faire l'objet d'une autorisation prise par arrêté préfectoral sur proposition du Directeur départemental des Affaires et Sociales après avis du Conseil Départemental d'hygiène.

(1) *Loi n. 78 733 du 12 juillet 1978 relative aux piscines et aux baignades aménagées.*



L'eau des bassins doit être filtrée, désinfectée et désinfectante (1)

L'injection des produits chimiques ne doit pas se faire directement dans les bassins mais doit être asservi au fonctionnement des pompes de recyclage de l'eau des bassins concernés.

L'apport d'eau neuve au circuit des bassins doit se faire en amont de l'installation de traitement.

Toutes dispositions sont prises pour éviter la contamination de l'eau des réseaux de distribution par celle des circuits intérieurs des piscines et celle des bassins par les eaux usées.

Un renouvellement de l'eau des bassins, à raison d'au moins 0,03 m<sup>3</sup> par baigneur ayant fréquenté l'installation, doit être effectué chaque jour d'ouverture, cette valeur peut être augmentée par le Préfet lorsque les résultats d'analyses font apparaître que l'eau est de qualité insuffisante.

La couche d'eau superficielle des bassins est éliminée ou reprise en continu pour au moins 50% des débits de recyclage. L'installation de recyclage et de traitement est dimensionnée pour pouvoir fournir à tout moment et à chaque bassin qu'elle alimente, un débit d'eau filtrée et désinfectée de qualité conforme aux normes.

Des débits mètres permettent de s'assurer que l'eau de chaque bassin est recyclée correctement.

Les écumeurs de surface ne peuvent être installés que dans les bassins dont la superficie du plan d'eau est inférieure ou égale à 200 m<sup>2</sup>.

Des robinets de puisage d'accès facile, à fins de prélèvements doivent être installés au moins avant filtration et injection de réactifs, immédiatement avant l'entrée de l'eau dans chaque filtre, après filtration et avant injection de désinfectant, le plus près possible de l'arrivée à chaque bassin, sur la vidange des filtres.

Les eaux coulant sur les plages sont évacuées par un dispositif spécial et ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les bassins.

Une vidange complète des bassins est assurée au moins deux fois par an. Toutefois, le Préfet, sur proposition du Directeur départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, peut exiger la vidange d'un bassin lorsque son état de propreté n'est pas satisfaisant, lorsque l'eau n'est pas conforme aux normes de qualité ou en présence de toute anomalie entraînant un danger pour la santé des usagers.

Chaque établissement doit disposer d'un carnet sanitaire, tenu dans les conditions prévues à l'article 8 de l'arrêté du 7 avril 1981. Ce carnet doit être visé par les agents de la Direction départementale des Affaires Sanitaires et Sociales.

Les locaux des établissements de natation seront conçus de telle manière qu'aucun baigneur ne puisse avoir accès aux bassins sans passer obligatoirement sous des douches et par des pédiluves (ou des dispositifs équivalents)

L'accès des zones réservées aux baigneurs est interdit aux porteurs de lésions cutanées suspectes, non munis d'un certificat de non contagion.

La conception et le nombre des installations sanitaires (urinoirs, cabinets d'aisances, lavabos et douches) déterminé en fonction de la capacité d'accueil doivent être conformes aux dispositions de l'annexe II du décret n. 81 324 du 7 avril 1981.

Les personnes autres que les baigneurs ne peuvent être admises dans l'établissement que si des espaces distincts des zones de bains et comportant un équipement sanitaire spécifique ont été prévus à cet effet.

### 70-3 - Dispositions particulières aux baignades aménagées

Les baignades aménagées comprennent une ou plusieurs zones d'eau douce ou d'eau de mer dans lesquelles les activités de bain ou de natation sont expressément autorisées, d'autre part, une portion de terrain contiguë à cette zone sur laquelle des travaux ont été réalisés afin de développer ces activités.

Les baignades aménagées doivent être installées hors des zones de turbulence en un endroit où l'eau est à l'abri des souillures, notamment des contaminations urbaines ou industrielles.

(1) Arrêté du 7 avril 1981 fixant les dispositions techniques applicables aux piscines (et mentionnant en particulier les produits ou procédés de traitement autorisés) J.O du 10 avril 1981.

Toutes mesures doivent être prises pour empêcher que les matières flottant à la surface de l'eau puissent pénétrer à l'intérieur du plan d'eau réservé à la baignade.

Des cabinets d'aisances dont l'emplacement est signalé doivent être installés à proximité de la zone de baignade, ils sont au moins au nombre de deux. L'évacuation des eaux vannes issues de ces dispositifs doit être réalisée de manière à éviter tout risque de pollution des eaux de la baignade.

#### 70-4 - Dispositions communes aux piscines et aux baignades aménagées

Un poste de secours doit être installé à proximité directe des plages.

Un contrôle de la qualité de l'eau des bassins ou des plans d'eau est assuré aux frais de l'exploitant et à la diligence de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales par le laboratoire départemental agréé à cet effet. Un arrêté préfectoral fixe, selon les types d'installation, la nature et la fréquence des analyses de surveillance.

Outre ce contrôle périodique, des analyses seront pratiquées annuellement en printemps avant l'ouverture de la baignade aménagée de façon à déceler éventuellement toute souillure nouvelle.

#### 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 chaque usage, les cabinets de douches sont nettoyés au jet, les baignoires sont brossées, désinfectées et rincées. Leur sol est antidérapant, et nettoyé régulièrement.

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

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

#### 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 2<sup>e</sup> 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 WC doivent être maintenus en constant état de propreté. Toutes mesures sont prises pour assurer la destruction des insectes.

Le balayage à sec est interdit.

### TITRE IV

#### ELIMINATION DES DECHETS ET MESURES DE SALUBRITE GENERALE

##### SECTION 1 - DECHETS MENAGERS

Les dispositions de la présente section s'appliquent aux déchets des ménages et aux déchets des collectivités – (tels que restaurants d'entreprises ou d'établissements scolaires, etc ...) à l'exclusion des déchets provenant des établissements hospitaliers et assimilés et des laboratoires.

#### ARTICLE 73 - PRESENTATION DES DECHETS A LA COLLECTE

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

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

#### ARTICLE 74 - PRODUITS NON ADMIS DANS LES DECHETS MENAGERS

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

Les détritrus à arêtes coupantes et à pointes acérés doivent être préalablement protégés.

(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).*

Il est interdit de mélanger aux ordures ménagères les déchets anatomiques ou infectieux et les matériels souillés des établissements hospitaliers ou assimilés, des laboratoires, ainsi que les déchets et issues d'abattage professionnel et autres produits toxiques.

#### ARTICLE 75 - RECIPIENTS DE COLLECTE DES ORDURES MENAGERES

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 collectes 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 à la collecte doivent être conformes aux normes en vigueur et aux modèles définis par l'autorité municipale.

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

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

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

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

##### 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 manutention doivent être aisées depuis le point de chute ou de remplissage des ordures ménagères jusqu'à leur sortie de l'immeuble et n'occasionner aucune gêne pour le voisinage.

##### 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 RECIPIENTS A 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 à l'exclusion de toute partie privative ou loge de concierge.

#### ARTICLE 77 - EMLACEMENT DES RECIPIENTS A ORDURES MENAGERES

Dans les immeubles collectifs, les récipients mis à la disposition des occupants pour recevoir leurs ordures ménagères doivent être placés à l'intérieur de locaux spéciaux, clos, ventilé. Le sol et les parois de ces locaux doivent être constituée par des matériaux imperméables et imputrescibles ou revêtus de tels matériaux ou enduits ; toutes dispositions doivent être prises pour empêcher l'intrusion des rongeurs ou insectes. Les portes de ces locaux doivent fermer hermétiquement. 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 puisse pénétrer à l'intérieur des habitations.

Ces locaux ne doivent pas avoir de communications directes avec des locaux affectés à l'habitation, au travail ou au remisage de voitures d'enfants, 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 ne pas être la cause de propagation d'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 en rapport avec la fréquence de la collecte des ordures ménagères.

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

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

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 50 logements ou locaux équivalents et pour tous les immeubles collectifs, les promoteurs et architectes doivent, hors 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 vides ordures, quand ces derniers équipement sont prévus, doivent sans préjudice des réglementations spécifiques, être conçus, quant à leurs dimensions, leurs dispositions et leur 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 le service de collecte ménagères en considération même de cette production.

#### ARTICLE 78 - EVACUATION DES ORDURES MENAGERES 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)

L'évacuation des ordures ménagères par un conduit de chute aboutissant à un local spécialement aménagé ne peut se faire que par voie sèche, sauf dérogation qui fixera les conditions requises pour qu'il n'en résulte pas de difficultés pour la collecte, l'évacuation et le traitement des ordures et des eaux usées.

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 détritrus, 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.

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

#### ARTICLE 79 - ENTRETIEN DES RECIPIENTS, DES LOCAUX ET DES CONDUITS DE CHUTE DES VIDE ORDURES

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

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

(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)

Les conduits de chute des vide-ordures sont ramonés et nettoyés périodiquement et au moins 2 fois par an. Ils sont maintenus en permanence en bon état d'utilisation et de propreté. Des opérations de désinfection et désinsectisation doivent être effectuées au moins une fois par an. L'autorité sanitaire peut toutefois exiger des opérations plus fréquentes en cas de nécessité.

Les produits 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 - PRESENTATION DES DECHETS DES MENAGES EN VUE DE LEUR ENLEVEMENT 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 - REGLEMENTATION 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 définies 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 certains points, leur implantation, leur aménagement et leur exploitation doivent être réalisés de façon telle qu'il n'en résulte aucune gêne ou insalubrité pour le voisinage et que leur utilisation puisse se faire commodément et sans danger. Ces récipients doivent être munis de couvercles ou de trappes, fixés au récipient, facilement manœuvrables et maintenus en dehors du temps nécessaire au vidage des récipients à ordures habitants.

Des récipients de grande capacité sans dispositif de couvercles 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.

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.

(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)*

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

L'installation d'un tel système ne dispense pas 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.

Cet appareil est soumis, en ce qui concerne son 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 - ELIMINATION DES DECHETS

Tout dépôts sauvages d'ordures ou de détritres 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 le renouvellement de 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 polluant, est également interdit.

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

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

Des dérogations à la règles 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'autre moyen autorisé 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 - ELIMINATION DES DECHETS ENCOMBRANTS D'ORIGINE MENAGERE

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

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

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

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

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

(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). Circulaire du 6 juin 1972 relative aux usines d'incinération de résidus urbains (J.O du 27 juin 1972) et circulaire du 9 mars 1973 relative aux décharges contrôlées de résidus urbains (J.O du 7 avril 1973).*



---

SECTION 2 - DECHETS DES ETABLISSEMENTS HOSPITALIERS ET ASSIMILES  
ET DES LABORATOIRES

ARTICLE 86 - GENERALITES

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 et assimilés et des laboratoires doivent obligatoirement faire l'objet d'un tri en au moins deux catégories principales :

86-1 - Déchets contaminés

- a) déchets anatomiques, cadavres d'animaux, fumiers de caractère putrescible
- b) tout objet, aliments, matériaux souillés, milieux de culture porteurs de germes pathogènes tels qu'objets à usage unique, plâtres textiles souillés de caractère non putrescible
- c) produits liquides et déchets d'autopsies

86-2 - autres déchets non contaminés assimilables aux déchets ménagers

Tout objet non contaminé susceptible d'occasionner des blessures doit être préalablement muni d'une enveloppe protectrice ou broyé. Après leur utilisation, les seringues et aiguilles à usage unique devront être mises hors d'usage avant d'être jetées. Il pourra en outre être demandé à l'établissement un tri plus complet en d'autres catégories en cas de collecte sélective extérieure.

Les établissements hospitaliers ou assimilés et les laboratoires doivent procéder à l'élimination de tout ou partie de chacune de ces catégories de déchets suivant la conditions prescrites aux articles ci-après cette élimination peut s'effectuer soit par les moyens propres à l'établissement soit par l'intermédiaire de la collectivité publique assurant la gestion du service de collecte.

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

ARTICLE 87 - DECHETS DE TOUTES CATEGORIES

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 2 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 détritrus de quelque nature que ce soit provenant d'un établissement hospitalier ou assimilé ou d'un laboratoire, est interdit.

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

Le traitement de ces déchets doit être réalisé selon les dispositions prévues par les textes en vigueur<sup>(1)</sup>

#### ARTICLE 88 - DECHETS CONTAMINES

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

Si les récipients utilisés pour la collecte des déchets sont des sacs en papier ou en matière plastique, ils doivent être fermés après remplissage, 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 les déchets en vrac. En outre, tout complément de chargement de ces récipients sera considéré comme étant constitué de déchets contaminés.

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

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 h. Il doit se faire à l'abri des intempéries de la chaleur, des animaux et des insectes.

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.

#### ARTICLE 89 - ASPECT ADMINISTRATIF DE L'ELIMINATION DES DECHETS DES ETABLISSEMENTS HOSPITALIERS OU ASSIMILES ET DES LABORATOIRES

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 :

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

*(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 27 juin 1972 relative aux usines d'incinérations 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)*

---

SECTION 3 - MESURES DE SALUBRITE GENERALE

ARTICLE 90 - DEVERSEMENT OU DEPOTS DE MATIERES USEES OU DANGEREUSES EN GENERAL

Il est interdit :

- de déverser dans les cours d'eau, lacs, étangs, canaux, sur leurs rives, dans puits et dans les nappes alluviales, toutes matières usées, tous résidus fermentescibles d'origine végétale ou animale, toutes substances solides ou liquides toxiques ou inflammables, susceptibles de constituer un danger ou une cause d'insalubrité, de communiquer à l'eau un mauvais goût ou une mauvaise odeur ; de provoquer un incendie ou une explosion.
- Pour les voies et plans d'eau désignés ci-dessus, cette interdiction vise notamment :
  - 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
  - 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.

ARTICLE 91 - DECHARGEMENT DES MATIERES 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 des stations d'épuration aménagées pour leur permettre d'admettre ces matières de vidanges sans inconvénient pour leur fonctionnement soit directement, soit dans certains cas par l'intermédiaire du réseau afférent s'il est apte à les recevoir (1)

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
- la charge en DBO 5 imputable aux matières de vidange doit être inférieure à 20% de la charge totale en DBO 5 admissible sur la station
- le rapport des débits des matières de vidange et de l'effluent global admis sur la station doit rester inférieur à 3%

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

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

- par mise en décharge dans des « dépositaires » spécialement aménagées dont l'ouverture aura été préalablement autorisée par l'autorité préfectorale conformément à la loi du 19 juillet 1976 après une enquête de commodo et incommodo (1)

#### ARTICLE 92 - AUTRE MODE D'ELIMINATION DES MATIERES DE VIDANGE

L'épandage des matières de vidange à la surface des terres labourables est autorisé dans les conditions prévues à l'article 158 du présent règlement sanitaire (hygiène en milieu rural)

#### ARTICLE 93 - PROTECTION DES LIEUX PUBLICS CONTRE LA POUSSIERE

Le nettoyage du sol des rues et des trottoirs doit être fait avec toutes les précautions nécessaires pour éviter la pollution de l'air par les poussières.

Il est interdit de jeter sur les voies publiques ou privées les poussières collectées dans les immeubles.

Le cardage des matelas est interdit sur la voie publique et dans les courettes.

Le nettoyage des murs, le raclage des poussières et, d'une façon générale, toutes les opérations d'entretien des habitations et autres immeubles ainsi que les travaux de plein air s'effectuent de manière à ne pas disperser de poussière dans l'air, ni porter atteinte à la santé ou causer une gêne pour le voisinage.

Cette prescription s'applique en particulier aux travaux de voirie et de démolition des constructions.

#### ARTICLE 94 - PROTECTION CONTRE LES DEJECTIONS

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 désinfecté au tant que de besoin et au moins une fois par an.

(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 « dépositaires » (non parue au Journal Officiel)*

#### ARTICLE 95 - CADAVRES D'ANIMAUX

Il est interdit de déposer des cadavres d'animaux dans les ordures ménagères, sur la voie publique ainsi que de les jeter dans les bois, parcs, terrains vagues, mares, étangs, cours d'eau, canaux, rivières, abreuvoirs, gouffres et bétoires ou de les enfouir d'une façon générale à moins de 35 m. des habitations, des puits, des sources et dans les périmètres de protection des sources et des ouvrages de captage et d'adduction des eaux d'alimentation prévus dans la réglementation des eaux potables.

Leur destruction est assurée conformément aux prescriptions des articles 264, 265, 266 et 275 du code rural et compte tenu des dispositions prises en vertu de la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (1)

#### ARTICLE 96 - PROTECTION DES VOIES ET ESPACES PUBLICS

Les voies et espaces publics doivent être propres.

Les usagers de la voie publique et les occupants des propriétés riveraines sont tenus d'éviter toute cause de souillure desdites voies. En sus des conditions figurant par ailleurs dans le présent règlement, ils doivent respecter les prescriptions ci-après :

##### 96-1 - 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.

##### 96-2 - 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 d'origine animale ou végétale susceptibles 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 extérieurs 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 doivent être tenus propres. Les graffitis sont interdits. L'affichage, lorsqu'il n'est pas interdit, doit être exécuté et maintenu dans des conditions satisfaisantes de propreté.

Les objets et plantes ainsi que le linge disposés sur les balcons et les fenêtres ne doivent pas créer d'insalubrité ou constituer un danger ou une gêne pour les passants et les occupants des immeubles riverains.

Il est interdit d'apposer des inscriptions ou des affiches, papillons, prospectus ... autres que ceux réglementaires et nécessaires à la circulation sur les revêtements de la voie publique et sur tous les ouvrages qui en dépendent sauf dans certaines conditions prévues par la réglementation en vigueur (2)

(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 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.

En zone d'agglomération, les propriétaires des terrains non bâtis bordant les voies publiques ou privées sont tenus de les nettoyer et de les clore.

#### 96-3 - 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 des devantures des boutiques, la gêne pour les usagers de la voie publique devant être réduite au minimum.

Le lavage des voitures est interdit sur les voies publiques.

#### 96-4 - Transport de toutes natures

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.

En particulier, les ordures ménagères, feuilles, marcs de fruits, drèches et autres déchets végétaux sont transportés dans des véhicules à parois pleines, couverts au moins d'une bâche.

Il en est de même pour les déchets de viande et de poisson.

#### 96-5 - Marchés

Indépendamment des prescriptions particulières figurant au titre du présent règlement les marchés découverts qui se tiennent sur la voie publique doivent satisfaire aux dispositions suivantes :

Ils doivent toujours être tenus avec la plus grande propreté. Les commerçants exerçant leur activité sur ces marchés doivent rassembler leurs déchets au fur et à mesure de leur production et les déposer dans des récipients clos prévus à cet effet ou dans des sacs en papier si ce moyen est autorisé, de façon à éviter l'éparpillement des déchets et l'envol des éléments légers pendant la tenue du marché. Dès la fin de la tenue du marché, les déchets sont rassemblés pour être évacués aussitôt. Leurs emplacements sont nettoyés par balayage, lavage et emploi, en tant que de besoin, d'une solution désinfectante.

Il est interdit aux marchands ambulants de projeter sur la voie publique tous détritrus, déchets et emballages. Ils sont tenus de conserver leurs emplacements en bon état de propreté.

#### 96-6 - Animaux

Il est interdit de laisser vaquer les animaux domestiques dans les rues, sur les places et autres points de la voie publique ainsi que dans les halles et marchés.

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

Les chiens ne peuvent circuler sur la voie publique en zone urbaine qu'autant qu'ils sont tenus en laisse.

96-7 - 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.

96-8 - Neige et glace

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

ARTICLE 97 - SALUBRITE DES VOIES PRIVEES

97-1 - Dispositions générales (1)

Les obligations des propriétaires et occupants des constructions et terrains riverains des voies publiques, définies dans le présent règlement sanitaire, s'appliquent aux propriétaires et occupants des constructions et terrains bordant les voies privées ou y ayant accès, qu'elles soient ouvertes ou non à la circulation publique. Il en est de même pour les obligations de leurs usagers respectifs.

97-2 - Etablissement, entretien et nettoyage

Le sol des voies privées, qu'il soit muni ou non d'un revêtement, doit être établi de manière à assurer l'écoulement des eaux, un entretien facile et une circulation non dangereuse. Il doit en outre être tenu constamment en bon état d'entretien et de propreté.

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

En cas de neige et de gel, les propriétaires riverains des voies privées non ouvertes à la circulation publique ou leurs préposés sont tenus dans le moindre délai de déblayer la neige et le verglas jusqu'au milieu de la chaussée devant leur immeuble.

Les neiges et les glaces ne doivent pas être poussées à l'égout ni vers les voies publiques. Les tampons de regard et les bouches d'égout, ainsi que les bouches de lavage doivent demeurer libres.

97-3 - 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 fixe 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.

(1) En outre, ordonnance n. 58 928 du 7 octobre 1958 modifiant la loi du 22 juillet 1912 relative à l'assainissement des voies privées et la loi du 15 mai 1930 relative à l'assainissement d'office et au classement d'office des voies privées de Paris (J.O du 11 octobre 1958)

97-4 - Evacuation 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 des immeubles sur le ou les conduits d'évacuations collectifs ne doivent se faire que sous la voie privée.

ARTICLE 98 - MESURES PARTICULIERES 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 des postes d'amarrage.

Les équipements sanitaires sont répartis en n 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
- en outre, par tranche de 50 postes d'amarrage : 1 bac à laver

Au-delà de 400 postes d'amarrage : 1 coefficient d'abattement de 5 p/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 équipée 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 dans un délai de trois mois après la parution du présent règlement (1)

(1) *L'arrêté préfectoral du 27 novembre 1972 a déjà fait obligation de rendre conforme les installations existantes au 1<sup>er</sup> juillet 1977.*



---

TITRE V

LE BRUIT

Afin de protéger la santé du voisinage, tout bruit causé, de jour comme de nuit, sans nécessité ou dû à un défaut de précaution est interdit.

ARTICLE 99 - BRUITS EMIS SUR LES LIEUX ACCESSIBLES AU PUBLIC

99-1 - Interdiction de certains bruits gênants

Sur les lieux et dans les locaux accessibles au public, sont interdits les bruits gênants par leur intensité par la superposition des diffusions 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 magnétophones, d'électrophones est interdit à moins que ces appareils ne soient utilisés exclusivement avec des écouteurs.
- L'usage des pétards, artifices, armes à feu et tous autres engins, objets et dispositifs bruyants similaires, ainsi que les jouets bruyants, tels que : modèles réduits à moteur, tambours, trompettes, sifflets...
- 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.

99-2 - Octroi de dérogations

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

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 maternité, 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.

99-4 - Véhicules à moteur

Sont soumis aux prescriptions du code de la route et notamment de son article R 70 et des arrêtés d'application y afférents, les dispositifs d'échappement des véhicules à moteur.

Compte tenu du bruit et des vibrations occasionnés par les véhicules lourds, l'autorité locale peut définir pour ceux-ci un itinéraire préférentiel pour la traversée des agglomérations.

99-5 - Engins de chantier

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

99-6 - Bruits issus d'installations définitives non soumises à réglementation particulière

Les installations faites à titre définitif (stations de pompage, groupes électrogènes, etc...) au voisinage des habitations et susceptibles d'émettre un bruit supérieur aux normes fixées par l'article 103 ci-dessous, devront subir une insonorisation plus complète de façon à ce que leur niveau sonore n'émerge plus de bruits ambiants, compte tenu du lieu et de l'heure.

ARTICLE 100 - BRUITS EMIS DEHORS DES LIEUX ACCESSIBLES AU PUBLIC (2)

100-1 - Etablissements industriels et commerciaux, ateliers, magasins, locaux de diverse nature et d'habitation

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

Sauf dérogation accordée par l'autorité locale conformément à l'article 100-6, sont interdits, même à l'intérieur des propriétés, des habitations ou de leur 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 express que la durée d'utilisation n'excède pas 15 secondes.

(1) Décret n. 69 380 du 18 avril 1969 relatif à l'insonorisation des engins de chantier (Journal officiel du 25 avril 1969) et différents textes d'application de ce décret.

(2) Circulaire du 13 mars 1973 relative à l'utilisation de véhicules tous terrains (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 haut-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.

100-2 - Etablissements ouverts au public

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

100-3 - Locaux d'habitations 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 radiodiffusion et de télévision, instruments 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 voie, tirs d'artifices, de pétards, d'armes à feu, de moteurs à échappement non conforme aux normes, travaux industriels, agricoles, horticoles, commerciaux peuvent être interdits ou réglementés par l'autorité locale, compte tenu du lieu et de l'heure.

L'utilisation des motoculteurs, tronçonneuses, débroussailleuses et tondeuses à gazon feront l'objet de dispositions réglementaires prises par l'autorité locale.

100-4 - Animaux

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

100-5 - Appareils utilisés pour la protection des cultures

Les périodes d'utilisation des appareils bruyants par les agriculteurs pour la protection de leurs cultures contre les dégâts causés par les animaux, seront réglementées à l'initiative de l'autorité locale dans le cadre du présent règlement et de l'article L 131-2, 2<sup>ème</sup> alinéa du code des communes ou, le cas échéant, de l'article L 131-13 du même code.

100-6 - Activités bruyantes par des entrepreneurs, artisans ou commerçants.

Les entrepreneurs, les artisans, ou les commerçants exerçant des professions qui exigent l'emploi d'appareils susceptibles d'occasionner un bruit 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.

100-7 - Utilisation de véhicules « tous terrains » à l'exclusion des véhicules de chantier, des véhicules et appareils agricoles et des matériels d'exploitation et de travaux forestiers

L'utilisation, en forêts ou autres lieux de promenade, 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 101 - VOIES FLUVIALES PUBLIQUES OU PRIVEES 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.

Des dérogations pourront éventuellement être données par le maire dans le cas de manifestations sportives.

#### ARTICLE 102 - SURVOL DES ZONES RESERVEES A L'HABITATION OU A LA DETENTE

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.

#### ARTICLE 103 - DETERMINATION DU SEUIL DE GENE DANS UNE ZONE HABITEE

Le seuil de gêne au dessus duquel il y a infraction sera calculé conformément à la circulaire n°9748 du 24 octobre 1975. Ce calcul ne s'applique pas aux bruits dus essentiellement aux moyens de transport ou provenant d'installations classées pour la protection de l'environnement et qui sont régis par des textes spécifiques.

Les mesures se fonderont donc sur la norme française homologuée NF S 31010 ("mesure du bruit dans une zone habitée en vue de l'évaluation de la gêne de la population")

##### Critères de gêne

On peut admettre qu'il y a potentialité de gêne dès lors que l'une au moins des situations suivantes se trouve réalisée :

- a) dépassement du niveau "normal"

Le niveau "normal" en dB (A) est indiqué au tableau suivant (la période intermédiaire est celle qui va de 6 à 7 h et de 20 à 22 h les jours ouvrables et de 6 h à 22 h les dimanches et jours fériés.

- (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)  
Arrêté du 17 novembre 1958 portant réglementation de la circulation aérienne des hélicoptères (non publié au Journal Officiel)

ZONES (1)	jour	Période intermédiaire	Nuit
Résidentielle rurale, d'hôpitaux, de détente	45	40	35
Résidentielle suburbaine, faible circulation routière,	50	45	40
Résidentielle urbaine	55	50	45
Résidentielle urbaine ou suburbaine avec quelques ateliers ou centres d'affaires ou routes à grande circulation	60	55	50
A prédominance d'activités commerciales et industrielles	65	60	55
A prédominance industrielle (industrie lourde)	70	65	60

Que la source sonore soit située ou non, dans le bâtiment abritant les locaux habités ou occupés par des tiers, les mesures seront effectuées, en tant que de besoin, soit à l'extérieur des locaux habités ou occupés par des tiers (et l'on adoptera dans ce cas les valeurs indiquées dans le tableau précédent) soit à l'intérieur des locaux habités ou occupés par des tiers (et l'on adoptera dans ce cas, fenêtres fermées, les limites de 35 db (A) dans les pièces principales et 38 dB (A) dans les cuisines, salles d'eau et cabinets d'aisances (2).

b) émergence par rapport au bruit ambiant

Une augmentation notable du niveau acoustique d'évaluation par des émergences dépassant une valeur critique de jour, en période intermédiaire et de nuit peut être génératrice de nuisance. Cette valeur critique est d'autant plus petite que le bruit perturbateur a un spectre qui le distingue davantage du bruit d'ambiance.

c) nuisance acoustique transmise par voie solide (vibrations)

L'autorité sanitaire appréciera, en se basant si nécessaire sur des mesures propres à évaluer le niveau des vibrations, si ces dernières doivent être considérées comme une gêne dans le sens de la présente réglementation.

(1) Pour la détermination des zones, l'autorité sanitaire pourra utiliser les règlements d'urbanisme applicables ou, le cas échéant, les résultats de mesures permettant d'apprécier le bruit ambiant, indépendamment du bruit émis par la source sonore suspectée de provoquer un accroissement de celui-ci.

(2) Norme construction issue de l'arrêté du 22-12-1975

TITRE VI

MESURES VISANT LES MALADIES CONTAGIEUX  
LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT

SECTION 1 - MESURES GENERALES

ARTICLE 104 - DECLARATION DES MALADIES CONTAGIEUSES

Les directeurs d'établissements d'enseignement, de prévention, de soins, de cure, convalescence et de réadaptation figurent parmi les personnes astreintes à la déclaration prévue par l'article L 12 du code de la santé publique (1)

ARTICLE 105 - 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 fièvres hémorragiques d'origine virale.

Pour les autres maladies transmissibles qui donnent lieu à isolement, celui-ci peut être fait à l'hôpital ou à domicile.

En tout état de cause, l'isolement est maintenu tant qu'existe pour l'entourage ou le public un danger de contagion.

ARTICLE 106 - SURVEILLANCE SANITAIRE

Toute personne qui s'est trouvée ou se trouve exposée à la contamination d'une des maladies visées par la réglementation sanitaire internationale notamment : variole, choléra, peste, fièvre jaune peut être astreinte à une surveillance sanitaire d'une durée égale à la période d'incubation maximale fixée par ladite réglementation. Quand l'exposition à la contagion a lieu en milieu hospitalier, la personne suspecte y est autant que possible maintenue en observation ou en isolement pendant la même durée si les circonstances épidémiologiques l'exigent.

ARTICLE 107 - 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.

(1) *Maladies à déclaration obligatoire (Décret 86 770 du 10 juin 1986)*

Dans le cas où un malade atteint des maladies ayant nécessité son isolement en milieu hospitalier visées aux articles 105 et 106 ci-dessus, quitte un établissement hospitalier avant que tout danger de contamination ait disparu, avis et motifs en seront données, 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 108 - 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 109 - 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 110 - PROTECTION CONTRE LES DEJECTIONS OU EXCRETIONS CONTAGIEUSES DE PERSONNES ATTEINTES DE MALADIES A DECLARATION OBLIGATOIRE

Les déjections ou excréments contagieuses ne peuvent être jetées sans avoir fait l'objet d'un traitement de désinfection dans des conditions conformes aux textes réglementaires. Il est interdit, en particulier, de les répandre sur le sol, les tas de fumier ou d'ordures et de les rejeter dans les égouts ou les cours d'eau, sans qu'ils aient subi un traitement exécuté conformément à la réglementation en vigueur (1)

#### ARTICLE 111 - DESINFECTIONS EN COURS DE MALADIE

Pendant toute la durée d'une maladie visée à l'article 105, ci-dessus, 1<sup>er</sup> alinéa, les objets à usage du malade et des personnes qui l'assistent 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.

(1) Décret n. 67 743 du 30 août 1967, portant règlement d'administration publique relatif aux conditions que doivent remplir les procédés, produits et appareils destinés à la désinfection obligatoire (J.O du 2 septembre 1967)

Arrêté du 30 août 1967 (J.O du 2 septembre 1967)

Arrêté du 19 août 1974 (J.O du 9 octobre 1974)

Pendant toute la durée de la maladie, le nettoyage des locaux et des objets susceptibles d'avoir été contaminés se fait à l'aide d'un hypochlorite, (eau de javel par exemple) ou des 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 objet ou effets susceptibles d'avoir été contaminés.

#### ARTICLE 112 - DESINFECTION TERMINALE

Dans le cas où la désinfection terminale est obligatoire, les locaux occupés par le malade, son linge, se literie et les objets dont il s'est servi, doivent être désinfectés sans délai par des produits, procédés agréés à cet effet.

L'exécution de cette prescription doit être constatée par un certificat délivré aux intéressés par l'autorité sanitaire.

Ce certificat désignera les locaux désinfectés, sans mentionner le nom du malade ni la nature de la maladie.

#### ARTICLE 113 - ORGANISATION DE LA DESINFECTION

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 114 - APPAREILS DE DESINFECTION

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

#### ARTICLE 115 - CENTRES D'HEBERGEMENT DE PERSONNES SANS DOMICILE

Les établissements publics ou privés recueillant à titre temporaire ou permanent des personnes sans domicile (1) doivent disposer de douches, de lavabos, de cabinets d'aisances et de chambres d'isolement en nombre suffisant. Le nettoyage des locaux et du matériel mis à la disposition des usagers est pratiqué chaque jour.

Dès leur arrivée, les usagers pourront faire l'objet des diverses mesures d'hygiène et éventuellement de prophylaxie qui se révéleraient utiles. Le cas échéant, la désinsectisation des individus doit être effectuée.

La désinfection ou la désinsectisation des locaux occupés par les personnes susvisées, ainsi que de leurs vêtements est confiée aux services spécialisés.

(1) *Loi n. 75-535 du 30 juin 1975 sur les institutions sociales et médico-sociales (J.O du 1<sup>er</sup> 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.*



---

SECTION 3 - LOCAUX PROFESSIONNELS DES COIFFEURS, MANUCURES  
PEDICURES ET ESTHETICIENNES

ARTICLE 116 - AMENAGEMENT DES LOCAUX PROFESSIONNELS DES COIFFEURS, MANUCURES, PEDICURES ET ESTHETICIENNES

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 (1). Les salons de coiffure, en particulier, doivent présenter une superficie minimale de 16 cm<sup>2</sup> et avoir, à la disposition de la clientèle, un cabinet d'aisances, avec lave-mains réservé à l'usage du salon.

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. La surface des tables sera d'un matériau imperméable aux produits manipulés.

Les déchets de coton, balayures et autres doivent être aussitôt recueillis dans un récipient muni d'un couvercle.

ARTICLE 117 - HYGIENE GENERALE

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 au moyen d'un stérilisateur ou de solutions antiseptiques.

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 et celle-ci doivent être 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 corporels sont soumis aux dispositions de la loi du 10 juillet 1975 (2).

Les exploitants sont tenus de fournir à leur personnel les moyens nécessaires pour que ces différentes mesures soient respectées (lavabo avec savon, serviettes et solutions antiseptiques)

(1) Code du travail « hygiène et sécurité des travailleurs »

(2) Loi n. 75 604 du 10 juillet 1975 (J.O du 11 juillet 1975)

SECTION 4 - LUTTE CONTRE LES RONGEURS, LES PIGEONS VIVANT A L'ETAT SAUVAGE

LES ANIMAUX ERRANTS, LES INSECTES ET AUTRES VECTEURS

MESURES APPLICABLES AUX ANIMAUX DOMESTIQUES

ARTICLE 118 - RONGEURS

Les propriétaires d'immeubles ou établissements privées, 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, cuisines et réserves alimentaires collectives, locaux à poubelles, logements des animaux domestiques, etc... ne sont pas envahis par ces nuisibles et faire évacuer tous dépôts de détritres et déchets susceptibles de les attirer. Ils doivent veiller particulièrement au bon état des joints hermétiques fixés sur les canalisations des eaux résiduaires et 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'en assurer la destruction ou l'éloignement. La même obligation s'impose lors de la démolition des immeubles ainsi que sur des chantiers de construction.

Sans préjudice des actions ponctuelles qui peuvent s'avérer nécessaires, une campagne annuelle de dératisation est prescrite pour l'ensemble du département par l'autorité sanitaire sous la responsabilité des municipalités.

ARTICLE 119 - JETS DE NOURRITURE AUX ANIMAUX

PROTECTION CONTRE LES ANIMAUX ERRANTS, SAUVAGES OU REDEVENUS TELS

Il est interdit de jeter ou déposer des graines ou nourritures en tous lieux publics pour y attirer les animaux errants, sauvages ou redevenus tels, notamment les chats ou les pigeons ; la même interdiction est applicable aux voies privées, cours et autres parties d'un immeuble lorsque cette pratique risque de constituer une gêne pour le voisinage ou d'attirer les rongeurs.

Toutes mesures doivent être prises si la pullulation de ces animaux est susceptible de causer une nuisance ou un risque de contamination de l'homme et des animaux, par une maladie transmissible.

ARTICLE 120 - INSECTES

Les bassins d'ornement et d'arrosage, vases, auges pour animaux et récipients divers, doivent être vidés complètement et nettoyés une fois par semaine au moins. Les bassins de relais des eaux autres que les eaux potables doivent être recouverts. Les citernes inutilisées doivent être supprimées ; il en est de même pour les réservoirs, abreuvoirs abandonnés. Les citernes doivent être séparées du 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 phénomènes bactériens ne soient pas gênés. Les appareils doivent être munis des dispositifs protecteurs spéciaux prévus par la réglementation particulière des fosses septiques et appareils analogues.

Les occupants des logements et autres locaux doivent les maintenir propres et prendre toutes précautions en vue d'éviter le développement et la prolifération des insectes ou vermines (blattes, punaises, moustiques, puces etc ...)

Ils sont tenus de faire désinsectiser et éventuellement désinfecter leurs locaux dès l'apparition de ces parasites et en aucun cas ne peuvent s'opposer à une mesure générale de désinsectisation ou de désinfection.

#### ARTICLE 121 - ANIMAUX DOMESTIQUES OU SAUVAGES APPRIVOISES OU TENUS EN CAPTIVITE

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 et les animaux.

#### ARTICLE 122 - AUTRES VECTEURS

Quand, au cours de l'enquête épidémiologique menée à l'occasion d'une maladie contagieuse, il est identifié un germe infectieux ayant pour réservoir, un animal ou le milieu environnant, tel que sol, air, eau ... les autorités sanitaires prennent les mesures propres pour isoler le vecteur en cause et le traiter afin de détruire le germe responsable.

Des mesures peuvent être également prises pour connaître l'ampleur de la contamination en particulier par l'examen systématique des sujets en contact : homme ou animaux. Notamment les mesures spéciales de lutttes contre la rage seront mises en œuvre conformément à la législation en vigueur (1)

### SECTION 5 - OPERATIONS FUNERAIRES

#### ARTICLE 123 - OPERATIONS FUNERAIRES

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

Les morgues et salles d'autopsie établies selon la réglementation en vigueur, doivent être tenues dans un état de propreté très strict. Elles doivent toujours disposer de lavabos à eau courante, de WC particuliers, et de possibilité de désinfection nécessaire afin de supprimer tout risque de contamination pour les personnes y ayant accès.

Toutes précautions doivent être prises pour que les eaux résiduaires ne soient rejetées qu'après traitement désinfectant adéquat. Les matériels contaminés sont désinfectés et les déchets anatomiques incinérés.

Le personnel doit disposer de vêtements 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 degré.

Les dispositifs de ventilation des morgues et salles d'autopsie doivent assurer un renouvellement suffisant de l'air de ces locaux.

(1) *Loi n.75-2 du 3 janvier 1975 (J.O du 4 janvier 1975)*

(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 GENERALES

ARTICLE 124 - PRESCRIPTIONS GENERALES CONCERNANT LES MAGASINS D'ALIMENTATION (1)

124-1 - Magasins de vente

Ces locaux doivent être aérés, ventilés et correctement éclairés. Toutefois 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.

Ils doivent pouvoir être fermés sur la voie publique par un ou plusieurs dispositifs appropriés de manière à protéger les denrées du soleil et des pollutions de toute nature. L'utilisation des sous-sols, ainsi que des pièces sans fenêtre est interdite sauf dérogation délivrée après avis des services compétents.

Les murs et les plafonds doivent être lisses et lavables. Ils doivent être maintenus en parfait état d'entretien et de propreté et lessivés régulièrement.

Le sol doit être en matériaux durs (carrelage, ciment) ou recouvert d'un revêtement imperméable. Il est lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré. Le balayage à sec et l'utilisation de la sciure de bois sont interdits.

Les magasins ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni abriter aucune activité industrielle ou artisanale autre que celle visées au présent titre. Toute communication directe avec des cabinets d'aisances est interdite.

Il est interdit de fumer dans ces locaux et cette interdiction doit faire l'objet d'une signalisation apparente(2)

Les comptoirs de vente, étals, tables et tout matériel de présentation des denrées susceptibles d'être altérées, sont situés à une hauteur au moins égale à 70 centimètres. Ils doivent, ainsi que tout matériel en contact avec les denrées alimentaires, être constitués ou revêtus d'un matériel imperméable et lisse, maintenu en état permanent de propreté et conforme à la réglementation en vigueur (3)

- (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 1<sup>er</sup> août 1971)*
- (2) *Décret n.77-1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (J.O du 17 septembre 1977)*
- (3) *Décret n.73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les produits utilisés pour le nettoyage des ces matériaux et objets (J.O du 15 février 1973)*

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, les autres étant protégées par des fins ou par des cloisons transparentes sur les faces supérieures et latérales ainsi que du côté public.

Les locaux et meubles servant à la conservation des aliments par le froid doivent être dégivrés régulièrement et munis d'un dispositif de contrôle de température bien visible.

Il est interdit de déposer sur le sol des denrées alimentaires non emballées, même pendant les opérations d'approvisionnement.

L'accès des animaux, notamment les chiens, est interdit, à l'exception des chiens guides de personnes malvoyantes. Cette interdiction doit être affichée à l'entrée de chaque magasin.

Les exploitants sont tenus de veiller à la protection contre les insectes et les rongeurs. Ils doivent faire procéder aux opérations de désinsectisation et de dératisation nécessaires, notamment celles qui seront prescrites par l'autorité locale, toute précaution étant prise pour que les denrées ne soient pas atteintes, en particulier par les pulvérisations ou émanations des produits employés.

Lorsque dans les magasins d'alimentation, il est vendu d'autres marchandises (produits d'entretien ou de droguerie, par exemple), ces dernières doivent être stockées et débitées dans une partie du local, nettement distincte, pour éviter toute confusion ou toute contamination.

Lorsque dans les magasins de vente de denrées alimentaires est installé dans un débit de boissons à consommer sur place, il doit en être nettement séparé.

Les produits altérés ou avariés, ceux dont la date limite de vente est périmée, les déchets sont soumis aux dispositions de l'article 127 ci-dessous.

#### 124-2 - Resserres

Ces locaux sont soumis aux mêmes règles que les magasins de vente en ce qui concerne l'aménagement et l'entretien. Ils ne doivent pas servir à d'autres usages, notamment de garage, ou de vestiaire. Ceux qui sont situés en sous-sol doivent être tout particulièrement aérés et ventilés. Leur accès ne doit pas provoquer de souillures pour les denrées ni de gêne pour les voisins.

Les denrées ne sont jamais entreposées à même le sol mais placées sur des étagères, rayons ou dans des casiers ou paniers ; celles qui sont altérables sont conservées dans une enceinte réfrigérée.

Toutes mesures nécessaires doivent être prises pour supprimer insectes et rongeurs, sans qu'il puisse en résulter une contamination des denrées.

#### 124-3 - 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 certaines règles, relatives à la construction qui ne peuvent être appliquées à des véhicules.

### ARTICLE 125 - VENTE HORS DES MAGASINS : A L'EXTERIEUR DES MAGASINS, SUR LES MARCHES ET AUTRES LIEUX DE VENTE

Les denrées alimentaires vendues à l'extérieur des magasins sont soumises aux conditions générales ou particulières les concernant et font l'objet d'une protection rigoureuse contre les pollutions de la voie publique.

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

Les comptoirs de vente et les étalages doivent satisfaire aux conditions de l'alinéa 7 de l'article 124-1 ci-dessus.

(1) Arrêté du 1<sup>er</sup> février 1974, modifié par l'arrêté du 9 juillet 1975, réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables ( J.O des 20 mars 1974 et 18 juillet 1975)

125-1 - Exposition à la vente à l'extérieur des magasins ou sur un étalage donnant à l'extérieur

Les matériaux et objets utilisés sur les comptoirs de vente et au contact des aliments, ainsi que les produits utilisés pour leur nettoyage doivent satisfaire aux dispositions de la législation en vigueur (1)

Les comptoirs et étalages de vente des denrées susceptibles d'être altérées situés à une hauteur d'au moins 70 cm du sol, doivent être à l'abri du soleil et des intempéries et être maintenus en parfait état d'entretien et de propreté.

Les denrées facilement altérables, telles que viandes et abats, volailles, lapins, produits fabriqués de charcuterie, produits laitiers, plats cuisinés et pâtisseries fraîches doivent être mises en vente dans des vitrines qui sont, si nécessaire, réfrigérées et en tout état de cause protégées par de fins treillis ou par des cloisons transparentes sur les faces supérieures et latérales ainsi que du côté du public.

Les poissons, crustacées, huîtres et coquillages doivent être mis en vente dans les conditions prévues à l'article 140.

Les fruits destinés à être consommés en l'état (dattes et figues fraîches par exemple) sans lavage ni épluchage sont présentés sous emballage ou en récipients fermés.

Les produits de biscuiterie et confiserie non emballés à l'origine doivent également être placés à l'abri des pollutions.

125-2 - Vente sur les marchés et autres lieux

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 ressource personnelle conforme aux prescriptions de l'article 124-2. Toutefois, une voiture boutique parfaitement aménagée peut être tolérée.

Les marchés fixes ou de pleine air doivent respecter intégralement les prescriptions de l'article 125-1 relatives à la vente de denrées alimentaires à l'extérieur des magasins.

Tout marché, fixe ou de plein air, doit pouvoir disposer, à proximité immédiate, d'un point d'eau potable.

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 en être isolés d'au moins 10 cms.

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

ARTICLE 126 - PROTECTION DES DENREES

A l'exception des denrées naturellement protégées ou conditionnées les vendeurs ne doivent pas permettre à la clientèle de manipuler les denrées alimentaires.

A l'exclusion du pain qui fait l'objet d'une réglementation particulière, elles doivent être délivrées aux consommateurs soit préemballées ou conditionnées, soit protégées d'une enveloppe en matière isolante ou en papier. Ces matériaux et papiers doivent présenter toute qualité hygiénique et être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (2)

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.

(1) Décret n.73 138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets (J.O du 15 février 1973)

(2) Décret n.73-138 du 12 février 1973 (J.O du 15 février 1973)

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 127 - DECHETS

Il est interdit de jeter sur le sol les déchets produits en cours de vente. Les déchets de toute sorte provenant des viandes, du vidage des poissons, volailles et gibiers sont immédiatement placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle qui doivent être vidés et nettoyés au moins une fois par jour.

Toutes les denrées avariées ou périmées conditionnées ou non, doivent être retirées de la vente et éliminées selon un procédé autorisé.

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

ARTICLE 128 - TRANSPORT DES DENREES ALIMENTAIRES

128-1 - 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'altération 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 des denrées d'origine animale.

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 mm de hauteur et de façon inamovible, la mention "liquides alimentaires"

128-2 - Transports terrestres de denrées périssables

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

Il s'agit notamment du transport :

- des viandes et abats, c'est-à-dire de toutes les parties d'animaux de boucheries, de volailles, de lapins et de gibier
- de poissons, mollusques et crustacés, vivants ou non
  
- du lait et des œufs
  
- des glaces, crèmes glacées et pâtisseries fraîches
  
- des produits transformés d'origine animale (produits laitiers, ovo produits, produits de charcuterie, etc...)
  
- des denrées d'origine végétale surgelées

(1) Arrêté du 1<sup>er</sup> février 1974, modifié par l'arrêté du 9 juillet 1975, réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables ( J.O des 20 mars 1974 et 18 juillet 1975)

128-3 - Transport de glace alimentaire à rafraîchir

Ce transport est effectué selon les dispositions de la réglementation en vigueur (1)

128-4 - 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 (2).

Il ne peut être transporté dans un véhicule bâché.

ARTICLE 129 - ATELIERS ET LABORATOIRES DE PREPARATION DES ALIMENTS

Sans préjudice des dispositions spéciales visées à l'article 124 ci-dessus relatif aux prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, les règles suivantes sont applicables aux ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

129-1 - Entretien des locaux

Le sol, les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, sont revêtus de matériaux 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 angles sont arrondis tout au moins au raccordement avec le sol.

129-2 - Evacuation des eaux

L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré. Notamment, le sol doit être lavé au moins une fois par jour. Le balayage à sec et l'utilisation de la sciure de bois sont interdits.

En fonction de la nature des produits préparés, les effluents liquides rejetés doivent subir, avant rejet, un traitement 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.

129-3 - Aération et ventilation

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

Les fourneaux et chaudières dégageant des émanations et des buées doivent être pourvues de hottes débordantes assurant un captage total ; ces hottes sont desservies par un conduit de ventilation unique de section suffisante, indépendante des conduits de fumée desservant les foyers des appareils.

Toutes dispositions sont prises pour que ce conduit assure un tirage satisfaisant sans être une cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage.

(1) *Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L 25-1 du code de la Santé Publique (eaux potables) (J.O du 26 août 1961)*

(2) *Décret n.73 138 du 12 février 1973 (J.O du 15 février 1973)*



Toutefois, dans le cas d'appareils chauffés au gaz, les produits de combustion et les buées peuvent être évacués par un conduit commun de section suffisante, construit selon les règles de l'art. Des précautions doivent être prises pour éviter les refoulements : en particulier, le conduit aura une hauteur suffisante et sera surmonté d'un aspirateur statique assurant la constance du tirage.

#### 129-4 - Usage des locaux

Ces locaux ne doivent en aucun cas servir à l'habitation. Les locaux affectés à la préparation même des aliments ne doivent être approvisionnés qu'en eau potable.

Les opérations polluantes, telles que lavage du matériel, épluchage des légumes, etc... doivent être effectuées dans des locaux ou sur des emplacements suffisamment isolés.

L'accès des locaux est interdit aux animaux.

#### 129-5 - Protection contre les insectes

Les propriétaires ou gérants doivent prendre toutes les mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes, oiseaux, rongeurs et autres animaux, et faire procéder si nécessaire aux opérations de désinsectisation et de dératisation, en évitant contaminations des denrées alimentaires.

#### 129-6 - Entretien des appareils servant à la préparation et au stockage des aliments

Les meubles, étagères et les installations diverses doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté.

Tous les ustensiles servant à la préparation et au conditionnement des aliments, tels que moules, marmites, plats et casseroles, planches, couteaux et hachoirs, fourchettes et cuillère, passoires et étamines, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté. Ils seront nettoyés au fur à mesure de leur emploi par un lavage manuel ou mécanique, à l'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivi d'un rinçage à l'eau qu'il ne puisse entraîner aucune contamination et éliminant tout résidu alimentaire (1)

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

Les tables à découper et à préparer doivent être en matériaux durs conformes à la réglementation. Elles sont tenues constamment propres, nettoyés et désinfectés au moins une fois par jour à l'aide d'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivi d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination (1)

#### 129-7 - Elimination des déchets

Les déchets, rebuts et détritrus de toutes sortes sont immédiatement déposés dans un récipient, muni d'un couvercle rabattable, vidé, nettoyé et désinfecté au moins une fois par jour. En dehors des heures de service, il doit être placé dans un local à cet usage, situé hors des cuisines.

#### 129-8 - Conditions de conservation des denrées périssables

La conservation de denrées périssables

La conservation éventuelle des denrées périssables utilisés dans cet ateliers et laboratoires, doit se faire en chambre froide, réglée à la température appropriée et maintenue en bon état d'entretien et de propreté.

Les tringles et crochets où sont suspendues les viandes doivent être en matériau inaltérable et maintenus parfaitement propres.

(1) Décret n. 73 138 du 12 février 1973 (J.O du 24 mars 1973)  
Décret n.73 336 du 14 mars 1973 concernant la vente des détergents (J.O du 24 mars 1973)  
Arrêté du 27 octobre 1975, modifié par l'arrêté du 21 décembre 1979, établissant la liste des produits autorisés (J.O des 30 novembre 1975, 5 février 1976 et 19 janvier 1980)

129-9 - Fumoirs

La conception et le fonctionnement de fumoirs doivent être tels qu'ils ne provoquent aucune gêne pour l'environnement.

129-10 - Etablissements de collecte et de transformation du lait

Les établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur (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 130 - DISTRIBUTION AUTOMATIQUE D'ALIMENTS

130-1 - Emplacement

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

130-2 - 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 conservation et placées à l'abri de toute souillure provenant notamment des pièces de monnaie et des billets de banque. Elles sont renouvelées en temps utile de manière à demeurer constamment saines, en bon état de conservation.

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

Les appareils distributeurs de denrées alimentaires, à l'exclusion des boissons, ne doivent débiter que des denrées incluses dans des emballages individuels clos.

130-3 - Aménagement de l'appareil - prescriptions concernant les matériaux

L'aménagement de l'appareil, notamment celui des parties intérieures doit être conçu pour permettre un nettoyage facile et complet : seuls les produits autorisés peuvent être utilisés pour le nettoyage et la désinfection (2)

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 le 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 incluse dans un équipement frigorifique maintenant en permanence la température entre 0 degré C et plus 2 degré 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)*

(2) *Arrêté du 27 octobre 1975 modifié par l'arrêté du 21 décembre 1979 établissant la liste des produits autorisés (J.O des 30 novembre 1975, 5 février 1976, et 19 janvier 1980)*

Si l'appareil distribue des concentrées de jus de fruits non fermentescibles destinés à être dilués, les récipients contenant ces produits peuvent ne pas être inclus dans l'élément frigorifique. Il en est de même éventuellement du réservoir contenant le gaz carbonique.

Les appareils sont munis d'un stock de gobelets individuels placés dans un compartiment à l'abri des pollutions ; un dispositif doit permettre au consommateur de se servir sans risquer de souiller les gobelets en réserve. Un récipient, tenu en parfait état de propreté, recueille les gobelets après usage ; ceux-ci sont enlevés au moins une fois par jour.

#### 130-4 - Contrôle

En vue de permettre le contrôle de l'état d'entretien de l'appareil par les agents sanitaires autorisés, le nom et l'adresse 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 131 - HYGIENE 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.

Tous les vêtements doivent toujours être maintenus propres et changés autant que nécessaire. Le port de vêtement et de coiffes de travail appropriés, de couleur claire en ce qui concerne les personnes affectées à la préparation des produits est obligatoire.

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

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infection cutané-muqueuses, 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 aux articles 45 et 46 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 placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos sont pourvus d'eau courante ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains. Dans les locaux créés, cédés ou transformés postérieurement à la publication du présent arrêté, les lavabos devront être pourvus d'eau courante chaude et froide et équipés de commandes non manuelles.

Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers.

(1) Code du travail

(2) Décret n. 71-636 du 21 juillet 1971 modifié par le décret n. 77-565 du 2 juin 1977 (J.O des 1<sup>er</sup> août 1971 et 4 juin 1977) et arrêtés 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)

(3) 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)

### SECTION 2 - BOISSONS

#### ARTICLE 132 - BOISSONS AUTRES QUE LE LAIT

Les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabriques de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, de sirops, brasseries, cidreries et les établissements où l'on procède à la mise en fûts ou en bouteilles des vins et spiritueux sont assujettis aux dispositions suivantes :

- 1- Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 129 relatif aux ateliers de préparation des aliments
- 2- Seules une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses, ainsi qu'en brasserie et cidrerie
- 3- Les machines et appareils de toute sorte utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre, si nécessaire, un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien.

Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnée de produits autorisés, rincés et égouttés, après arrêt de l'installation et avant nouvel usage.

Les récipients divers destinés au stockage de ces denrées sont nettoyés de la même façon.

- 4- les matériaux de conditionnement et les matériaux de bouchage 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 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 133 - HYGIENE DES DEBITS DE BOISSON

Les cafés, brasseries, bars et buvettes, les salons de thé, les débits de boisson, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article 151 ci-dessous en ce qui concerne l'hygiène générale des lieux ainsi que le nettoyage de la vaisselle et de la verrerie.

Par ailleurs, la vente ambulante des boissons doit être réalisée de telle sorte qu'elle n'entraîne aucune souillure ou altération des produits.

Les chalumeaux pour boisson distribués ou mis à la disposition des consommateurs dans les lieux publics et les collectivités doivent être présentés en emballages individuels.

Sur les comptoirs ou à tout autre endroit non séparé du public, les denrées consommables doivent être protégées des pollutions par un emballage ou un dispositif approprié. L'affichage de l'extrait du règlement sanitaire concernant l'hygiène des débits de boisson doit être affiché à un endroit bien visible de la clientèle.

(1) Décret n.61-859 du 1<sup>er</sup> 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)

---

SECTION 3 - PRODUITS LAITIERS

ARTICLE 134 - MAGASINS DE VENTE DES PRODUITS LAITIERS

Outre les dispositions des articles ci-dessus relatifs aux magasins de vente des denrées alimentaires, les magasins de vente de produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur, notamment, en ce qui concerne le nettoyage des appareils et des récipients employés (1)

Le matériel utilisé pour le débit du lait doit être d'un entretien facile. En particulier, les parois des récipients doivent avoir des angles arrondis et ne présenter ni creux, ni saillie.

Les laits et produits laitiers dits frais vendus tant sous emballage d'origine qu'au détail, doivent être maintenus à l'abri de toute altération et exposés pour la vente en quantité aussi réduite que possible et aux températures convenables selon les procédés considérés.

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

ARTICLE 135 - FABRICATION ET VENTE DES GLACES, CREMES GLACEES ET SORBETS

Tout fabricant doit faire une déclaration d'activité au préfet, (service de la répression des Fraudes)

Les denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires (2) notamment en ce qui concerne :

- le matériel servant à la fabrication
- la température des produits mis en vente (3)
- leur manipulation

Ces prescriptions s'appliquent aussi bien à la vente ambulante qu'à celle pratiquée en magasin.

Au cas où ces préparations constitueraient un danger pour la santé publique, leur écoulement pour la consommation doit être immédiatement suspendu.

(1) Décret n.71 636 du 21 juillet 1971 ( J.O du 1<sup>er</sup> 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)

(2) Décret modifié du 15 avril 1912 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 en ce qui concerne les denrées alimentaires

- Décret n.49-438 du 29 mars 1949 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 en ce qui concerne le commerce des glaces et des crèmes glacées (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)

(3) La température d'entreposage doit être inférieure à moins 20 degré C. Toutefois la température des produits destinés à la vente immédiate peut être comprise entre moins 10 degrés et moins 20 degrés C.

## SECTION 4 - VIANDES – GIBIERS – VOLAILLES –ŒUFS

## ARTICLE 136 - BOUCHERIES, CHARCUTERIES, TRIPERIES, MAGASINS DE VENTE, DE PREPARATION DE CHARCUTERIE, DE VOLAILLES, DE GIBIERS ET PLATS CUISINES

Outre les prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, ces établissements doivent respecter les obligations suivantes :

- les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres sont revêtues de matériaux durs, résistants aux chocs, imputrescibles et à surface lisse. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être facilement jointifs. Le reste des murs et le plafond doivent être enduits de peinture lavable. Les angles sont arrondis, tout au moins aux raccordements avec le sol.
- Le sol est en carrelage ou en ciment lisse et lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré.

Lorsque les conditions du commerce exploité le justifient, il sera exigé que l'orifice d'évacuation des eaux de lavage soit muni d'un panier grillagé ou d'un bac de décantation capable d'arrêter les corps solides susceptibles d'en gêner le fonctionnement puis d'un siphon avant raccordement à la canalisation publique.

- Les tringles et crochets où sont suspendues les viandes sont à une distance telle des murs et cloisons qu'il n'y ait jamais contact entre la denrée et la paroi. Ces tringles et crochets doivent être en matériau inaltérable et maintenus parfaitement propres.
- Tous les établissements visés à cet article doivent être équipés d'une resserre froide située dans le local même ou dans un local attenant et capable de recevoir sans surcharge, la totalité des denrées détenues par l'exploitant.
- D'une manière générale, et quel que soit le lieu d'exposition des viandes à l'intérieur ou à l'extérieur du magasin, celles-ci ne doivent être exposées en dehors de la resserre froide que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de débit ; les pièces découpées sont placées sur des plats ou étagères dans une vitrine réfrigérée. Les opérations de préparation et de débit ne doivent se faire qu'à l'intérieur du magasin.

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

Si dans les magasins et resserres visés au présent article, il est fait usage d'une machine à débiter en tranches, les tranches de jambons, 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.

Excepté dans les établissements agréés pour la préparation de viande hachée à l'avance préemballée, les viandes hachées doivent être préparées sur le champ à la demande et à la vue de l'acheteur (1). Les ustensiles nécessaires à la préparation doivent être démontés, nettoyés, désinfectés et rincés après chaque demi-journée de travail.

- l'attendrissage mécanique de la viande ne peut avoir lieu qu'à la demande et à la vue du client, avec toutes les précautions d'hygiène concernant l'outillage et le mode opératoire. La consommation d'une viande attendrie devra être faite dans les moindres délais.

L'attendrissage de la viande ainsi que l'utilisation de viande attendrie sont interdits dans les restaurants et collectivités, notamment dans les établissements scolaires et universitaires (2)

Par exception aux dispositions des articles 125 et 129 ci-dessus, l'utilisation du bois debout est tolérée pour les billots, strictement réservés aux opérations de découpe. Les billots sont grattés et rabotés aussi souvent que nécessaire.

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.

(1) Arrêté du 15 mai 1974 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine (J.O du 24 juin 1974)

(2) Circulaire du 6 mars 1968 relative aux mesures de prophylaxie à prendre en matière alimentaire dans les établissements publics scolaires et universitaires (J.O du 5 mai 1968)

- Une resserre fixe ou mobile, publique ou privée, répondant aux prescriptions ci-dessus énumérées pour chacun des commerces visés, est obligatoire pour les commerçants ambulants et pour ceux qui exercent leur activité sur les marchés.

ARTICLE 137 - DISPOSITIONS PARTICULIERES POUR LES DENREES DONT LA VENTE CONSTITUE UNE ACTIVITE PARTIELLE DE L'ETABLISSEMENT

- 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.

ARTICLE 138 - OEUFS

Les œufs ne doivent en aucun cas être entreposés au contact de matières susceptibles de les altérer. En particulier, l'emploi de paille est interdit. Les plateaux alvéolaires destinés à leur transport sont désinfectés en cas de réutilisation.

Les œufs vendus en coquille doivent être naturellement propres.

Les dispositions relatives à l'entreposage et à la commercialisation des œufs sont précisées par la réglementation en vigueur (1)

ARTICLE 139 - ABATTOIRS

Les conditions d'installation, de fonctionnement et d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs doivent être conformes aux prescriptions réglementaires (2)

(1) Décret du 17 septembre 1969 (J.O du 19 septembre 1969) modifié par le décret du 11 août 1976 relatif au commerce des œufs (J.O du 19 août 1976)

(2) Décret n. 71 636 du 21 juillet 1971 modifié par le décret 77-565 du 2 juin 1977 (J.O des 1<sup>er</sup> août 1971 et 4 juin 1977)

- 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)

---

SECTION 5 - PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE

ARTICLE 140 - MAGASINS ET RESERVES 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 (1)

Les poissons frais non préemballés doivent obligatoirement être présentés sur un lit de glace.

La vente des coquillages n'est autorisée que si les installations permettent leur conservation en bon état, la température devant se situer entre 5 et 15 degré C.

Sont notamment interdits :

- le rafraîchissement avec de la glace non alimentaire ou au moyen de feuillages, d'herbes ou de tissus imbibés d'eau non potable
- l'arrosage des huîtres et des coquillages et le trempage en eau de mer
- la vente de lots de coquillages non munis de l'étiquette de salubrité apparente et lisible
- l'ouverture des huîtres et coquillages en dehors de ceux destinés à une consommation immédiate à l'exception des coquilles St Jacques.

SECTION 6 - ALIMENTS D'ORIGINE VEGETALE

ARTICLE 141 - GENERALITES

- a) Le déversement ou 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 (2)

(1) Décret du 20 août 1939 relatif à la salubrité des huîtres, moules et autres coquillages

- Décret n. 71-636 du 21 juillet 1971 modifié par le décret n. 77-565 du 2 juin 1977 (J.O des 1<sup>er</sup> août 1971 et 4 juin 1977)
- Arrêtés du 1<sup>er</sup>, 2, 3 et 4 octobre 1973, fixant les règles d'hygiène relatives aux produits de la mer et d'eau douce (J.O du 25 novembre 1973)

(2) Arrêté du 20 juillet 1956 modifié par l'arrêté du 5 septembre 1966, relatif au commerce des fruits et légumes (J.O des 9 août 1956 et 27 septembre 1966)

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)



ARTICLE 142 - PROTECTION DES CRESSONNIERES ET DES CULTURES MARAICHIERES IMMERGEEES

142-1 - 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 10 coliformes fécaux ni plus de 10 streptocoques fécaux pour 100 ml. Les analyses bactériologiques et parasitologiques sont effectuées une fois par mois pendant les 3 mois qui précèdent la première ouverture. De plus les eaux doivent faire l'objet d'au moins une analyse chimique 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 ou domestiques, notamment le mouton.
- 3- Etablissement d'un périmètre de protection des cultures et des points d'eau qui les alimentent, contre les eaux et ruissellement provenant de pâturages, parcs à bestiaux, étables, mares, fosses à purin ou toutes installations pouvant être contaminantes.

L'utilisation d'engrais non chimique est interdite.

142-2 - 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 et parasitologiques 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.

142-3 - Contrôle des ventes de cresson

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 noms 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 143 - FRUITS ET LEGUMES

Les fruits frais et légumes frais sont exposés à la vente soit dans leur emballage d'origine, soit en vrac. Toutes précautions sont prises afin que les fruits frais et les légumes frais non préemballés soient protégés des pollutions de toute nature.

Tout colis ou dans le cas de vente en vrac, tout lot de fruits ou de légumes doit être exempt de corps étrangers, tels que branchages, débris végétaux, sous réserve des usages particuliers à la présentation traditionnelle de certains produits.

Les fruits et légumes doivent être conformes aux prescriptions en vigueur en matière de résidus de pesticides (1). Ils doivent en outre ne présenter ni odeur ni goût anormaux. Les fruits doivent être exempts de terre, de même que les légumes lavés. Les légumes non lavés doivent être débarrassés de toutes impuretés grossières.

Les fruits et légumes doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité conforme aux usages loyaux et constants du commerce et les produits altérés doivent être éliminés de la vente.

Si le lavage de fruits ou de légumes s'avère nécessaire, de l'eau potable sera seule utilisée et l'opération sera suivie d'un égouttage approprié.

Les fruits et légumes secs ainsi que les fruits et légumes déshydratés, autres que ceux vendus sous pré emballage, sont conservés dans des compartiments fermés.

#### ARTICLE 144 - LES CHAMPIGNONS

##### 144-1 - Champignons cultivés

- 1- Les champignons ne peuvent faire l'objet de culture que s'ils appartiennent à une espèce comestible.
- 2- Chaque emballage ou chaque lot présenté en vrac ne doit contenir que des champignons de même espèce. Ceux-ci doivent être de bon état sanitaire et toujours constitués de tous leurs parties.
- 3- Chaque emballage doit porter, soit pare inscription directe, soit au moyen d'une étiquette solidement fixée.
  - les noms et adresse de l'emballer ou son identification symbolique délivrée par le service de la répression des fraudes
  - les noms et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de 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.

##### 144-2 - Champignons sauvages

Les champignons sauvages (ou sylvestres), c'est-à-dire ceux qui proviennent pas d'une culture, ne pourront être commercialisés que s'ils sont accompagnée d'un certificat de comestibilité délivré par les agents habilités à cet effet, (vétérinaires sanitaires). Toutefois, pourront être commercialisées, sous la responsabilité des vendeurs, certaines espèces notoirement connues et nommément désignées par l'autorité sanitaire et constituées de toutes leurs parties.

(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 145 - CONSTRUCTION, AMENAGEMENT, REOUVERTURE ET TRANSFERT DE FONDS DE BOULANGERIES ET BOULANGERIES-PATISSERIES

- 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.
- 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.

ARTICLE 146 - INSTALLATION DES LOCAUX DE VENTE EN CAS DE CREATION, D'EXTENSION, DE REOUVERTURE, OU DE TRANSFERT DE BOULANGERIES ET DE DEPOTS 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 :

146-1 - Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce

- un magasin de vente d'une superficie minimale de 16 mètres carré ;
- le pain doit être placé sur des grilles ou étagères à une hauteur minimale d'environ 70 cm 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 paneterie d'une superficie minimale de 8 mètre 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 autre installation assurant une ventilation efficace.

Le pain de consommation courante est traditionnellement servi sans emballage. Il peut toutefois faire l'objet d'une protection partielle, par un papier, à la demande expresse du client.

146-2 - Dépôts de pain

Les 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 146-1.

Ces conditions de mise en vente du pain ne s'appliquent pas au préemballé qui peut être distribué en libre service mais devra toujours être placé à 70 cm environ du sol.

(1) Arrêté du 23 octobre 1967 relatif à la construction et à l'aménagement des boulangeries  
(J.O du 5 novembre 1967)

146-3 - Vente ambulante du pain

Les véhicules affectés à cet usage doivent être clos, leur ouverture n'étant autorisée qu'au moment de la livraison.

La toiture et les parois doivent être en métal ou autre matériau rigide et ne comporter aucune partie en toile.

A l'intérieur sont disposés des paniers, casiers ou étagères afin que le pain n'entre pas en contact avec les parois ou le plancher.

La présence d'un appareil à couper est obligatoire.

ARTICLE 147 - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PRODUITS DE PANIFICATION OU DE PATISSERIE

Les produits de panification ou de pâtisserie présentés préemballés sont soumis aux dispositions de la réglementation en vigueur (1) notamment en ce qui concerne la date limite de vente ou la date de préemption.

147-1 - Pâtisseries – confiseries

Ces commerces doivent satisfaire aux dispositions des articles 124 et 125 précédents.

Dès la fin de leur préparation, les pâtisseries doivent être soustraites à toutes causes de pollution ou d'altération, toutes précautions étant prises pour en garantir la qualité microbiologique.

Les gâteaux et confiseries non emballés ne doivent être manipulés que par les vendeurs et à l'aide de pelles ou de pinces.

La livraison des pâtisseries doit être assurée dans des conditions d'hygiène et de température réglementaires (2), des emballages en matériau conforme à la réglementation les protégeant entièrement contre les souillures et les poussières.

SECTION 7 - DENREES CONGELEES ET SURGELEES

ARTICLE 148 - DENREES CONGELEES ET SURGELEES

Toute personne procédant à la congélation des denrées d'origine animale ou à la surgélation alimentaire, sauf pour l'usage domestique, est tenue d'en faire la déclaration au Préfet (Direction Départementale des Services Vétérinaires dans le premier cas Service de la Répression des Fraudes dans le second).

(1) Décret n. 72-937 du 12 octobre 1972 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les conditions de vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que les règles d'étiquetage et de présentation de celles de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail (J.O du 14 octobre 1972)

(2) Arrêté interministériel du 1<sup>er</sup> février 1974 modifié par les arrêtés du 9 juillet 1975 (J.O du 18 juillet 1975) réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (J.O du 20 mars 1974)

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 (1) :

- à l'opération de congélation ou de surgélation
- 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 re congélation est autorisée.

## SECTION 8 - ALIMENTS NON TRADITIONNELS

### ARTICLE 149 - DEFINITION 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'en extraire une ou plusieurs substances nutritives
- soit de produits non habituellement obtenus en agriculture, en élevage ou industriellement pour l'alimentation de l'homme

C'est ainsi que sont considérés, par exemple, comme aliments non traditionnels :

- des farines d'origine animale ou végétale riches en protéines
- les levures cultivées sur alcanes ou autres substrats non alimentaires
- les isolants de protéines préparées à partir de diverses farines animales ou végétales, de feuilles, d'herbes ou de levures grâce auxquelles sont élaborées les protéines texturées et les A.I .V (aliments imitant la viande)

### ARTICLE 150 - PRESCRIPTIONS APPLICABLES A LA FABRICATION, A LA DETENTION ET A 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 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes et ses décrets d'application.

(1) *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 juillet 1974)*

---

SECTION 9 - LA RESTAURATION

ARTICLE 151 - HYGIENE DES RESTAURANT ET LOCAUX SIMILAIRES

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 (2)

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 collective visés par la réglementation en vigueur (3)

151-1 - Cuisines et annexes

La cuisine et ses annexes doivent être de dimensions suffisantes et répondre aux prescriptions générales définies à l'article 129 ci-dessus.

Dans les installations nouvelles ou lors de transformations, des emplacements spécifiques doivent être réservés à l'épluchage et au lavage des légumes, au lavage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine.

Les déchets et détritiques doivent être enfermés dans des sacs étanches à usage unique ou dans des poubelles à fermeture jointive, obligatoirement entreposés dans un local clos.

Les poubelles seront nettoyées et désinfectées avant leur réintroduction en cuisine.

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.

151-2 - 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 de propreté
- 2- Le nettoyage ou le lavage du sol doit être opéré après chaque service. Le balayage à sec et l'usage de la sciure sont interdits
- 3- Les locaux doivent être bien aérés et ventilés. Les arrivées d'eau non potable y sont interdites

(1) Arrêté ministériel du 10 août 1972 (J.O du 24 novembre 1972) relatif à la déclaration des établissements dans lesquels sont exposées, mises en vente ou vendues des denrées animales ou d'origine animale

(2) Décret n. 71-636 du 21 juillet 1971 modifié par le décret 77-565 du 2 juin 1977, relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (J.O des 1<sup>er</sup> août 1971 et 4 juin 1977)

(3) Arrêté interministériel du 26 septembre 1980 (J.O du 15 octobre 1980) concernant 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.

- 4- des cabinets d'aisances en nombre suffisant, sont mis à la disposition de la clientèle. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont 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.

Des lavabos, pourvus d'eau courante potable et équipés de produits de nettoyage sont annexés en nombre suffisant aux cabinets d'aisance.

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 :

- soit d'un matériau lavable, nettoyé après le départ de chaque client et lavé à l'eau chaude additionnée d'un détergent autorisé, rincé et séché après chaque service. Les nappes imperméables sont entretenues de la même manière.
- Soit d'une nappe en tissu changée après chaque client ou au minimum après chaque service. Dans ce dernier cas, elle est recouverte de napperons en papier ou de serviettes en tissu renouvelés à chaque client.

- 6- Les carafes ou pichets doivent être, dans l'intervalle des repas, vidés, lavés et maintenus dans un parfait état de propreté.

Les vaisselles et verreries ébréchées sont retirées du service.

La vaisselle, y compris la verrerie doit être lavée à l'eau chaude additionnée d'un produit autorisé, rincée à l'eau potable courante et séchée à l'abri de toute contamination. Elle est ensuite entreposée dans des placards ou armoires fermés ou, à défaut, sur des tables et dans ce cas, recouverte de linge propre.

Les pièces d'argenterie ou de métal inoxydable ainsi que les couverts sont rangés dans des tiroirs ou corbeilles après avoir été lavés et rincés. Le polissage éventuel de ces couverts doit toujours être suivi d'un lavage, d'un rinçage et séchage à l'abri de toute contamination.

Les cendriers doivent être tenus dans un état constant de propreté et vidés en tant que de besoin.

- 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 préparés le jour même de leur consommation, doivent être entreposés dans une enceinte réfrigérée, dans l'attente du service.

Les pâtisseries et entremets doivent être protégés de tous risques de souillures et conservés dans une enceinte réfrigérée entre chaque service.

- 8- Dans les établissements dits « libre service » les différents plats doivent être exposés en nombre aussi réduit que possible et apportés au fur et à mesure du débit. Toutes précautions sont prises pour les maintenir à l'abri des souillures.

La température à cœur des plats cuisinés destinés à être consommés chauds doit être constamment égale ou supérieure à 65 degrés, depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur (1)

Les plats cuisinés chauds non consommés le jour de leur préparation ne peuvent être réutilisés conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (1)

L'écoulement des restes n'est autorisé que dans la limite de 24 h., à condition qu'ils aient été conservés dans un emplacement réfrigéré.

---

(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.

- Arrêté du 26 septembre 1980 (J.O du 15 octobre 1980) réglementant 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.

9- L'affichage des menus à l'extérieur de l'établissement est obligatoire.

Les dits menus devront être conservés pendant une durée d'un mois.

#### ARTICLE 152 - RESTAURATION EN VENTE AMBULANTE OU EN PLEIN AIR (1)

La restauration ambulante en vue de la consommation sur place ou sans délai n'est autorisée que dans les véhicules aménagés conformément à la réglementation (2) ou dans des locaux qui répondent aux normes qui sont imposées par l'exercice d'activités commerciales identiques par leur nature.

La partie des véhicules où sont préparés, cuisinés, présentés ou transportés les aliments doit en particulier être revêtue intérieurement de matériaux autorisés imperméables, résistants, lisses, imputrescibles, faciles à nettoyer, à laver et à désinfecter.

Un matériel de réfrigération, avec un système de contrôle incorporé et une réserve d'eau potable suffisante pour le bon fonctionnement de l'installation doivent être prévus.

La ventilation et l'évacuation des fumées doivent être assurées efficacement.

La cabine du conducteur, dans le cas d'un véhicule routier, doit être séparée par une cloison du compartiment de restauration.

Dans le cas de restauration en plein air, avec ou sans abri, toutes dispositions doivent être prises pour préserver les aliments de toutes souillure ou contamination et pour respecter les règles d'hygiène, notamment en ce qui concerne la protection des denrées.

En aucun cas, les déchets liquides ou solides, les restes et détritrus ne seront abandonnés sur le lieu du stationnement.

(1) Arrêté du 26 septembre 1980 relatif aux conditions d'hygiène dans les établissements de restauration (J.O du 15 octobre 1980)

(2) Arrêté du 1<sup>er</sup> février 1974 modifié par les arrêtés du 9 juillet 1975 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J.O du 20 mars 1974 et 18 juillet 1975)



---

TITRE VIII

PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ACTIVITES D'ELEVAGE  
ET AUTRES ACTIVITES AGRICOLES (1)

(titre modifié par arrêté préfectoral n. 84 DDASS HM 19 du 28 décembre 1984)

ARTICLE 153 - REGLES D'IMPLANTATION DE BATIMENTS D'ELEVAGE OU D'ENGRAISSEMENT (Création ou extension)

Cet article ne concerne pas les élevages – de type familial – dont la production est destinée à la consommation ou à l'agrément de la famille.

153-1 - Présentation du dossier

Toute création, extension ou ré affectation 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 situation 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'habitation ;
  - 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 1/500<sup>e</sup>) précisant notamment l'emplacement des stockages des déjections et des installations de traitement.
- c) Une note explicative précisant la capacité maximale instantanée de l'établissement d'élevage, les volumes de stockages 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 déclaration, en quatre exemplaires, en même temps que le dossier de demande de permis de construire.

Dans la semaine qui suit le dépôt 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 ;

(1) Le texte du titre VIII de l'arrêté n. 83 DDASS HM 3 du 10 mai 1983, applicable aux élevages dont l'exploitation a commencé avant le 28 décembre 1984, figure ci-après en annexe 1.

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'Etat, 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 de 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 de 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'Etat et notifie sans délai sa décision au déclarant. Le maire devra de toute façon adresser au déclarant un récépissé.

#### 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 et particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, forages ou prises d'eau.

Elle est, en outre, interdite :

- à moins de 35 m :

- 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, pédagogiques et hydrogéologiques locales.

- à moins de 200 m des zones de baignades et des zones aquicoles.

En outre, les conditions spécifiques 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 de 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 existants 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 m. 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 m. 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 d'hébergement touristique à la ferme.
- Les élevages de volailles, de lapins, pigeons, gibiers à plume, ne peuvent être implantés à une distance inférieure à 25 mètres pour les élevages renfermant plus de 50 animaux de plus de 30 jours et, à 50 mètres, pour les élevages renfermant plus de 500 animaux de plus de 30 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 d'hébergement touristique à la ferme.

L'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement, dans la partie agglomérée (zone où les habitations sont séparées d'une distance inférieure à 200 mètres) des communes urbaine (1) est interdite.

## 153-5 - Dispositions applicables aux cas d'extension ou de ré affectation de bâtiments d'élevage existants

Dans le cas d'une extension mesurée d'un bâtiment d'élevage existant ou d'une ré affectation d'un bâtiment d'élevage existant au même type d'élevage ou non, il peut être admis 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.

Une extension peut être considérée comme mesurée si l'augmentation du cheptel logé dans le bâtiment d'élevage n'excède pas 100%.

Les distances minimales fixées à l'article 153-2 (protection des eaux et zones de baignades) sont à appliquer sans changement aux cas particuliers d'extension ou de ré affectation de bâtiments d'élevage.

Les distances minimales au-dessous desquelles les extensions et les ré affectations ne sont pas autorisées sont :

- Elevages porcins à lisier : 50 m. des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public.
- Tous les autres élevages sauf les élevages de type familial : 25 m. des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissements recevant du public à l'exception des installations d'hébergement touristique à la ferme.

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 après avis du Conseil départemental d'Hygiène.

(1) *Liste des communes urbaines annexées aux décrets n. 66 173 du 25 mars 1966, n. 68 654 du 10 juillet 1968 et 82 922 du 26 octobre 1982 :*

AVON	LOGNES	ROISSY
BAGNEUX SUR LOING	MEAUX	SAINT FARGEAU PONTIERRY
BRIE COMTE ROBERT	MEE SUR SEINE (LE)	SAINT MAMMES
BROU SUR CHANTEREINE	MELUN	SAINT PIERRE LES NEMOURS
CESSON	MITRY MORY	SAVIGNY LE TEMPLE
CHAMPAGNE SUR SEINE	MOISSY CRAMAYEL	SOUPES SUR LOING
CHAMPS SUR MARNE	MONTEREAU FAULT YONNE	THOMERY
CHELLES	MORET SUR LOING	THORIGNY SUR MARNE
CLAYE SOUILLY	NANDY	TORCY
COMBS LA VILLE	NANGIS	TOURNAN EN BRIE
COULOMMIERS	NEMOURS	VAIRES SUR MARNE
DAMMARIE LES LYS	NOISIEL	VARENNES SUR SEINE
FONTAINEBLEAU	OZOIR LA FERRIERE	VAUX LE PENIL
GRETZ ARMAINVILLIERS	OTHIS	VEUX LES SABLONS
LAGNY	PONTAULT COMBAULT	VERT SAINT DENIS
LIEUSAIN	PROVINS	VILLENY
LIVRY SUR SEINE	LA ROCHETTE	VILLEPARISIS

153-6 - Elevage de type familial

Les élevages de type familial sont soumis aux dispositions l'article 26 de la section 1 du titre II.

ARTICLE 154 - CONSTRUCTION – AMENAGEMENT 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 mètre, selon les espèces animales logées, les murs et les parois doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés de manière efficace avec un produit antiseptique, 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 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 installations 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 celle des rongeurs. A cet effet, les installations feront l'objet de traitements effectués, en tant que de besoin, avec des produits homologués (1). Le blanchiment est renouvelé une fois par an.

Sauf aménagements spéciaux effectués en accord avec les services vétérinaires, la hauteur sous plancher doit être d'au moins 2,50 mètres, pouvant être d'au moins 2,50 mètres, pouvant être ramenée à 2,25 mètres dans les pays froids.

Les bâtiments sont approvisionnés en quantité suffisante d'eau potable 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 de 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 ou des animaux morts.

(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)*

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 dispositions 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 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 direct 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 accumulée 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 DEJECTIONS SOLIDES

Les litières provenant des logements d'animaux sont évacués 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, tels qu'ils sont définis par l'hydrogéologue indépendamment de la déclaration d'utilité publique.

Elle est, en outre, interdite à moins de 35 m. :

- des puits et forage
- 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 à 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 conçu 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.

(1) Décret 73 218 du 23 février 1973 – Arrêté du 13 mai 1975 – Arrêté du 20 novembre 1979.

#### 155-2 - Implantation des dépôts à caractère temporaire

En ce qui concerne les dépôts inférieurs à 3 m<sup>3</sup>, la distance par rapport aux voies publiques et aux habitations occupées par des tiers, pourra par dérogation, en cas de nécessité et sous réserve qu'il n'en résulte pas des nuisances pour des tiers, être réduite à 5 mètres, après accord du maire.

Les dépôts régulièrement autorisés avant la date de publication du présent règlement pourront être maintenus sous réserve qu'il n'en résulte aucune gêne pour l'environnement.

#### 155-3 - 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.

#### 155-4 - 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, opérées conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis une distance d'éloignement de 35 m. des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public, sous réserve du respect des règles d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 155-3.

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 156 - EVACUATION 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 évacuées 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 35 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 celles des eaux pluviales et de ruissellement et être assurée par l'intermédiaire de caniveaux ou de canalisations régulièrement entretenues 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. La capacité de la fosse permettra de stocker les eaux résiduelles pendant une période minimale de 60 jours. Les trop-pleins sont interdits.

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 ...) abandonnée ou non, est interdit.

Si un ouvrage de stockage constitue une source d'insalubrité, il doit être sans délai 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 une distance d'éloignement de 35 m. des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public, sous réserve du respect des règles d'aménagement et d'exploitation prévues à l'art. 156-1.

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 157 - SILOS DESTINES A 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 %) 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 sont définis au 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 m. :

- des puits et forage
- 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 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 ;
- de 5 mètres des routes.

#### 157-3 - Silos non aménagés

L'implantation dans des 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 publique 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'enlissage 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'enlissage refusées par les animaux (cas du libre service) ou jugées impropres à la consommation doivent être évacuées et stockées sur des fumiers avant épandage, dans des 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 remise en état, reconstruit ou supprimé.

#### ARTICLE 158 - DEPOTS DE MATIERES FERMENTESCIBLES DESTINEES A LA FERTILISATION DES SOLS (A L'EXCEPTION DE CEUX VISEES 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...) qu'ils soient définitifs ou temporaires, ne doivent répondre aux prescriptions suivantes lorsque leur volume dépasse 5 m<sup>3</sup>.

Au-delà d'un volume de 50 m<sup>3</sup>, 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, captages ou prises d'eau.

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

- des puits et forage
- 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) Décret 73 218 du 23 février 1973 – Arrêté du 13 mai 1975 – Arrêté du 20 novembre 1979



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 routes nationales et chemins départementaux
- à moins de 10 mètres des chemins vicinaux ordinaires et chemins ruraux ou d'exploitation.

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 cm d'épaisseur.

De tels dépôts ne peuvent avoir un volume supérieur à 2000 m<sup>3</sup>, 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 - EPANDAGE

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'enlèvement 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 m. :

- des puits et forages
- des sources
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre

(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 stations d'épuration.

- Instructions techniques du 12 août 1976 relative aux porcheries (J.O NC 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 NC du 21 août 1976)
- Mesures de police sanitaire (Art. 219 et suivants du Code Rural)
- Décret 73 218 du 23 février 1973 – Arrêté du 13 mai 1975
- Arrêté du 20 novembre 1979 – Circulaire du 4 novembre 1980.

---

de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisées 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, 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 causes d'inconvénients pour la santé publique ou, d'inconvénients 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 cas, 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 ne puisse 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- Lisières, purins, eaux résiduaires de lavage des locaux abritant le bétail

L'épandage est interdit à moins de 100 m. des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public. Si les lisières, 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 m. des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 %.

\* Sur les pâturages, ne peuvent être épandus que des lisiers ayant subi soit un stockage répondant aux prescriptions de l'article 156 d'une durée minimale de 30 jours en saison chaude et de 60 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, 30 jours, après l'épandage.

\* L'épandage par aéro-aspersion 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 m. 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 station d'épuration

Leur épandage est interdit à moins de 100 m. 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 m.

\* 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 ... délais de remise à l'herbe des animaux) et définies 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 de un an à des cultures maraîchères
- à plus de 200 m. des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 %.

L'épandage par aspersion est interdit.

- Boues de station 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 agroalimentaire 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 (1) 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 200m. des cours d'eau, si la pente du terrain est supérieure à 7%.

L'épandage par aspersion est interdit.

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, 30 jours après l'épandage.

(1) Norme AFNOR U 44 041 sur l'utilisation des boues de stations d'épuration.

---

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 m. des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7%
- à plus de 100 m. 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.

A cette fin, le responsable de l'exploitation soumettra à son agrément les plans des terrains sur lesquels sera effectué l'épandage.

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 de force majeure.

L'épandage par aspersion est interdit.

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'ensilage

Lorsqu'elles ne sont pas constituées en dépôt 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'ensilage est interdit à moins de 200 mètres des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7%.

159-2-6 - Boues de curage des plans d'eau, fossés 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 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 usées 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.

(1) Norme AFNOR U – 44 041 sur l'utilisation des boues de station d'épuration.

ARTICLE 160 - MATIERES FERTILISANTES, SUPPORTS DE CULTURES ET PRODUITS ANTIPARASITAIRES

Les produits antiparasitaires à usage agricole, ainsi que les produits assimilés, sont répandus conformément à la réglementation en vigueur et en respectant les indications et les précautions d'emploi portées sur l'emballage ou la notice. (1)

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.

De même, toutes précautions doivent être prises pour éviter une pollution par les eaux de lavage du matériel ayant été au contact avec des produits phytosanitaires ou par déversement accidentel.

ARTICLE 161 - TRAITEMENT DES EFFLUENTS D'ELEVAGE DANS UNE STATION D'EPURATION

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 (2)

ARTICLE 163 - CELLIERS – PRESSEIRS

Les celliers, presseirs 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 - EMISSIONS DE FUMEE

Les foyers de plein air utilisés en vue d'assurer la protection des cultures et vignobles contre les gelées, les forçages 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. (3)

ARTICLE 164 - 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 à l'arrosage des cultures maraîchères
- A moins de 50 m. 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

(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*

*Arrêté du 25 février 1975 fixant les dispositions relatives à l'application des produits antiparasitaires à usage agricole*  
*Loi du 13 juillet 1979 relative aux produits fertilisants et supports de culture*

(2) *Décret n. 73 218 du 23 février 1973*

*Arrêté du 20 novembre 1979 relatif à la lutte contre la pollution des eaux*

(3) *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).*

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 159-2-6.

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 165 - 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. Tout lavoir pouvant constituer une cause d'insalubrité pourra être supprimé.

A cas où l'eau d'alimentation du lavoir n'est pas potable, une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible la mention « Eau dangereuse à boire » et un pictogramme caractéristique (1), sera appliquée sur le dispositif d'alimentation en eau du lavoir.

### TITRE VIII-BIS

#### Hygiène en Milieu Rural

##### Article 165 bis - PORCHERIES AGRICOLES – (ARRETE 74 DASS 104 HP DU 9 SEPTEMBRE 1974)

I – Tout projet d'aménagement ou de construction de porcherie agricole, d'engraissement ou d'élevage doit faire l'objet, de la part du pétitionnaire, de la présentation d'un dossier de permis de construire comportant les indications suivantes :

1 – Un plan de situation à l'échelle du cadastre sur lequel doivent figurer :

- a) le ou les points de prélèvements d'eau destinée à l'alimentation des collectivités publiques et situés dans un rayon de 500 m autour de la porcherie.
- b) L'emplacement de la fosse (à lisier ou à purin) ou éventuellement de l'aire de stockage des déjections solides
- c) L'emplacement des maisons d'habitation des tiers dans un rayon de 200 m.

2 – Un plan détaillé de la porcherie ( échelle 1/100° )

3 – Une note explicative précisant la capacité maximale instantanée de la porcherie et ses perspectives de développement, le volume de la fosse (à lisier ou à purin), le ou les procédés utilisés pour le traitement et l'élimination du lisier, les moyens envisagés pour réduire les odeurs et éventuellement le lieu de rejet de l'effluent traité dans le milieu naturel.

II – Le permis de construire d'un tel établissement ne peut être délivré par l'autorité administrative compétente qu'après consultation, par cette dernière, de la direction départementale des Affaires Sanitaires et Sociales chargée de vérifier que le projet satisfait aux prescriptions suivantes :

- Les porcheries visées au premier alinéa du présent article ainsi que les fosses de stockage et de déjection ne peuvent être exploitées qu'aux distances ci-après, déterminées des immeubles occupés par des tiers et de tout établissement recevant du public.
- Dans les communes où un plan d'occupation des sols n'a pas été prescrit les dispositions relatives à l'éloignement qui figurent dans le tableau ci-après, prennent en considération l'importance de l'établissement et concernant toutes les maisons d'habitation autres que celle de l'exploitant de la porcherie en cause. Elles s'appliquent, soit individuellement, soit à un ensemble de porcheries lorsque celles-ci ne sont pas séparées les unes des autres par une distance limitée fixée par l'autorité locale.

(1) 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.

Effectif maximal en présence simultanée (porc de plus de 30 kgs)	Distance minimum en mètres
------------------------------------------------------------------	----------------------------

Moins de 10 porcs	25
10 à 50 porcs	50
plus de 50 porcs	100

Pour les porcheries de plus de 400 porcs, les distances sont fixées, cas par cas, après avis du conseil départemental d'hygiène et sur la base d'une étude particulière des problèmes que pose, au regard de l'hygiène du milieu, un tel établissement et en tenant compte en particulier du type d'élevage (sur paille ou sur lisier)

L'implantation de porcheries dans la partie agglomérée des communes urbaines faisant partie des agglomérations de plus de 5000 habitants est interdite.

Si ces communes disposent de zones rurales, l'implantation de porcheries peut être autorisée dans les conditions d'éloignement précédemment définies ; toutefois, pour les porcheries dont l'effectif maximal en présence simultanée est supérieur à 50 porcs, cette implantation ne doit être accordée qu'après avis du conseil départemental d'hygiène.

L'emplacement, l'orientation des bâtiments et des aires d'exercice des animaux et le système de ventilation sont étudiés en fonction des vents dominants et des obstacles existants ou spécialement mis en place pour provoquer un minimum de nuisances au niveau des habitations les plus proches.

Par ailleurs, l'implantation d'établissement de la nature dont il s'agit ne doit pas être autorisée à l'intérieur des périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources et des captages d'eau. En dehors de ces périmètres, l'implantation ne doit pas être autorisée à moins de 35 m du bord de l'emprise des aqueducs et des conduites d'eau sans pression, des puits ainsi que des citernes utilisées pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères.

Egalement, une porcherie ne doit pas être implantée à moins de 200 m des zones de baignades ou des plages et des terrains de camping.

L'écoulement des lisiers et des eaux de lavage en provenance des porcheries ne doit pas s'effectuer à l'air libre, leur évacuation doit être assurée par des canalisations étanches et régulièrement entretenues. Si les déjections des animaux sont destinées à un usage agricole, elles doivent être collectées dans une fosse.

Cette dernière, dans l'hypothèse où elle est couverte par une dalle doit comporter un regard obturé dans l'intervalle des vidanges ; dans le cas contraire, des dispositifs appropriés doivent être mis en œuvre pour prévenir tout risque d'accident.

Cette fosse doit permettre de stocker les déjections des animaux pendant une période minimale de 45 jours, le volume de la fosse est calculé sur la base de la capacité maximale instantanée de la porcherie visée à la note explicative jointe au dossier et de façon à éviter tout risque de débordement pendant toute période séparant 2 vidanges.

III – Toutes les porcheries doivent par ailleurs se conformer aux dispositions suivantes en ce qui concerne leur exploitation :

- l'étanchéité des fosses fait l'objet de vérifications périodiques : si une fosse, par ses écoulements, constitue une source d'insalubrité pour le voisinage, elle doit être immédiatement remise en état.
- les fosses sont vidangées dans des conditions réduisant au minimum la gêne pour le voisinage.
- L'épandage du lisier est interdit dans les périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources ou captages, à moins de 35 m. du bord de l'emprise des aqueducs et des conduites d'eau sans pression, des cours d'eau des puits ainsi que des citernes utilisées pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères. L'épandage est également interdit à moins de 200 m des zones de baignades ou des plages et des terrains de camping.
- Si la pente du terrain est supérieure à 7%, l'épandage du lisier doit s'effectuer à une distance des cours d'eau au moins égale à 200 m.

Cette opération est réglementée pour le périmètre de protection éloignée des points de prélèvement d'eaux destinées à l'alimentation des collectivités publiques et est interdite sur les terrains où se pratique la culture maraîchère ainsi que dans les zones et pendant les périodes définies par arrêté municipal.

- l'épandage du lisier non désodorisé est également interdit à moins de 200 m de tout logement occupé par des tiers ou de tout établissement recevant du public. Si le lisier est désodorisé, l'épandage peut être effectué à une distance inférieure à 200 m de tout logement occupé par des tiers ou de tout établissement recevant du public sans que cette distance soit cependant inférieure à une limite fixée par l'autorité locale, après avis du conseil départemental d'hygiène.

Des dispositions du même ordre que celle concernant le lisier désodorisé peuvent être retenues lors d'une opération d'épandage avec enfouissement immédiat du lisier.

- l'épandage des lisiers à l'aide de dispositifs d'aérospersion, générateurs de brouillards fins, est interdit.
- tout exploitant de porcheries doit, s'il veut assurer l'élimination des lisiers par le sol, fournir au moment de la déclaration, le plan des terrains sur lesquels sera effectué l'épandage.

En aucun cas, l'épandage du lisier ne doit entraîner de stagnation sur le sol, de ruissellement hors des surfaces réservées à l'épandage ou de pollution des eaux souterraines.

En dehors de l'usage agricole, les lisiers, après la préparation nécessaire, doivent être épurés avant rejet au milieu récepteur. L'effluent traité doit répondre aux prescriptions imposées par l'instruction technique du 6 juin 1953 relative au rejet des eaux résiduaires ou tout texte qui s'y substituerait.

#### Article 165 ter – DEPOTS DE PULPES

Les dépôts de pulpes de betteraves, fosses ou silos devront être éloignés d'au moins 200 mètres de toute habitation, de 30 mètres des routes nationales (RN), de 20 mètres des chemins départementaux (CD) et de 10 mètres des chemins vicinaux ordinaires (CVO). Aucun exsudat ni écoulement de quelque nature que ce soit en provenance de la pulpe, ne devra s'écouler dans les fossés ou sur les accotements des voies ci-dessus désignées.

Les dépôts de pulpes devront être raccordés aux voies d'accès par un chemin maintenu en bon état d'entretien permanent, leur utilisation n'entraînant en toutes saisons aucun apport de terre ou de pulpe sur les voies ci-dessus désignées.

Les dépôts ne seront jamais faits à proximité des puits, sources, cours d'eau, plages, etc.... Toutes dispositions seront prises pour éviter les fermentations putrides et dégagements de mauvaises odeurs des pulpes qui seront déposées sur un radier résistant et imperméable.

Pour les installations permanentes, existante avant la publication de cet arrêté, ou pour des installations à créer qui ne pourraient en vertu de l'état des lieux ou de la configuration de l'exploitation, remplir entièrement les conditions du présent, des dérogations exceptionnelles pourront être éventuellement accordées par le Préfet, sur demande justifiée des intéressés, et sous réserve de l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène. Cependant, aucune dérogation ne pourra être accordée aux dispositions de l'arrêté lorsqu'il s'agira d'installations précaires n'ayant fait l'objet d'aucun aménagement permanent.

Ne seront pas soumis à cette réglementation les dépôts provisoires de 10 tonnes et moins qui en tout état de cause devront être protégés de la manière suivante :

- le dépôt sera entouré par des ballots de paille sur ses quatre côtés
- l'exploitant devra recouvrir son dépôt d'une bâche étanche – plastique ou autre – qui sera remise en place après chaque utilisation dudit dépôt
- tout dépôt autorisé ou provisoire constituant une cause d'insalubrité sera supprimé.

#### Article 165 quater – STOCKAGE D'ALIMENTS VERTS

Tout stockage d'aliments verts du bétail, pouvant, du fait de son ensilage dans des fosses ou silos, donner lieu à des écoulements de jus fermentescibles et malodorants sera soumis aux obligations de l'article intéressant les dépôts de pulpes de betteraves.



---

TITRE IX

DISPOSITIONS DIVERSES

ARTICLE 166 – DEROGATIONS

Sous réserve de la législation et de la réglementation en vigueur, le préfet, commissaire de la République du Département de Seine-et-Marne peut, dans des cas exceptionnels et sur proposition du directeur départemental des affaires sanitaire et sociale, accorder des dérogations au présent règlement par arrêtés pris en application de son pouvoir réglementaire.

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 167 – PENALITES

(Article modifié par l'arrêté préfectoral n. 86 DDASS 016 Hm du 2 mars 1987)

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'une amende de 600 F à 1 300 F. En cas de récidive, l'amende peut être portée de 1 300 F à 2 500 F.

ARTICLE 168 – CONSTATATIONS DES INFRACTIONS

Les infractions sont constatées dans les conditions prévues à l'article L 48 du Code de la Santé Publique.

ARTICLE 169 – EXECUTION

Le secrétaire général de la préfecture, les sous préfets, commissaires adjoints de la République des arrondissements de MEAUX et PROVINS, le sous préfet chargé des fonctions de commissaire adjoint de la république de l'arrondissement de MELUN, et les maires sont chargés, concurremment avec le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, le personnel assermenté des services vétérinaires, les directeurs des bureaux municipaux d'hygiène, les officiers et agents de police judiciaire, les inspecteurs de salubrité et les agents du service de la répression des fraudes, chacun en ce qui concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture.

MELUN, le 10 mai 1983

Le préfet, commissaire de la République

Pierre VERBRUGGHE

*N.B. – En ce qui concerne le titre IV, Elimination des déchets et mesures de salubrité générale voir aussi :*

- *Arrêté préfectoral n. 087 DAGR 3 PG 181 du 20 février 1987 (Recueil des actes administratifs n. 9 du 3 mars 1987)*
- *Circulaire préfectorale du 11 février 1985 concernant l'élimination des dépôts sauvages de déchets par exécution d'office aux frais du responsable.*

fin

Annexes relatives à la modification ou l'abrogation de certains articles du Règlement Sanitaire Départemental par des Ordonnances, Lois, Décrets ou Arrêtés intervenus après la parution de la dernière version du présent texte en 1988.

## **ANNEXE 1**

### **Code Général des Collectivités Territoriales**

Loi n° 96-142 du 21 février 1996 relative à la partie législative du Code Général des Collectivités Territoriales

Décret n° 2000-318 du 7 avril 2000 relatif à la réglementation du Code Général des Collectivités Territoriales

Circulaire du 7 avril 2000 relative à la partie réglementaire du Code Général des Collectivités Territoriales.

---

**ANNEXE 2****Code de la Santé Publique****Articles**

8-2 § 3  
13-1 § 2  
Section 3 §3  
20-1 § 1  
22 § 5  
23-1 § 5  
27 titre  
29-2 § 1  
113  
128-3 § 1

modifiés par :

Ordonnance N° 2000-548 du 15 juin 2000 relative à la partie législative du Code de la Santé Publique.

<b>Anciens articles</b>	<b>Nouveaux articles</b>
L 1	L 1311.1
L 2	L 1311.2
L 19	L 1321.1
L 19 (pénal)	L 1324.3
L 20	L 1321.2
L 20 (Décret en CE)	L 1321.10
L 20 (pénal)	L 1324.3
L 20.1	L 1321.3
L 21	L 1321.4

---

L 21 (décret en CE)	L 1321.10
L 21 (pénal)	L 1324.3
<b>Anciens articles</b>	<b>Nouveaux articles</b>
L 22	L 1321.5
L 23	L 1321.6
L 24 (alinéa 1)	L 1321.7
L 24 (alinéa 2 en CE)	L 1321.10
L 24 (pénal)	L 1324.3
L 25	L 1321.8
L 25.1	L 1321.10
L 26	L 1331.26
L 27	L 1331.27
L 28	L 1331.28
L 30 (alinéa 1 et 2)	L 1331.29
L 30 (alinéa 3)	L 1336.2
L 31	L 1331.30
L 32	L 1331.31
L 33	L 1331.1

**ANNEXE 3**Les Eaux destinées à la Consommation Humaine

<b>Articles 2 à 20</b>	modifiés et complétés par décret n° 89-03 du 30 janvier 1989 modifié par les décrets :
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 90-330 du 10 avril 1990</li> <li>* 91-257 du 7 mars 1991</li> <li>* 95-263 du 5 avril 1995</li> <li>* 97-503 du 21 mai 1997</li> <li>* 98-1090 du 4 décembre 1998</li> <li>* 99-242 du 26 mars 1999</li> </ul>	
<b>Article 2</b>	modifié par la directive Européenne 75-440 du 16 juin 1975.
<b>Articles 6-1 et 6-2</b>	complétés par la circulaire DGS/PCE/1.D N°593 du 10 avril 1987 Guide Technique N°1 relatif à la protection sanitaire des réseaux de distributions d'eau destinée à la consommation humaine BO N°87-14 bis.
<b>Article 8-2 § 2</b>	les 3 circulaires visées sont remplacées par la circulaire du 27 mai 1987 relative à l'emploi des résines échangeurs de cation pour le traitement des eaux destinées à la consommation humaine.
	circulaire du 7 mai 1990 relative aux produits et procédés de traitement des eaux destinées à la consommation humaine modifiée par la circulaire 2000/166 du 28 mars 2000 (annexe 1).
<b>Article 12 § 3</b>	modifié par décret 95-263 du 5 avril 1999 (pas de dérogation possible)
<b>Article 13 § 2</b>	article abrogé.
<b>Article 14 § 3</b>	traitement complémentaire possible (article 32 du décret 89-03).
<b>Article 15</b>	utilisation d'une autre ressource si une autorisation est accordée par le Préfet après avis du Conseil Département d'Hygiène.
<b>Articles 16-1, 16-2,</b>	complétés par la circulaire DGS/PCE/1.D N°593 du 10 avril 1987 Guide Technique N°1 relatif à la

---

<b>16-7, 16-11 et 16-12</b>	protection sanitaire des réseaux de distribution d'eau destinée à la consommation humaine BO N°87-14 bis.
<b>Article 16-5</b>	circulaire du 7 mai 1990 relative aux produits et procédés de traitement des eaux destinées à la consommation humaine modifiée par la circulaire 2000/166 du 28 mars 2000 (annexe 1).
<b>Article 16-9</b>	circulaires du 2 juillet 1985 relative au traitement thermique des eaux destinées à la consommation humaine et du 2 mars 1987 (mise à jour des listes de fluides et additifs autorisés).
<b>Article 20</b>	modifié par la Directive N° 80/778/CEE du 15 juillet 1985 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

**ANNEXE 4**Locaux d'habitation et assimilés

<b>Article 22 § 5</b>	modifié par la Loi SRU N° 2000-1908 du 13 décembre 2000 en ce qui concerne l'article L1321-5 du Code de la Santé Publique.
<b>Article 31-1 Généralités</b>	complété par Décret n° 92-1280 du 10 décembre 1992 édictant les prescriptions de sécurité relatives au poêles mobiles à pétrole lampant désaromatisé ou non
	et modifié par arrêté du 8 janvier 1998 relatif aux caractéristiques de combustible liquide pour appareil mobile de chauffage.
<b>Article 31-1 § 1</b>	norme DTU 24.1 travaux de fumisterie.
	et modifié par circulaire DGS n° 9822 du 24 avril 1998 relative au ramonage chimique
<b>Article 31-2</b>	modifié par arrêté du 30 mai 1989 relatif à la sécurité des installations nouvelles de ventilation mécanique contrôlée auxquelles sont raccordés des appareils de combustion à gaz ou hydrocarbures liquéfiés.
<b>Articles 32 - 33</b>	complété par Loi n° 94-471 du 8 juin 1999 : tendant à protéger les acquéreurs et propriétaires d'immeubles contre les termites
	complété par Décret n° 2000-613 du 3 juillet 2000 relatif à la protection des acquéreurs et propriétaires d'immeubles contre les termites
	complété par Arrêté du 10 août 2000 fixant le modèle de l'état parasitaire relatif à la présence de termites dans un immeuble.
<b>Article 40-1</b>	complété par l'arrêté du 24 mars 1982 modifié par l'arrêté du 28 octobre 1983 relatif à l'aération des logements.
<b>Article 52 § 1</b>	norme DTU 61.1 installation de gaz.
	modifié par arrêté du 12 août 1993 relatif aux



<b>Article 53 § 3</b>	chauffe eau instantanés à gaz ou hydrocarbures liquéfiés.
<b>Article 64-1</b>	modifié par décret du 29/05/92 fixant les conditions d'application d'interdiction de fumé dans les lieux affectés à l'usage public

**ANNEXE 5**Ouvrages d'assainissement

<b>Articles 30 et 48 à 50 bis</b>	abrogés par décret n° 94-469 du 3 juin 1994 relatif à la collecte et au traitement des eaux usées.
	par arrêté du 6 mai 1996 fixant les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif.
	par circulaire ministérielle relative aux systèmes d'assainissement non collectif.

## **ANNEXE 6**

### Etablissements de natation ouverts au public

**Article 70** abrogé par décret n°91-980 du 20 septembre 1991 fixant les normes d'hygiène et de sécurité applicables aux piscines et aux baignades aménagées.

## **ANNEXE 7**

### Elimination des déchets et mesures de salubrité générale

**Section 1 : déchets ménagers** : complétée par le décret N° 96-1008 du 18 novembre 1996 instituant la mise en place des plans d'élimination des déchets ménagers et assimilés.

Par circulaire du 28 avril 1998 sur la mise en œuvre et l'évolution des plans d'élimination.

**Section 2 : déchets des établissements hospitaliers et assimilés et des laboratoires** :

abrogée par décret n°97-1048 du 6 novembre 1997 relatif à l'élimination des déchets d'activité de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques.

modifiée par 2 arrêtés du 7 septembre 1999 relatifs aux modalités d'entreposage des déchets et au contrôle des filières d'élimination.

## ANNEXE 8

### Bruit

**Articles 54 et 99 à 103** abrogés par la Loi 92-1444 du 31 décembre 1992 relative à la lutte contre le bruit.

et remplacés par arrêté préfectoral N°00 DDASS 18 SE du 18 novembre 2000 relatif aux bruits de voisinage.

## **ANNEXE 9**

### Mesures visant les malades contagieux leur entourage et leur environnement

**Section 1 et 2** complétées par les recommandations parues au BEH des 14 janvier 1997 – 24, 10 et 3 décembre 1996 – 8 novembre 1993 et 5 juin 1989.

## **ANNEXE 10**

### Opérations funéraires

**Article 123** complété par les dispositions du Code Général des Collectivités Territoriales (anciennement Code des Communes)

complété par décret N° 2000-192 du 3 mars 2000 relatif aux véhicules de transport de corps avant mise en bière.

et par décret N° 99-662 du 28/07/99 relatif aux prescriptions applicables aux chambres funéraires en ce qui concerne les parties technique et publique.

## ANNEXE 11

### Hygiène de l'alimentation

<b>Article 124 titre</b>	code rural articles L 931-1 L 931-2 et L 931-5.
<b>Article 124-3</b>	modifié par arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
	et par arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs.
<b>Article 128-2 § 1</b>	modifié par arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
	et par décret n° 99-35 du 15 janvier 1999 en ce qui concerne le transport de certaines denrées alimentaires.
<b>Article 129</b>	modifié par arrêté du 30 juillet 1999 modifiant l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinées à la consommation humaine.
<b>Article 129-6 § 2</b>	complété par arrêté du 1 décembre 1987 modifié relatif à l'homologation des produits de nettoyage.
<b>Article 130-3 § 1</b>	complété par arrêté du 10 février 1997 relatif au fonctionnement des établissements de transformation et de traitement du lait.
<b>Article 135 § 2</b>	complété par arrêté ministériel du 21 décembre

	1979.
<b>Article 140 § 1</b>	complété par arrêté ministériel du 2 juillet 1996.
<b>Article 141-2 § 4</b>	modifié par arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
	arrêté du 26 juin 1974 relatif à la réglementation des conditions d'hygiènes et de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.
	arrêté du 9 mai 1995 relatif à la remise directe au consommateur final.
<b>Article 151 § 2</b>	abrogé par arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
<b>Articles 124-1 § 7, 125 § 2, 128-4 § 1</b>	modifiés par décret N° 92-631 du 08/07/92 concernant les matériaux et objets au contact des denrées produits et boissons destinées à l'alimentation de l'homme et des animaux.
<b>Article 125-1 §1</b>	modifié par décret N° 98-507 du 17 juin 1998 concernant les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons destinées à l'alimentation de l'homme et des animaux.
<b>Article 129-6 § 2</b>	modifié par décret N° 98-507 et par arrêté du 08/09/99 pris pour l'application du décret N° 73-138 en ce qui concerne les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées
<b>Article 129-6 § 4</b>	modifié par décret du 24 avril 1990 concernant la vente des détergents.
<b>Article 130-3 § 1</b>	modifié par arrêté du 08/09/99.
<b>Article 135 § 4</b>	abrogé par arrêté du 09/05/95.
<b>Article 136 § 10</b>	modifié par arrêté du 29/02/96.
<b>Article 138 § 3</b>	modifié par règlement du conseil CE N° 1907/90 du 26/06/90 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs, et par règlement d'application de la commission CE N° 1274/91 du 15/05/91.
<b>Article 140 § 1</b>	modifié par décret N°94-340 du 28/04/94 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché sur le marché des coquillages vivants.



<b>Articles 141 § 2, 143 § 3</b>	complétés par arrêté du 05/08/92 relatif aux teneurs en pesticides admissibles sur certains produits d'origine végétale.
<b>Article 147 § 1</b>	complété par articles 112.1 à 33 du code de la consommation.
<b>Article 147-2 § 4</b>	modifié par arrêté du 20/07/98 concernant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.
<b>Articles 151 § 2, 151-2-8 et 3</b>	abrogés par arrêté du 09/05/95 et modifié par arrêté du 29/09/97.
<b>Article 152</b>	titre abrogé par arrêté du 09/05/95 et § 1 modifié par arrêté du 20/07/98.

## ANNEXE 12

Prescriptions applicables aux activités d'élevage et autres activités agricoles. Non assujetties à la nomenclature relative aux établissements classés.

**Articles 158 § 1 et § 12, 159.2.3 et 159.2.6** modifiés par décret n°97-1133 du 08/12/97 et arrêté interministériel du 08/01/98 relatifs à l'épandage agricole des boues de station d'épuration.