DEPARTEMENT

DE LA SEINE-MARITIME

RECUEIL DES ACTES ADMINISTRATIFS

DIRECTION DEPARTEMENTALE

DES AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES

3e Bureau

Règlement sanitaire départemental

ARRÊTÉ

LE PREFET, commissaire de la République
de la région de Haute-Normandie
et du département de la Seine-Maritime
Officier de la Légion d'Honneur

VU :

Le code de la santé publique et notamment les articles 1er et 2 relatifs au règlement sanitaire ;

Les circulaires des 20 janvier 1983, 26 avril 1983, 2 août 1983, 18 mai 1984, 10 août 1984, modifiant et révisant le règlement sanitaire départemental type ;

L'avis du conseil départemental d'hygiène émis au cours de ses séances des :

- 10 novembre 1981
- 8 mars 1983
- 11 octobre 1983
- 13 décembre 1983
- 10 juillet 1984
- 19 décembre 1984

Sur la proposition de Madame le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales ;

ARRETE

Le règlement sanitaire, prescrit par les articles 1er et 2 du code de la santé publique, est établi comme suit pour l'ensemble des communes du département de la Seine-Maritime et remplace les dispositions du règlement sanitaire départemental du 25 mai 1965, modifié par les arrêtés préfectoraux des 5 juin 1967, 1er octobre 1969, 4 mai 1970, 25 octobre 1971, 18 mai 1973, 15 janvier 1975, 14 novembre 1975, 27 septembre 1976, 18 octobre 1977 et l'arrêté préfectoral du 19 juin 1979 modifié par les arrêtés préfectoraux des 17 décembre 1981, 7 juillet 1983 et 22 février 1984.

TITRE I

Les eaux destinées à la consommation humaine

Article 1. - Domaine d'application.

Section 1 - Règles générales

Article 2. - Origine et qualité des eaux.

Article 3. - Matériaux de construction.

3-1 - Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau.

3-2 - Revêtements.

Article 4. - Température de l'eau.

Article 5. - Mise en oeuvre des matériels.

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 réseau.

6-1 - Distinction et repérage des canalisations et réservoirs.

6-2 - Distinction des appareils.

Article 7. - Stockage de l'eau.

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.

Article 8. - Produits additionnels.

8-1 - Les produits anti-gel.

8-2 - Les autres produits additionnels.

Section 2 - Ouvrages publics ou particuliers

Article 9. - Règles générales.

Article 10. - Les puits.

Article 11. - Les sources.

Article 12. - Les citernes destinées à recueillir de l'eau de pluie.

Article 13. - Mise à la disposition d'eaux destinées à l'alimentation humaine par des moyens temporaires.

13-1 - Les citernes et les réservoirs fixes ou mobiles.

13-2 - Les canalisations de secours.

Section 3 - Ouvrages et réseaux particuliers de distribution des immeubles et des lieux publics

Article 14. - Desserte des immeubles.

Article 15. - Qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs.

Article 16. - Qualité technique sanitaire des installations.

16-1 - Règle générale.

16-2 - Réseaux intérieurs de caractère privé.

16-3 - Les réservoirs de coupure et appareils de disconnection.

16-4 - Manque de pression.

16-5 - Les dispositifs de traitement des eaux.

16-6 - Les dispositifs de traitement de l'air fonctionnant à l'eau potable.

16-7 - Les dispositifs de chauffage.

16-8 - Les dispositifs de productions d'eau chaude et les productions d'eau froide destinées à des usages alimentaires ou sanitaires.

16-9 - Traitement thermique.

16-10 - Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine.

16-11 - Les dispositifs d'arrosage, de lavage ou d'ornement.

16-12 - Les équipements particuliers.

16-13 - Les installations provisoires.

Article 17. - Les installations en sous-sol.

Article 18. - Entretien des installations.

Article 19. - Immeubles astreints à la protection contre l'incendie, utilisant un réseau d'eau potable.

Section 4 - Dispositions diverses

Article 20. - Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine.

20-1 - Surveillance sanitaire de la qualité des eaux.

20-2 - Désinfection des réseaux.
20-3 - Contrôle des désinfections.

TITRE II

Locaux d'habitation et assimilés

CHAPITRE I
CADRE DE LA REGLEMENTATION

Article 21. - Définition.

Article 22.- Domaine d'application.

CHAPITRE II
USAGE DES LOCAUX D'HABITATION

Section 1 - Entretien et utilisation des locaux

Article 23. - Propreté des locaux communs et particuliers.

23-1 - Locaux d'habitation.
23-2 - Circulation et locaux communs.
23-3 - Dépendances.

Article 24. - Assainissement de l'atmosphère des locaux.

Article 25. - Battage des tapis - Poussières - Jets par les fenêtres.

Article 26. - Présence d'animaux dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et les locaux communs.

Article 27. - Conditions d'occupation des locaux.
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 automobiles.

Article 28. - Parcs de stationnement couverts dans les locaux d'habitation.

Section 2 - Entretien et utilisation des équipements

Article 29. - Evacuation des eaux pluviales et usées.
29-1 - Evacuation des eaux pluviales.
29-2 - Déversements délictueux.

Article 30 - Ouvrage d'assainissement.

Article 31 - Conduits de fumée et de ventilation. Appareils à combustion.
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 bâtiments et de leurs abords

Article 32. - Généralités.

Article 33. - Couvertures - murs - cloisons - planchers - baies - gaines de passage des canalisations.

Section 4 - Précautions particulières d'exploitation

Article 34. - Protection contre le gel.

Article 35. - Locaux inondés ou souillés par des infiltrations.

Article 36. - Réserves d'eau non destinées à l'alimentation.

Article 37. - Entretien des plantations.

Article 38. - Equipement sanitaire et approvisionnement en eau.

Article 39. - Démolition.

CHAPITRE III - AMENAGEMENT DES LOCAUX D'HABITATION

Section 1 - Locaux

Article 40. - Règles générales d'habitabilité.
40-1 - Ouvertures et ventilation.
40-2 - Eclairement naturel.
40-3 - Superficie des pièces.
40-4 - Hauteur sous plafond.
40-5 - Vide entre deux murs.

Article 41. - Aménagement des parties communes des immeubles collectifs.
41-1 - Aménagement des cours et courettes.
41-2 - Ventilation des caves, couloirs et escaliers.

Section 2 - Evacuation des eaux pluviales et usées

Article 42. - Evacuation.

Article 43. - Occlusion des orifices de vidanges des postes d'eau ménagères.

Article 44. - Protection contre le reflux des eaux d'égouts.

Section 3 - Locaux sanitaires

Article 45. - Cabinets d'aisances et salles d'eau.

Article 46. - Caractéristiques des cuvettes de cabinets d'aisances.

Article 47. - Cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation et d'évacuation des matières fécales.

Section 4 - Ouvrages d'assainissement

Article 48. - Dispositifs d'accumulation.

Article 49. - Dispositifs de traitement.

Article 50. - Dispositifs d'évacuation.

Section 5 - Installations d'électricité et de gaz, de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude

Article 51. - Installations d'électricité.

Article 52. - Installations de gaz.

Article 53. - Installations de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude par combustion.

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 - Modérateurs.

53-7 - Clés et Registres.

53-8 - Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation.

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

53 bis- Installation thermique ne comportant pas de combustion.

Section 6 - Bruit dans l'habitation

Article 54. - Bruit.

CHAPITRE IV - LOGEMENTS GARNIS ET HOTELS LOCAUX AFFECTES A L'HEBERGEMENT COLLECTIF

Section 1 - Généralités

Article 55. - Domaine d'application.

Article 56. - Surveillance.

Section 2 - Aménagement et équipement des locaux

Article 57. - Equipement.

57-1 - Equipement collectif.

57-2 - Equipement des pièces.

Article 58. - Locaux anciens.

Section 3 - Usage et entretien des locaux

Article 59. - Service de l'eau et des sanitaires.

Article 60. - Entretien.

Article 61. - Mesures prophylactiques.

TITRE III

Dispositions applicables aux bâtiments autres que ceux à usage d'habitation et assimilés

Article 62. - Type de locaux visés.

Section 1 - Aménagement des locaux

Section 2- Ventilation des locaux

Article 63. - Généralités.

63-1 - Dispositions de caractère général.

63-2 - Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux.

Article 64. - Ventilation mécanique ou naturelle par conduits.
64-1 - Locaux à pollution non spécifique.
64-2 - Locaux à pollution spécifique.
Article 65. - Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement.
Article 66. - Ventilation par ouvrants extérieurs.
66-1 - Locaux à pollution non spécifique.
66-2 - Locaux à pollution spécifique.
66-3 - Surface des ouvrants.

Section 3 - Dispositions relatives à l'équipement sanitaire

Article 67. - Equipement sanitaire.
Article 68. - Equipement sanitaire des locaux de sport.
Article 69. - Equipement sanitaire des salles de spectacles.
Article 70. - Etablissements de natation ouverts au public.
Article 71. - Bains douches.

Section 4 - Usage et entretien des locaux

Article 72. - Entretien des locaux.

TITRE IV

Elimination des déchets et mesures de salubrité générales

Section 1 - Déchets ménagers

Article 73. - Présentation des déchets à la collecte.
Article 74. - Produits non admis dans les déchets ménagers.
Article 75. - Récipients de collecte des ordures ménagères.
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.
Article 76. - Mise des récipients à la disposition des usagers.

Article 77. - Emplacement des récipients à ordures ménagères.
Article 78. - Evacuation des ordures ménagères par vide-ordures.
Article 79. - Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute des vide-ordures.
Article 80. - Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte.
Article 81. - Règlementation de la collecte.
Article 82. - Protection sanitaire au cours de la collecte.
Article 83. - Broyeurs d'ordures.
Article 84. - Elimination des déchets.
Article 85. - Elimination des déchets encombrants d'origine ménagère.

Section 2 - Déchets des établissements hospitaliers et assimilés

Article 86. - Généralités.
86-1 - Déchets contaminés.
86-2 - Autres déchets non contaminés assimilables aux déchets ménagers.
Article 87. - Déchets de toutes catégories.
Article 88. - Déchets contaminés.
Article 89. - Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers.

Section 3 - Mesures de salubrité générales

Article 90. - Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général.
Article 91. - Déchargement des matières de vidange.
Article 92. - Mares et Abreuvoirs.
Article 93. - Lavoirs publics.
Article 94. - (abrogé).
Article 95. - Mesures particulières visant les ports de plaisance.

Article 96. - Protection des lieux publics contre la poussière.

Article 97. - Protection contre les déjections.

Article 98. - Cadavres d'animaux.

Article 99. - Propreté des voies et des espaces libres.

99-1 - Balayage des voies publiques.

99-2 - Mesures générales de propreté et de salubrité.

99-3 - Projection d'eaux usées sur la voie publique.

99-4 - Transport de toute nature.

99-5 - Marchés.

99-6 - Animaux.

99-7 - Abords des chantiers.

99-8 - Neige et glaces.

99-9 - Propreté et clôture des terrains non bâtis.

Article 100. - Salubrité des voies privées.

100-1 - Dispositions générales.

100-2 - Etablissement, entretien et nettoiement.

100-3 - Enlèvement des ordures ménagères.

100-4 - Evacuation des eaux et matières usées.

TITRE V

Le bruit

Article 101. - Bruits émis sur les lieux accessibles au public.

101-1 - Interdiction de certains bruits gênants.

101-2. - Octroi de dérogations.

101-3. - Réglementation de certains travaux gênants.

101-4. - Véhicules automobiles.

101-5. - Engins de chantier.

Article 102. - Bruits émis en dehors des lieux accessibles au public.

102-1 - Etablissements industriels.

102-2 - Etablissements ouverts au public.

102-3 - Ateliers et magasins de diverses natures.

102-4 - Locaux d'habitation et propriétés.

102-5 - Animaux.

102-6 - Appareils utilisés pour la protection des cultures.

102-7 - Activités bruyantes exercées par des entrepreneurs ou artisans.

102-8 - Utilisation de véhicules «tous terrains».

Article 103. - Voies fluviales publiques ou privées accessibles au public.

Article 104. - Survol des zones destinées à l'habitation ou à la détente.

TITRE VI

Mesures visant les malades contagieux, leur entourage et leur environnement

Section 1 - Mesures générales

Article 105. - Déclaration des maladies contagieuses.

Article 106. - Isolement des malades.

Article 107. - Surveillance sanitaire.

Article 108. - Sortie des malades.

Article 109. - Surveillance scolaire.

Article 109 bis. - Parasitoses.

Article 110. - Transport des malades.

Section 2 - Contamination du milieu et des objets par les contagieux

Article 111. - Protection contre les déjections ou excrétions contagieuses de personnes atteintes de maladie à déclaration obligatoire.

Article 112. - Désinfection en cours de maladie.

Article 113. - Désinfection terminale.

Article 114. - Organisation de la désinfection.

Article 115. - Appareils de désinfection.

Article 116. - Centres d'hébergement de personnes sans domicile.

Section 3 - Locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes

Article 117. - Aménagement des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes.

Article 118. - Hygiène générale.

Section 4 - Lutte contre les rongeurs, les pigeons vivant à l'état sauvage, les animaux errants, les insectes et autres vecteurs mesures applicables aux animaux domestiques

Article 119. - Rongeurs.

Article 120. - Jets de nourriture aux animaux. Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels.

Article 121. - Insectes.

Article 122. - Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité.

Article 123. - Autres vecteurs.

Section 5 - Opérations funéraires

Article 124. - Opérations funéraires.

TITRE VII

Hygiène de l'alimentation

Section 1 - Dispositions générales

Article 125. - Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation.

125-1 - Magasins de vente.

125-2 - Réserves.

125-3 - Voitures-boutiques.

Article 126 - Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin, sur les marchés et autres lieux de vente.

Article 127. - Protection des denrées.

Article 128. - Déchets.

Article 129. - Transport des denrées alimentaires.

129-1 - Généralités.

129-2 - Transports terrestres de denrées périssables.

129-3 - Transport de glace alimentaire.

129-4 - Transport et livraison du pain.

Article 130. - Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

130-1 - Entretien des locaux.

130-2 - Evacuation des eaux.

130-3 - Aération et ventilation.

130-4 - Usage des locaux.

130-5 - Protection contre les insectes, rongeurs et autres animaux.

130-6 - Nature et entretien des appareils servant à la préparation et à la conservation des aliments.

130-7 - Elimination des déchets.

130-8 - Conditions de conservation des denrées périssables.

130-9 - Fumoirs.

130-10 - Etablissements de collecte et de transformation du lait.

Article 131. - Distribution automatique des aliments.

131-1 - Emplacement.

131-2 - Conditions applicables aux denrées.

131-3 - Appareils distributeurs de bonbons et de friandises.

131-4 - Prescriptions concernant les matériaux et l'alimentation en eau.

131-5 - Contrôle.

Article 132. - Hygiène du personnel.

Section 2 - Boissons

Article 133. - Boissons autres que le lait.

Article 134. - Hygiène des débits de boisson.

Section 3 - Produits laitiers

Article 135. - Magasins de vente des produits laitiers.

Article 136. - Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.

Section 4 - Viandes - Gibiers - Volailles - Oeufs

Article 137. - Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volailles, de gibiers et de plats cuisinés.

Article 138. - Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement.

Article 139. - Oeufs.

Article 140. - Abattoirs.

Section 5 - Produits de la mer

Article 141. - Magasins et réserves de produits de la mer.

Section 6 - Aliments d'origine végétale légumes, fruits, cressonnières, champignons

Article 142. - Généralités.

Article 143. - Protection des cressonières et des cultures maraîchères immergées.

143-1 - Conditions d'exploitation.

143-2 - Contrôle des exploitations.

143-3 - Contrôle des ventes du cresson.

Article 144. - Fruits et légumes.

Article 145. - Les champignons.

145-1 - Champignons cultivés.

145-2- Champignons sauvages.

Article 146. - Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds des boulangeries et boulangeries-pâtisseries.

Article 147. - Installations des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture ou de transfert de boulangerie et de dépôts de pain.

147-1 - Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce.

147-2 - Dépôts de pain.

Article 148. - Dispositions applicables aux produits de panification, de pâtisserie et de confiserie.

Section 7 - Denrées congelées et surgelées

Article 149. - Denrées congelées et surgelées.

Section 8 - Aliments non traditionnels

Article 150. - Définition des aliments non traditionnels.

Article 151. - Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non traditionnels.

Section 9 - La restauration collective

Article 152. - Hygiène des restaurants et locaux similaires.

TITRE VIII

Hygiène en milieu rural

Article 153. - Règles d'implantation de bâtiment d'élevage ou d'engraissement (création ou extension).

153-1 - Présentation du dossier.

153-2 - Protection des eaux et zones de baignade.

153-3 - Protection du voisinage.

153-4 - Dispositions particulières.

Article 154. - Construction, aménagement et exploitation des logements d'animaux.

154-1 - Construction, aménagement et exploitation des logements d'animaux.

154-2 - Entretien et fonctionnement.

154-3 - Stabulation libre.

Article 155. - Evacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides.

155-1 - Implantation des dépôts à caractère permanent.

155-2 - Aménagement.

Article 156. - Evacuation et stockage des purins, lisiers, jus d'ensilage et eaux de lavage des logement d'animaux et leurs annexes.

Article 157. - Silos destinés à la conservation par voie humide des aliments pour animaux.

157-1 - Conception et réalisation.

157-2 - Implantation.

157-3 - Exploitation.

Article 158. - Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols (à l'exception de ceux visés aux articles 155 et 157).

Article 159. - Epandage.

159-1 - Dispositions générales.

159-2 - Dispositions particulières.

159-2-1 - lisiers, purins, eaux résiduaires de lavage des locaux abritant le bétail.

159-2-2 - fumiers de toute catégorie animale et déjections solides.

159-2-3 - eaux usées et boues de station d'épuration.

159-2-4 - matières de vidange issues des dispositifs d'assainissement autonome.

159-2-5 - résidus verts, jus d'ensilage et boues de curage d'étangs.

Article 160. - Matières fertilisantes, supports de cultures et produits antiparasitaires.

Article 161. - Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration.

Article 162. - Celliers - Pressoirs.

Article 163. - Emissions de fumées.

TITRE IX

Dispositions d'Application

Article 164. - Dérogations.

Article 165. - Pénalités.

Article 166. - Constatation des infractions.

Article 167. - Exécution.

N.B. : pages suivantes : - Dispositions d'application Page : XVII
- Index alphabétique
- Adresses utiles Page : XXXV

TITRE IX

Dispositions particulières

Article 164 - Dérogations

Sous réserve de la législation et de la réglementation en vigueur, le PREFET, Commissaire de la République peut, dans des cas exceptionnels et sur proposition du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, accorder des dérogations au présent règlement par arrêtés pris en application de son pouvoir réglementaire.

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 165 - Pénalités

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'une amende de 80 à 160 F. En cas de récidive, l'amende peut être portée à 600 F (Décret N° 73-502 du 21 mai 1973 relatif aux infractions à certaines dispositions du titre I du livre 1er du Code de la Santé Publique - Article 3).

Article 166 - Constatation des infractions

les infractions sont constatées dans les conditions prévues à l'article L.48 du Code de la Santé Publique.

Article 167 - Exécution

M. Le Secrétaire Général de la Préfecture de la Seine-Maritime, MM. Les Sous-Préfets, commissaires adjoints de la République du Havre et de Dieppe, MM. Les Maires, sont chargés, concurremment avec M. Le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, M. Le Directeur Départemental des Services Vétérinaires, les Vétérinaires Inspecteurs, le Chef du Service Départemental de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité, les Directeurs des Bureaux Municipaux d'Hygiène, les Officiers et Agents de Police Judiciaire, les Inspecteurs de Salubrité, les Techniciens et Préposés des Services Vétérinaires, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Rouen, le 7 Juin 1985

Le Préfet,
Commissaire de la République
GEROLAMI

INDEX ALPHABETIQUE du REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL (et ARRETES RELATIFS à la SALUBRITE)

Avertissement : Cet Index n'a pas l'ambition d'être exhaustif, et des interlignes ont été prévus afin qu'il puisse être complété ou modifié.

- A -

Abats : Art. 126
Art. 129.2
Art. 137
Abattoirs : Art. 140
Abeilles : (voir ruches)
Abords (entretien) : Art. 26 (présence d'animaux)
Art. 32 (abords des immeubles)
Art. 99.7 (abords des chantiers)
Abreuvoirs : Art. 92
Accès : Art. 23.3 (accès des aires de jeux et bacs à sable)
Accumulation de détritus : Art. 23
Acides : Art. 29.2 (déversements délictueux)
Aération : Art. 23.1 (renouvellement de l'air des locaux d'habitation)
Art. 24 - 27.3 (air vicié)
Art. 27.3 (garage, sous-sols)
Art. 28 (parcs automobiles)
Art. 31.2 (conduits de ventilation)
Art. 40.1 (ouvertures et ventilations)
Art. 41.1 (cours et courettes couvertes)
Art. 41.2 (caves, couloirs et escaliers)
Art. 53.4 (locaux où sont installés des appareils de chauffage à combustible)
Art. 53.8 (interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation)
Art. 63 - 64 - 65 - 66 (aérations des locaux autres que ceux à usage d'habitation et assimilés)
Art. 130.3 (laboratoires de préparation des aliments)
Air : Art. 57 (cubage des chambres meublées)
Art. 53.5 (installation de chauffage par air chaud)
Aire de jeux : Art. 15 (qualité de l'eau)
Art. 23.3 - 97 (entretien)
Alimentation : Art. 125 à 150
Alimentation en eau : TITRE I (les eaux destinées à la consommation humaine)
+ Art. 34
+ Art. 40
Allées de circulation : Art. 23.2 (entretien)
Aménagement : Art. 22 (locaux d'habitation)
Analyses parasitologiques et bactériologiques : Art. 143.1 (Cressonnières)

Animaux : Art. 23.3 (accès des aires de jeux et bacs à sable)
Art. 26 (présence dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et dans les locaux communs)
Art. 97 (déjections)
Art. 99.6 (divagation)
Art. 102.5 (bruit)
Art. 120 (jets de nourriture)
Art. 122 (nuisances, transmission de maladies)
Art. 125.1 (interdiction d'accès dans les magasins d'alimentation)
Art. 130.4 (interdiction : ateliers et laboratoires de préparation des aliments)
Art. 152 (interdiction : cuisines, salles de restaurants)
Art. 153 - 154 - 155 - 156 - 157 (hygiène en milieu rural)
Arrêté préfectoral du 23 novembre 1977
Conditions de détention, transports, vente
Arrêté préfectoral du 10 décembre 1980
Lutte contre les animaux errants dans les départements atteints par le front de la rage.
Antiparasitaires : Art. 160
Appareils de combustion : Art. 31 - 53
Application du règlement sanitaire départemental cf. Titre IX -Art. 164 à 167.
Approvisionnement en eau : Art. 14 - 15 - 38
Aqueducs : Art. 92 - 153.2 - 157 - 159.1 (protection d'eaux potables)
Arbres : Art. 23.1 (à proximité d'ouvertures)
Assainissement de l'atmosphère des locaux : Art. 24 (et voir aération)
Assainissement autonome : Art. 30 - 48 - 49 - 50 (Arrêté du 3 mars 1982)
Art. 159.2.4 (matière de vidange)
Assainissement collectif : 42 (réseau d'eaux usées) Art. 29 - 42 à 44 - 100.4 et Art. 433 à 435.9 du Code Santé Publique
Auto-écoles : Art. 64 - 66 - 67 (volumes d'air)
Automobiles : Art. 27.3 - 28 - 101.4
Circulaire n° 78.441 du Ministère de l'Intérieur en date du 27 septembre 1978
Arrêté du 10 mars 1970
Ateliers de préparation des aliments : Art. 130 (cuisines. Voir aussi Art. 40.1)
Ateliers : Art. 64 (débit d'air à introduire).

- B -

Bacs à sable : Art. 15 - 23.3 - 97
Bacs de disconnection : Art. 16.3
Bacs dégraisseurs : Art. 130.2 - 137
Bacs séparateurs : Art. 30.1
Bactériologique (qualité des eaux) : Art. 143.1 (Cressonnières)
Baies : Art. 33
Baignades : (Protection) Voir zones de baignade
Bains - douches : Art. 71
Balayage : Art. 99.1
Balcons : Art. 99.2
Bassins d'ornement ou d'arrosage : Art. 36
Battage des tapis : Art. 25
Bergeries : Voir élevages
Beurre : Art. 126
Boissons : Art. 15
Art. 133 (autre que le lait)
Boucheries - Charcuteries : Art. 137
Boues : Art. 30.1 (entretien des dispositifs d'assainissement)
Art. 159 (épandage)
Boulangeries : Art. 146 - 147
Bovins : Voir élevages
Bruit : Art. 54 - TITRE V (Art. 101 à 104)
Brûlage à l'air libre : Art. 84 (ordures ménagères)
Art. 87 (déchets hospitaliers)
Art. 163 (pneumatiques - huiles de vidange)
Bureaux : Art. 62 à 66

- C -

Cabinets d'aisances : (voir W.C) Art. 38 - 45 et 46
Cadavres d'animaux : Art. 98
Cafés - brasseries - bars - buvettes - salons de thé : Art. 134
Camping, Caravanage et parcs résidentiels de loisirs
Brochure n° 1189 des Journaux Officiels
Canalisations d'évacuation des eaux pluviales et usées : Voir eaux : Art. 29 - 42 à 44 et 100.4
Caves - Sous-sols : Art. 27.1 (interdiction d'habiter)
Art. 27.3 (remise de véhicules automobiles)
Art. 39 (démolition)
Art. 41.2 (ventilation)
Celliers : Art. 162
Chalumeaux : Art 134
Champignons : Art. 145
Chantiers : Art. 99.7 (entretien des abords)
Charcuteries : Voir Boucheries
Chats - Chiens : Art. 26 - 97 - 99.6 - 102.5 - 120 - 125.1 - 130.4 (déjections)
Chauffage : Art. 16.7 - 40 - 41.2 - 53 - 57 (Arrêté du 2 Août 1977)
Chauffe-eau : Art. 31
Chéneaux : Art. 29.1
Chemins départementaux : mesures générales de police (décret n° 58-1354 du 27 décembre 1958)
Chemisage des conduits de fumée : Art. 31.5
Circulation : Art. 23.2
Citernes : Art. 6 - 7 - 12 - 13.1
Clapets anti-retour : Art. 16.2 - 16.11 - 44
Clapiers : Art. 26 - 153.4
Clés et Registres : Art. 53.7
Cloisons : Art. 33
Clôtures de terrain : Art. 99.9 (non bâtis)
Code de la Santé Publique : Art. 23.1 - 35
Coiffeurs : Art. 117 - 118
Collecte des déchets : (voir déchets)
Comptoirs de vente : Art. 125.1 - 126
Conchyliculture - Coquillages : Art. 50 - 125 - 129 - 141
Condensation : Art. 23.1 (voir humidité)
Conditions d'occupation des locaux : Art. 23.1 - 27
Conduits d'évacuation de gaz : Art. 53.2
Conduits de fumée et de ventilation : Art. 31 - 53.2
Confiseries - Friandises : Art. 126 - 131.3 - 148
Congélation (Voir denrées)
Contamination : Art. 9 - 15 - 50 (de l'eau)
Art. 111 à 116 (maladies)
Art. 123
Art. 133 (boissons autres que le lait)
Cours, courettes : Art. 41.1 (dépôt de détritus)
Couvertures : Art. 33 - 41.1
Crachats : Art. 96
Crèmes : Art. 135 (Vente)
Crèmes glacées : Art. 15 (eau de préparation)
Art. 136 (fabrication et vente)
Cressonnières : Art. 142 - 143
Crottes de chiens : Art. 97 (voir entretien)
Crustacés : Art. 126 - 129.2
Cuisines : Art. 40.1 (voir aussi atelier de préparation des aliments : Art. 130)
Cuisinières : Art. 53.1
Curage (des mares, abreuvoirs et fosses) : Art. 92
Cuvette W.C. : Art. 46
Cyanures : Art. 29.2 (déversements délictueux)

- D -

Débit d'air : Art. 64 à 66
Débit de boissons : Art. 57 - 131.4 - 134
Déblaiement : Art. 23.1
Déchets - (élimination) : TITRE IV -et voir détritus-
(alimentaires) : Art. 128 - 130.7
Dégradations : Art. 23.1 (causées par les occupants)
Art. 35 (causées par les eaux)
Déjections : Art. 23.1 - 26 - 97
Démolition : Art. 39 - 40
Denrées : Art. 127 (protection)
Art. 129 (transport)
Art. 130.8 (périssables)
Art. 149 (congelées et surgelées)
Denrées altérées ou périmées : Art. 125.2
Dépendances : Art. 23.3 (Art. 32) - 26
Dépôts d'ordures : Art. 23.1 - 23.2 - 84 - 99.2 (domaine public)
de détritus : Art. 90 (matières usées ou dangereuses)
de déjections : Art. 93 (matières putrescibles)
Dératisation : Art. 23.1 - 39 - 119 - 125.2 - 130.5
Désinfection : Art. 15 (de l'eau)
Art. 20 (des réseaux locaux d'adduction)
Art. 23.1 (des locaux d'habitation)
Art 23.3 (bacs à sable)

Art. 24 (précautions à prendre)
Art. 26 (poulaillers, clapiers, pigeonniers)
Art. 48 (dispositifs d'accumulation abandonnées
Art. 61 (mesures prophylactiques) (locaux meublés)
Art. 97 (des véhicules de transport en commun)
Art. 111 à 115 (maladies contagieuses)
Art. 116 (centres d'hébergement des personnes sans domicile)
Art. 118 (des instruments des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes)
Art. 124 (opérations funéraires)
Art. 137 (des récipients comprenant des abats)
Art. 79 (conduits de chute de vide-ordures)
Art. 154.1.2.3. (logements d'animaux, stabulations)
Désinsectisation : Art. 23.1 (locaux d'habitation)
Art. 26 (poulaillers, etc...)
Art. 36 (réserves d'eau non destinées à l'alimentation)
Art. 37 (plantations)
Art. 61 (meublés)
Art. 79 (vide-ordures)
Art. 109 BIS (parasitose)
Art. 116 (centres d'hébergement des personnes sans domicile)
Art. 121 (prolifération d'insectes)
Art. 130.5 (protection contre les insectes dans les laboratoires et ateliers de préparation des aliments) : Art. 154.2 (logements d'animaux)
Art. 155.2 (fumiers)
Désodorisation : Art. 24
Détritus : Art. 23.1 - 23.2 - 25 - 29.1
Déversements accidentels : Art. 35
Déversements délictueux : Art. 29.2 - 90 (matières usées ou dangereuses)
Dioxyde de carbone : Art. 64 (teneur de l'atmosphère)
Disconnecteur : Art. 16.3 (sur réseau d'eau)
Distribution automatique d'aliments : Art. 131
Divagation d'animaux : Art. 96.6 - 120
Dortoirs : Art. 57 - 64

- E -

Eaux Chaudes (production) : Art. 53.1
Eaux destinées à la consommation humaine : TITRE I
Eau potable : Art. 14 - 15 - 38 - 40 - 59 (distribution alimentation) - 50 (implantation des assainissements autonomes)
Art. 57.2 (meublés)
Art. 131.4 (distributeurs automatiques)
Art. 133 (préparation des boissons)
Eaux pluviales : Art. 29 - 41.1 - 42 (évacuation)
Eaux résiduaires de lavage de locaux abritant du bétail : Art. 159.2.1
Eaux telluriques : Art. 27.2 (protection des murs contre l'humidité)
Eaux usées : Art. 29 - 40 - 41.1 - 42 - 100.4 (évacuation)
Art. A 92 (interdiction de déversements dans les mares et abreuvoirs)
Art. 99.3 (projection sur la voie publique)
Art. 159.2.3 (épandage des eaux usées)
Echangeur : Art. 16.9 (traitement thermique de l'eau)
Eclairage électrique : Art. 23.2 (parties communes) - 40.2
Eclairement naturel : Art. 23.1 - 27.2 - 40.2
Ecuries : Art. 153 - 154
Effluents : Art. 47 - 49 (assainissement individuel)
Art. 161 (d'élevage)
Egouts : (Voir assainissement collectif)
Elagage : Art. 23.1 (des arbres situés à proximité des fenêtres)
Electricité : Art. 51 (installation) (mise à terre des appareils électriques)
Art. 5.4 (mise à terre d'appareils interdite par canalisations d'eau)
Exécution de travaux : Art. 38 - 39
Exécution de travaux d'office : Art. 23.1 - 35
Elevages d'animaux : Art. 26 - 153 - 154 (règles d'implantation et d'exploitation)
Enduits : Art. 33 (des murs)
Ensilage : Art. 156 - 159.2.5
Entretien des locaux communs et particuliers et de leurs abords : Art. 23 - 32
Entretien des meublés : Art. 60
Epandage souterrain : Art. 48
Epandages agricoles : 159
Epidémie : Art. 23.1 (substances pouvant engendrer des épidémies) (Voir aussi codes de la santé et des communes)
Equipements sanitaires : Art. 38 - 40
Espaces publics : Art. 99 (propreté)
Esthéticiennes : Art. 117 - 118
Etables : Art. 153 - 154
Etablissements recevant du public : Art. 62 à 72 - Protection : Art. 153 - 155 - 157 à 159
Etals - Etalages : Art. 126
Etanchéité : Art. 12 (des citernes)
Art. 29.1 (des ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales)
Art. 31.1 (des conduits de fumée)
Art. 33 - 45 (des sols)
Art. 52 (des canalisations)

Etangs : Art. 90
Evacuation des eaux pluviales et usées : Voir eaux pluviales et usées
Evacuation des gaz de combustion : Voir gaz
Evier : Art. 57.2 (équipements des meublés)
Art. 45 - 46 - 47 (locaux sanitaires)
Art. 57 - 59 (meublés)
TITRE III - section 2
(bâtiments autres que ceux à usage d'habitation)
Art. 67 (établissements recevant du public)
Art. 152 (restaurants § 4)

- F -

Façades des immeubles : Art. 99.1
Fenêtres : Art. 23.1 - 33
Fertilisants : Art. 160
Filtration d'air : Art. 65
Filtre à sable : Art. 48
Forages : protection (voir puits)
Fossés : Art. 92 - 159.2.5.
Fosses fixes : Art. 30 - 39 (suppression)
Art. 35 (remise en état)
Art. 156 (à purin)
Art. 121 (désinsectisation)
Fosses septiques : Art. 48 - 121
Foyers : Art. 31.5 (à feu ouvert)
Fumées : Art. 53 - 163
Fumiers : Art. 26 - 155 - 159.2.2
Fumoirs : Art. 130.9
Fruits et légumes : Art. 142 - 144

- G -

Gaines de passage de canalisation : Art. 23.2 - 33
Garages : Art. 27.3 - 28
Garnis : voir meublés
Gaz : Art. 24 (toxiques)
Art. 24 (désinfection)
Art. 27.3 - 28 (moteurs)
Art. 31 - 33 (de combustion)
Art. 52 (installation)
Art. 53 et arrêté du 2.8.77 (cf hydrocarbures liquéfiés)
Gel : Art. 34 (protection)
Art. 42 (des conduits)
Gêne : Art. 23 - 24 - 30 (vidanges)
Générateurs (raccordement) : Art. 53.3.1
Gibiers : voir viandes
Glaces : Art. 15 (eau utilisée par les fabriquants)
Art. 129.2
Art. 129.3 (transport)
Art. 133 (fabrication)
Art. 136 (fabrication et vente)
Gouttières : Art. 29.1
Graisses : Art. 30.1 - 130.2
Gravats : Art. 23.2 (évacuation)
Grillages : Art. 33

- H -

Habitabilité : Art. 40 (règles générales)
Habitation : Titre II
Hammam : Art. A 71
Handicapés : (WC) Art. 45 et cf :
- règles de construction- I -des bâtiments d'habitation (Arrêté du 24 Déc. 1980)
- Code de la construction et de l'habitation (mesures destinées à rendre accessibles aux personnes handicapées à mobilité réduite les établissements scolaires ; Art. 49 de la loi n° 75.534 du 30.06.75 (V.L111-7 et L 111-8)
Circulaire n° 77.380 du 18.10.77
Hébergement collectif : Art. 55 - 56 - 57 - 58 - 59 - 60 - 61 - 64
Hottes aspirantes : Art. 130.3

Huitres : (voir coquillages)
Humidité : Art. 23.1
Art. 27.2 - 33 (protection contre les eaux telluriques)
Hydrocarbures : Art. 29.2 (déversement délictueux)
Art. 53.2
Arrêté du 21 Mars 68 (stockage)
Code de la construction et de l'habitation - règles de construction -
Hydrocarbures liquéfiés : arrêté du 2.8.77 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances (J.O. du 24 Août 1977).
Hygiène du personnel : Art. 118 (coiffeurs - pédicures - esthéticiennes)
Art. 132 (préparation d'aliments)
Art. 137

- I -

Incendie : (voir sécurité)
Inondations : Art. 35 (locaux inondés)
Infiltrations : Art. 33 (d'eau, de gaz)
Art. 35 (locaux inondés)
Insectes : Art. 121 (voir désinsectisation)
Installations thermiques sans combustion : Art. 53 bis
Interdiction de fumer : Art. 64.1 - 118
Interdiction d'habiter : Art. 40
Interdiction d'habiter dans les caves -sous-sols- : Art. 27.1
Isolation acoustique : Art. 54
Isolation thermique : Arrêté du 10 Avril 1974
Isolation thermique et réglage automatique des installations de chauffage dans les bâtiments d'habitation (arrêtés des 2.8.76 et 13.7.77) -code de la construction et habitation.
Art. R.111.6 et L.111.9 du Code de la construction et de l'habitation

- J -

Jardins : Art. 23.3
Jets : Art. 25 (de détritus ou d'objets par les fenêtres)
Jus de fruits : Art. 131.4

- L -

Laboratoires de préparation des aliments : Art. 130
Lait - Produits laitiers : Art. 129.2 (transport)
Art. 130.10 (établissements de collecte et transformation)
Art. 135 (magasins de vente)
Art. 154.2 (traite)
Lanterneaux : Art. 33
Lapins : Art. 26 - (voir élevages)
Larves : Art. 37 et voir désinsectisation
Lavabo : Art. : Art. 57.2
Lavage : Art. 15 (des récipients alimentaires et du linge)
Art. 99.3 (des voitures)
Lavoirs : Art. 93
Légumes : Art. 142 - 144
Libre-service : Art. 152
Lignes téléphoniques : Art. 33
Lisiers : Art. 156 - 159 (épandage)
Litières : 154.1 - 155
Lits filtrant drainés : Art. 49
Locaux communs : Art. 23.2 (propreté et circulation)
Art. 26
Locaux sanitaires : (voir équipements sanitaires)
Loisirs : Art. 92 (protection des zones de loisirs)
Lumière : Art. 23.1 (obstacles permanents)
Lumière artificielle : Art. 40.2

- M -

Magasins d'alimentation : Art. 125
Maladies contagieuses : Art. 122 - 123 (transmission par animaux)
Art. 105 à 116 - (Titre VI)
Marchés : Art. 99.5 - 126
Mares : Art. 92 - 121
Matières fermentescibles : Art. 158
Matières de vidanges : Art. 29.2 - 91 - 92 - 159 - 159.2.4
Meublés : Art. 55 à 61 - 64
Modérateurs : Art. 53.6
Mollusques : Art. 129.2
Morgues - salles d'autopsie : Art. 124
Motoculteurs : Art. 102.4
Mouches : Art. 121 - 130.5 - 154.2
Murs : Art. 27.2 - 33
Art 40.5 (vide entre 2 murs)
Art. 125.1 - 130.1 - 137 - (locaux de préparation ou vente des aliments)
Art. 152 (restaurants)

- N -

Natation (établissements de) : Art. 70 (Piscines)
Neige et glace : Art. 99.8 - 100.2 (voies privées)
Nettoyage : Art. 23.1 (des locaux insalubres)
nettoyage : Art. 35 (des locaux inondés)

- O -

Odeurs : Art. 23.1 - 24 - 26 - 30.1 - 43 (nuisance)
Oeufs : Art. 129.2 - 139
Opérations funéraires : Art. 124
Opération d'utilité publique : Art. 40
Ordures ménagères : Art. 23.2 - 77 - 100.3 (emplacement des récipients à ordures ménagères)
Ouvertures : Art. 40.1
Ovins : (voir élevages)

- P -

Pain : Art. 129.4 (transport - livraison)
Parasites - parasitose : (voir Désinsectisation - Analyses)
Parcs de stationnement couverts : Art. 28
ouverts : Art. 90
Parties communes : Art. 41
Pâtisseries - biscuiteries - confiseries : Art. 126 - 129.2 - 131.1 - 2 et 3 -148
Pédicures : Art. 117 - 118
Pelouses : Art. 15
Pigeons : Art. 26 - 120
Pigeonniers : Art. 26 - 153.4
Piscines : Art. 70 (Etablissement de natation) (Voir natation et Annexe)
Plafonds : Art. 40.4 et 33
125.1 (magasins)
Planchers : Art. 33
Plantations : Art. 23.1 - 23.3
Plats cuisinés : Art. 137 - 149
Plomb : Art. 12 (canalisations)
Poêle : Art. 53.4
Poissons - crustacés : Art. 126 - 129.2 - 141
Pollution : Art. 64.1
Porcheries : (voir élevages)
Ports de plaisance : Art. 95 (équipements)
Poubelles : Art. 75.1 - 77 - 79 (entretien)
Poulaillers : Art. 26 - 153.4
Poussière : Art. 25 - 96
Poux - puces : (voir désinsectisation)
Pressoirs : Art. 162
Produits de la mer : Art. 141
Produits pétroliers : (voir stockage)
Produits radioactifs : (voir radioactivité)
Prophylaxie : Art. 61 - 109 - 116 - 122 - 123
Puits, forages : Art. 10 (projet)
Art. 11
Art. 35 (remise en état)
Art. 40 (alimentation en eau potable)
Art. 48 (puits filtrant)
Art. 49 (puits perdu, puisard, puits désaffecté)
Puits - sources et forages (protection) : Art. 50 - 92 - 153.2 - 155.1 - 157.2 - 158 - 159.1
Purins (évacuation et stockage) : Art. 156
Purins (épandage) : Art. 159

- R -

Raccordement égout : Art. 33 et suivants du Code de la Santé Publique
Raccordement d'un appareil de combustion : Art. 53.2 - 53.3
Radiations abiotiques : Art. 24
Radiations solaires : Art. 23.1
Radioactivité : Art. 29.2 (déversements de produits radioactifs)
Ramonage : Art. 31.1 et 31.6 (conduits de fumée)
Ravalement (façades immeubles) : Art. 99.1
Réduction (conduits d'évacuation) : Art. 53.7
Rejets : Art. 29.2 (émanant d'activités professionnelles)
Réseau de distribution publique d'eau potable : Art. 14
Réserves d'eau : Art. 36 (non destinées à l'alimentation)
Réservoirs : Art. 6 - 7 - 13.1 - 16
Résidus verts : Art. 159.2.5
Resserres : 125.2 - 137
Restaurants : Art. 152
Rongeurs : Art. 23.1 - 41.2 - 119 - 125.2 - 130.5 - 154.2
Ruches : Arrêté préfectoral du 9 juin 1958

- S -

Sable : Art. 15 - 23.3 - 97 (bacs à sable : désinfection)
Salle d'eau : Art. 40.1 - 45
Sanitaires : (voir équipements)
Sauna : Art. 71
Silos : Art. 157
Siphon : Art. 43
Sols : Art. 33
Soupiraux : Art. 41.2
Sources : Art. 11 - 40 et voir puits (protection)
Sous-sols : Art. 27.1 (interdiction d'habiter)
Art. 27.3 (remise de véhicules automobiles)
Spectacles (salles) : Art. 69
Sports (locaux de) : Art 68
Stabulation libre : Art. 153 - 154.3
Stades : Art. 15 (qualité de l'eau)
Stockages (eau) : Art. 92 (protection)
Stockage d'hydrocarbures : voir hydrocarbures
Suies : Art. 31.6
Sulfures : Art. 29.2 (déversement délictueux)
Superficie des pièces : Art. 40.3
Surpeuplement : Art. 23
Surpresseurs : Art. 16

- T -

Température des égouts : Art. 29.2
Terrasses : Art. 33
Terrains non bâtis : Art. 99.9
Tirage (appareil à combustion) : Art. 53.6 - 53.7
Tondeuses à gazon : Art. 102.4
Tout à l'égout : Art. 33 et suivant du Code de la Santé Publique
Toxiques : Art. 29.2 (déversement de produits toxiques)
Art. 42 - 44
Art. 100.4 (voies privées)
Traitement de l'air : Art. 65
Transports : Art. 99.4 - 129 (des denrées)
Tubage des conduits de fumée : Art 31.4
Tuyaux de descente : Art. 29.1 (eaux pluviales)

- U -

Urinoirs publics : Art. 97 (entretien)

- V -

Vaches : voir élevages
Vases : Art. 92 - 159.2.5
Véhicules automobiles : Art. 101.4 (bruit)
Véhicules «tous terrains» : Art. 102.8 (bruit)
Véhicules de transport en commun : Art. 97 (entretien)
Vente : Art. 125.1 (magasins de vente)

TITRE I

Les eaux destinées à 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 - Règles générales

Article 2. - Origine et qualité des eaux.

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

Article 3. - Matériaux de construction.

3-1 - Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau.

- Les canalisations et réservoirs d'eau potable et d'une manière générale, tout l'équipement servant à la distribution des eaux d'alimentation sont constitués de matériaux non susceptibles d'altérer d'une manière quelconque les qualités de l'eau distribuée, notamment dans le cas de l'utilisation d'appareils adoucisseurs.

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 dégrader ou de communiquer à celle-ci des saveurs ou des odeurs désagréables.

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

Article 4. - Température de l'eau.

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

---

(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 5. - Mise en oeuvre des matériels.

5-1 - Précautions au stockage.

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

5-2 - Précautions à la pose.

La plus grande attention est apportée à l'étanchéité des canalisations, des 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 réseau.

6-1 - Distinction et repérage des canalisations et réservoirs.

Les canalisations et réservoirs d'eau non potable doivent être entièrement distincts et différenciés des canalisations et réservoirs d'eau potable au moyen de signes distinctifs conformes aux normes (1).

Toute communication entre l'eau potable et l'eau non potable, entre l'eau potable provenant de la distribution publique et l'eau, même reconnue potable, ayant une autre origine, 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 dont le schéma sera composé d'un verre contenant de l'eau, barré d'une croix rouge.

Article 7. - Stockage d'eau

7-1 - Précautions générales, stagnation.

Les réseaux de distribution et les ouvrages de stockage doivent être conçus et exploités de manière à éviter une stagnation prolongée de l'eau d'alimentation. Les réseaux doivent être munis de dispositifs de soutirage ; ces derniers doivent être manoeuvrés 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 tout temps leur étanchéité.

Toutefois, dans un but de sécurité, cet accès ne doit être possible qu'aux personnes habilitées.

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

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

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

Pour les réservoirs dont la capacité est supérieure à 1 m^3, ces opérations doivent être suivies d'un contrôle de la qualité de l'eau, aux frais de l'exploitant ou du propriétaire. A cet effet, une pièce justificative de ces opérations devra être tenue à la disposition des Autorités Sanitaires.

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 des petits animaux.

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

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

7-4 - Les bâches de reprise.

Les bâches de reprise sont soumises aux mêmes dispositions que les réservoirs

ouverts à la pression atmosphérique.

7-5- Les réservoirs sous pression.

En plus des prescriptions indiquées à l'alinéa 7-2, les réservoirs fonctionnant sous des pressions différentes de la pression atmosphérique sont construits pour résister aux pressions d'utilisation et sont conformes aux normes existantes.

A l'exeption 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 du réservoir.

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

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

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

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

Article 8. - Produits additionnels.

8-1 - 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 : catio-résines, polyphosphates, silicates, dans les eaux des réseaux publics ou particuliers à l'intérieur des immeubles doivent être pratiquées conformément à la réglementation en vigueur (1).

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

(1) Régime de l'eau - Brochure 1327.
Notamment :
- Circulaire du 14/4/1962 relative au traitement des eaux d'alimentation par les polyphosphates (J.O. du 2 Mai 1962).
- Circulaire du 3/5/1963 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 5/6/1964 relative au traitement des eaux d'alimentation par les silicates (J.O. du 9 Juin 1964).

Section 2 - Ouvrages publics ou particuliers

Article 9. - Règles générales.

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

Article 10. - Les puits.

Tout projet d'établissement d'un puits ou d'un forage non visé par une procédure d'autorisation doit 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.

A défaut d'écoulement gravitaire, l'eau doit être relevée au moyen d'un dispositif de pompage.

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 2m 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 à boire» et d'un pictogramme caractéristique. La mise hors service ou le comblement définitif est imposé par le Maire si cette mesure est reconnue nécessaire par l'autorité sanitaire.

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 destinées à recueillir l'eau de pluie.

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

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

Elles sont munies de dispositifs spéciaux destinés à écarter les premières eaux de lavage des toitures. Un filtre à gros éléments doit arrêter les corps étrangers, tels que terre, gravier, feuilles, détritus 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'utilisation des canalisations en plomb pour le transport et la distribution de l'eau de citerne est interdite.

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

Article 13. - Mise à disposition d'eaux destinées à l'alimentation humaine par des moyens temporaires.

13-1 - Les citernes et réservoirs fixes ou mobiles.

Les citernes et réservoirs fixes ou mobiles utilisés 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 oeuvre, 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.

(1) Arrêté modifié du 10 Août 1961 relatif à l'application de l'article L.25-1 du Code de la Santé Publique (J.O. du 26 Août 1961, 27 Mars 1962, 30 Septembre 1967, 28 Juin 1973).

Section 3 - Ouvrages et réseaux particuliers de distribution des immeubles et des lieux publics

Article 14. - Desserte des immeubles.

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

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

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, sans que cette distribution puisse être interrompue pour quelques motifs que ce soit, sauf nécessaire réparation ou incident fortuit.

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

Article 15. - Qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs.

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

- pour tous les usages ayant un rapport direct ou même indirect avec l'alimentation, tels que le lavage des récipients destinés à contenir des boissons, du lait, des produits alimentaires ;

- pour tous les usages à but sanitaire tels que la toilette, le lavage de linge de table, de corps, de couchage ;

- d'une façcon générale dans tous les cas où la consommation de l'eau peut présenter un risque pour la santé humaine, notamment sur les aires de jeux pour enfants, les bacs à sable, les pelouses, les aires pour l'évolution des sportifs telles que stades ou pistes.

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

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

Lorsqu'il existe des raisons de craindre la contamination des eaux, même si les causes de l'insalubrité ne sont pas imputables aux personnes visées aux deux premiers alinéas, celles-ci ont l'obligation de prendre les mesures prescrites par la régle-

mentation 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 des dites personnes.

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

Article 16. - Qualité technique sanitaire des installations.

16-1 - Règle générale.

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

16-2 - Réseaux intérieurs de caractère privé.

En plus des prescriptions définies à l'article 14, alinéas 3 et 4 du présent titre, ces réseaux doivent être protégés contre le retour d'eau provenant de locaux à caractère privatif tels que appartement, local commercial ou professionnel.

16-3 - Réservoirs de coupure et appareils de disconnection.

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

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

Les réservoirs de coupure et les bacs de disconnection peuvent être remplacés par des disconnecteurs à zone de pression réduite contrôlable, sous réserve du respect des prescriptions suivantes :

- L'appareil doit avoir fait l'objet d'essais technologiques favorables de la part du centre scientifique et technique du bâtiment.

- La mise en place d'un disconnecteur à zone de pression réduite contrôlable sur un réseau d'eau destinée à la consommation humaine doit faire l'objet de la part du propriétaire de l'installation, d'une déclaration préalable à l'autorité sanitaire. Cette déclaration précise le lieu d'implantation de l'appareil, les caractéristiques du réseau situé à l'aval et la nature de ces eaux ; elle est déposée au moins deux mois avant la date prévue pour la mise en place.

- L'appareil n'est installé qu'à la condition que ses caractéristiques soient adaptées à celles du réseau notamment celles concernant la température et la nature des eaux, la pression et le débit maximum de retour possible dans l'appareil.

- L'appareil doit être placé de manière 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 des organes d'étanchéité et de mise à décharge

comportant les mesures correspondantes sont effectués périodiquement sous la responsabilité du propriétaire et au moins une fois par an ; les résultats sont notés sur une fiche technique propre à l'appareil et transmis à l'autorité sanitaire.

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

16-4 - Manque de pression.

Lorsque les conditions prévues à l'article 14, alinéa 4, du présent titre, ne peuvent être satisfaites, les propriétaires peuvent installer des surpresseurs ou des réservoirs conformes aux dispositions prévues à l'article 7 du présent titre. Les canalisations alimentant ces réservoirs n'assurent aucune distribution au passage.

Chaque installation fait obligatoirement l'objet d'un avis de l'autorité sanitaire, après consultation du Service ou de l'organisme chargé de la gestion technique de la distribution publique d'eau et d'un avis du Conseil Départemental d'Hygiène. Ce dernier 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 : la création de coups de bélier, augmentations excessives de la vitesse de l'eau, vibrations, bruits, retour de pression sur le réseau public.

16-5 - Les dispositifs de traitement des eaux.

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

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

16-6 - Les dispositifs de traitement de l'air fonctionnant à l'eau potable.

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

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

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

16-7 - Les dispositifs de chauffage.

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

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

16-8 - Les productions d'eau chaude et les productions d'eau froide destinées à des usages alimentaires ou sanitaires.

Les canalisations d'eau alimentant les appareils de production doivent être protégées contre tout retour. Ces appareils et canalisation 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 de rejet doivent permettre une évacuation gravitaire des eaux et comporter une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

16-9 - 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 condeil supérieur d'hygiène publique de France, pour une utilisation en simple échange, le dispositif doit satisfaire à l'une des deux conditions suivantes :

- Toutes précautions doivent être prises dans la conception de l'échangeur et dans le choix des matériaux pour limiter les risques de détérioration, notamment dans le cas où l'échangeur est destiné à assurer les besoins en chauffage de plus d'une famille :

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

Toute installation utilisant les produits mentionnés au 1er alinéa du présent article doit comporter un moyen de procéder à un contrôle de l'existence d'une fuite éventuelle.

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

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

16-10 - Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine.

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

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

16-12 - Les équipements particuliers.

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

16-13 - Les installations provisoires.

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

Article 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 vérifiées aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par an.

Article 19. - Immeubles astreints à la protection contre l'incendie, utilisant un réseau d'eau potable.

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

Section 4 - Dispositions diverses

Article 20. - Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine.

20-1 - Surveillance sanitaire de la qualité des eaux.

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

20-2 - Désinfection des réseaux.

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

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

20-3 - Contrôle des désinfections.

L'efficacité des désinfections est contrôlée par l'autorité sanitaire, les frais d'analyses sont à la charge 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 1er Août 1961 et arrêté du 10 Août 1961, arrêté du 15 Mars 1962, circulaire du 15 Mars 1962.

(2) Circulaire du 15 Mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimention et la glace alimentaire (J.O. du 27 Mars et du 15 Avril 1962).

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

Article 19. - Immeubles astreints à la protection contre l'incendie, utilisant un réseau d'eau potable.

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

Section 4 - Dispositions diverses

Article 20. - Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine.

20-1 - Surveillance sanitaire de la qualité des eaux.

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

20-2 - Désinfection des réseaux.

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

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

20-3 - Contrôle des désinfections.

L'efficacité des désinfections est contrôlée par l'autorité sanitaire, les frais d'analyses sont à la charge 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 I, chapitre III et textes d'application - décret du 1er Août 1961 et arrêté du 10 Août 1961, arrêté du 15 Mars 1962, circulaire du 15 Mars 1962.

(2) Circulaire du 15 Mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimention et la glace alimentaire (J.O. du 27 Mars et du 15 Avril 1962).

TITRE II

Locaux d'habitation et assimilés

CHAPITRE I — CADRE DE LA REGLEMENTATION

Article 21. - Définition.

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

Article 22. - Domaine d'application.

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

L'aménagement et l'équipement des habitations nouvelles, ainsi que les additions et les surélévations de constructions existantes, sont régis par le décret N° 69-596 du 14 juin 1969 modifié, portant règlement de construction, et ses annexes (1).

Les dispositions du présent règlement s'appliquent à :

— la construction, l'aménagement et l'équipement des bâtiments qui ne sont pas visés par le 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 réalisés partiellement, chacune des opérations élémentaires devant être exécutée conformément aux dispositions du présent règlement.

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

---

(1) Arrêtés du 14.06.1969 concernant l'isolation acoustique, les gaines de télécommunications, les vide-ordures, les fosses septiques (J.O. du 24 juin 1969).
Arrêté du 10.09.1969 concernant les installations électriques, les conduits de fumée, l'aération (J.O. du 30 octobre 1969).
Arrêté du 10.09.1970 concernant la protection contre l'incendie : façades vitrées, couvertures en matériaux combustibles, bâtiments d'habitation (J.O. du 29 septembre 1970).
Décret N° 74-306 du 10 avril 1974 modifiant le décret N° 69-596 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation (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).

CHAPITRE II — USAGE DES LOCAUX D'HABITATION

Section 1 - Entretien et utilisation des locaux

Article 23. - Propreté des locaux communs et particuliers.

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

Il est interdit de donner à un immeuble habité une destination pour laquelle il ne serait pas convenable, de le détériorer et le surpeupler et de faire, en quelque façon que ce soit, qu'il ne réponde pas aux conditions imposées par le présent règlement.

23-1 - Locaux d'habitation.

Dans chaque immeuble, le mode de vie des occupants des logements ne doit pas être la cause d'une dégradation des bâtiments ou de la création de conditions d'occupation contraires à la santé. Tout ce qui peut être source d'humidité et de condensation excessives doit être, en particulier, évité. Le renouvellement de l'air doit être assuré et les orifices de ventilation non obturés.

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

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

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. Lors du départ des occupants, cette mesure incombe au propriétaire avant toute nouvelle location.

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

23-2 Circulation et locaux communs.

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

Les 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. Toutefois, dans un souci de sécurité, toutes dispositions seront prises afin d'en interdire l'accès aux enfants.

Dans les cours, courettes et allées de circulation, les dépôts d'ordures et détritus 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.

L'éclairage des parties communes doit être 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 de besoin et au moins une fois par an et chaque fois que l'autorité sanitaire le jugera nécessaire.

Article 24. - Assainissement de l'atmosphère des locaux.

Pendant les périodes d'occupation des locaux, leur atmosphère ne peut être traitée en vue de les désodoriser, désinfecter ou désinsectiser par des procédés tendant à introduire dans l'air des gaz 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 cuisines, salles de bains, W.C. ...). Le rejet de l'air vicié ne doit pas constituer une gêne pour le voisinage. La ventilation des logements dans des bâtiments existants doit assurer un renouvellement efficace de l'atmosphère sans créer de courant d'air gênant.

Article 25. - Battage des tapis - Poussières - Jets par les fenêtres.

Il est interdit de battre ou de secouer des tapis, des paillassons, draperies, étoffes quelconques 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 détritus ne doit être projeté à l'extérieur des bâtiments.

Article 26. - Présence d'animaux dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et les locaux communs.

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

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

Sans préjudice des dispositions réglementaires les concernant, les installations renfermant des animaux vivants notamment les poulaillers, clapiers et pigeonniers doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et d'entretien (1). Ils

sont désinfectés et désinsectisés aussi souvent qu'il est nécessaire ; les fumiers doivent être évacués en tant que de besoin pour ne pas incommoder le voisinage (2). Les poulaillers, les clapiers sont interdits dans les zones d'habitations denses des communes urbaines.

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'ouverture est précisée dans l'article L.43 du Code de la Santé.

7-2 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'éclairement naturel au centre des pièces principales doit être suffisant pour permettre, par temps clair, l'exercice des activités normales de l'habitation, sans recourir à un éclairage artificiel. A cet effet, la pièce doit être munie de baies donnant sur un espace libre.

27-3 Utilisation des caves et sous-sols comme remises de véhicules automobiles.

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, l'air vicié sera évacué directement sur l'extérieur sans nuisance pour l'habitation et le voisinage.

Article 28. - Parcs de stationnement couverts dans les locaux d'habitation.

Les conditions d'aménagement, d'exploitation et d'entretien des parcs de stationnement couverts desservant des immeubles d'habitation et qui ne sont pas soumis à la législation des installations classées pour la protection de l'environnement doivent être conformes aux dispositions de la réglementation spécifique applicable aux parcs de stationnement couverts (4). Leur ventilation doit, en particulier, être convenablement assurée pour éviter la stagnation de gaz nocifs.

(1) Loi du 19.07.1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (rubrique N°38 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 premier - Livre premier du Code de la Santé Publique et des textes pris pour son application.
(4) Circulaire du 3 mars 1975 relative aux parcs de stationnement couverts (J.O. du 6 mai 1975).

Section 2 - Entretien et utilisation des équipements

Article 29. - Evacuation des eaux pluviales et usées.

29-1 Evacuation des eaux pluviales.

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

Il est interdit de jeter des détritus 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 Déversements délictueux.

Il est interdit d'introduire dans les ouvrages publics, directement ou par l'intermédiaire de canalisations d'immeubles, toute matière solide, liquide ou gazeuse susceptible d'être la cause directe ou indirecte, soit d'un danger pour le personnel d'exploitation des ouvrages d'évacuation et de traitement, soit d'une dégradation des dits ouvrages ou d'une gêne dans leur fonctionnement. L'interdiction porte notamment sur le déversement d'hydrocarbures, d'acides, de cyanures, de sulfures, de produits radioactifs et plus généralement de toute substance pouvant dégager soit par elle-même, soit après mélange avec d'autres effluents des gaz ou vapeurs dangereux, toxiques ou inflammables.

Les effluents par leur quantité et leur température, ne doivent pas être susceptibles de porter l'eau des égouts à une température supérieure à 30°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 extraites des fosses septiques ou appareils équivalents provenant d'opérations d'entretien de ces dernières.

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

Article 30. - Entretien et exploitation des dispositifs d'assainissement autonome.

30-1 Entretien des dispositifs.

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

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

Les installations comportant des équipements électromécaniques font l'objet d'une vérification au moins semestrielle. Il est remédié aux incidents et aux pannes dans

un délai ne dépassant pas 72 heures à partir du moment où ils ont été décelés. Les boues produites dans les installations d'épuration biologiques à boues activées sont déconcentrées et les pièges à boues sont vidangés au moins une fois tous les six mois.

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

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

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

30-2 Certificats de vidange - Carnet d'entretien.

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

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

30-3 Exécution des travaux à l'intérieur des dispositifs.

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

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

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

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

Article 31. - Conduits de fumée et de ventilation - Appareils à combustion.

31.- 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. Il est notamment tenu de faire visiter les conduits et de les faire essayer ou éprouver à l'aide de cartouches fumigènes, si nécessaire. Puis, s'il y a lieu, de les faire réparer ou modifier.

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 suffisance 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 de locaux domestiques. En cas de retour d'un conduit de fumée à sa destination primitive, il doit être procédé aux vérifications prévues à l'alinéa 2 du présent article. En tout état de cause, les conduits de ventilation ne peuvent pas être utilisés comme conduits de fumée.

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

31-2 Conduits de ventilation.

Les conduits de ventilation doivent être également 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, des locaux professionnels ou locaux recevant du public dans les parties communes des immeubles.

31-3 Accessoires des conduits de fumée et de ventilation.

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

(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'aisance dites «déposantes» (non parue au Journal Officiel. Circulaire du 23 février 1978 relative à l'élaboration de schémas départementaux d'élimination des matières de vidange (Journal Officiel du 1er mars 1978).

31-4 Tubage des conduits individuels.

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

- la date de mise en place,

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

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

Les conduits tubés pourront avoir une section inférieure à 250 cm², 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 adhérant à l'ancienne paroi ne peut se faire qu'avec des matériaux et suivant les procédés offrant toutes garanties. Il ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à cet effet par l'Organisme Professionnel de Qualification et de Classification du Bâtiment.

Leur section, après cette opération, ne doit jamais être inférieure à 250 cm². Les foyers à feu ouvert ne peuvent être raccordés sur des conduits chemisés.

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

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 fumée habituellement en fonctionnement et desservant des locaux d'habitation et des locaux professionnels annexes, doivent être ramonés deux fois par an, dont une fois pendant la période d'utilisation.

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

Elles doivent être effectuées par une entreprise qualifiée à cet effet par l'Organisme Professionnel de Qualification et de Classification du Bâtiment. «Un certificat de ramonage doit être remis à l'usager précisant le ou les conduits de fumée ramonés et attestant notamment de la vacuité du conduit sur toute sa longueur».

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 on 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.

Après tout accident, sinistre, notamment feu de cheminée ou exécution de travaux, le propriétaire 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 cinquième 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 installations de ventilation mécanique contrôlées-gaz, se référer également à l'arrêté interministériel du 25 Avril 1985).

Section 3 - Entretien des Bâtiments et de leurs abords

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

Article 32. - Généralités.

Les propriétaires et les occupants d'un immeuble sont tenus d'assurer dans le cadre de leurs obligations respectives, un entretien satisfaisant des bâtiments et de leurs abords.

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

Article 33. - Couverture - Murs, cloisons - Planchers - Baies - Gaines de passage des canalisations.

Les couvertures et les terrasses, les murs et leurs enduits, les cloisons, plafonds, sols, planchers, fenêtres, vasistas, portes, emplacements des compteurs, ainsi que les gaines de passage des canalisations ou des lignes téléphoniques sont 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 - Précautions particulières d'exploitation

Article 34. - Protection contre le gel.

Les propriétaires des immeubles ou leurs représentants, ainsi que les locataires et autres occupants, notamment en cas d'absence prolongée, sont tenus de prendre, dans le cadre de leurs obligations respectives, toutes mesures nécessaires pour empêcher, en période de gel, la détérioration des installations : distributions 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 manoeuvres à exécuter sur les différents circuits en cause.

Article 35. - Locaux et abords inondés ou souillés par des infiltrations.

Les locaux et abords 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 à la diligence des propriétaires ou de leurs représentants.

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. - Réserves d'eau non destinées à 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.

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 sanitaire au cas où se manifesterait un envahissement anormal d'un quartier par les insectes et leurs larves.

Section 5 - Exécution 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. - Démolition.

La suppression définitive d'un bâtiment doit être précédée d'une opération de dératisation. 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. Au préalable, les dispositifs d'accumulation des matières de vidanges, fosses fixes, septiques ou appareils équivalents, seront mis hors service dans les formes prévues à l'article 30, premier alinéa.

CHAPITRE III - REGLES GENERALES D'HABITABILITE

Section 1 - Locaux

Article 40. - Règles générales d'habitabilité.

Toutes dispositions doivent être prises pour qu'un chauffage suffisant puisse être assuré. En dehors des obligations auxquelles sont soumis les propriétaires d'immeubles existants dans les cas visés à l'article 22 où les transformations affectent le gros oeuvre ou l'économie générale des bâtiments, ces propriétaires sont tenus de satisfaire aux dispositions de la présente section.

Tout logement loué ou occupé devra être muni à l'initiative et aux frais du propriétaire d'une installation intérieure d'alimentation en eau potable provenant de la distribution publique, d'une source ou d'un puits reconnu potable et d'une évacuation réglementaire des eaux usées dans un délai de 1 an à compter de la publication du présent arrêté.

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

Lorsque des logements ou pièces isolés sont desservis par un ou plusieurs cabinets d'aisances communs, le nombre de ceux-ci est déterminé en tenant compte du nombre de personnes appelées à en faire usage, sur la base d'au moins un cabinet par 6 personnes. Tout cabinet ne doit pas être distant de plus d'un étage des locaux qu'il dessert, ni de plus de 20 mètres en distance horizontale. Toutefois, dans le cas d'immeubles anciens, l'autorité sanitaire peut tolérer un W.C. pour 10 occupants et une distance supérieure mais ne dépassant pas 30 m.

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

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

40-1 Ouvertures et ventilations.

Les pièces principales et les chambres isolées doivent être munies d'ouvertures donnant à l'air libre et présentant une section ouvrante permettant une aération satisfaisante : pour celles de moins de 10 m2, cette section ouvrante sera au moins égale au dixième de la surface de la pièce.

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) pièce de service possédant un ouvrant donnant sur l'extérieur : ces pièces doivent être équipées d'un orifice d'évacuation d'air vicié en partie haute. En sus, les cuisines doivent posséder une amenée d'air frais en partie basse.

b) pièce de service ne possédant pas d'ouvrant donnant sur l'extérieur : ces pièces doivent être munies d'une amenée d'air frais, soit par gaine spécifique, soit par l'intermédiaire d'une pièce possédant une prise d'air sur l'extérieur. L'évacuation de l'air vicié doit s'effectuer en partie haute, soit par gaine verticale, soit par gaine horizontale à extraction mécanique conformes à la réglementation en vigueur (1).

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

40-2 - Eclairement naturel.

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

40-3 - Superficie des pièces.

L'une au moins des pièces principales du logement doit avoir une surface au sens du Code de la Construction et de l'Habitation supérieure à 9 m².

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

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 la dite pièce doit être au moins égale à neuf mètres carrés.

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

40.4 - Hauteur sous plafond.

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

40-5 - Vide entre deux murs.

Dans le cas où des propriétaires voisins, au lieu de construire un mur mitoyen, ont élevé deux murs juxtaposés en laissant entre eux un vide, celui des deux constructeurs qui a donné naissance à ce vide doit :

1) prendre toutes dispositions pour que l'eau ne puisse y pénétrer,

2) assurer une ventilation haute et basse pour l'assainir et empêcher l'humidité de s'y propager et d'y demeurer,

3) grillager toutes ouvertures pour empêcher l'entrée des rongeurs, pigeons et autres animaux.

Article 41. - Aménagement des parties communes des immeubles collectifs.

41-1 - Aménagement des cours et courettes.

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. Les caniveaux d'évacuation des eaux usées seront supprimés et remplacés par des canalisations étanches.

En outre, il est interdit d'établir des ouvertures, mêmes vitrées au-dessus des espaces sur lesquels s'aèrent, se ventilent et s'éclairent des pièces d'habitation et des cuisines.

Toutefois, dans les immeubles où il en existe déjà, les cours couvertes peuvent être maintenues, sous réserve qu'un système de ventilation efficace soit assuré.

41-2 - Ventilation des caves, couloirs et escaliers.

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

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

Il est interdit d'ouvrir une porte ou trappe de communication directe avec une cave dans une pièce principale d'habitation ou une cuisine.

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

Section 2 - Evacuation des eaux pluviales et usées

Article 42. - Evacuation.

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

Les descentes d'eaux usées et d'eaux pluviales ne doivent pas être intégrées dans les murs.

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'eau 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 la dite descente.

Des évents 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 décembre 1969, 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 évent 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 différentes descentes.

Ces 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 (W.C. - 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 évents 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. Par dérogation de l'autorité sanitaire seule, l'évacuation d'eaux ménagères peut être tolérée provisoirement dans les dits ouvrages lorsque le système d'égout public le permet.

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

Aucune nouvelle descente d'eaux usées ne peut être établie à l'extérieur des constructions en façades, sur rue. Elles ne peuvent être tolérées extérieurement sur cour, courette ou jardin que dans les constructions anciennes, à l'occasion du renforcement de l'équipement sanitaire et en cas d'impossibilité absolue de les mettre à l'intérieur. Toutes précautions devront être prises contre les effets du gel.

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 des textes réglementaires spéciaux et, notamment, celles qui figurent à l'article 49 ci-après.

Article 43. - Occlusion des orifices de vidanges des postes d'eau.

Tous les orifices de vidange des postes d'eaux ménagères tels que éviers, lavabos, baignoires, évacuation des machines à laver, doivent être pourvus d'un système d'occlusion hydraulique (siphon par exemple) conforme aux normes françaises homologuées et assurant une garde d'eau permanente.

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

Article 44. - Protection contre le reflux des eaux d'égout.

En vue d'éviter le reflux des eaux d'égout dans les caves, sous-sols et cours lors de l'élévation exceptionnelle de leur niveau jusqu'à celui de la voie publique desservie, les canalisations d'immeubles en communication avec les égouts et notamment leurs joints sont établis de manière à résister à la pression correspondante. De même tous regards situés sur des canalisations à un niveau inférieur à celui de la voie vers laquelle se fait l'évacuation doivent être normalement obturés par un tampon étanche résistant à la dite 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.

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.

Afin de faciliter leur utilisation par les handicapés moteurs, les installations sanitaires à usage commun doivent comporter un cabinet d'aisance équipé d'un siège à l'anglaise et de poignées latérales. Sa porte doit s'ouvrir vers l'extérieur. Les installations non conformes à ces obligations doivent être transformées dans un délai de trois ans, suivant la date de promulgation du présent règlement. La largeur au droit de tout appareil sanitaire (lavabos, douches, baignoires, cuvettes de W.C.) ne peut être inférieure à 0,70 m.

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

a) Pièce commune au cabinet d'aisance 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 soient 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.

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

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

Toutefois, dans les logements d'une ou deux pièces principales, le cabinet d'aisances 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'aisance à usage commun» :*

Lorsqu'il existe un cabinet d'aisance à usage commun, il doit y avoir à proximité de ce cabinet, un poste d'eau avec évacuation.

Dans le 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 prévus 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.- Caractéristiques des cuvettes de cabinets d'aisances.

La cuvette des cabinets d'aisance 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 de 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'aisances comportant un dispositif de désagrégation et d'évacuation des matières fécales.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Section 4 - Ouvrages d'assainissement

Article 48. - Dispositifs d'assainissement autonome

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).

Ils sont normalement constitués d'une fosse septique toutes eaux, suivie d'un épandage des effluents dans le sol, à faible profondeur.

La capacité utile de la fosse devra être adaptée aux caractéristiques du logement : en règle générale, un volume de :

- 3 m³ pour 4 ou 5 pièces principales ou 3 à 6 usagers
- 4 m³ pour 6 pièces principales et plus, ou 6 à 8 usagers

permettra un prétraitement satisfaisant avec des vidanges espacées de 4 à 5 ans.

L'épandage souterrain est réalisé sous forme de tranchées à fond horizontal, profondes de 0,5 à 1 m, larges de 0,4 à 1m, garnies en partie inférieure de 30 cm au moins de graviers sans fines, et recouvertes avant remblai d'un feutre non tissé.

Un tuyau perforé de fentes ou gros trous (0,5 cm minimum) est placé dans la couche de graviers pour assurer la répartition des effluents.

La surface globale réservée à l'épandage sera en général, en terrain perméable, de 150 m² pour 4 pièces principales, correspondant à 60 m de tranchées.

Lorsque le terrain s'avère inapte à l'épandage, les dispositifs de remplacement avant rejet au pluvial ou en puits filtrant :

- filtre à sable horizontal (30 m² pour 1 F 4)
- filtre à sable vertical (20 m² pour 1 F 4)
- sol reconstitué

feront l'objet d'une étude préalable, cas par cas, avec l'autorité sanitaire chargée du contrôle des règles d'hygiène.

Article 49. - Rejets des effluents

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

Article 50. - Règles d'implantation

L'implantation de dispositifs d'assainissement autonome ne doit pas présenter de risques de contamination des eaux destinées à la consommation humaine ou réservées à des activités particulières telles la conchyliculture 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.

(1) Arrêté interministériel du 3 mars 1982 (J.O. du 9 avril 1982) modifié par l'arrêté du 14 septembre 1983 (J.O. du 16 octobre 1983) fixant les règles de construction et d'installation des fosses septiques et appareils analogues utilisés en matière d'assainissement autonome des bâtiments d'habitation.

Section 5 - Installations d'électricité et de gaz, de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude

Article 51. - Installations d'électricité.

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

Article 52. - Installations de gaz.

Toutes les installations nouvelles ou transformations d'installations de distribution de gaz doivent être conformes aux dispositions réglementaires les concernant (1) (2).

Article 53. - «Installations de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude par combustion».

53.1 - Règles générales.

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

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

53.2 - Conduits d'évacuation.

Un appareil 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 (2) (3). Les orifices extérieurs de ces conduits d'évacuation

(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 2 août 1977 et Arrêté du 3 novembre 1983 (Remplacement ou raccordement de chauffe-eau anciens) relatifs aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leur dépendance (J.O. du 1er décembre 1983).

(3) Notamment arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements (J.O. du 30 octobre 1969) et arrêté du 20 juin 1975 relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques en vue de réduire la pollution atmosphérique et d'économiser l'énergie (J.O. du 31 juillet 1975).

doivent être également conformes à la réglementation en vigueur (3).

Toute réparation, reconstruction, surélévation, modification ou adjonction de conduits d'évacuation de gaz de combustion doit être réalisée conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (2) (3).

(Pour les rappels ci-dessus voir page précédente).

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

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

Lorsque le raccordement d'un appareil à combustion à un conduit de fumée est obligatoire, l'appareil doit être raccordé directement sur le conduit de fumée. Il ne doit pas être branché :

- dans un poêle de construction comportant coffre ou étuve,
- dans une cheminée comportant un appareil de récupération de chaleur faisant fond de cheminée et faisant obstacle au nettoyage normal,
- dans 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 de 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 : Installation de gaz.

Si des systèmes de combustion comportent un dispositif d'évacuation des fumées d'une conception différente des conduits visés par le présent règlement, ils ne peuvent être mis en oeuvre 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 (installation dans un même local) à foyer unique doit respecter les règles suivantes :

- des générateurs à combustibles liquides peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que les brûleurs soient du même type,
- des générateurs à combustibles gazeux peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que les brûleurs soient du même type.
- des générateurs à combustibles liquides et des foyers à combustibles gazeux peuvent être raccordés simultanément au même conduit de fumée à condition que les brûleurs à gaz et à mazout soient du type «à ventilateur».
- des générateurs à combustibles solides peuvent être raccordés sur un même conduit. Ce conduit doit être indépendant du ou des conduits, des foyers à combustibles liquides 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 1973 ne peut pas être réalisée, on prendra les dispositions nécessaires pour qu'en aucun cas une chaudière utilisant un combustible solide ne puisse fonctionner lorsqu'elle est raccordée à un conduit unique, simultanément avec une autre chaudière utilisant un combustible liquide ou gazeux.

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

(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 fumées desservant des logements (J.O. du 30 octobre 1969) (article 7 et suivants).

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 des fumées à la buse est inférieure à 100°C ou lorsque la température du fluide caloporteur au départ est inférieure à 30°C.

53-3.2 : Dans le cas de chaudières «polycombustibles» deux cas peuvent se présenter :

- chaudières à deux chambres de combustion et à une seule buse de sortie de fumée ; 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.

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

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

53-4 Ventilation.

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

La ventilation des locaux où sont installés des appareils utilisant le gaz ou les hydro-carbures liquéfiés doit répondre suivant le cas, aux règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage (2) ou aux règles de sécurité applicables à l'utilisation de ces combustibles (3).

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 (4) et utilisant des combustibles solides ou liquides, doivent être installés dans des locaux répondant aux conditions de ventilation ci-après :

(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).

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

(3) 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'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances (J.O. du 24 août 1977).

(4) 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).

A) Appareils d'une puissance utile totale inférieure ou égale à 70 KW :

- appareils de production-émission (poêles, cuisinières, cheminées) situés en rez-de-chaussées 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.

- appareils de production-émission (poêles, cuisinières, cheminées) situés dans des locaux en sous-sol et appareils de production (chaudières et générateurs de chauffage central ou de production d'eau chaude) quelle que soit leur situation :

Le local doit être muni d'une amenée d'air neuf d'une section libre non condamnable d'au moins 50 cm² débouchant en partie basse et d'une évacuation d'air vicié d'une section libre non condamnable d'au moins 100 cm² placée en partie haute et débouchant directement à l'extérieur.

Les dispositions ci-dessus ne sont pas applicables lorsque les appareils sont situés dans des pièces ventilées suivant les modalités fixées par l'arrêté sur l'aération des logements (1) 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 (2).

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

53-5 - Installations de chauffage par air chaud.

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

53-6 - Modérateurs.

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

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 oeuvre dans les seules conditions définies par les articles ci-après :

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

(2) Arrêté du 23 juin 1978 (notamment les articles, 11, 12 et 13 relatifs à la ventilation) relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureau ou recevant du public (chaufferies).

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 - Dispositifs de réglage à commande manuelle.

Pour les appareils d'un type ancien, utilisant un combustible solide et ne comportant pas de dispositif efficace de réglage du débit d'air comburant, la mise en place en aval de la buse de clés ou de registres à commande manuelle est autorisée à condition que ces dispositifs ne puissent obstruer en position de fermeture maximale plus de trois quarts de la section du conduit et que leur forme ou leur disposition ne puisse favoriser l'obstruction du conduit par la suie ou tout autre dépôt.

53-7.2 Dispositifs autoréglables de tirage.

Des registres autoréglables de tirage, autres que les modérateurs de tirage visés à l'article 53-5 peuvent être installés sur des seuls générateurs de chaleur utilisant des combustibles liquides et équipés de brleurs 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 ;

- être placés sur une partie horizontale du conduit de fumée, ou, en tout état de cause, en amont du dispositif fixe ou mobile destiné à éviter toute obturation accidentelle du conduit et permettant des nettoyages faciles.

53-7.3 Dispositions automatiques de fermeture.

L'installation de ces dispostifs 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.

53-7.3.1 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 brleur que lorsque l'orifice d'évacuation est libre sur toute sa section. Ils doivent être installés en amont du régulateur de tirage.

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

(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).

53-7.32 Générateurs utilisant un combustible gazeux.

Des dispositifs de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion peuvent être installés sur des générateurs de chaleur de puissance utile supérieure à 70 KW si les conditions suivantes sont simultanément satisfaites :
- Ils sont installés sur des générateurs pour lesquels ils ont été spécialement conçus.
- Ils sont conformes aux dispositions de la spécification en vigueur.

53-7.4 Conditions d'installation et d'entretien de ces dispositifs.

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

Ces appareils doivent être entretenus et vérifiés dans les conditions définies à l'article 31-6.

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

53-8 - Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation.

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

- dans une pièce où se trouve un appareil à combustion raccordé à un conduit de fumée fonctionnant en tirage naturel,

- dans un local distinct de cette pièce si ce dispositif ou vidoir de vide-ordures est susceptible de provoquer une dépression suffisante pour entraîner un refoulement des gaz de combustion.

53-9 - Installation 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 préseut article 53. En outre, les évacuations de gaz d'échappement de moteurs fixes à combustion interne ou à explosion doivent toujours être raccordées à des conduits présentant les caractéristiques requises pour les conduits de fumée, y compris pour la hauteur de leurs débouchés extérieurs. Ces conduits doivent être capables de résister à la pression de fonctionnement, et, s'ils traversent des locaux occupés ou habités, être placés à l'intérieur d'une gaine présentant les mêmes caractéristiques mécaniques qu'un conduit de fumée. Cette gaine peut servir de ventilation haute du local où est installé le moteur ; dans le cas contraire, elle doit être en communication directe à sa partie basse et à sa partie haute avec l'air extérieur. Elle est indépendante, de tout autre et doit également déboucher au niveau imposé pour les conduits de fumée.

Article 53 bis : Installations thermiques ne comportant pas de combustion.

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

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 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.

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

CHAPITRE IV — LOGEMENTS GARNIS ET HOTELS (1) LOCAUX AFFECTES A L'HEBERGEMENT COLLECTIF (2)

Section 1 - Généralités

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.

Section 2 - Aménagement et équipement 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.

Toutes les pièces à usage d'habitation doivent être convenablement chauffées. L'installation de chauffage réglementaire doit être maintenue en bon état de fonctionnement.

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

Les dimensions minimales des pièces doivent être 2m. 20 en hauteur, 2 m. en largeur et 7 mètres carrés en surface.

Le nombre maximum de locataire que peuvent recevoir les chambres ou dortoirs est indiqué sur la porte en caractères apparents.

Dans les chambres, dortoirs et locaux affectés à l'hébergement collectif, occupés par cinq personnes ou plus, le volume d'air et la surface au sol ne peuvent être inférieurs à 12 mètres cubes et 5 mètres carrés par personne (deux enfants au-dessous de 6 ans comptent pour une personne). Tout dortoir est divisé en boxes individuels largement ouverts sur les dégagements pour assurer le renouvellement d'air. Le dortoir doit comporter en annexe des installations sanitaires en nombre et en qualité conformes à la réglementation concernant les logements-foyers,

- une salle de douches à raison d'une pomme-douche pour 10 personnes ou fractions de 10 personnes,

- des cabinets d'aisances, à raison d'un pour cinq chambres ou fraction de cinq chambres et au minimum un pour dix personnes ou fraction de dix personnes,

- un lavabo muni d'une évacuation réglementaire des eaux usées pour 3 personnes au maximum ; à titre transitoire sont tolérés les lavabos collectifs comportant un nombre de robinets correspondant au nombre de lits.

57-1 - Equipement collectif.

Les cabinets d'aisances et urinoirs ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurant, cuisines et réserves de comestibles et doivent être établis hors de la vue du public.

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 évier ou d'un lavabo muni d'un dispositif réglementaire pour l'évacuation des eaux usées.

---

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

(2) Décret du 13 août 1913 portant RAP pour l'exécution des dispositions du Livre II du Code du Travail (titre II : Hygiène et Sécurité des travailleurs) en ce qui concerne le couchage du personnel dans tous les établissements assujettis.
Décret 65-48 du 8 janvier 1965, Livre 99 du Code du Travail.
Loi N° 73-548 du 27 juin 1973 relative à l'hébergement collectif.
Décret 75-58 du 20 janvier 1975.
Loi N° 76-632du 13 juillet 1976 et Décret N° 77-868 du 27 juillet 1977.

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

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, de propreté et d'entretien des locaux et du mobilier soient satisfaisantes.

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

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 logement et les pièces isolés 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 prophylactique.

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

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

Dispositions applicables aux bâtiments autres que ceux à usage d'habitation et assimilés

Article 62. - Type de locaux visés.

Sous réserve de dispositions contraires édictées par des réglementations particulières, les prescriptions du présent réglement, 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.

Les présentes dispositions concernent notamment les locaux suivants :

a) locaux à usage de bureaux d'une façon générale, de magasins de vente,

b) locaux tels que les salles d'attente, les réfectoires, les dortoirs,

c) locaux d'enseignement : salles de cours et bibliothèques des établissements d'enseignement public et privé,

d) locaux d'agrément comprenant notamment : les salles de spectacle, de danse, de jeux, d'attractions, les salles de consommation, restaurants, cafés, bars, brasseries, les musées et salles d'exposition ou de conférence, etc...

Section 1 - Aménagement des locaux

Les dispositions du titre II relatives à l'aménagement des locaux d'habitation sont applicables aux constructions neuves et transformations d'établissements visés à l'article 62 ci-dessus, à l'exception :

- 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 oeuvre 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. - Généralités.

63-1 - Dispositions de caractère général.

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

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

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

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

- les locaux dits «à pollution spécifique» ; cuisine, 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 fonctionnement des appareils susceptibles de dégager des polluants gazeux non rejetés directement à l'extérieur, tels le monoxyde de carbone, le dioxyde de carbone, l'ammoniac, l'ozone).

Les prises d'air neuf et les ouvrants doivent être placés en principe à, au moins 8 m. 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 m. 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 y est réintroduit ; l'air neuf peut y être mélangé ou introduit séparément.

L'air repris dans un seul local et réintroduit dans ce local à l'exclusion de tous autres locaux, 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 mécanique ou naturelle par conduits.

64-1. - Locaux à pollution non spécifique.

Dans les locaux à pollution non spécifique, le débit normal d'air neuf à introduire est fixé dans le tableau ci-après en tenant compte des interdictions de fumer (1). Ce débit est exprimé en m³ par heure et par occupant en occupation normale :

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

Désignation des locaux	Débit minimal d'air neuf en m³/heure et par occupant (air à 1,2 kg/m³)	
	Locaux avec interdiction de fumer	Locaux sans interdiction de fumer
LOCAUX D'ENSEIGNEMENT :		
— classes, salles d'études, laboratoires (à l'exclusion de ceux à pollution spécifique)		
. maternelles, primaires et secondaires du 1er cycle	15	-
. secondaires du 2e cycle et universitaires	18	25
. ateliers	18	25
LOCAUX D'HEBERGEMENT :		
chambres collectives (+ de 3 pers.), dortoirs, cellules, salles de repos	18	25
BUREAUX ET LOCAUX ASSIMILES :		
Tels que locaux d'accueil, bibliothèques, bureaux de poste, banques	18	25
LOCAUX DE REUNIONS :		
Tels que salles de réunions, de spectacles, de culte, clubs, foyers	18	30
LOCAUX DE VENTE :		
Tels que boutiques, supermarchés	22	30
LOCAUX DE RESTAURATION :		
Cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger	22	30
LOCAUX A USAGE SPORTIF :		
— par sportif		
. dans une piscine	92	-
. 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 m³/heure par local.

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

Dans les conditions habituelles d'occupation, la teneur de l'atmosphère en diozyde 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 arrêtée ; elle doit cependant être mise en marche avant occupation des locaux et maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant.

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

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

64-2. - Locaux à pollution spécifique.

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

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

Destination des locaux	Débit minimal d'air neuf en m³/h
Pièces à usage individuel :	
- salle de bains ou de douches	15 par local
- salle de bains ou de douches communes avec cabinets d'aisances	15 par local
- cabinet d'aisances	15
Pièces à usage collectif :	
- cabinet d'aisance isolé	30
- salle de bains ou de douches isolées	45
- salle de bains ou de douches commune avec un 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 m³/h
(3) : avec un minimum de 10 000 m³/h
(4) : avec un minimum de 22 500 m³/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 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 la pollution des locaux ou maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant afin que l'évacuation des gaz soit convenablement assurée.

Article 65 .- Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement.

Lorsque l'introduction de l'air est mécanique, la filtration de l'air doit être réalisée dans les conditions suivantes : après éventuellement une 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 44012 d'au moins 90%.

b) pour l'air recyclé, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NFX 44012 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. Il est ensuite maintenu en bon état de propreté.

Article 66.- Ventilation par ouvrants extérieurs.

66-1.- Locaux à pollution non spécifique.

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

- à 6 m³ pour les locaux avec interdiction de fumer,
- à 8 m³ 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 m³ 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 correspondant aux valeurs de l'article 64 est inférieur à 1 l/s par mètre cube 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 m²	10	50	100	150	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
Surface des ouvrants en m²	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 :

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

s représente la surface des ouvrants en m²

S représente la surface du local en m²

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 à l'équipement sanitaire

Article 67. - Equipement sanitaire.

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

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

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

Les installations neuves devront être munies de lavabos à commande non manuelle.

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

Article 68. - Equipement sanitaire des locaux de sport.

Les installations sanitaires annexées aux locaux de sports comprennent au moins deux W.C., deux urinoirs, une salle de douches collectives (quinze pommes de douches) et deux cabines de douche 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 spectacle.

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

Article 70. - Etablissements de natation ouverts au public.

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

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

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

---

(1) Arrêté du 13 Juin 1969 fixant les règles de sécurité et d'hygiène applicables aux établissements de natation ouverts au public (J.O. du 8 Juillet 1969).
- Loi N° 78-733 du 12 Juillet 1978 relative aux piscines et aux baignades aménagées (J.O. du 13 Juillet 1978).
- Décret et arrêté du 7/4/81
- Arrêté préfectoral du 6/7/84

CF annexe page 54 et suivantes

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

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 2e 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 W.C. doivent être maintenus en constant état de propreté. Toutes mesures sont prises pour assurer la destruction des insectes.

Le balayage à sec est interdit.

ANNEXE

NORMES RELATIVES A L'HYGIENE DES PISCINES ET BAIGNADES AMENAGEES.

Décret et Arrêté ministériels du 7.4.81 - Arrêté Préfectoral du 6.7.84

MINISTERE DE LA SANTE ET DE LA SECURITE SOCIALE

Décret N° 81-324 du 7 avril 1981 fixant les normes d'hygiène et de sécurité applicables aux piscines et aux baignades aménagées, (Journal officiel du 10 avril 1981)

Le Premier ministre,
Sur le rapport du ministre de l'intérieur, du ministre de la santé et de la sécurité sociale, du ministre de la jeunesse, des sports et des loisirs,

Vu la directive N° 76-160/C.E.E. du conseil des communautés européennes du 8 décembre 1975 concernant la qualité des eaux de baignade ;
Vu le code de la santé publique, et notamment le chapitre III-I du titre 1er, du livre 1er, relatif aux piscines et baignades ;

Vu le code de la construction et de l'habitation, et notamment ses dispositions relatives à la sécurité contre les risques d'incendie et de panique ;

Vu la loi N° 75-534 du 30 juin 1975 d'orientation en faveur des personnes handicapées et ses textes d'application ;

Vu l'avis du conseil supérieur d'hygiène publique de France,

Décrète :

Article 1er.

Les normes définies au présent décret s'appliquent aux piscines et aux baignades aménagées autres que celles réservées à l'usage personnel d'une famille.

Une piscine est un établissement ou une partie d'établissement qui comporte un ou plusieurs bassins artificiels utilisés pour les activités de bain ou de natation. Les piscines thermales et les piscines des centres de réadaptation fonctionnelle, d'usage exclusivement médical, ne sont pas soumises aux dispositions du présent décret.

Une baignade aménagée comprend, d'une part, 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.

Eau

SECTION 1. Dispositions communes.

Article 2.

Les normes physiques, chimiques et microbiologiques auxquelles doivent répondre les eaux des piscines et celles des baignades aménagées figurent à l'annexe I du présent décret.

Les ministres concernés déterminent par arrêté pris après avis du conseil supérieur d'hygiène publique de France les produits et les procédés qui permettent de satisfaire aux exigences prévues à l'alinéa précédent.

SECTION 2. - Dispositions particulières aux piscines.

Article 3.

L'eau des bassins doit être filtrée, désinfectée et désinfectante. 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 sanitaires et sociales après avis du conseil départemental d'hygiène.

Article 4.

Sauf pour les pataugeoires et les bassins à vagues, pendant la période de production des vagues, la couche d'eau superficielle des bassins est éliminée ou reprise en continu pour ou moins 50 p. 100 des débits de recyclage définis à l'article 5 ci-après, par un dispositif situé à la surface. 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 mètres carrés ; il doit, dans ce cas, y avoir au moins un écumeur de surface pour 25 mètres carrés de plan d'eau.

Article 5.

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 fixées à l'article 2 ci-dessus. Pour les piscines dont la surface totale de plan d'eau est supérieure à 240 mètres carrés, cette installation assure une durée du cycle d'eau inférieure ou égale à :

Huit heures pour un bassin de plongeon ou une fosse plongée subaquatique ;

Trente minutes pour une pataugeoire ;

Une heure trente pour les autres bassins ou parties de bassins de profondeur inférieure ou égale à 1,50 mètre ;

Quatre heures pour les autres bassins ou parties de bassins de profondeur supérieure à 1,50 mètre.

Des débimètres permettent de s'assurer que l'eau de chaque bassin est recyclée conformément aux dispositions du présent article.

Il peut n'être réalisé qu'une seule installation de traitement de l'eau pour plusieurs bassins, à condition que chaque bassin possède ses propres dispositifs d'alimentation et d'évacuation et que les apports de désinfectant correspondent aux besoins. Toutes dispositions sont prises pour que les réparations puissent être effectuées sur les canalisations et les appareils de traitement de l'eau sans qu'une vidange générale soit nécessaire.

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 ne doivent pas pouvoir pénétrer dans un bassin. Elles sont évacuées par un dispositif spécial distinct du circuit emprunté par l'eau des bassins.

Installations

SECTION 1 - Dispositions communes.

Article 6.

L'assainissement des établissements doit être réalisé de manière à éviter tout risque de pollution des eaux de baignades.

La conception et le nombre des installations sanitaires, déterminé en fonction de la capacité d'accueil de l'installation, doivent être conformes aux dispositions de l'annexe II du présent décret.

Article 7.

Les piscines et les baignades aménagées comprennent un poste de secours situé à proximité directe des plages.

SECTION 2. - Dispositions particulières aux piscines.

Article 8.

La capacité d'accueil de l'établissement, fixée par le maître d'ouvrage, doit être affichée à l'entrée. Elle distingue les fréquentations maximales instantanées en baigneurs et en autres personnes.

La fréquentation maximale instantanée en baigneurs présents dans l'établissement ne doit pas dépasser trois personnes pour 2 mètres carrés de plan d'eau en plein air et une personne par mètre carré de plan d'eau couvert. Pour l'application du présent article, la surface des pataugeoires et celle des bassins de plongeon ou de plongée réservés en permanence à cet usage ne sont pas prises en compte dans le calcul de la surface des plans d'eau.

Les personnes autres que les baigneurs, notamment les spectateurs, visiteurs ou accompagnateurs ne peuvent être admises dans l'établissement que si des espaces distincts des zones de bain et comportant un équipement sanitaire spécifique ont été prévus à cette fin.

Article 9.

Dans les établissements où la superficie des bassins est supérieure ou égale à 240 mètres carrés, les accès aux plages en provenance des locaux de déshabillage comportent un ensemble sanitaire comprenant des cabinets d'aisance, des douches corporelles et des pédiluves ou des rampes d'aspersion pour pieds alimentées en eau désinfectante. Les autres accès aux plages comportent des pédiluves et, si nécessaire, des douches corporelles. Les pédiluves sont conçus de façon que les baigneurs ne puissent les éviter. Ils sont alimentés en eau courante et désinfectante non recyclée et vidangés quotidiennement.

Article 10.

Les revêtements de sol rapportés, semi-fixes ou mobiles, notamment les caillebotis, sont interdits, exception faite des couvertures de goulotte.

SECTION 3. - Dispositions particulières aux baignades aménagées.

Article 11.

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.

Les plans d'eau réservés au bain dans les baignades aménagées doivent être matériellement délimités.

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.

Contrôle

Article 12

Un arrêté préfectoral fixe, selon les types d'installation, la nature et la fréquence des analyses de surveillance de la qualité des eaux que doivent faire réaliser les responsables des installations sans que cette fréquence soit inférieure à une fois par mois.

Les prélèvements d'échantillons sont effectués à la diligence de la direction départementale des affaires sanitaires et sociales. Ils sont analysés par un laboratoire agréé par le ministre chargé de la santé. Les frais correspondants sont à la charge du déclarant de la piscine ou de la baignade aménagée.

Les résultats, transmis à la direction départementale des affaires sanitaires et sociales, sont affichées par le déclarant de manière visible pour les usagers.

Article 13.

Lorsque l'une au moins des normes du présent décret n'est pas respectée, 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 à nouveau respectées.

Article 14.

Quel qu'en soit le maître d'ouvrage, est réputée installation à créer au sens de l'article L. 25-5 du code de la santé publique :

a) Toute installation au sujet de laquelle une demande de permis de construire a été déposée à compter du premier jour du 13e mois suivant la publication du présent décret.

b) Toute installation qui, par sa nature, n'est pas soumise à permis de construire et qui n'a fait l'objet d'aucun commencement d'exécution au premier jour du treizième mois suivant la publication du décret.

Les autres installations sont réputées installations existantes. Elles doivent satisfaire :

Dès sa publication, aux dispositions du 1er alinéa de l'article 2 ci-dessus ;

Dans un délai de dix neuf mois à compter de sa publication, aux autres dispositions du présent décret ; toutefois, un arrêté du préfet fixe, après avis du maire concerné et du conseil départemental d'hygiène, pour les articles 4, 5 et 6 (2e alinéa) ci-dessus, la nature des travaux nécessaires ainsi que les délais dans lesquels ils doivent intervenir.

Article 15.

Le ministre de l'intérieur, le ministre de la santé et de la sécurité sociale et le ministre de la jeunesse, des sports et des loisirs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 7 avril 1981.

RAYMOND BARRE.

Par le Premier ministre :
Le ministre de la santé et de la sécurité sociale,
JACQUES BARROT.

Le ministre de l'intérieur,
CHRISTIAN BONNET.

Le ministre de la jeunesse, des sports et des loisirs,
JEAN-PIERRE SOISSON.

ANNEXE I

1. Piscines

L'eau des bassins des piscines doit répondre aux normes suivantes :

Sa transparence permet de voir parfaitement au fond de chaque bassin les lignes de nage ou repère sombre de 0,30 mètre de côté, placé au point le plus profond ;

Elle n'est pas irritante pour les yeux, la peau et les muqueuses ;

La teneur en substance oxydable au permanganate de potassium à chaud an milieu alcalin exprimée en oxygène ne doit pas dépasser de plus de 4mg/l la teneur de l'eau de remplissage des bassins ;

Elle ne contient pas de susbtances dont la qualité serait susceptible de nuire à la santé des baigneurs ;

Le pH est compris entre 6,9 et 8,2 ;

Le nombre de bactéries aérobies revivifiables à 37°C dans un millilitre est inférieur à 100 ;

Le nombre de coliformes totaux dans 100 millilitres est inférieur à 10 avec absence de coliformes fécaux dans 100 millilitres ;

Elle ne contient pas de germes pathogènes, notamment pas de staphylocoques pathogènes dans 100 ml pour 90 p. 100 des échantillons.

2. Baignades aménagées

L'eau des baignades aménagées doit répondre aux normes suivantes :

Sa couleur ne subit pas de changement anormal ;
Elle n'est pas irritante pour les yeux, la peau et les muqueuses ;

Elle ne comporte pas de mousse persistante ;
Les huiles minérales ne doivent engendrer ni odeur ni film visible à la surface de l'eau ;

Il y a absence d'odeur spécifiques de phénols ;
Son pH est compris entre 6 et 9 ;

Sa transparence au repos est supérieure à 1 mètre ;

Elle ne contient pas de substances dont la qualité serait susceptible de nuire à la santé des baigneurs ;

Elle ne contient pas plus de 2000 coliformes fécaux ni plus de 10000 coliformes totaux par 100 millilitres ;

Elle ne contient pas de salmonelle dans un litre ni d'entéro-virus dans dix litres (zéro unité formant plage).

ANNEXE II

A. - Installations sanitaires réservées aux baigneurs et assimilés.

1.1. Douches :

En piscine couverte, le nombre de douches est d'au moins :

Une douche pour 20 baigneurs pour une fréquentation maximale instantanée inférieure ou égale à 200 personnes ;

$$6 + \frac{F}{50} \text{ au-delà ;}$$

F étant la fréquentation maximale instantanée.

En piscine de plein air, le nombre de douches est d'au moins :

Une douche pour 50 baigneurs pour une fréquentatio maximale instantanée inférieure ou égale à 1 500 personnes ;

$$15 + \frac{F}{100} \text{ au-delà ;}$$

F étant la fréquentation maximale instantanée.

Les douches équipant les pédiluves et les douches pour handicapés, lorsqu'il est prévu pour ceux-ci un circuit spécial, viennent en supplément.

1.2. Cabinets d'aisance :

Le nombre de cabinets d'aisances est au moins égal à F/80 en piscine couverte et F/100 en piscine de plein air pour une fréquentation maximale instantanée inférieure ou égale à 1 500 personnes avec un minimum de deux du côté hommes et deux du côté femmes.

Pour les fréquentations maximales instantanées supérieures à 1 500 personnes, le supplément par rapport au nombre défini dans l'alinéa précédent se calcule sur la base d'un cabinet pour 200 baigneurs.

Lorsque le nombre de cabinets réservés aux hommes est supérieur à deux, la moitié des cabinets peut être remplacé par des urinoirs, dont le nombre doit être au minimum égal au double des cabinets supprimés.

Le sol des cabinets d'aisances et des lieux où sont installés les urinoirs est munis de dispositifs d'évacuation des eaux de lavage et autres liquides sans qu'il y ait possibilité de contamination des zones de circulation et des plages. Il ne doit pas y avoir de communication directe entre les cabinets d'aisance et les plages.

1.3. Lavabos :

Un lavabo au moins doit être installé par groupe de cabinets d'aisance.

1.4. Par groupe de locaux de déshabillage un lave pieds au moins doit être mis à la disposition des baigneurs.

1.5. Pour les piscines des hébergements touristiques tels que hôtels, campings, colonies de vacances, maisons de vacances et celles des ensembles immobiliers, peuvent être pris en compte, pour le calcul des normes définies ci-dessus, les installations sanitaires de l'établissement accessibles à tous les usagers de la piscine. En tout état de cause, il doit être installé au moins deux cabinets d'aisances, un lavabo et deux douches à proximité du ou des bassins.

II.- Installations sanitaires réservées au public.

Pour chaque fraction de 100 personnes, un lavabo, un cabinet d'aisance et un urinoir au moins, doivent être installés.

B.- Installation sanitaires dans les baignades aménagées.

Des cabinets d'aisances dont l'emplacement est signalé doivent être installés à proximité ; ils sont au moins au nombre de deux.

Dispositions techniques applicables aux piscines.

Le ministre de l'intérieur, le ministre de la santé et de la sécurité sociale, le ministre de la jeunesse, des sports et des loisirs,

Vu le code de la santé publique, et notamment le chapitre III-1, du titre 1er, du livre 1er, relatif aux piscines et baignades ;

Vu le décret N° 81-324 du 7 avril 1981 fixant les normes d'hygiène et de sécurité applicables aux piscines et aux baignades aménagées ;

Vu l'avis du conseil supérieur d'hygiène publique de France,
Arrêtent :

Art. 1er.- Les dispositions suivantes sont applicables aux piscines visées à l'article 1er du décret N° 81-324 du 7 avril 1981.

Art. 2.- L'apport d'eau neuve au circuit des bassins doit se faire en amont de l'installation de traitement par surverse dans un bac de disconnexion.

Toutes dispositions doivent être prises pour éviter la contaminatiou de l'eau des réseaux de distribution par celle des circuits intérieurs des piscines et celle des bassins par des eaux usées.

Art. 3.- Un renouvellement de l'eau des bassins à raison d'au moins 0,03 mètres cubes par baigneur ayant fréquenté l'installation doit être effectué chaque jour d'ouverture ; cette valeur pent être augmentée par le préfet lorsque les résultats d'analyses font apparaître que l'eau d'un bassin est de qualité insuffisante.

Un ou plusieurs compteurs totalisateurs réservés exclusivement à l'enregistrement des renouvellemnts journaliers sont installés.

Art. 4.- Chaque filtre est muni d'un dispositif de contrôle de l'encrassement. Dans le cas de décolmatage non automatique, une alarme doit avertir que la perte de charge limite est atteinte.

Le débit du filtre encrassé doit être au minimun égal à 70 p. 100 de celui du filtre propre.

Après chaque lavage ou décolmatage d'un filtre, l'eau filtrée est, pendant quelques minutes, soit recyclée directement sur le filtre, soit éliminée.

Les filtres sont munis d'un dispositif permettant de les vidanger totalement. Ils comportent au moins une ouverture pouvant être manœuvrée facilement et suffisante pour permettre une visite complète. L'inplantation des filtres dans le local technique est telle que ces ouvertures sont d'un accès aisé.

Art. 5.- Les produits ou procédés de traitement qui peuvent être employés pour la désinfection des eaux figurent ci-après :

1. Produits chlorés.

Chlore gazeux ;
Eau de Javel ;
Les composés qui contiennent de l'acide trichloroisocyanurique ou du dichloroisocyanurate de sodium ou de potassium ou de l'acide isocyanurique ou de l'hypochlorite de calcium et dont l'utilisation est autorisée par le ministre chargé de la santé.

L'eau des bassins doit avoir :
Une teneur en chlore libre actif supérieure ou égale à 0,4 et inférieure ou égale à 1,4 milligramme par litre ;
Une teneur en chlore total n'exédant pas de plus de 0,6 milligramme par litre la teneur en chlore libre ;
Un pH supérieur ou égal à 6,9 et inférieur ou égal à 7,7 ;
Une teneur éventuellement en acide isocyanurique inférieur ou égale à 75 milligrammes par litre.

2. Brome

L'eau des bassins doit avoir :
Une teneur en brome supérieure ou égale à 1 milligramme par litre et inférieure ou égale à 2 milligrammes par litre ;
Un pH supérieur ou égal à 7,5 et inférieur ou égal à 8,2.

3. Ozone.

L'ozonation de l'eau doit être effectuée en dehors des bassins. A l'arrivée dans les bassins, l'eau ne doit plus contenir d'ozone. Entre le point d'injection de l'ozone et de dispositif de désozonation, l'eau doit, pendant au moins quatre minutes, contenir un taux résiduel minimal de 0,4 milligramme par litre d'ozone. Après désozonation, une adjonction d'un autre désinfectant autorisé compatible doit être effectuée dans les conditions qui lui sont applicables.

Art. 6- L'injection des produits chimiques ne doit pas se faire directement dans les

bassins. Le dispositif d'injection qui assure, si nécessaire, une dissolution doit être asservi au fonctionnement des pompes de recyclage de l'eau des bassins concernés. Toutes précautions doivent être prises pour le stokage des produits et leur manipulation.

Art.7- 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, après désinfection ou en présence de toute anomalie entraînant un danger pour la santé des usagers.

L'exploitant avertit par écrit la direction départementale des affaires sanitaires et sociales au moins quarante-huit heures avant d'effectuer les vidanges périodiques.

Art. 8.- Chaque établissement est doté d'un carnet sanitaire paginé à l'avance et visé par la direction départementale des affaires sanitaires et sociales.

Chaque jour y sont notés :

La fréquentation de l'établissement ;

Au moins deux fois, la transparence, le pH, la teneur en désinfectant, la température de l'eau des bassins. Les valeurs des paramètres sont mesurées ou relevées par des méthodes adaptées à l'aide de moyens propres à l'établissement ;

Le relevé des compteurs d'eau ;

Les observations relatives notamment aux vérifications techniques, au lavage des filtres, à la vidange des bassins, à la vidange ou à la visite des filtres, au renouvellement des stocks de désinfectants, au remplissage des cuves de réactifs, aux incidents survenus.

Si un stabilisant est utilisé, sa concentration dans l'eau des bassins doit être mesurée chaque semaine.

Art. 9- L'arrêté du 13 juin 1969 fixante les règles de sécurité et d'hygiène applicables aux établissements de natation ouverts au public est abrogé.

Art. 10- Le directeur général des collectivités locales, le directeur de la sécurité civile, le directeur général de la santé et des hôpitaux, le directeur du tourisme et le directeur de l'administration au ministère de la jeunesse, des sports et des loisirs sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal Officiel de la République française.

Fait à Paris, le 7 avril 1981,

Le ministre de la santé et de la sécurité sociale,
Jacques BARROT

Le ministre de l'intérieur,
Christian BONNET.

Le ministre de la jeunesse, des sports et des loisirs
Jean-Pierre SOISSON.

Dispositions administratives applicables aux piscines et aux baignades aménagées

Le ministre de l'intérieur, le ministre de la santé et de la sécurité sociale et le ministre de la jeunesse, des sports et des loisirs,

Vu le code de la santé publique, et notamment le chapitre III-1 du titre 1er du livre 1er relatif aux piscines et baignades ;

Vu le décret n° 81-324 du 7 avril 1981 fixant les normes d'hygiène et de sécurité applicables aux piscines et aux baignades aménagées ;

Vu l'avis du conseil supérieur d'hygiène publique de France,

Arrêtent :

Art. 1- La déclaration d'ouverture d'une piscine ou d'une baignade aménagée prévue à l'article L. 25-2 du code de la santé publique doit être accompagné d'un dossier justificatif. Ces documents sont établis suivant les modalités définies à l'annexe I du présent arrêté. Ils sont adressés en trois exemplaires à la mairie du lieu d'implantation de l'établissement au plus tard deux mois avant la date prévue pour l'ouverture de l'installation, sous réserve des dispositions de l'article 2 ci-dessous. le maire délivre un récipissé de réception ; il transmet, dans le délai d'une semaine après réception, deux exemplaires au préfet.

Art. 2- Pour les piscines et les baignades dont la mise en service est antérieure au premier jour du neuvième mois suivaut la publication du décret, la déclaration prévue à l'article 1er ci-dessus doit être effectuée avant le premier jour du septième mois suivant la publication du décret.

Art. 3- Lorsque les installations d'une piscine ou d'une baignade aménagée subissent des modifications, ces dernières doivent être déclarées selon la procédure prévue à l'article 1er ci-dessus.

Art. 4- Le règlement intérieur de chaque piscine comporte au moins les prescriptions figurant en annexe II du présent arrêté. Il est affiché de manière visible pour les usagers.

Art. 5- Dans les piscines, un dossier technique complet et à jour comportant plans et descriptifs des installations est tenu à la disposition des agents visés à l'article L. 25-4 du code de la santé publique.

Art. 6- Le directeur général des collectivités locales, le directeur de la sécurité civile, le directeur général de la santé et des hôpitaux, le directeur du tourisme et le directeur de l'administration au ministère de la jeunesse, des sports et des loisirs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 7 avril 1981.

Le ministre de la santé et de la sécurité sociale,
Jacques BARROT

Le ministre de l'intérieur,
Christian BONNET

Le ministre de la jeunesse, des sports et des loisirs,
Jean-Pierre SOISSON

ANNEXE I

A. - Déclaration d'ouverture

Je soussigné, (nom, qualité)
déclare procéder à l'installation d'une piscine (ou d'une baignade aménagée) à (commune, adresse)

La date d'ouverture est fixée au .

Dès son ouverture, l'installation sera conforme à la description contenue dans le dossier justificatif joint à la présente déclaration ; elle satisfera aux normes d'hygiène et de sécurité fixées par le décret n° 81-324 du 7 avril 1981.

Fait à , le

B. - Dossier justificatif

Il comprend :

1. Une fiche préparée selon le modèle ci-dessous :

Etablissement :

Adresse :

Téléphone :

Propriétaire :

Nom : Qualité :

Adresse :

Téléphone :

Nature de la gestion : municipale, association loi 1901, société privée, autre.

Nom du responsable de la gestion de l'établissement :

Adresse :

Téléphone :

Périodes d'ouverture :

Horaires d'ouverture :

Fréquentation maximale instantanée en visiteurs :

Fréquentation maximale instantanée en baigneurs :

2. 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.

3. Un document précisant l'origine de l'eau alimentant l'installation et décrivant les conditions de circulation des eaux et leur traitement éventuel.

ANNEXE II

Règlement intérieur type

Avant de pénétrer dans les bassins, les baigneurs doivents passer sous des douches et par des pédiluves (ou des dispositifs équivalents).

Il est interdit de pénétrer chaussé sur les plages.

Le public, les spectateurs, visiteurs ou accompagnateurs ne fréquentent que les locaux et les aires qui leur sont réservés.

Les baigneurs ne doivent pas utiliser les pédiluves à d'autres fins que celles pour lesquelles ils sont conçus.

Il est interdit de fumer ou de mâcher du chewing-gum sauf sur les aires de détente et de repos en plein air.

Il est interdit de cracher.

Il ne doit pas être introduit d'animaux dans l'enceinte de l'établissement.

Il est interdit d'abandonner des reliefs d'aliments.

Il est interdit de courir sur les plages et de plonger en dehors des zones réservées à cet effet.

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

ARRETE PREFECTORAL DU 6 JUILLET 1984

Article 1er

Les piscines et les baignades aménagées doivent faire l'objet d'une déclaration d'ouverture, accompagnée d'un dossier justificatif, à la mairie du lieu d'implantation de l'établissement, au plus tard deux mois avant la date prévue pour l'ouverture.

Article 2

Les piscines et les baignades aménagées doivent faire l'objet d'un double contrôle :

1°) sous la responsabilité du chef d'établissement, un contre portant sur le fonctionnement et»ou l'entretien des installations existantes, dont notamment :

- dispositifs de traitement de l'eau (correction, floculation, filtration, désinfection).
- fond, parois, pourtours et accès des bassins,
- abords des plans d'eau,
- installations sanitaires et vestiaires,
- pédiluves.

2°) par l'autorité sanitaire ou sous sa tutelle par les laboratoires agréés, un contrle comprenant :

- une vérification de l'hygiène générale de l'établissement, de la qualité de l'eau et du fonctionnement des dispositifs de traitement.
- des prélèvements aux fins d'analyses.

Article 3

Chaque fois qu'elle le jugera nécessaire, l'autorité sanitaire pourra faire effectuer toutes enquête, recherche sanitaire et analyses complémentaires.

Article 4

Les prélèvements aux fins d'analyses seront bimensuels pour les piscines. Ils seront de mensuels à hebdomadaires sur les baignades aménagées, en fonction de la qualité de l'eau.

Article 5

Les analyses effectuées sur les prélèvements bimensuels et les observations porteront sur :

1 - Piscines

1 - 1 Physico-chimie :

PH à 20° C (mesuré sur place)
Chlorures
Teneur en substances oxydables au permanganate de potassium à chaud en milieu alcalin exprimée en oxygène
Turbidité
Teneur en désinfectant (mesurée sur place)
- chlore libre et total - brome - ozone -

1 - 2 Bactériologie :

Bactéries aérobies revivifiables à 37° C/ml
Coliformes totaux / 100 ml
Coliformes fécaux / 100 ml
Staphylocoques pathogènes / 100 ml

2 - Baignades aménagées

2 - 1 Physico-chimie :

PH à 20° C (mesuré sur place)
Turbidité
Présence de mousse (observation visuelle)
Présence d'une couleur anormale (observation visuelle)
Présence d'huile minérale (observation visuelle)
Présence d'odeur spécifique de phénol

2 - 2 Bactériologie :
Coliformes totaux / 100 ml
Coliformes fécaux / 100 ml
Salmonelles dans 1 litre d'eau
Entérovirus dans 10 litres d'eau.

Article 6

En cas d'utilisation permanente, une vidange complète des bassins doit être réalisée au moins deux fois par an. Une analyse de type II est effectuée sur l'eau des bassins après remplissage.

Article 7

L'arrêté préfectoral du 15 janvier 1974 est abrogé ;

Article 8

Monsieur le secrétaire général de la Préfecture de la Seine-Maritime, Madame le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

ROUEN, le 6 Juillet 1984

LE PREFET,
Commissaire de la République

TITRE IV

Elimination des déchets et mesures de salubrité générales

Section 1 - Déchets ménagers

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

Article 73. - Présentation des déchets à la collecte.

Les 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 déchets ménagers.

Les déchets ménagers présentés au service de collecte ne doivent contenir aucun produit ou objet susceptible d'exploser, d'enflammer les détritus 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 détritus à arrêtes coupantes doivent être préalablement enveloppés.

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

Article 75.- Récipients de collecte des ordures ménagères.

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

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

---

(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).

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 pouvoir résister aux intempéries et 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 contre toute détérioration.

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 dévérouillable seulement par les personnels chargés de leur manoeuvre ou de la collecte. Ces récipients doivent être constitués de matériaux difficilement inflammables.

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.- 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 manutention.

Article 76.- Mise des récipients à la disposition des usagers.

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

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

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

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

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

Article 77.- Emplacement des récipients à ordures ménagères.

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, ventilés.

Le sol et les parois de ces locaux doivent être constitués par des matériaux imperméables et imputrescibles ou revêtus de tels matériaux ou enduits ; toutes dispositions doivent être prises pour empêcher l'intrusion des rongeurs ou insectes. Les portes de ces locaux doivent fermer hermétiquement. Un poste de lavage et un système d'évacuation des eaux doivent être établis dans chacun de ces locaux pour faciliter l'entretien dans des conditions telles que ni odeur, ni émanation gênante ne puissent pénétrer à l'intérieur des habitations.

Ces locaux ne doivent pas avoir de communications directes avec les locaux affectés à l'habitation, au travail ou au remisage de voitures d'enfants, à la restauration et à la vente de produits alimentaires.
Si dans certains bâtiments anciens, la disposition des lieux ne permet pas la création de tels locaux, les mesures suivantes doivent être adoptées selon les volumes disponibles:

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

- soit 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, lors de l'établissement des projets de construction ou de transformation consulter les services municipaux intéressés afin de prévoir dès la conception, toutes dispositions nécessaires en vue d'un enlèvement facile des ordures ménagères en fonction des possibilités du service de collecte.

Dans les immeubles collectifs importants, les locaux de remisage des récipients à ordures ou de réception des vide-ordures, quand ces derniers équipements sont prévus, doivent, sans préjudice des réglementations spécifiques, être conçus, quant à leurs dimensions, leurs dispositions et leurs accès à partir de la voie publique, de

façon à permettre l'utilisation de récipients de grande capacité ou tous autres moyens adaptés aux productions importantes d'ordures ménagères en considération même de cette production.

Article 78.- Evacuation des ordures ménagères par vide-ordures.

L'établissement de vide-ordures dans un immeuble existant doit être effectué conformément aux dispositions de la réglementation relative à l'établissement de ces ouvrages dans les immeubles d'habitation (1).

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 détritus, 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 les vide-ordures n'occasionnent aucune nuisance sonore pour les habitants de l'immeuble, ni danger pour le personnel.

Article 79.- Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute 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 ; en particulier, un nettoyage quotidien des sols et parois sera assuré ; ils devront être désinfectés et désinsectisés aussi souvent que nécessaire et au moins 2 fois par an.

Le nettoyage des récipients est effectué après chaque vidage ; ce nettoyage ne doit pas être effectué sur la voie publique.
Les conduits de chute des vide-ordures sont ramonés et nettoyés périodiquement et au moins 2 fois par an. Ils sont maintenus en permanence en bon état d'utilisation et de propreté. Des mesures de désinfection et de désinsectisation peuvent être prescrites par l'autorité sanitaire en cas de nécessité.

Les produits utilisés pour les opérations d'entretien doivent être homologués conformément à la réglementation en vigueur (2).

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

Article 80.- Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte.

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

Cette opération ne doit occasionner ni gêne ni insalubrité pour les usagers de la voie publique.

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

Article 81.- Réglementation de la collecte.

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

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

Article 82.- Protection sanitaire au cours de la collecte.

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

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

Lorsque des récipients de grande capacité sont mis par la municipalité, à la disposition des habitants en 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 manoeuvrables et maintenus fermés en dehors du temps nécessaires au vidage des récipients à ordures des habitants.

---

(1) Arrêté du 14 Juin 1969 fixant les règles relatives à l'établissement des vide-ordures dans les immeubles d'habitation (J.O. du 24 Juin 1969).
(2) 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).

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

Article 83.- Broyeurs d'ordures.

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

Article 84.- Elimination des déchets.

Tout dépôt sauvage d'ordures ou de détritus 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 la réglementation en vigueur. Afin d'éviter ces dépôts, la culture efficace des propriétés en cause pourra être prescrite.

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

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

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

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

Ces dérogations ne peuvent être accordées que dans le cas où il n'est pas possible d'utiliser d'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 déchets encombrants d'origine ménagère.

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

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

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

---

(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).

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

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

Section 2 - Déchets des établissements hospitaliers et assimilés.

Article 86.- Généralités.

Outre l'élimination des produits ou objets dangereux définis à l'article 74 du présent titre «Déchets Ménagers», les déchets en provenance des établissements hospitaliers et assimilés 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, aliment, matériau souillé, milieu de culture porteur de germes pathogènes tels qu'objets à usage unique, plâtres, textiles souillés de caractère non putrescible,

c) produits liquides et déchets d'autopsie.

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 ; il pourra cependant être demandé à l'établissement un tri plus complet en d'autres catégories en cas de collecte sélective extérieure.

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

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

Article 87.- Déchets de toutes catégories.

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

Ces obligations s'appliquent sans préjudice des prescriptions qui pourraient découler des normes hospitalières édictées par décrets pris en application des articles 20 et 33 de la loi N° 70-1318 du 31 décembre 1970 relative à la réforme hospitalière.

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

Tout dépôt sauvage ou décharge brute d'ordures ménagères ou de détritus de quelque nature que ce soit provenant d'un établissement hospitalier est interdit. Le brûlage à l'air libre de ces déchets est également interdit.

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

Article 88.- Déchets contaminés.

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

Si les récipients utilisés pour la collecte des déchets sont des sacs en papier ou en matière plastique, ils doivent être fermés après remplissage.

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

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

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

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'élimination des déchets hospitaliers.

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

---

1) notamment la circulaire interministérielle du 22 Février 1973 relative à l'évacuation et au traitement des résidus urbains (J.O. du 20 Mars 1973), la circulaire du 6 Juin 1972 relative aux usines d'incinération de résidus urbains (J.O. du 27 Juillet 1972), et la circulaire du 9 Mars 1973 relative aux décharges contrôlées de résidus urbains (J.O. du 7 Avril 1973).

Cette convention, préalablement soumise à l'autorité sanitaire, précisera les obligations réciproques de l'établissement et de la collectivité ou de l'entreprise et, notamment, celles relatives :

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

Section 3 - Mesures de salubrité générales

Article 90.- Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général.

Il est interdit :

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

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

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

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

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

Article 91.- Déchargement des matières de vidanges.

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 ;

station ;
- le rapport maximum des débits des matières de vidange et de l'effluent global admis sur la station doit rester inférieur à 3%.

Le dépotage dans un collecteur doit respecter les mêmes conditions de dilution et de régularité de la qualité et de la quantité de matières de vidange que dans le cas d'un dépotage en station d'épuration ;
- par mise en décharge dans des «déposantes» spécialement aménagées dont l'ouverture aura été préalablement autorisée par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 Juillet 1976 après une enquête de commodo et incommodo (2).

Article 92.- Mares et abreuvoirs

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

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

Elle est, en outre, interdite à moins de 35 m :
- 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.

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

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

(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(sub) Mars 1978).
(2) Circulaire N° 2216 du 14 Février 1973, relative à la création et à l'utilisation de décharges de matières de vidange des fosses d'aisances dites 'déposantes' (non parue au Journal Officiel).

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

Toute mare ou fossé reconnu nuisible à la Santé Publique, doit être comblé par le propriétaire, à la demande de l'autorité sanitaire, l'évacuation des eaux étant normalement assurée.

Article 93.- Lavoirs publics

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

Au cas où l'eau d'alimentation du lavoir n'est pas potable, une plaque apparente et 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.

Article 94 (abrogé)

Article 95.- Mesures particulières visant les ports de plaisance.

Tout projet de création, ou toute exploitation d'installations portuaires, appontements, bassins de mouillage et, en général tout aménagement intéressant les eaux intérieures ou littorales capables de recevoir des navires de plaisance de plus de deux tonneaux, doit comporter des équipements sanitaires en rapport avec le nombre des postes d'amarrage.

Les équipements sanitaires sont répartis en un ou plusieurs groupes sanitaires.

Chacun de ces groupes comprend :

- par tranche de 25 postes d'amarrage : 1 W.C., 1 urinoir, 1 lavabo, 1 douche, en outre par tranche de 50 Postes d'amarrage : 1 bac à laver.

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

Au-delà de 1 000 postes d'amarrage, le projet doit faire l'objet d'une étude particulière, en ce qui concerne le coëfficient d'abattement à appliquer.

Un dispositif réglementaire de capacité adapté au nombre de postes d'amarrage et permettant la vidange des W.C. chimiques doit être prévu.

Tous les appareils sanitaires doivent être reliés au réseau d'assainissement communal ou, à défaut, à des dispositifs de traitement conformes à la réglementation en vigueur.

La répartition des groupes sanitaires doit être telle que le trajet entre un poste d'amarrage et le groupe le plus proche ne soit pas supérieur à 200 mètres.

(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.

Les quais et appontements doivent être équipés de récipients munis d'un dispositif de fermeture et d'une capacité minimale de 75 litres.

Leur espacement ne doit pas excéder 35 mètres.

Les dispositions du présent article sont applicables, tant en ce qui concerne la nature des équipements que leur implantation, même si les installations portuaires sont mitoyennes des terrains de camping. Elles s'appliquent immédiatement aux ports non encore concédés.

Les installations en exploitation seront rendues conformes aux présentes instructions dans un délai de 1 an à compter de la publication du présent arrêté, réserve faite des cas où des mesures urgentes s'avèreraient nécessaires.

Article 96.- Protection des lieux publics contre la poussière.

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

Le nettoyage extérieur des constructions par projection de sable à sec est interdit. Ces prescriptions s'appliquent aux travaux de voirie et de démolition des constructions.

Article 97.- Protection contre les déjections.

L'autorité municipale définit, par voie d'arrêté, les règles générales d'hygiène à observer dans les lieux publics et les moyens de transports publics en vue de prévenir les risques imputables aux déjections de quelque nature qu'elles soient.

Il est interdit de polluer les rues, les promenades, les endroits publics, les parties communes des immeubles, les voitures publiques par des crachats ou des déjections. Les déjections des animaux sont seulement tolérées dans les caniveaux, à l'exception des parties de ces caniveaux qui se trouvent soit à l'intérieur des passages pour piétons, soit au droit des emplacements d'arrêt des véhicules de transport en commun et des voitures de place, ou aux emplacements signalés et aménagés à cet effet.

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.

L'accès des aires de jeux et bac à sable est interdit aux animaux ; le sable doit

être changé et désinfecté en tant que de besoin, et au moins une fois par an et chaque fois que l'autorité sanitaire le jugera nécessaire.

Article 98.- Cadavres d'animaux.

Il est interdit d'abandonner les cadavres d'animaux sur la voie publique ou dans les ordures ménagères, ainsi que de les jeter dans les bois, mares, rivières, abreuvoirs, gouffres, bétoires et en tous autres lieux.

Leur destruction est assurée conformément aux prescriptions des articles 264 à 267, 270 et 274 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).

Les cadavres des animaux dont la livraison à l'équarrissage n'est pas rendu obligatoire et dont l'enfouissement n'est pas interdit, chiens, chats, porcs au-dessous de six semaines, agneaux, chevreaux et animaux de basse-cour, à condition que le poids total des cadavres n'excède pas 40 kg, ne peut se faire d'une manière générale, à moins de 35 mètres des habitations, des puits, des sources et dans les périmètres de protection des sources et des ouvrages de captage et d'adduction d'eau d'alimentation prévus dans la réglementation des eaux potables.

Article 99.- Propreté des voies et des espaces publics.

Les voies et espaces publics doivent être tenus propres.

Les usagers de la voie publique et les occupants 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 :

99-1.- Balayage des voies publiques.

Dans les voies livrées à la circulation publique où le service du balayage n'est pas assuré par la municipalité, les propriétaires riverains sont tenus, aux jours et heures fixés par le maire, de balayer ou faire balayer, après arrosage, chacun au droit de sa façade, sur une largeur égale à celle du trottoir.

99-2.- Mesures générales de propreté et de salubrité.

Il est interdit d'effectuer des dépôts de quelque nature que ce soit, sauf autorisation spéciale sur toute partie de la voie publique, d'y pousser ou projeter les ordures ou résidus de toutes natures.

Il est également interdit d'abandonner, de déposer ou de jeter, sur tout ou partie de la voie publique, ainsi que dans les édifices ou véhicules d'utilité publique, sur les bancs des rues et des promenades, ainsi que dans les jardins, parcs et espaces verts, les lieux et bâtiments publics, les parties communes des immeubles ; tous papiers, imprimés ou non, journaux, prospectus, cartonnages, botes, enveloppes, emballages divers et généralement tous objets ou matières susceptibles de salir et de nuire à la salubrité publique.

(1) Circulaire du 29 Juin 1977 relative à la prévention des pollutions et nuisances d'équarrissages (J.O. du 21 Août 1977).

Il est interdit d'y jeter, déposer ou abandonner des pelures, épluchures et résidus de fruits et de légumes, et, d'une façon générale, tous débris ou détritus d'origine animale ou végétale susceptibles de souiller la voie publique ou de provoquer des chutes.

Cette interdiction s'étend aux graines, miettes de pain ou de nourriture quelconque tant sur la voie publique que sur les fenêtres, balcons, et parties extérieures des immeubles riverains et vise également d'une manière particulière les produits ou objets dangereux ou toxiques pouvant être ramassés par les enfants ainsi que tous récipients contenant ou ayant contenu des produits inflammables sans avoir été soigneusement dégazés.

Les façades des immeubles et les clôtures des terrains riverains doivent être 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 (1).

Les récipients placés à la disposition du public et destinés à recevoir les déchets doivent être vidés pour éviter tout débordement et nettoyés aussi souvent que nécessaire.

99-3.- Projection d'eaux usées sur la voie publique.

Toute projection d'eaux usées, ménagères ou autres est interdite sur les voies publiques, conformément à la réglementation en vigueur (2).

Le lavage des voitures est interdit sur les ports et quais ainsi que dans les parcs et jardins publics.

99-4.- Transport de toutes natures.

Indépendamment des mesures particulières visant le transport de certains déchets et des matières usées, les transport 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.

(1) 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).
(2) Décret N° 58-1354 du 27 Décembre 1958 relatif à la répression de certaines infractions à la conservation du domaine public routier.

99-5.- 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. 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.

complément TITRE IV

99-5.- Marchés (suite)

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

99-6.- Animaux.

Il est interdit de laisser divaguer les animaux domestiques dans les parties communes et espaces extérieurs des immeubles, dans les rues, sur les places, dans les parcs et jardins et autres lieux publics, notamment, dans les halles et marchés.

Il est interdit d'abandonner des animaux en quelque lieu que ce soit en dehors des refuges destinés à cet effet.

Les chiens ne peuvent circuler en zone urbaine qu'autant qu'ils sont fermement et solidement tenus en laisse. Les chiens de toutes tailles réputés mordeurs ou agressifs doivent être muselés, même tenus en laisse. Si le département est atteint par le front de la rage, tous les chiens sans exception devront être muselés.

99-7.- Abords des chantiers.

Les entrepreneurs des travaux exécutés sur la voie publique ou dans les propriétés qui l'avoisinent doivent tenir la voie publique en état de propreté aux abords de leurs ateliers ou chantiers et sur les points ayant été salis par suite de leurs travaux. Ils doivent assurer aux ruisseaux et aux caniveaux leur libre écoulement.

Ils doivent également assurer, autant que possible un passage protégé pour les piétons.

Les chantiers ouverts sur la voie publique ou en bordure de celle-ci doivent être entourés de clôtures assurant une protection et une interdiction de pénétrer efficaces.

99-8.- Neige et glaces

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

99-9.- Propreté et clôture des terrains non bâtis.

L'autorité sanitaire peut imposer la clôture des terrains non bâtis bordant les voies publiques ou privées à l'intérieur des agglomérations lorsque l'état de ces terrains peut nuire à la salubrité du voisinage.

Les clôtures, de quelque manière qu'elles soient établies, sont constamment tenues en bon état pour défendre utilement l'accès des terrains. Les portes qui peuvent être pratiquées doivent ouvrir vers l'intérieur et être fermées au moyen de serrures, cadenas ou tous autres dispositifs similaires.

Les clôtures reconnues non efficaces contre l'introduction par des tiers d'ordures et de détritus quelconques sur les terrains non bâtis sont remplacées par des clôtures jointives ou grillagées, d'au moins deux mètres de hauteur, sauf dispositions contraires d'un règlement d'urbanisme.

Article 100.- Salubrité des voies privées.

100-1.- Dispositions générales (1).

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

100-2.- Etablissement, entretien et nettoiement.

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 propriétaire 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'égoût ni vers les voies publiques. Les tampons de regard et les bouches d'égoût, ainsi que les bouches de lavage doivent demeurer libres.

100-3.- Enlèvement des ordures ménagères.

Les modalités définies par l'autorité municipale, les cahiers des charges règlant les conditions d'enlèvement des ordures ménagères et éventuellement tout accord particulier passé entre les propriétaires des voies privées et l'autorité municipale, fixent pour ces voies, le moment et les emplacements de dépôt des récipients de modèles admis, en vue du passage du service d'enlèvement des ordures ménagères.

100-4.- Evacuation des ordures ménagères.

Lorsque la voie comporte un réseau d'évacuation d'eaux et de matières usées, celui-ci doit être souterrain. Les branchements des évacuations des immeubles sur le ou les conduits d'évacuation collectifs ne doivent se faire que sous la voie privée dans des conditions identiques à celles prévues pour les voies publiques.

(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).

TITRE V

Le bruit

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFÈTE DE LA SEINE-MARITIME

AGENCE REGIONALE DE SANTE
de la Normandie
Direction de la santé publique
Pôle santé environnement

Arrêté du 16 OCT. 2017
modifiant l'arrêté DSP/ARS n°2014/101 du 8 octobre 2014 relatif à la lutte contre le bruit de voisinage dans le département de la Seine-Maritime

La préfète de la région Normandie, préfète de la Seine-Maritime,
Officier de la Légion d'honneur,
Officier de l'Ordre National du Mérite

Vu le décret du Président de la République en date du 17 février 2017, nommant Mme Fabienne BUCCIO, préfète de la région Normandie, préfète de la Seine-Maritime ;

Vu l'arrêté n° 17-21 du 6 mars 2017 modifié portant délégation de signature de M. Yvan CORDIER, secrétaire général de la préfecture de la Seine-Maritime ;

Vu l'arrêté DSP/ARS n°2014/101 du 8 octobre 2014 relatif à la lutte contre le bruit de voisinage dans le département de la Seine-Maritime ;

Vu le courrier du 20 avril 2016 de l'Association Départementale des Maires de Seine-Maritime (ADM76) ;

Vu l'avis du conseil départemental de l'environnement, des risques sanitaires et technologiques en date du 13 juin 2017 ;

CONSIDERANT

- l'intérêt d'établir des dispositions homogènes entre les particuliers et les entreprises ;

Sur proposition du secrétaire général de la préfecture de la Seine-Maritime ;

ARRÊTE

ARTICLE 1er :

L'article 7 de l'arrêté DSP/ARS n°2014/101 du 8 octobre 2014 relatif à la lutte contre le bruit de voisinage dans le département de la Seine-Maritime est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

« **ARTICLE 7 :** Les activités bruyantes, effectuées par des particuliers, telles que la rénovation, le bricolage et le jardinage, réalisées à l'aide d'outils ou d'appareils tels que les tondeuses à gazon, tronçonneuses, perceuses, raboteuses, scies mécaniques, bétonnières, compresseurs à air ou haute pression, etc., susceptibles de causer une gêne pour le voisinage ne peuvent être effectuées, sauf intervention urgente, à l'extérieur ou à l'intérieur des bâtiments que :

- Les jours ouvrables de 8h30 à 12h et de 14h à 20h ;
- Les samedis de 9h à 12h et de 14h30 à 19h ;
- Les dimanches et jours fériés de 10h à 12h. »

ARTICLE 2 :

Le présent arrêté est publié au recueil des actes administratifs de la préfecture de la Seine-Maritime.

ARTICLE 3 :

Le reste des dispositions de l'article DSP/ARS n°2014/101 du 8 octobre 2014 demeure inchangé.

ARTICLE 4 :

Le secrétaire général de la préfecture de la Seine-Maritime, les sous-préfets, la directrice générale de l'agence régionale de santé de Normandie, les maires, le directeur départemental de la sécurité publique de la Seine-Maritime et le commandant du groupement de gendarmerie de la Seine-Maritime sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Rouen, le 16 OCT. 2017

La préfète,
pour la préfète et par délégation,
le secrétaire général,

Yvan CORDIER

Voies et délais de recours - Conformément aux dispositions des articles R ; 421-1 à R ; 421-5 du code de justice administrative, le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Rouen dans le délai de deux mois à compter de sa notification ou de sa publication.

Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours gracieux auprès de M. le Préfet de la Seine-Maritime. L'absence de réponse dans un délai de deux mois vaut décision implicite de rejet. Le présent arrêté peut également faire l'objet d'un recours hiérarchique auprès du ministre chargé des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes (direction générale de la santé) – EA 2 – 14 avenue Duquesne, 75350 PARIS 07 SP. L'absence de réponse dans un délai de deux mois vaut décision implicite de rejet.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DE LA SEINE-MARITIME

AGENCE REGIONALE DE SANTE
de la Haute-Normandie
Direction de la santé publique
Pôle santé environnement

Arrêté DSP/ARS n° 2014/101 du - 8 OCT. 2014

relatif à la lutte contre le bruit de voisinage dans le département de la Seine-Maritime

Le préfet de la région Haute-Normandie, préfet de la Seine-Maritime, commandeur de la Légion d'honneur

Vu le code de la construction et de l'habitation, et notamment ses articles R. 111-23-1 à R. 111-23-3 ;

Vu le code de l'environnement, et notamment les articles L. 571-1 à L. 571-16, L. 571-18 à L. 571-26, R. 571-1 à R. 571-30, R. 571-91 à R. 571-93, R. 571-96 et R. 571-97 ;

Vu le code général des collectivités territoriales, et notamment les articles L. 2212-1, L. 2212-2, L. 2213-4, L. 2214-4, L. 2215-1 à L. 2215-3, L. 2542-10 ;

Vu le code pénal, et notamment les articles 131-13, R. 610-1 à R. 610-5 et R. 623-2 ;

Vu le code de procédure pénale, et notamment ses articles R. 15-33-29-3 et R. 48-1 ;

Vu le code de la santé publique, et notamment les articles L. 1311-1, L. 1311-2, L. 1312-1, L. 1312-2, L. 1421-4, L. 1431-2, R. 1334-30 à R. 1334-37 et R. 1337-6 à R. 1337-10-2 ;

Vu le code de sécurité intérieure, et notamment les articles L. 333-1, L. 334-1 et L. 334-2 ;

Vu le code de l'urbanisme, et notamment ses articles R. 111-2, R. 111-3 ;

Vu l'ordonnance n° 2012-34 du 11 janvier 2012 portant simplification, réforme et harmonisation des dispositions de police administrative et de police judiciaire du code de l'environnement ;

Vu l'ordonnance n° 2012-351 du 12 mars 2012 relative à la partie législative du code de la sécurité intérieure ;

Vu le décret du Président de la République en date du 17 janvier 2013, nommant M. Pierre-Henry MACCIONI, préfet de la région Haute-Normandie, préfet de la Seine-Maritime ;

Vu l'arrêté interministériel du 5 décembre 2006 modifié relatif aux modalités de mesurage des bruits de voisinage ;

Vu l'arrêté préfectoral relatif à la lutte contre les bruits de voisinage dans le département de la Seine-Maritime du 4 janvier 2000 ;

Vu l'arrêté préfectoral n°13-196 du 25 avril 2013 modifié portant délégation de signature de M. Eric MAIRE, secrétaire général de la préfecture de la Seine-Maritime ;

Vu la circulaire interministérielle du 27 février 1996 relative à la lutte contre les bruits de voisinage ;

Vu la circulaire interministérielle du 23 décembre 2011 relative à la réglementation applicable aux établissements ou locaux recevant du public et diffusant à titre habituel de la musique amplifiée ;

Vu l'avis favorable du conseil départemental de l'environnement, des risques sanitaires et technologiques en date du 8 juillet 2014 ;

Considérant la nécessité de maintenir la tranquillité publique dans l'ensemble des communes de la Seine-Maritime ;

Considérant la nécessité de prendre en compte les évolutions réglementaires ;

Sur proposition du secrétaire général de la préfecture,

ARRÊTE

Section 1 : Champ d'application :

ARTICLE 1er :

Les dispositions du présent arrêté visent tous les bruits dits « de voisinage » :

- les bruits de comportements des particuliers ou émis par des matériels ou animaux dont ils ont la responsabilité ;
- les bruits d'activités professionnelles ou d'une activité sportive, culturelle ou de loisir, organisée de façon habituelle ou soumise à autorisation et dont les conditions d'exercice relatives au bruit n'ont pas été fixées par les autorités compétentes.

En revanche et conformément à l'article R. 1334-30 du code de la santé publique, ces dispositions ne concernent pas les bruits liés aux infrastructures de transport terrestre, ferroviaire ou aérien et aux véhicules y circulant, aux installations nucléaires de base, aux ouvrages des réseaux publics et privés de transport et de distribution de l'énergie électrique soumis à la réglementation prévue à l'article 19 de la loi du 15 juin 1906 sur les distributions d'énergie, aux activités et installations particulières de la défense nationale, aux installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) et aux bruits perçus à l'intérieur des mines, des carrières, de leurs dépendances. Ces installations font l'objet de textes réglementaires spécifiques.

Section 2 : Dispositions générales :

ARTICLE 2 :

I. Tout bruit gênant par sa durée, son intensité ou sa répétition, causé sans nécessité ou dû à un défaut de précaution est interdit, de jour comme de nuit.

L'implantation, la construction, la modification, l'aménagement ou l'exploitation de toute installation, excepté celles exclues par le dernier alinéa de l'article 1er du présent arrêté, doit prendre en compte l'environnement du site et l'urbanisme existant, de façon à répondre à la réglementation en vigueur et ne pas générer de nuisances sonores pour les riverains. Sont aussi prises en compte les perspectives de développement urbain inscrites au plan local d'urbanisme.

Les éléments et équipements individuels ou collectifs des bâtiments doivent être maintenus en bon état de fonctionnement de manière à ce qu'aucune diminution anormale des performances acoustiques initiales n'apparaisse dans le temps ; le même objectif doit être appliqué à leur remplacement.

Les travaux d'aménagements ou d'aménagements, quels qu'ils soient, effectués dans les bâtiments ou leurs annexes ne doivent pas avoir pour effet de diminuer les caractéristiques initiales d'isolement acoustique des parois. Toutes les dispositions doivent être prises pour limiter le bruit lors de l'installation de nouveaux équipements individuels ou collectifs dans les bâtiments.

II. Sur les voies et places publiques, les voies et places privées accessibles au public, dans les lieux publics, et dans les lieux extérieurs privés (terrasses, cours, jardins de particuliers) ne doivent pas être émis des bruits susceptibles d'être gênants par leur répétition, leur intensité, leur durée quelle que soit l'heure à laquelle ils se manifestent, tels que ceux provenant :

- des publicités par cris ou par chants ;
- de l'emploi de dispositifs de diffusion sonore par haut-parleurs y compris ceux montés sur véhicules, à l'exception de ceux installés de manière temporaire après autorisation du maire ;
- des réparations ou réglages de moteur, à l'exception des réparations de courtes durées permettant la remise en état d'un véhicule immobilisé, par une avarie fortuite, en cours de circulation ;
- des véhicules deux-roues ou plus, munis d'un système d'échappement modifié ;

- des véhicules en arrêt prolongé ou en stationnement, moteur tournant ou groupe frigorifique embarqué en fonctionnement ;
- des appareils à usage privé de ventilation, de réfrigération ou de production d'énergie ;
- de l'utilisation de pétards ou autres pièces d'artifice ;
- de la manipulation, du chargement et du déchargement de matériaux, matériels, denrées ou objets quelconques, ainsi que des dispositifs ou engins utilisés pour ces opérations.

Il appartient aux propriétaires de sirènes d'alarme de prendre toutes les dispositions pour interrompre très rapidement le bruit lié à ces dispositifs et de remédier à leurs déclenchements intempestifs.

ARTICLE 3 :

Une dérogation permanente est admise pour le 14 juillet (fête nationale), les réveillons de noël et du nouvel an, le 21 juin (fête de la musique) et la fête annuelle de la commune. Une zone de sécurité devra être établie, le cas échéant, autour des haut-parleurs, de telle sorte que le public ne soit pas exposé à des niveaux sonores dépassant 105 $dB_{(A)}$.

Le maire peut accorder des dérogations exceptionnelles, par arrêté municipal, lors de circonstances particulières telles que manifestations commerciales, fêtes ou réjouissances ou pour l'exercice de certaines professions.

La dérogation relève de la compétence du préfet si le maire est l'organisateur de la manifestation ou si celle-ci concerne plusieurs communes.

Les demandes de dérogations devront comporter les informations prévues en annexe et être adressées 30 jours avant la manifestation.

ARTICLE 4 :

Dans le cas particulier ou des mesures sonométriques sont nécessaires afin de vérifier le respect des dispositions de l'article 2-II, les valeurs limites d'émergence sont fixées par les articles R. 1334-33 et R. 1334-34 du code de la santé publique.

ARTICLE 5 :

Les équipements publics sources de bruits tels que les conteneurs à verres devront être implantés et utilisés de manière à ne pas engendrer de nuisances pour le voisinage.

Section 3 : Activités domestiques des particuliers :

ARTICLE 6 :

Les occupants des locaux d'habitation ou de leurs dépendances doivent prendre toutes précautions et toutes dispositions pour que le voisinage ne soit pas troublé par les bruits en provenance d'appareils de télévision, de radiodiffusion, de diffusion de musique amplifiée, d'instruments de musique ou autres appareils ainsi que ceux résultant de pratiques ou d'activités non adaptées à ces locaux. En outre, les voix des occupants ne doivent pas, par leur intensité, créer de gêne pour le voisinage.

Les propriétaires ou utilisateurs de piscines individuelles sont tenus de prendre toutes mesures afin que les installations techniques (pompes de filtration, etc...), ainsi que le comportement des utilisateurs, ne soient pas une source de gêne pour le voisinage.

De même, les climatiseurs, pompes à chaleur, éolienne individuelle (hauteur de mât inférieure à 12 m) et tout autre équipement susceptible de produire des bruits gênants doivent être installés, utilisés et entretenus de manière à ne pas occasionner de nuisances sonores pour les riverains.

ARTICLE 7 :

Les activités bruyantes, effectuées par des particuliers, telles que la rénovation, le bricolage et le jardinage, réalisées à l'aide d'outils ou d'appareils tels que les tondeuses à gazon, tronçonneuses, perceuses, raboteuses, scies mécaniques, bétonnières, compresseurs à air ou haute pression, etc., susceptibles de causer une gêne pour le voisinage ne peuvent être effectuées, sauf intervention urgente, à l'extérieur ou à l'intérieur des bâtiments que :

- les jours ouvrables de 8 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 20 h ;
- les samedis de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h ;
- les dimanches et jours fériés de 10 h à 12 h.

ARTICLE 8 : Les propriétaires d'animaux ou les personnes en ayant la garde sont tenus de prendre toutes mesures propres à préserver la tranquillité du voisinage et en particulier de faire en sorte que ces animaux ne soient pas sources de nuisances sonores et ceci de jour comme de nuit.

En particulier, les propriétaires de chiens ou les personnes en ayant la garde, y compris en chenil, doivent éviter que ceux-ci n'aboient de façon répétée ou intempestive ; les conditions de détention de ces animaux et la localisation de leur lieu d'attache ou d'évolution doivent être adaptées en conséquence. Tout dispositif (collier, boîtier, etc..) dissuadant les animaux de faire du bruit de manière fréquente doit, le cas échéant, être employé.

Section 4 : Activités industrielles, artisanales, commerciales ou agricoles à titre professionnel :

ARTICLE 9 :

Sans préjudice de l'application des réglementations particulières, toute personne exerçant une activité professionnelle susceptible de provoquer des bruits ou des vibrations gênants pour le voisinage doit prendre toutes précautions pour éviter la gêne, en particulier par l'isolation phonique des matériels ou des locaux, et/ou par le choix de créneaux horaires adaptés.

ARTICLE 10 :

Les travaux bruyants sur la voie publique ainsi que sur les chantiers proches des habitations devront être interrompus entre :

- 20 h et 7 h du lundi au samedi ;
- toute la journée des dimanches et jours fériés ;

sauf en cas d'interventions urgentes nécessaires pour le maintien de la sécurité des personnes et des biens.

Les engins et équipements qui occasionnent des nuisances sonores doivent être conformes à la réglementation.

Pour les activités agricoles, la notion d'urgence précitée recouvre notamment les soins aux animaux, les travaux de semis, les travaux de récolte, la protection des plantes (gel, grêle, etc...) ainsi que les opérations de conservation des récoltes (ventilation, refroidissement ou séchage des grains, etc...).

ARTICLE 11 :

L'emploi des appareils d'effarouchement acoustique pour la protection des cultures agricoles ou arboricoles doit s'effectuer dans les conditions suivantes :

- le fonctionnement de ces dispositifs doit être suspendu du coucher du soleil ou lever du jour ;
- le nombre de détonations par heure pourra être fixé de manière individuelle par le maire. L'institut national de recherche agronomique (INRA) préconise un maximum de quatre détonations par heure ;
- les appareils doivent être arrêtés systématiquement dès que le risque de dégradation par les prédateurs ne se justifie plus ;
- par sécurité, une distance de 50 mètres au voisinage des autoroutes, routes nationales et départementales, des voies communales, des chemins ruraux et des voies ferrées devra être respectée ;
- leur implantation ne peut se faire à moins de 200 mètres d'une habitation ou d'un local régulièrement occupé par un tiers. Ils sont positionnés dans la direction la moins habitée et si possible dans le sens opposé aux vents dominants ;
- une distance de 100 mètres entre deux effaroucheurs doit être respectée ;
- dans la mesure du possible, ils sont installés en utilisant les écrans naturels ou artificiels de façon à limiter la propagation des sons vers les zones habitées.

Nonobstant ces dispositions, les émergences fixées par les articles R. 1334-33 et R. 1334-34 du code de la santé publique devront être respectées.

ARTICLE 12 :

Le propriétaire ou l'exploitant de stations automatiques de lavage de véhicules automobiles est tenu de prendre toutes les dispositions afin que le fonctionnement du système de lavage et de séchage, des

aspirateurs destinés au nettoyage intérieur des véhicules, ainsi que le comportement des utilisateurs, ne soient pas à l'origine de nuisances sonores pour les riverains.

ARTICLE 13 :

La sonorisation des magasins, galeries marchandes ou collectivités doit rester inaudible à l'extérieur de leurs locaux.

ARTICLE 14 :

I. Dans, ou à proximité des zones comportant des habitations ou tout autre immeuble occupé et en fonction des risques de nuisances sonores encourus pour la population avoisinante, la réalisation d'une étude de l'impact des nuisances sonores peut être prescrite par le maire ou le préfet lors de la demande de construction, d'aménagement ou d'exploitation d'un nouvel établissement industriel, artisanal, commercial ou agricole, susceptible de générer des niveaux sonores gênants, ou lors de sa modification substantielle.

Cette étude réalisée par un acousticien, doit permettre d'évaluer les niveaux sonores qui seront générés par l'activité considérée (activité elle-même, zones de stationnement, équipements, etc...), les nuisances sonores susceptibles d'être occasionnées pour le voisinage et de définir, le cas échéant, les dispositions à mettre en œuvre pour que les émergences limites fixées par le code de la santé publique (articles R. 1334-33 et R. 1334-34) soient respectées.

II. Pour un établissement industriel, artisanal, commercial et/ou agricole existant pour lequel un dépassement de l'émergence limite définie aux articles R. 1334-33 et R. 1334-4 du code de la santé publique, a été mesuré, il peut être demandé à l'exploitant, sans préjudice de l'exercice par les autorités administratives de leur pouvoir de police, de faire réaliser une étude de l'impact des nuisances sonores par un acousticien, afin de déterminer les dispositions à mettre en œuvre pour supprimer les nuisances. Sur la base de cette étude, l'exploitant procède ensuite aux travaux d'aménagements permettant le respect de la réglementation en vigueur.

Section 5 : Activités sportives, culturelles ou de loisirs :

ARTICLE 15 :

Les propriétaires, directeurs ou gérants d'établissements ouverts au public, tels que cafés, bars, restaurants, bals, salles de spectacles, discothèques, théâtres, cinémas, salles des fêtes, etc... doivent prendre toutes mesures utiles pour que les bruits ou les vibrations émanant de ces locaux ou, le cas échéant, de leurs terrasses, ainsi que ceux provenant de leur exploitation ne puissent, à aucun moment, troubler le repos ou la tranquillité du voisinage et ceci de jour comme de nuit. Ces dispositions s'appliquent en complément des prescriptions particulières, ci-après, relatives aux établissements diffusant de la musique amplifiée.

Les exploitants d'établissement diffusant de la musique amplifiée à titre habituel au sens de l'article R. 571-25 du code de l'environnement doivent faire établir l'étude de l'impact des nuisances sonores prévue à l'article R. 571-29 du code précité. Cette étude comporte :

- l'étude acoustique ayant permis d'estimer les niveaux de pression acoustique à l'intérieur et à l'extérieur des locaux. Elle préconise également les dispositions que l'établissement doit prendre pour respecter ces niveaux. Pour être recevable, cette étude doit être réalisée par un acousticien ou bureau d'étude, indépendant de l'établissement et de l'installateur du système de sonorisation ;
- la description des dispositions prises (travaux d'isolation phonique, installation d'un limiteur...) pour limiter le niveau sonore et respecter les valeurs maximales d'émergence fixées aux articles R. 571-26 et R. 571-27 du code de l'environnement et le cas échéant aux articles R. 1334-33 et R. 1334-34 du code de la santé publique ;
- l'attestation de leur bonne mise en œuvre (justificatifs d'installation, de réglage, de scellage...).

L'auteur de l'étude acoustique indique les niveaux sonores, les émergences ainsi que les valeurs d'isolement acoustique mesurés et qui lui ont permis de définir les actions à mettre en œuvre pour respecter la réglementation. L'étude acoustique doit également contenir le plan de situation de l'établissement dans l'environnement, le plan de l'intérieur de l'établissement comprenant la localisation des éléments de la sonorisation ainsi que la liste détaillée du matériel de sonorisation. Cette liste n'est pas limitative, elle peut être complétée par tous les éléments nécessaires à la compréhension de l'étude.

Dans le cas où l'isolement du local où s'exerce l'activité est insuffisant pour respecter les valeurs maximales d'émergence fixées par l'article R. 571-27 du code de l'environnement, l'activité de diffusion de musique amplifiée ne peut s'exercer qu'après la réalisation de travaux d'isolation acoustique et/ou par la mise en place d'un limiteur de pression acoustique réglé et scellé par son installateur. L'installateur doit établir une

attestation de réglage des limiteurs, conforme au modèle figurant en annexe 1. L'exploitant doit faire effectuer au moins tous les 3 ans une vérification périodique comprenant un étalonnage et un calibrage au sens de la norme [NF S 31-122] relative aux limiteurs de niveau sonore destinés à être utilisés dans les lieux de diffusion de musique amplifiée. Cette opération fera l'objet, pour les limiteurs de catégories 1 et 2 au sens de la norme susvisée, de l'établissement de l'attestation figurant en annexe 1 du présent arrêté. Les limiteurs de catégorie 3, au sens de cette norme, qui concernent les complexes multisalles et les grandes installations, devront faire l'objet au moins tous les 3 ans d'une vérification périodique portant sur l'étalonnage et le calibrage de tous les éléments nécessaires à la limitation et susceptibles d'une dérive dans le temps. L'attestation de vérification rédigée par l'opérateur devra être accompagnée d'une note descriptive du système de limitation mis en place.

Par ailleurs, l'exploitant doit prendre toutes les dispositions adaptées et visibles (règlement intérieur, message sonore, affiche, etc...), pour informer sa clientèle, afin que soit respectée la tranquillité du voisinage, notamment sur les trottoirs et les parkings.

ARTICLE 16 :

Lors de la création ou de l'extension d'une activité régulière à caractère sportif, culturelle ou de loisir, dans ou à proximité d'une zone habitée ou constructible définie par des documents d'urbanisme opposables aux tiers, ainsi qu'en cas de plainte, l'autorité administrative compétente peut réclamer la production d'une étude particulière, à la charge du pétitionnaire et réalisée par un bureau d'études spécialisé, permettant d'évaluer le niveau des nuisances sonores susceptibles d'être apportées au voisinage et le cas échéant, les mesures propres à y remédier.

Sont notamment concernés les emplacements ou circuits de pratique des sports mécaniques terrestres ou nautiques, les activités utilisant des armes à feu, les fêtes foraines dont l'installation est habituelle et régulière, les aires de skate-board, etc...

Section 6 : dispositions finales :

ARTICLE 17 :

En application des articles L. 1311-2 du code de la santé publique et des articles L. 2212-2 et L. 2214-4 du code général des collectivités territoriales, le maire pourra compléter ou renforcer, par arrêté municipal, les dispositions du présent arrêté.

Il peut notamment définir des horaires de fonctionnement plus restrictifs pour la réalisation de travaux par les particuliers ou l'exercice de certaines activités.

ARTICLE 18 :

Les infractions au présent arrêté peuvent être relevées par les officiers et agents de police judiciaire, par les policiers municipaux, les gardes champêtres, les agents mentionnés à l'article L. 571-18 du code de l'environnement, ainsi que par les agents commissionnés et assermentés dans les conditions fixés par les articles R. 571-91 à R. 571-93 du code de l'environnement.

Les infractions peuvent être relevées sans recours à des mesures sonométriques pour ce qui concerne les bruits de voisinage liés au comportement. En revanche, pour les bruits liés à des activités professionnelles, culturelles ou de loisir, les infractions sont constatées par des mesures sonométriques réalisées selon la norme NFS en vigueur.

Les dispositions pénales des articles R. 1337-6 à R. 1337-10-1 du code de la santé publique et de l'article R. 571-96 du code de l'environnement s'appliquent.

En particulier, est puni de la peine d'amende prévue pour les contraventions de la cinquième classe le fait, lors d'une activité professionnelle ou d'une activité culturelle, sportive ou de loisir organisée de façon habituelle ou soumise à autorisation, de ne pas respecter les conditions d'exercice relatives au bruit fixées par le présent arrêté.

Les sanctions administratives prévues par l'article R. 1334-37 du code la santé publique s'appliquent. En cas de dépassement des valeurs limites de l'émergence d'une activité professionnelle, y compris les chantiers, ou d'une activité culturelle, sportive ou de loisirs organisée de façon habituelle ou soumise à autorisation, le maire, ou à défaut le préfet, peut dans les conditions déterminées au II et III de l'article L. 571-17 du code de l'environnement prononcer la peine complémentaire de confiscation de la chose ayant servi ou qui était destinée à commettre l'infraction peut être prononcée.

ARTICLE 19 :

L'arrêté préfectoral du 4 janvier 2000 relatif à la lutte contre les bruits de voisinage dans le département de la Seine-Maritime est abrogé.

ARTICLE 20 :

Le présent arrêté sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture de la Seine-Maritime.

ARTICLE 21 :

Le secrétaire général de la préfecture de la Seine-Maritime, la sous-préfète de Dieppe, le sous-préfet du Havre, le directeur général de l'agence régionale de santé de Haute-Normandie, les maires, le directeur départemental de la sécurité publique de la Seine-Maritime, le commandant du groupement de gendarmerie et les agents visés à l'article 18 du présent arrêté sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à ROUEN, le - 8 OCT. 2014

Pour le préfet, et par délégation,
le secrétaire général

Éric MAIRE

Voies et délais de recours - Conformément aux dispositions des articles R421-1 à R421-5 du code de justice administrative, le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Rouen dans le délai de deux mois à compter de sa notification ou de sa publication.

Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours gracieux auprès de M. le Préfet de la Seine-Maritime. L'absence de réponse dans un délai de deux mois vaut décision implicite de rejet. Le présent arrêté peut également faire l'objet d'un recours hiérarchique auprès du ministre chargé des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes (direction générale de la santé) – EA 2 – 14 avenue Duquesne, 75350 PARIS 07 SP. L'absence de réponse dans un délai de deux mois vaut décision implicite de rejet.

Vu pour être annexé à mon arrêté
en date du : - 8 OCT. 2014
ROUEN, le : - 8 OCT. 2014
LE PRÉFET,
Pour le Préfet et par délégation,
Le Secrétaire Général
Eric MAIRE

Annexe 1 : Demande de dérogation à l'arrêté préfectoral

DEMANDEUR

Nom : .....
Prénom : .....
Agissant au nom de (le cas échéant) : .....
Adresse : .....
.....
Tél :.....
Fax :.....
Courriel : .....

ACTIVITE

Nature : .....
.....
Lieu (adresse précise) : .....
.....
Date :.....
Horaire :.....

NUISANCES SONORES

Descriptifs des sources potentielles de nuisances sonores: .....
.....
.....
.....
.....
Descriptif des dispositions prises pour préserver le système auditif des participants et limiter les nuisances sonores pour le voisinage.....
.....
.....
.....
.....

Pièces à joindre :
Plan de situation du lieu de l'activité (avec localisation du projet, des sources de bruit et des habitations les plus proches, et le cas échéant avec l'indication des zones particulièrement sensibles (établissements sanitaires et médico-sociaux).

Préfecture de la Seine-Maritime – 7 place de la Madeleine – CS16036 – 76036 ROUEN CEDEX
Standard : 02 32 76 50 00 – Courriel : prefecture@seine-maritime.gouv.fr
Site Internet : www.seine-maritime.gouv.fr

Vu pour être annexé à mon arrêté
en date du : - 8 OCT. 2014
ROUEN, le : - 8 OCT. 2014
LE PRÉFET,
Pour le Préfet et par délégation,
Le Secrétaire Général
Eric MAIRE

Annexe 2 : modèle d'arrêté municipal de dérogation en application de l'article 3 du présent arrêté

Le maire de la commune de .....,

Vu le code de la santé publique, et notamment les articles L.1311-1, L.1311-2, L.1312-1, L.1312-2, L.1421-4, L.1422-1, L.1431-2, R.1334-30 à R.1334-37 et R.1337-6 à R.1337-10-2 ;

Vu le code de l'environnement, et notamment les articles L.571-1 à L.571-16, L.571-18 à L.571-26, R.571-1 à R.571-24, R.571-91 à R.571-95 et R.571-97 ;

Vu le code général des collectivités territoriales, et notamment les articles L.2212-1 ; L.2212-2, L.2213-4, L.2214-4, L.2215-1 à L.2215-3, L.2542-10 ;

Vu l'arrêté préfectoral n° 2014/101 DSP/ARS du.... relatif à la lutte contre le bruit dans le département de la Seine-Maritime et notamment son article 3 qui donne la possibilité au maire d'accorder, par arrêtés comprenant des conditions d'exercices relatives au bruit, des dérogations exceptionnelles lors de circonstances particulières telles que manifestations commerciales, fêtes ou réjouissances ou pour l'exercice de certaines professions ;

Vu la demande présentée par M.....(nom, prénom, profession, adresse), représentant ..... (association ou société), en vue d'organiser .....(une manifestation sonorisée, un concert, un défilé, un chantier....) lors de .....(indiquer la manifestation) qui se déroulera du .....au.....(date) ;

Vu le dossier présenté par le pétitionnaire présentant les mesures de protection pour le public et les riverains qu'il a prévu de mettre en place, en rapport avec le niveau des émissions sonores qui seront diffusées au cours de l'évènement visé au paragraphe précédent.

ARRETE

Article 1er : M.....(nom, prénom, profession, adresse), représentant .....(association ou société), est autorisé à ..... .

Articler 2 : Le bénéficiaire s'engage à mettre en place toutes les mesures de protection figurant dans le dossier de demande déposé à la mairie le ....., en particulier les mesures suivantes..... *(mentionner les principales mesures).*
Il s'assurera qu'en aucun endroit accessible au public le niveau sonore dépasse un $L_{Aeq(10\,mn)}$ de 105 dB(A).
(cas de diffusion de musique amplifiée).
Il s'assurera également que tous les membres chargés de l'organisation, et que toutes les personnes ayant, à quelque titre que ce soit accès aux zones interdites au public du fait des niveaux sonores élevés, soient équipés de protections auditives adaptées aux niveaux sonores diffusés.

Article 3 : Tout manquement à l'article 2 du présent arrêté expose le bénéficiaire de l'autorisation aux poursuites prévues par l'article R.1337-6 du code de la santé publique.

Article 4 : Le maire de ..... , le commissaire de police ou le commandant de la brigade de gendarmerie sont chargés de l'exécution du présent arrêté, qui sera notifié au bénéficiaire de l'autorisation.

Fait à ..... le .....
Le maire,

Copie à :

- Monsieur le préfet de .....
- Monsieur le sous-préfet de .....
- Monsieur le commandant du groupement de gendarmerie.....
- Monsieur le commissaire de police de .....

Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours devant le tribunal administratif de Rouen (53, avenue Gustave Flaubert - BP 500 - 76005 ROUEN cedex 2).

Préfecture de la Seine-Maritime – 7 place de la Madeleine – CS16036 – 76036 ROUEN CEDEX
Standard : 02 32 76 50 00 – Courriel : prefecture@seine-maritime.gouv.fr
Site Internet : www.seine-maritime.gouv.fr

Vu pour être annexé à mon arrêté
en date du : - 8 OCT. 2014
ROUEN, le : - 8 OCT. 2014
LE PRÉFET,
Pour le Préfet et par délégation,
Le Secrétaire Général
Eric MAIRE

Annexe 3 : modèle d'attestation de réglage et d'entretien de limiteur de pression acoustique

NATURE DE L'INTERVENTION : INSTALLATION ☐ / VERIFICATION PERIODIQUE ☐

IDENTIFICATION DE L' ETABLISSEMENT

Raison Sociale :	
Type d'établissement :	
Identification de la salle :	
Adresse :	
Responsable :	
Téléphone :	
Fax :	
Courriel :	

INSTALLATEUR / INTERVENANT MAINTENANCE

Raison Sociale :	
Responsable :	
Adresse :	
Téléphone :	
Fax :	
Courriel :	

ETUDE D'IMPACT DES NUISANCES SONORES (EINS)

Rédacteur / société :	
Date de l'étude	

Niveau sonore prescrit en dB	dB A	63 Hz	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1 KHz	2 KHz	4 KHz

CONFORMITE AU CAHIER DES CHARGES

Le limiteur est conforme au cahier des charges annexé à l'arrêté du 15 décembre 1998 pris en application du décret n° 98-1143 du 15 décembre 1998 relatif aux prescriptions applicables aux établissements ou locaux recevant du public et diffusant à titre habituel de la musique amplifiée, à l'exclusion des salles dont l'activité est réservée à l'enseignement de la musique et de la danse. : ☐ oui ☐ non

Pour le scellage électronique du limiteur, le signataire du présent certificat atteste que le mot de passe n'a pas été communiqué : ☐ oui ☐ non.

VERIFICATION PERIODIQUE

Date de la vérification : ...../...../.....	
Appareil en bon état et fonctionne : ☐ oui	☐ non
Etalonnage → Valeur étalon :	Valeur lue :
Calibrage : ☐ oui	☐ non
Edition de l'historique : aucun incident et dépassement signalé ☐ oui	☐ non
Mesures correctives préconisées par le contrôleur : - -	

LIMITEUR DE NIVEAU SONORE

Marque :			
Type :			
N° de série :			
Catégorie (norme AFNOR) :	1 ☐	2 ☐	3 ☐
Emplacement du Microphone :	Joindre un croquis du système de diffusion sonore dans la salle avec l'emplacement du micro		
Emplacement du micro conforme à l'étude :	☐ oui	☐ non	☐ Pas indiqué dans l'EINS
Type de scellés	☐ mécanique	☐ électronique	
Société ayant réglé et plombé le limiteur :			

LIMITATION EN NIVEAU GLOBAL ☐ oui ☐ non

Réglage du limiteur [1] :	
Niveau sonore global en dB(A):	
Temps d'intégration en Sec. :	
Temps d'avertissement en Sec.[2] :	
Durée de la sanction en Sec.[2] :	

LIMITATION PAR BANDES D'OCTAVES ☐ oui ☐ non

Réglage du limiteur [1] :	
Niveau sonore global en dB(A) :	
Temps d'intégration en Sec. :	
Niveau à 63 Hz [3] en dB :	
Niveau à 125 Hz en dB :	
Niveau à 250 Hz en dB :	
Niveau à 500 Hz en dB :	
Niveau à 1 KHz en dB :	
Niveau à 2 KHz en dB :	
Niveau à 4 KHz en dB :	

[1] Valeur de réglage permettant le respect du niveau sonore prescrit dans l'étude au point le plus bruyant accessible au public, ou au point désigné par l'acousticien pour la protection des riverains.
[2] pour les limiteurs à coupure
[3] donnée non obligatoire

CONNECTIQUE

Le câblage de l'installation est protégé par capotage	☐ oui ☐ non
Le câblage de l'installation est facilement accessible	☐ oui ☐ non

Je soussigné atteste avoir réglé et plombé le limiteur conformément aux recommandations et valeurs indiquées dans l'étude de l'impact sonore indiquées ci-dessus.

Fait à , le

Signature et cachet de l'organisme certificateur

Préfecture de la Seine-Maritime – 7 place de la Madeleine – CS16036 – 76036 ROUEN CEDEX
Standard : 02 32 76 50 00 – Courriel : prefecture@seine-maritime.gouv.fr
Site Internet : www.seine-maritime.gouv.fr

TITRE VI

Mesures visant les malades contagieux leur entourage et leur environnement

Section 1 - Mesures générales

Article 105. - Déclaration des maladies contagieuses.

Les directeurs d'établissements d'enseignement, de prévention, de soins, de cure, de convalescence et de réadaptation figurent parmi les personnes astreintes à la déclaration prévue par l'article 12 du Code de la Santé Publique.

Article 106. - Isolement des malades.

En application de l'article L. 17 du Code de la Santé Publique, l'isolement du malade en milieu hospitalier est réalisé dans tous les cas de variole, choléra et peste, et effectué sur prescription de l'autorité sanitaire dans les cas de typhus exanthématique, fièvre jaune, fièvre récurrente à poux, et 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 107. - Surveillance sanitaire.

Toute personne qui s'est trouvée ou se trouve exposée à la contamination d'une des maladies visées par la réglementation sanitaire internationale, notamment : variole, choléra, peste, fièvre jaune, peut être astreinte à une surveillance sanitaire d'une durée égale à la période d'incubation maximale fixée par la dite réglementation. Quand l'exposition à la contagion à 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 108. - Sortie des malades.

Tout convalescent de maladie contagieuse ne doit effectuer sa sortie de l'hôpital qu'après avoir satisfait aux mesures d'hygiène prescrites par l'autorité sanitaire.

Dans le cas où un malade atteint d'une des maladies ayant nécessité son isolement en milieu hospitalier, visées aux articles 106 et 107 ci-dessus, quitte un établissement hospitalier avant que tout danger de contamination ait disparu, avis et motifs en seront donnés, sans délai, à l'autorité sanitaire (dans les mêmes conditions qu'une déclaration de maladie) en précisant le lieu où le malade a déclaré se rendre. L'autorité sanitaire prendra alors toutes mesures utiles pour la protection de la santé publique.

Article 109. - Surveillance scolaire.

Les enfants d'âge scolaire ne peuvent être réadmis à l'école publique ou privée que s'ils remplissent les conditions prescrites par la réglementation de l'éviction scolaire en ce qui concerne notamment la prophylaxie en cas de maladies contagieuses dans les établissements d'enseignement et d'études.

Article 109 bis. - Parasitose.

Les enfants et adolescents, porteurs de parasites, sollicitant leur admission dans une collectivité (écoles - centres de loisirs - colonies et camps de vacances - crèches - garderies, etc.) doivent préalablement subir un traitement approprié jusqu'à complète disparition des dits parasites. Les parents ou tuteurs en sont personnellement responsables. A défaut du respect des prescriptions qui précèdent, les enfants et adolescents infestés pourront ne pas être admis ou seront exclus de l'établissement fréquenté.

Article 110. - Transport des malades.

Le transport des personnes atteintes de maladies visées à l'article 107 ci-dessus, est effectué dans une voiture spéciale qui doit être désinfectée et, s'il y a lieu, désinsectisée après le voyage, et avant toute réutilisation du véhicule. La désinfection peut être effectuée soit par un service public, soit par une entreprise privée, sous réserve du contrôle réglementaire de l'opération par l'autorité sanitaire, laquelle en délivre certificat.

Section 2 - Contamination du milieu et des objets par les contagieux

Article 111. - Protection contre les déjections ou excrétions contagieuses de personnes atteintes de maladies à déclaration obligatoire.

Les déjections ou excrétions 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 112. - Désinfection en cours de maladie.

Pendant toute la durée d'une maladie visée à l'article 106 ci-dessus, 1er alinéa, les objets à usage du malade et des personnes qui l'assistent, de même que tous les objets susceptibles d'avoir été contaminés ou souillés, doivent être désinfectés.

Dans ce but, ces objets sont rassemblés dans des conditions telles qu'ils ne puissent être une source de contamination.

Il est interdit de donner, de jeter ou de vendre sans désinfection préalable, tout tapis ou tenture, objet de literie, linge ou vêtement, ayant servi à ces malades ou provenant de locaux occupés par eux ; les objets de peu de valeur sont de préférence incinérés.

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

Il est interdit de remettre, sans désinfection préalable, aux blanchisseries, lavoirs publics ou privés, matelasseries ou autres établissements industriels, tous objets ou effets susceptibles d'avoir été contaminés. Cette opération doit être effectuée dans les services municipaux ou départementaux de désinfection.

(1) Décret N° 67-743 du 30 Août 1967, portant règlement d'administration publique relatif aux conditions que doivent remplir les procédés, produits et appareils destinés à la désinfection obligatoire (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).

Article 113. - Désinfection terminale.

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

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

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

Article 114. - Organisation de la désinfection.

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

Article 115. - Appareils de désinfection.

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

Article 116. - Centres d'hébergement de personnes sans domicile.

Les établissements publics ou privés recueillant à titre temporaire ou permanent, des personnes sans domicile (1) doivent disposer de douches, de lavabos, de cabinets d'aisances, de chambres d'isolement en nombre suffisant et d'un moyen de chauffage satisfaisant. 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 révèleraient utiles. Le cas échéant, la désinsectisation des individus doit être effectuée.

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

Section 3 - Locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes

Article 117. - Aménagement des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes.

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

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.

(1) Loi N° 75-535 du 30 Juin 1975 sur les institutions sociales et médico-sociales (J.O. du 1er Juillet 1975). Decret N° 76-526 du 15 Juin 1976 (J.O. du 18 Juin 1976) et circulaire du 15 Juin 1976 (J.O. du 30 Juillet 1976) relatifs à l'application des articles 185 et 185-3 du Code de la Famille et de l'Aide Sociale étendant l'Aide sociale à de nouvelles catégories de bénéficiaires et relatifs aux centres d'hébergement et de réadaptation.
(2) Code du Travail «Hygiène et Sécurité des Travailleurs».

Les locaux sont interdits à l'habitation et au commerce des denrées alimentaires.

Les meubles à usage professionnel ne peuvent être utilisés dans un autre but et doivent être nettoyés fréquemment.

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

Article 118. - Hygiène générale.

Les objets employés par les coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes sont entretenus de manière à n'être en aucun cas une cause de transmission d'affections contagieuses, et l'opérateur doit pour chaque client désinfecter ses instruments.

Sans préjudice des mesures habituelles d'hygiène vestimentaire et corporelle (avant chaque service, nettoyage des mains et ongles par savonnage et mouillage à l'aide d'un liquide antiseptique), les coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes doivent, lorsqu'un client présente des lésions de la peau ou du cuir chevelu, s'abstenir d'utiliser des instruments destinés à l'usage de la clientèle courante, et employer obligatoirement un matériel spécial pour lequel des mesures de désinfection particulièrement rigoureuses sont adoptées.

L'exploitant doit mettre des gants spéciaux à la disposition des employés exécutant des coiffures permanentes, traitements spéciaux, ou appliquant des teintures.

Les serviettes doivent être propres et renouvelées pour chaque client. Les peignoirs doivent être changés en tant que de besoin.

Les produits hémostatiques doivent être conservés dans un récipient fermé et être appliqués au moyen de coton stérile renouvelé à chaque usage.

L'usage de produits et solvants volatils inflammables ou toxiques reste soumis à la réglementation en vigueur.

Les produits cosmétiques et les produits d'hygiène corporelle sont soumis aux dispositions de la loi du 10 Juillet 1975 (1).

Les exploitants sont tenus de fournir à leur personnel les moyens nécessaires pour que ces différentes mesures soient respectées.

Il est interdit de fumer dans ces locaux. Cette interdiction doit être affichée de manière très visible dans les locaux.

Section 4 - Lutte contre les rongeurs, les pigeons vivant à l'état sauvage, les animaux errants, les insectes et autres vecteurs Mesures applicables aux animaux domestiques

Article 119. - Rongeurs.

Les propriétaires d'immeubles et établissements privés ou leurs représentants dûment habilités, 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, greniers, locaux communs, égouts particuliers, entrepôts, locaux commerciaux, locaux à poubelles, logements des animaux domestiques, etc.

(1) Loi N° 75-604 du 10 Juillet 1975 (J.O. du 11 Juillet 1975).

ne sont pas envahis par ces nuisibles et faire évacuer tous dépôts de détritus, déchets et objets divers susceptibles de les attirer.

Lorsque la présence de rongeurs est constatée, les personnes visées aux alinéas ci-dessus sont tenues de prendre sans délai les mesures prescrites par l'autorité sanitaire en vue d'en assurer la destruction et l'éloignement. La même obligation s'impose lors de la démolition des immeubles ainsi que sur des chantiers de construction.

Les Maires peuvent organiser des opérations de dératisation. Les propriétaires ou occupants sont tenus de laisser le libre accès des immeubles aux personnes habilitées à procéder à ces opérations.

Article 120. - Jets de nourriture aux animaux. Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels.

Il est interdit de jeter ou déposer des graines ou nourriture 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 ou 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 par une maladie transmissible.

Article 121. - 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 de chute par un siphon ; le tuyau d'aération doit être muni d'une toile métallique inoxydable.

Le tuyau d'aération des fosses d'aisances doit être protégé par un équipement identique.

Les pièces d'eau, telles que mares, fosses à eau, voisines des habitations sont l'objet de mesures larvicides régulières, telles que désherbage, destruction par poisons, épandage de produits larvicides agréés.

Les fosses d'aisances, les fosses septiques et appareils analogues sont soumis à un traitement larvicide ; les produits sont utilisés à des concentrations telles que les phénomènes bactériens ne sont pas gênés. Les appareils doivent être munis des dispositifs protecteurs spéciaux prévus par la réglementation particulière des fosses septiques et appareils analogues.

Les Maires peuvent organiser des opérations de désinsectisation. Les propriétaires ou occupants sont tenus de laisser le libre accès des immeubles aux personnes habilitées à procéder à ces opérations.

Article 122. - Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité.

Les propriétaires de ces animaux sont tenus d'empêcher qu'ils ne soient à l'origine de transmission de maladies à l'homme.

Ces animaux ne devront par ailleurs être la source d'aucune nuisance pour le voisinage.

Article 123. - Autres Vecteurs.

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

Des mesures peuvent être également prises pour connaître l'ampleur de la contamination en particulier par l'examen systématique des sujets en contact : hommes ou animaux.

Section 5 - Opérations funéraires

Article 124. - Opérations funéraires.

Les opérations de mise en bière, d'inhumation, de transport ou d'exhumation sont assurées conformément à la réglementation en vigueur (1).

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

Les emplacements destinés aux dépôts des corps doivent être maintenus à une température inférieure à 5°.

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

MALADIES A DECLARATION OBLIGATOIRE
(Décrets des 29 janvier 1960, 20 mai 1964, 27 novembre 1968 et 22 janvier 1973)

DÉSIGNATION DE LA MALADIE		DÉSIGNATION DE LA MALADIE	
Fièvres typhoïde et paratyphoïde	(C + T)	Brucelloses (fièvre ondulante ou méditerranéenne)	
Typhus exanthématique	(C + T)	Lèpre	
Autres rickettsioses	(C + T)	Leptospirose ictéro-hémorragique	
Variole	(C + T)	Autres leptospiroses	
Scarlatine		Psittacose	(C + T)
Rougeole		Tétanos	
Diphtérie	(C + T)	Typhus récurrent (fièvre récurrente)	(C + T)
Suette miliaire	(C + T)	Coqueluche	
Choléra	(C + T)	Tularémie	
Peste	(C + T)	Paludisme	
Fièvre jaune	(C + T)	a) Primaire autochtone	
Dysenterie bacillaire	(C + T)	b) Importé	
Dysenterie amibienne	(C + T)	Toxicose infectieuse des enfants du 1er âge en collectivité	(C + T)
Toxi-infections alimentaires collectives		Teignes	(C)
Méningite cérébro-spinale à méningocoques		Tuberculine pulmonaire ou extra-pulmonaire	(C)
Poliomyélite antérieure aiguë	(C + T)	Charbon	
a) Formes paralytiques c) Formes ménigées		Rage clinique	(C)
b) Formes encéphalitiques		Hépatites présumées virales	
Trachome	(C)		

C = Desinfection en cours. T = Désinfection terminale.

MALADIES A DÉCLARATION FACULTATIVE

- Grippe épidemique
- Pneumonie et broncho-pneumonie
- Érysipèle et autres streptococcies (sauf scarlatine)
- Oreillons
- Rubéole
- Varicelle
- Méningites présumées virales (non poliomyélitiques)
- Infections digestives à Salmonelles autres que les fièvres typhoïdes et paratyphoïdes.
- Infections cutanéo-muqueuses à staphylocoques chez les sujets exerçant une profession susceptible d'entraîner des contaminations.

N.B. : - désinfection utile pour gales.
- déclaration obligatoire des maladies sexuellement transmissibles : contacter un médecin.

(1) Loi N° 75-604 du 10 Juillet 1975 (J.O. du 11 Juillet 1975).

Les locaux sont interdits à l'habitation et au commerce des denrées alimentaires.

Les meubles à usage professionnel ne peuvent être utilisés dans un autre but et doivent être nettoyés fréquemment.

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

Article 118. - Hygiène générale.

Les objets employés par les coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes sont entretenus de manière à n'être en aucun cas une cause de transmission d'affections contagieuses, et l'opérateur doit pour chaque client désinfecter ses instruments.

Sans préjudice des mesures habituelles d'hygiène vestimentaire et corporelle (avant chaque service, nettoyage des mains et ongles par savonnage et mouillage à l'aide d'un liquide antiseptique), les coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes doivent, lorsqu'un client présente des lésions de la peau ou du cuir chevelu, s'abstenir d'utiliser des instruments destinés à l'usage de la clientèle courante, et employer obligatoirement un matériel spécial pour lequel des mesures de désinfection particulièrement rigoureuses sont adoptées.

L'exploitant doit mettre des gants spéciaux à la disposition des employés exécutant des coiffures permanentes, traitements spéciaux, ou appliquant des teintures.

Les serviettes doivent être propres et renouvelées pour chaque client. Les peignoirs doivent être changés en tant que de besoin.

Les produits hémostatiques doivent être conservés dans un récipient fermé et être appliqués au moyen de coton stérile renouvelé à chaque usage.

L'usage de produits et solvants volatils inflammables ou toxiques reste soumis à la réglementation en vigueur.

Les produits cosmétiques et les produits d'hygiène corporelle sont soumis aux dispositions de la loi du 10 Juillet 1975 (1).

Les exploitants sont tenus de fournir à leur personnel les moyens nécessaires pour que ces différentes mesures soient respectées.

Il est interdit de fumer dans ces locaux. Cette interdiction doit être affichée de manière très visible dans les locaux.

Section 4 - Lutte contre les rongeurs, les pigeons vivant à l'état sauvage, les animaux errants, les insectes et autres vecteurs Mesures applicables aux animaux domestiques

Article 119. - Rongeurs.

Les propriétaires d'immeubles et établissements privés ou leurs représentants dûment habilités, 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, greniers, locaux communs, égouts particuliers, entrepôts, locaux commerciaux, locaux à poubelles, logements des animaux domestiques, etc.

(1) Loi N° 75-604 du 10 Juillet 1975 (J.O. du 11 Juillet 1975).

ne sont pas envahis par ces nuisibles et faire évacuer tous dépôts de détritus, déchets et objets divers susceptibles de les attirer.

Lorsque la présence de rongeurs est constatée, les personnes visées aux alinéas ci-dessus sont tenues de prendre sans délai les mesures prescrites par l'autorité sanitaire en vue d'en assurer la destruction et l'éloignement. La même obligation s'impose lors de la démolition des immeubles ainsi que sur des chantiers de construction.

Les Maires peuvent organiser des opérations de dératisation. Les propriétaires ou occupants sont tenus de laisser le libre accès des immeubles aux personnes habilitées à procéder à ces opérations.

Article 120. - Jets de nourriture aux animaux. Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels.

Il est interdit de jeter ou déposer des graines ou nourriture 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 ou 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 par une maladie transmissible.

Article 121. - 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 de chute par un siphon ; le tuyau d'aération doit être muni d'une toile métallique inoxydable.

Le tuyau d'aération des fosses d'aisances doit être protégé par un équipement identique.

Les pièces d'eau, telles que mares, fosses à eau, voisines des habitations sont l'objet de mesures larvicides régulières, telles que désherbage, destruction par poisons, épandage de produits larvicides agréés.

Les fosses d'aisances, les fosses septiques et appareils analogues sont soumis à un traitement larvicide ; les produits sont utilisés à des concentrations telles que les phénomènes bactériens ne sont pas gênés. Les appareils doivent être munis des dispositifs protecteurs spéciaux prévus par la réglementation particulière des fosses septiques et appareils analogues.

Les Maires peuvent organiser des opérations de désinsectisation. Les propriétaires ou occupants sont tenus de laisser le libre accès des immeubles aux personnes habilitées à procéder à ces opérations.

Article 122. - Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité.

Les propriétaires de ces animaux sont tenus d'empêcher qu'ils ne soient à l'origine de transmission de maladies à l'homme.

Ces animaux ne devront par ailleurs être la source d'aucune nuisance pour le voisinage.

Article 123. - Autres Vecteurs.

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

Des mesures peuvent être également prises pour connaître l'ampleur de la contamination en particulier par l'examen systématique des sujets en contact : hommes ou animaux.

Section 5 - Opérations funéraires

Article 124. - Opérations funéraires.

Les opérations de mise en bière, d'inhumation, de transport ou d'exhumation sont assurées conformément à la réglementation en vigueur (1).

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

Les emplacements destinés aux dépôts des corps doivent être maintenus à une température inférieure à 5°.

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

MALADIES A DECLARATION OBLIGATOIRE

(Décrets des 29 janvier 1960, 20 mai 1964, 27 novembre 1968 et 22 janvier 1973)

DÉSIGNATION DE LA MALADIE		DESIGNATION DE LA MALADIE	
Fièvres typhoïde et paratyphoïde	(C + T)	Brucelloses (fièvre ondulante ou mélitococcie)	
Typhus exanthématique	(C + T)	Lèpre	
Autres rickettsioses	(C + T)	Leptospirose ictéro-hémorragique	
Variole	(C + T)	Autres leptospiroses	
Scarlatine		Paludisme	(C + T)
Rougeole		Tétanos	
Diphtérie	(C + T)	Typhus récurrent (fièvre récurrente)	(C + T)
Suette miliaire	(C + T)	Coqueluche	
Choléra	(C + T)	Tularémie	
Peste	(C + T)	Paludisme :	
Fièvre jaune	(C + T)	a) Primaire autochtone	
Dysenterie bacillaire	(C + T)	b) Importé	
Dysenterie amibienne	(C + T)	Toxi-infection alimentaire des enfants du 1er âge en collectivité	(C + T)
Toxi-infections alimentaires collectives		Teigne	(C)
Méningite cérébro-spinale à méningocoques		Tuberculose pulmonaire ou extra-pulmonaire	(C)
Poliomyélite antérieure aiguë	(C + T)	Charbon.	
a) Formes paralytiques c) Formes méningées		Rage clinique	(C)
b) Formes encéphalitiques		Hépatites présumées virales	
Trachome	(C)		

C = Désinfection en cours. T = Désinfection terminale.

MALADIES A DÉCLARATION FACULTATIVE

- Grippe épidémique
- Pneumonie et broncho-pneumonie
- Érysipèle et autres streptococcies (sauf scarlatine)
- Oreillons
- Rubéole
- Varicelle
- Méningites présumées virales (non poliomyélitiques)
- Infections digestives à Salmonelles autres que les fièvres typhoïdes et paratyphoïdes
- Infections cutanéo-muqueuses à staphylocoques chez les sujets exerçant une profession susceptible d'entraîner des contaminations.

N.B. : - désinfection utile pour gales.
- déclaration obligatoire des maladies sexuellement transmissibles : contacter un médecin.

(1) Loi N° 75-604 du 10 Juillet 1975 (J.O. du 11 Juillet 1975).

TITRE VII

Hygiène de l'alimentation

Section 1 - Dispositions générales

Article 125. - Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation (1).

125-1 - Magasins de vente.

Ces locaux doivent être aérés, ventilés et correctement éclairés. Ils doivent pouvoir être fermés sur la voie publique par un ou plusieurs dispositifs appropriés de manière à protéger les denrées du soleil et des pollutions de toute nature. L'utilisation des sous-sols, ainsi que des pièces sans fenêtres est interdit, sauf dérogation autorisée.

Les murs et les plafonds doivent être maintenus en parfait état de propreté et d'entretien. Ils doivent être blanchis au moins une fois par an s'ils sont passés à la chaux, ou lavés régulièrement.

Pour les installations nouvelles ou rénovées, les murs et cloisons doivent être enduits sur toute leur hauteur d'un revêtement ou d'une peinture lisse, lavable et de couleur claire. Les angles de raccordement des murs entre eux et avec le sol sont aménagés en gorges arrondies. Les plafonds doivent être constitués de surfaces planes lisses et lavables.

Le sol doit être de matériaux durs (carrelage, ciment,) lisses ou recouverts 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 est interdit.

Les magasins ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni abriter aucune activité industrielle ou artisanale autre que celles visées au présent titre.

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

Les comptoirs de vente, étals, tables et tout matériel analogue, en contact avec les denrées alimentaires, sont revêtus d'un matériau imperméable et lisse, maintenu en état permanent de propreté et conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur (3).

Toutes précautions sont prises pour que les denrées non présentées sous emballage d'origine soient à l'abri des pollutions. Les denrées altérables à la chaleur, emballées ou non, doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée ; les autres étant protégées par des cloisons transparentes ou de fins treillis.

---

1) En outre, pour les magasins d'alimentation distribuant des denrées animales ou d'origine animale, décret N° 71-636 du 21 Juillet 1971 pour l'application des articles 258, 259 et 262 du Code Rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 1er Août 1971).

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 1er Août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets (J.O. du 15 Février 1973).

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

«L'accès des animaux, notamment des chiens, est interdit, à l'exception des chiens-guides de personnes mal-voyantes. Cette interdiction doit être affichée à l'entrée de chaque magasin.»

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

Lorsque dans les magasins d'alimentation, il est vendu d'autres marchandises (produits d'entretien ou de droguerie, par exemple), ces dernières doivent être préemballées, (si nécessaire), stockées et exposées à la vente dans une partie du local nettement séparée pour éviter toute confusion et toute contamination. Les journaux et le tabac ne doivent pas être stockés au contact des denrées alimentaires.

Si un débit de boisson à consommer sur place est installé dans le même local, il doit être nettement séparé du lieu de débit de denrées alimentaires.

125-2 - 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. Ceux qui sont situés en sous-sol doivent être tout particulièrement aérés et ventilés.

Les denrées ne sont jamais entreposées à même le sol, mais placées sur des étagères, rayons ou dans des casiers ou paniers, celles qui sont altérables sont conservées dans une enceinte réfrigérée appropriée répondant aux mêmes règles d'aménagement et d'entretien que pour les magasins d'alimentation distribuant des denrées animales ou d'origine animale. Les produits altérés doivent être aussitôt éliminés sous la responsabilité du détenteur, et ceux dont la date limite de vente est périmée sont immédiatement retirés de la commercialisation selon la réglementation en vigueur (1).

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

125-3 - Voitures boutiques.

Sans préjudice des réglementations particulières les concernant (2) les voitures boutiques affectées à la vente ambulante de denrées alimentaires y compris le pain 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. En outre, la raison sociale du commerce doit être clairement indiquée à l'extérieur du véhicule.

(1) Article 4 du décret N° 72-937 du 12 Octobre 1972 modifié
Arrêté du 28 Août 1975 pris pour l'application du décret 71-636 du 21-7-1971 concernant les denrées animales et d'origine animale altérables dont la date de péremption est dépassée.
(2) Arrêté du 1er Février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J.O. du 20 Mars 1974).

Article 126. - Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin, sur les marchés et autres lieux de vente.

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

Les comptoirs de vente et les étalages doivent être à une hauteur minimum de 0,70 m au-dessus du sol et posséder une bordure de protection dont le niveau supérieur sera situé à un mètre de hauteur à partir du sol. Ils doivent être à l'abri du soleil, des intempéries et des pollutions de toutes origines. Les étals et les comptoirs de vente doivent être en matériaux lavables, nettoyés chaque jour et maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Les denrées facilement altérables et notamment les viandes de boucherie, de charcuterie, viscères, abats, volailles plumées, entières ou découpées, gibiers, plats cuisinés, produits laitiers, crèmes et produits à base de crème doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée. Le procédé du trempage du beurre est interdit. Les autres denrées non conditionnées ou non naturellement protégées doivent être placées sous des vitrines spéciales les prémunissant contre les pollutions et les manipulations du public.

La partie arrière des postes dans lesquels les denrées alimentaires sont exposées et mises en vente, devra être protégée par une toile de fond. Les étals seront séparés des éventaires voisins par des joues en matériau rigide, imperméable, imputrescible, ayant une hauteur de 0,40 m au minimum.

Les poissons et crustacés doivent, en toute saison être présentés sur un lit de glace.

Les produits des pâtisseries, biscuiteries et confiseries non emballés à l'origine doivent également être placés à l'abri des pollutions. Il est interdit de suspendre des produits carnés lorsqu'ils ne sont pas entièrement protégés par un emballage.

Article 127. - Protection des denrées.

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

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 (1).

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

Article 128. - Déchets.

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

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

(1) Décret n° 73-138 du 12 Février 1973 (J.O. du 15 Février 1973)

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

Article 129. - Transport des denrées alimentaires.

129-1 - Généralités.

Les moyens de transport utilisés pour les denrées alimentaires ne doivent pas constituer du fait de leur aménagement, de leur état d'entretien ou de leur chargement, un risque de contamination, d'altérations ou de souillures pour ces denrées.

Ils sont dotés des équipements nécessaires à la bonne conservation des denrées.

Ils ne doivent pas être utilisés pour le transport d'animaux vivants, de marchandises ou produits susceptibles d'altérer ou de contaminer les dites denrées.

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».

129-2 - Transports terrestres de denrées périssables.

Les conditions de transport terrestre des denrées périssables, qu'elles soient à l'état frais, congelées ou surgelées 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 gibier,
- de poissons, mollusques et crustacés, vivants ou non,
- du lait et des oeufs,
- des glaces, crèmes glacées et pâtisseries,
- des produits transformés d'origine animale,
- des produits laitiers, ovoproduits, produits de charcuterie,
- des denrées d'origine végétale surgelées.

129-3 - Transport de glace alimentaire.

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

129-4 - Transport et livraison 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 conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur (3). En outre, pour faciliter le contrôle, le mot «pain», en lettres apparentes doit être visible à l'extérieur du véhicule.

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

(1) Arrêté du 1er Février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J.O. du 20 Mars 1974).
(2) Arrêté modifié du 10 Août 1961 relatif à l'application de l'article L. 25-1 du Code de la Santé Publique eaux potables J.O. du 26 Août 1961.
(3) Décret n° 73-138 du 12 Février 1973 (J.O. du 15 Février 1973)

RECTIFICATIF

L'arrêté préfectoral du 15 avril 2004 a abrogé les 3 premiers paragraphes de l'article 130 du Règlement Sanitaire Départemental imposant un certificat de conformité aux ateliers et laboratoires de préparation des aliments établi par le Directeur Départemental des Services Vétérinaires après avis du Directeur des Affaires Sanitaires et Sociales à l'occasion de chaque changement de propriétaire, gérant ou exploitant.

En conséquence, ces services ne réaliseront plus ces enquêtes de conformité qui relèvent davantage du secteur privé ou d'organisations professionnelles.

Nous vous rappelons que la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 harmonise les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires depuis leur préparation jusqu'à leur vente au consommateur final et fixe les objectifs fondamentaux que doivent atteindre les professionnels en matière de sécurité des consommateurs.
Elle a été transposée en droit français par l'arrêté du 29 septembre 1997 pour la restauration sociale et collective et par l'arrêté du 9 mai 1995 pour la restauration commerciale et les commerces alimentaires.
Les professionnels doivent établir des procédures de sécurité appropriées en se fondant sur les principes de la méthode HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise). Ils peuvent également se référer à des guides de bonnes pratiques d'hygiène qui, validés par les administrations concernées, constituent des outils particulièrement adaptés à la fois aux préoccupations des artisans et aux exigences des services officiels de contrôle.

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.

Le pain ne doit pas être exposé à l'air libre extérieur et sa vente sur la voie publique et les marchés par vendeurs et revendeurs est interdite s'il n'est, au préalable, placé sous emballage ou protégé des poussières et des manipulations. Il est interdit de déposer le pain livré à domicile sur tout endroit susceptible d'être pollué (rebords de fenêtres, marches, paillassons, etc, par exemple) à moins que le pain ne soit convenablement enveloppé.

Article 130. - Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

A la création il sera exigé un certificat de conformité des locaux et des installati... saires à la prépar... aliments composés pour tout ou partie de d... ou d'ori...

Le certifica... e directeur des services vétérinaires après avis du directe... ires et sociales.

A l'occasion de chaque changeme... rant et exploitant, il devra être également demandé un certificat de ... nier pourra le cas échéant être assorti d'un délai de mise en règle.

Arrêté préfectoral du 15 avril 2004 ABROGE

Sans préjudice des dispositions spéciales visées à l'article 125 ci-dessus relatif aux prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, les règles suivantes sont applicables aux ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

130-1 - Entretien des locaux.

Le sol, les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, sont revêtus de matériaux durs résistant aux chocs, imperméables, imputrescibles et permettant un lavage efficace. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être strictement jointifs. Les murs et les cloisons dans le reste de leur étendue ainsi que les plafonds doivent être recouverts, à défaut des dits matériaux, de peinture lisse et lavable.

Les angles verticaux et horizontaux seront arrondis aussi bien dans les ateliers que dans les chambres frigorifiques.

130-2 - Evacuation des eaux.

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

Les eaux de lavage du matériel et des ustensiles de préparation des aliments seront dirigées vers un orifice d'évacuation pourvu d'un panier grillagé et aboutissant à un dispositif de pré-traitement comprenant, au moins, un bac dégraisseur. La canalisation assurant l'évacuation du bac sera pourvue d'un coude plongeur permettant d'éviter tout entraînement de graisses vers le dispositif d'assainissement.

130-3 - Aération et ventilation.

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

Les fourneaux et chaudières dégageant des émanations et des buées doivent être pourvus de hottes débordantes et aspirantes par extraction mécanique, équipées de filtres à graisse interchangeables et régulièrement entretenus, assurant un captage total ; ces hottes sont desservies par un conduit de ventilation unique de section suffisante d'au moins 4 dm², indépendant des conduits de fumée desservant les foyers et appareils.

Toutes dispositions sont prises afin que ces installations assurent un tirage satisfaisant sans être une cause d'insalubrité ou de nuisances pour le voisinage.

Toutefois, dans le cas d'appareils chauffés au gaz, les produits de combustion et les buées peuvent être évacués par un conduit commun de section suffisante d'au moins 4 dm², 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 mécanique assurant la constance du tirage.

130-4 - Usage des locaux.

Ces locaux ne doivent, en aucun cas, servir à l'habitation, **leur accès est interdit aux animaux, notamment, aux chiens et chats, même appartenant à l'exploitant.** Les locaux affectés à la préparation même des aliments ne doivent être approvisionnés qu'en eau potable.

130-5 - Protection contre les insectes, rongeurs et autres animaux.

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

130-6 - Nature et entretien des appareils servant à la préparation et à la conservation des aliments.

Les matériaux entrant en contact avec les aliments devront appartenir à la liste de ceux qui sont autorisés par la réglementation en rigueur.

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

Les tables à découper et à préparer doivent être en matériaux durs. Sont exclus, le linoléum, les toiles cirées et le bois, sauf en ce qui concerne ce dernier, pour la découpe lorsqu'il est fait usage d'une feuille à fendre les os à condition qu'un emplacement soit réservé à cette seule opération. Elles sont tenues constamment propres et nettoyées au moins une fois par jour, à l'aide d'eau chaude produite à partir d'eau potable et additionnée de produits autorisés suivi d'un rinçage à l'eau potable tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination.

(1) Décret N° 73-138 du 12 Février 1973 (J.O. du 15 février 1973)

130-7 - Elimination des déchets.

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

130-8 - Conditions de conservation des denrées périssables.

La conservation éventuelle des denrées périssables utilisées dans ces ateliers et laboratoires, doit se faire en chambre froide, réglée à la température appropriée répondant aux mêmes règles d'aménagement et d'entretien que celles prévues pour les magasins de vente.

130-9 - Fumoirs.

Les fumoirs doivent être construits en matériaux incombustibles, leur conception et leur fonctionnement doivent être tels qu'ils ne provoquent aucune gêne pour l'environnement.

130-10 - 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 131. - Distribution automatique d'aliments.

131-1 - Emplacement.

Les appareils distributeurs automatiques d'aliments doivent être situés sur des emplacements éloignés de toutes sources de contamination. Ces appareils doivent être régulièrement entretenus, et leur conception doit permettre un nettoyage facile des compartiments réservés aux aliments.

131-2 - Conditions applicables aux denrées.

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les denrées placées dans les appareils distributeurs automatiques doivent être préamballées et 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.

131-3 - Appareils distributeurs de bonbons et de friandises.

De même, les appareils distributeurs de bonbons et de friandises ne doivent débiter que des denrées incluses dans des emballages individuels.

(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)

131-4 - Prescriptions concernant les matériaux et l'alimentation en eau.

Les parties des appareils distributeurs de boissons destinées à être en contact avec les liquides doivent être constituées de matériaux autorisés pour les récipients en contact avec les denrées alimentaires.

La tuyauterie de distribution ne doit comporter que des éléments courts, sans coudes accentués, à l'intérieur lisse et d'un démontage facile pour permettre le nettoyage qui est effectué à chaque recharge de l'appareil et plus souvent si nécessaire à l'aide de produits autorisés. Le rinçage de la tuyauterie doit être ensuite effectué avec l'eau potable. Ces appareils, lorsqu'ils nécessitent l'utilisation d'eau doivent être raccordés à une alimentation en eau potable. Il est interdit de les alimenter par transvasement au moyen de récipients mobiles.

Lorsque l'appareil est destiné à distribuer des boissons glacées, l'ensemble de l'installation de distribution doit être inclus dans un équipement frigorifique maintenant en permanence la température entre 0° C et + 2° C.

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

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

131-5 - Contrôle.

En vue de permettre le contrôle de l'état d'entretien de l'appareil par l'autorité sanitaire, le nom du responsable et les indications permettant de le joindre sont apposés sur une plaque extérieure.

Article 132. - Hygiène du personnel.

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur (1), les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire ; ces prescriptions sont placées sous la responsabilité de l'employeur.

Dans les ateliers de préparation des aliments, il est interdit de fumer (2).

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infection cutanéo-muqueuses, respiratoires ou intestinales.

(1) Code du Travail Décret N° 71-636 du 21 Juillet 1971 (J.O. du 1er Août 1971) et arrêté d'application. Arrêté du 10 Mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 31 Mars 1977).

(2) Décret N° 77-1042 du 12 Septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (J.O. du 17 Septembre 1977).

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

Le personnel doit utiliser les installations sanitaires mises à sa disposition. Ces installations comportent :

- des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant,
- des cabinets d'aisances équipés d'appareils de chasse et ne communiquant pas avec les locaux visés au présent titre,
- une affiche recommandera aux utilisateurs le lavage des mains en sortant des lieux d'aisances,
- des lavabos à commande non manuelle placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail, alimentés en eau potable courante chaude et froide et pourvus de distributeurs de produits de nettoyage et de désinfection des mains.

Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique sont mises à la disposition des usagers.

Section 2 - Boissons

Article 133. - Boissons autres que le lait.

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

1) Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 130 relatif aux ateliers de préparation des aliments,

2) Seule une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonade 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 de bouchage en contact avec la boisson doivent répondre aux prescriptions réglementaires en vigueur relatives aux matériaux destinés à entrer en contact avec les dearées alimentaires. Ils doivent être dans un état de propreté excluant toute contamination. En outre, les dispositifs de bouchage doivent être neufs et s'ils sont séparés de la boisson par un matérian poreux -tel que le liège- ils doivent être considérés comme étant en contact avec la boisson.

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

(1) Décret N° 61-859 du 1er Août 1961 (J.O. du 5 Août 1961).
Arrêté du 10 Août 1961 relatif à l'application de l'article L.25-1 du Code de la Santé Publique eaux potables (J.O. du 26 Août 1961).
Circulaire du 15 Mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation et de la glace alimentaire (J.O. du 27 Mars 1962) et rectificatif (J.O. du 13 Avril 1962).

Article 134. - Hygiène des débits de boisson.

Les cafés, brasseries, bars et buvettes, les salons de thé, les débits de boissons, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article 125 ci-dessus, en ce qui concerne l'hygiène générale des lieux où le public est admis, ainsi que le nettoyage de la vaisselle et de la verrerie.

Par ailleurs, la vente ambulante des boissons doit être réalisée de telle sorte qu'elle n'entraine 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 emballage individuel.

Section 3 - Produits laitiers

Article 135. - Magasin 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). Les laits et produits laitiers mis en vente devront répondre aux conditions sanitaires et hygiéniques imposées par la réglementation en vigueur.

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 placés en enceinte réfrigérée 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.

(1) Décret N° 71-636 du 21 Juillet 1971 (J.O. du 1er Août 1971).
Décret N° 73-138 du 12 Février 1973 (J.O. du 15 Février 1973).
Arrêté du 15 Mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (J.O. du 2 Juillet 1974).

Article 136. - Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires (1) notamment en ce qui concerne :

- le matériel servant à la fabrication,
- la température des produits mis en vente,
- leur manipulation.

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

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

Section 4 - Viandes - Gibiers - Volailles - œufs

Article 137. - Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volailles, de gibier et plats cuisinés.

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 revêtus de matériaux durs, résistants aux chocs, imputrescibles et à surface lisse. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être facilement jointifs. Le reste des murs et le plafond doivent être enduits de peinture lavable. Les angles sont arrondis, tout au moins aux raccordements avec le sol. En ce qui concerne les ateliers de préparation, ceux-ci devront satisfaire aux prescriptions définies à l'article 130-1.

- le sol est en carrelage ou en ciment lisse et lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage des sols doit être assuré. Le balayage à sec et l'emploi de sciure sont interdits.

- lorsque les conditions du commerce exploité le justifient, il peut être exigé que l'orifice d'évacuation des eaux de lavage soit muni d'un panier grillagé et d'un bac de décantation et de dégraissage, dont la capacité sera calculée en fonction du volume des eaux à traiter, puis d'un siphon avant raccordement au dispositif d'évacuation.

- 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.

- toute boucherie, charcuterie ou triperie doit être équipée 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.

(1) Décret modifié du 15 Avril 1912 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er Août 1905 en ce qui concerne les denrées alimentaires.
Décret N° 49-438 du 29 Mars 1949 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er Août 1905 en ce qui concerne le commerce des glaces et des crèmes glacées (J.O. du 30 Mars 1949).
Arrêté du 13 Septembre 1967 relatif à la qualité hygiénique et au contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées (J.O. du 17 Octobre 1967).
Arrêté du 13 Septembre 1967 fixant les prescriptions d'hygiène applicables aux locaux de fabrication d'entreposage et de vente ainsi qu'au matériel et aux conditions de manipulation en ce qui concerne les glaces et crèmes glacées (J.O. du 17 Octobre 1967).

- d'une manière générale, et quel que soit le lieu d'exposition des viandes à l'intérieur ou à l'extérieur du magasin, celles-ci ne doivent être exposées en dehors de la resserre froide que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de débit ; les pièces découpées et préparées sont placées sur des plats ou étagères dans une vitrine réfrigérée. Les opérations de préparation et de débit ne doivent se faire qu'à l'intérieur du magasin.

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

Si dans les magasins et resserres visés au présent article, il est fait usage d'une machine à débiter en tranches, les tranches de jambon, de saucisson ou de viande cuite ne doivent pas être découpées à l'avance, mais au fur et à mesure de la demande de la clientèle. Elles ne doivent pas être saisies avec les mains mais reçues directement sur un papier conforme aux prescriptions réglementaires, soit saisies à l'aide de spatules, fourchettes ou pinces réservées à cet usage.

La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur (2).

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

- l'attendrissage de la viande est interdit lorsque celle-ci est destinée aux collectivités, notamment aux établissements scolaires et universitaires (3).

Les tables à découper et à préparer doivent respecter les dispositions de l'article 130, 3ème alinéa.

- les magasins de triperie doivent être équipés d'un ou plusieurs bacs de lavage et de trempage de capacité en rapport avec l'importance du commerce exercé.

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

Article 138. - Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement.

1) Dans tous les cas, les comptoirs et rayons de vente destinés aux denrées seront séparés des autres activités.

2) 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,

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

(2) Arrêté du 15 Mai 1974 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine (J.O. du 26 Juin 1974).

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

3) 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 139. - Oeufs.

Les oeufs ne doivent en aucun cas être entreposés au contact de matières susceptibles de les altérer. En particulier, l'emploi de paille et de journaux est interdit.

Les plateaux alvéolaires destinés à leur transport sont désinfectés en cas de réutilisation.

Les oeufs vendus en coquille doivent être naturellement propres, donc leur lavage est interdit avant la mise en vente.

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

Article 140. - Abattoirs.

Les conditions d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs sont définies par les textes en vigueur (2).

Section 5 - Produits de la mer

Article 141. - Magasins et réserves de produits de la mer.

Sans préjudice de l'application des articles ci-dessus, les conditions d'exploitation de produits de la mer et d'eau douce sont définies par les règlements particuliers relatifs à ces denrées (3).

La vente des coquillages pendant l'été n'est autorisée que si les installations permettent leur conservation en bon état.

Sont notamment interdits :

- l'arrosage des huîtres et des coquillages et le trempage en eau de mer,

- le rafraîchissement avec de l'eau non potable, de la glace non alimentaire ou au moyen de feuillage, d'herbes, ou de tissus imbibés,

- la vente de lots non munis d'une étiquette de salubrité apparente,

- l'ouverture des huîtres et coquillages en dehors de ceux destinés à une consommation immédiate.

(1) Décret du 17 Septembre 1969 (J.O. du 19 Septembre 1969) modifié par le décret du 11 Août 1976 relatif au commerce des oeufs (J.O. du 19 Août 1976).

(2) Décret N° 71-636 du 21 Juillet 1971 (J.O. du 1er Août 1971).
Arrêté du 20 Novembre 1961 relatif aux abattoirs privés de type industriel ou d'expédition (12 Décembre 1961).
Arrêté du 28 Mars 1967 fixant les prescriptions techniques relatives à la construction des abattoirs publics (J.O. du 11 Avril 1967).
Arrêté du 25 Août 1972 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements (J.O. du 9 Septembre 1972).

(3) Décret du 20 Août 1939 relatif à la salubrité des huîtres, moules et autres coquillages.
Décret N° 71-636 du 21 Juillet 1971 (J.O. du 1er Août 1971).
Arrêté du 1er, 2, 3 et 4 Octobre 1973 fixant les règles d'hygiène relatives aux produits de la mer et d'eau douce (J.O. du 25 Novembre 1973).

Section 6 - Aliments d'origine végétale légumes, fruits, cressonnières, champignons

Article 142. - Généralités.

a) Le déversement ou le dépôt de déchets, vidanges, ordures ménagères, gadoues, boues de station d'épuration non pasteurisées, matières fécales sont interdits sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes susceptibles d'être consommés crus et dont la partie comestible peut se trouver au contact de ces déchets. Les engrais organiques, fumiers et compost, ne doivent être épandus qu'un mois au plus tard avant la récolte.

b) La réglementation sur les pesticides s'applique à l'ensemble des aliments végétaux (1).

Article 143. - Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées.

143.1 - Conditions d'exploitation.

Toute cressonnière ou culture maraîchère immergée doit faire l'objet d'une déclaration au maire, qui en informe aussitôt le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales.

Elle ne peut être exploitée que si elle remplit les conditions de salubrité déterminées ci-dessous :

A cet effet, les exploitants sont tenus de se soumettre à une enquête de l'autorité sanitaire qui établit si les cultures sont reconnues salubres. L'analyse de l'eau, à la charge de l'exploitant, est pratiquée par un laboratoire 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 trois 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 sauvages ou domestiques, notamment le mouton,

3) Etablissement d'un périmètre de protection des cultures et des points d'eau qui les alimentent, contre les eaux et ruissellements provenant de pâturages, parcs à bestiaux, étables, mares, fosses à purin ou toutes installations pouvant être contaminantes.

(1) Arrêté du 20 Juillet 1956.
Arrêté du 5 Juillet 1973 relatif aux teneurs en résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (J.O. du 4 Octobre 1973).

L'utilisation d'engrais non chimique est interdite.

L'emploi de produits phyto-pharmaceutiques contenant une matière active du groupe des dithiocarbamates est interdit dans les cressonnières, et d'une manière générale, est également interdite l'utilisation de tous produits susceptibles d'entraîner une gêne pour la flore et la faune.

143-2 - Contrôle des exploitations.

A la suite de l'enquête ou des contrôles effectués, l'autorité sanitaire délivre un certificat de salubrité exigible pour la poursuite de l'exploitation. Une copie est transmise au maire du lieu d'exploitation.

Si une exploitation n'est ouverte que quelques mois par an, une analyse bactériologique et parasitologie, sera faite dans le mois précédent 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 régullèrement contrôlées au cours de la saison, à raison d'analyses bactériologiques trimestrielles à la charge de l'exploitant. La qualité des eaux devra rester constante et elles devront présenter les mêmes critères que ceux fixés précédemment.

143-3 - Contrôle des ventes du cresson.

Tout colis dans lequel sont placés en vue de la vente des produits récoltés dans les cultures immergées doit porter, en caractère bien apparents et indélébiles, les nom et adresse du producteur, le lieu de son exploitation, le lieu et la date de délivrance du certificat de salubrité. Ces mêmes indications doivent également apparaître sur les liens des marchandises conditionnées en bottes, ainsi que sur les emballages de détail pour celles vendues en vrac ou en poids. 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.

Les revendeurs, hôteliers, restaurateurs, chefs et directeurs de cantines publiques ou privées, tous responsables de restauration collective publique ou privée et exploitants d'ateliers ou laboratoires de préparations culinaires, sont tenus de s'assurer de la conformité des produits qui leur sont livrés et d'exiger de surcroît un bulletin de livraison à l'identité du vendeur comportant les mentions d'identification du producteur.

La saisie de tout produit illicite au sens du présent article sera immédiate et la destruction opérée selon la procédure ordinaire.

Les modes de conditionnement sanitaire de produits de cultures immergées autres que ceux définis au présent article, devront dans chaque cas faire l'objet d'un accord de l'autorité sanitaire.

Article 144. - Fruits et légumes.

Les fruits frais et les légumes frais sont exposés à la vente soit dans leur emballage d'origine, soit en vrac. Toutes précautions sont prises afin que les fruits frais et les légumes frais 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 débarassés de toutes impuretés grossières.

Les fruits et légumes doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité conformes 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 ou deshydratés, autres que ceux vendus sous préemballage, soht conservés dans des compartiments fermés.

Article 145.- Les champignons.

145.-1- Champignons cultivés.

1) les champignons ne peuvent faire l'objet de culture que s'ils appartiennent à une espèce comestible.

2) chaque emballage ou chaque lot présenté en vrac ne doit contenir que des champignons de même espèce. Ceux-ci doivent être de bon état sanitaire et toujours constitués de toutes leurs parties.

3) chaque emballage doit porter, soit par inscription directe, soit au moyen d'une étiquette solidement fixée :
- les nom et adresse de l'emballeur ou son identification symbolique délivrée par le Service de la Répression des Fraudes,

- les nom et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballeur,

- le nom de l'espèce et lorsque celle-ci n'est pas notoirement connue, son nom botanique.

4) au stade de la vente au détail, le nom de l'espèce doit être porté par affichage à la connaissance du consommateur. Sur demande des services de contrôle, le détaillant doit être en mesure de faire connaître la provenance de la marchandise.

145.-2- Champignons sauvages.

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

Article 146.- Construction, aménagement, réouverture et transfert des fonds de boulangeries et boulangeries-pâtisseries.

1) les règles auxquelles sont soumis la construction et l'aménagement des boulangeries et des boulangeries-pâtisseries sont déterminées par la réglementation en vigueur (2).

(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).

(2) Arrêté du 23 Octobre 1967 relatif à la construction et à l'aménagement des boulangeries (J.O. du 5 Novembre 1967).

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 147.- Installation des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture, ou de transfert de boulangeries et de dépôts de pain.

1) la création, l'extension, la réouverture, le transfert d'un magasin de boulangerie, d'un dépôt de pain et l'adjonction d'un rayon de vente de pain à un fonds de commerce existant sont déclarés à l'autorité sanitaire.

2) outre leur conformité aux règles générales définies ci-dessus pour les magasins de vente de denrées alimentaires ces locaux doivent comporter les installations particulières suivantes :

147.-1- Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce :

- un magasin de vente d'une superficie minimale de 16 mètres carrés,

- le pain doit être placé sur des grilles ou étagères à une hauteur minimale de 0,70 m au-dessus du sol et de manière qu'il ne puisse entrer en contact avec d'autres produits ni être touché par la clientèle, à moins qu'il ne s'agisse de pain préemballé,

- 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 panneterie d'une superficie minimale de 8 mètres carrés, close et en communication directe avec le magasin de vente, munie de casiers, étagères ou paniers afin que les pains tenus en réserve soient à l'abri de toute pollution.

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.

147.-2- Dépôts de pain.

Ces locaux doivent disposer d'un emplacement réservé à la vente du pain, distinct des autres activités. Le pain peut être entreposé dans une armoire fermée.

Article 148.- Dispositions applicables aux produits de panification de pâtisserie et de confiserie.

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

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

la date limite de vente ou la date de péremption.

Les commerces de pâtisseries et confiseries doivent satisfaire aux dispositions concernant les magasins d'alimentation. Les gâteaux sont placés sous protection de cloisons transparentes et maintenus à l'abri du soleil. Ceux qui sont à base de crème, facilement altérables, ne doivent être exposés qu'en nombre aussi réduit que possible, la majorité étant entreposée dans une enceinte réfrigérée. L'ensemble de ces produits ne doit être manipulé lorsqu'ils ne sont pas préemballés que par les vendeurs, et à l'aide de pelles ou de pinces.

Section 7 - Denrées congelées et surgelées.

Article 149.- Denrées congelées et surgelées.

Il est interdit aux professionnels de l'alimentation ainsi qu'aux restaurateurs, de vendre des denrées alimentaires qu'ils auront eux-mêmes congelées.

Les denrées congelées et surgelées doivent répondre aux dispositions réglementaires en vigueur (1).

Section 8 - Aliments non traditionnels

Article 150.- Définition des aliments non traditionnels.

On appelle aliments non traditionnels, les aliments et substances alimentaires provenant :

- soit d'une matière première considérée comme alimentaire mais profondément transformée en vue d'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 isolats de protéines préparées à partir de diverses farines animales ou végétales, de feuilles, d'herbes ou de levures grâce auxquelles sont élaborées les protéines texturées et les A.I.V. (aliments imitant la viande).

Article 151.- Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention, et à la mise en vente d'aliments non traditionnels.

La fabrication, la détention et la mise en vente d'aliments non traditionnels destinés à l'alimentation de l'homme sont soumises à l'avis du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, de l'Académie Nationale de Médecine et éventuellement d'autres commissions spécialisées, en application du Code de la Santé, et de la loi du 1er Août 1905 sur la répression des fraudes et ses décrets d'application.

(1) Circulaire du 15 Juillet 1953 fixant les dénominations de vente des produits alimentaires traités par le froid.
Décret N° degré 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 collective

Article 152.- Hygiène des restaurants et locaux similaires.

Toute ouverture, toute transformation et tout changement d'exploitant de restaurant doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire qui vérifiera si les dispositions suivantes relatives à l'hygiène et à la salubrité de ces locaux sont respectées.

Ces dispositions s'appliquent aux salles à manger et annexes des restaurants, buffets et brasseries servant des repas, ainsi qu'aux établissements de restauration collective visés par la réglementation en vigueur (1).

1 - Les murs, parois, sols, rideaux, tentures, mobiliers, doivent être constamment maintenus en bon état de propreté et d'entretien. Les revêtements doivent être lavables ou faciles à nettoyer,

2 - Le lavage du sol et son nettoyage doivent être opérés après chaque service. Le balayage à sec et l'usage de la sciure sont interdits,

3 - Les locaux doivent être bien aérés et ventilés. Les arrivées d'eau non potable y sont interdites.
Les chambres frigorifiques des restaurants doivent être équipées d'un bac spécial séparé pour le poisson et les produits de la mer.

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 à commande non manuelle, équipés de produits de nettoyage sont annexés en nombre suffisant aux cabinets d'aisances.

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

5 - Les tables doivent être recouvertes d'un matériau lavable et nettoyées après le départ de chaque client. Après chaque service, elles sont lavées à l'eau chaude additionnée d'un détersif autorisé, rincées et séchées. Les nappes imperméables sont entretenues de la même manière.

Les nappes en tissu sont changées au minimum à chaque service et recouvertes de napperons de papier renouvelés à chaque client.

6 - Les carafes d'eau doivent être vidées et entretenues en parfait état de propreté, dans l'intervalle des repas, et lavées après chaque service. La vaisselle ébréchée (verres, assiettes, etc.) est retirée du service. La vaisselle est nettoyée dans un emplacement distinct de celui qui sert à la préparation des aliments afin d'éviter leur souillure. Dans les constructions nouvelles et lors de transformations, la plonge de même que l'épluchage et le lavage des légumes doivent s'effectuer dans des locaux distincts.

La vaisselle y compris les carafes, doit être lavée à l'eau potable chaude, cette eau ne doit être additionnée que d'un produit autorisé. La vaisselle doit être ensuite soigneusement rincée à l'eau potable courante très chaude, afin d'éliminer toute trace de ces produits, et séchée à l'abri de toute contamination. Elle est ensuite entreposée dans des placards ou armoires fermés.

(1) Décret N° 71-636 du 21 Juillet 1971 (J.O. du 1er Août 1971)

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

L'emploi de plateaux de bois en vue de la présentation et de la consommation des mets, notamment, les viandes, par la clientèle est interdit.

- Les plats chauds doivent être apportés dès leur préparation, directement de la cuisine au consommateur et ne pas être déposés en attente en dehors de celle-ci.

Les plats froids, préparés le jour même de leur consommation, doivent être entreposés dans une enceinte réfrigérée, dans l'attente du 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 coeur des plats cuisinés destinés à être consommés chauds doit être constamment égale ou supérieure à 65°, depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur (1). Les mets invendus doivent être conservés en chambre frigorifique et ne peuvent être utilisés au-delà de 24 heures.

Quant aux plats cuisinés chauds non consommés le jour de leur préparation, ils ne pourront pas être réutilisés, conformément aux dispostions de la réglementation en vigueur (2).

L'accès des cuisines et salles où se prennent les repas est interdit aux animaux, notamment, aux chiens et chats, même appartenant à l'exploitant.

(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.
(2) Arrêté du 26 Juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance (*J.O. des 15 et 16 Juillet 1974*).

PREAMBULE

Hygiène en milieu rural

En raison de l'évolution des activités d'élevage en milieu rural, notamment de l'accroissement des élevages intensifs, ainsi que des nuisances susceptibles d'en écouler, il devenait nécessaire d'adapter la règlementation en vigueur.

Le règlement sanitaire départemental comporte donc désormais un titre VIII, **relatif à l'hygiène en milieu rural.**

Les prescriptions énoncées à ce titre ont été fixées après concertation avec les divers organismes concernés.

Ce texte a pour objet de préciser et de clarifier les règles nouvelles.

Considéré comme un «Code de bonne conduite», il devra favoriser :

- Le développement harmonieux des activités humaines en milieu rural, sans contrainte excessive.

- Le respect mutuel des activités et de la santé entre exploitants et résidents.

La protection des ressources en eau et de l'environnement naturel dans son ensemble.

Le respect de ce code est l'affaire de chacun.

Chargés d'en contrôler l'application en liaison avec la direction départementale de l'Agriculture et les Maires, les inspecteurs de salubrité et techniciens de la direction départementale des affaires sanitaires et sociales peuvent être consultés à tout moment.

TITRE VIII

Hygiène en milieu rural

Article 153.- Règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement (création ou extension).

153.-1- PRESENTATION DU DOSSIER

Toute création, extension ou réaffectation d'un bâtiment d'élevage ou d'engraissement à l'exception des bâtiments d'élevage de lapins et volailles comprenant moins de cinquante animaux de plus de trente jours et des bâtiments consacrés à un élevage de type familial doit faire l'objet, de la part du maître d'ouvrage, de l'établissement d'un dossier de déclaration préalable, comportant les informations suivantes :

a) Plan de masse à l'échelle du cadastre sur lequel doivent figurer notamment :

- le ou les points de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation humaine ou animale ou à l'arrosage des cultures maraîchères et situés dans un rayon de 100 mètres autour de l'installation ;

- l'emplacement des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public dans un rayon de 100 mètres.

b) Un plan détaillé de l'installation d'élevage (échelle 1/100)précisant notamment l'emplacement des stockages de déjections et des installations de traitement.

c) Une note explicative précisant la capacité maximale instantanée de l'établissement d'élevage, les volumes de stockage des déjections, les moyens utilisés pour réduire les odeurs et, éventuellement, le lieu de rejet de l'effluent traité dans le milieu naturel.

d) Le cas échéant, le plan d'épandage des eaux résiduaires et des déjections.

Ce dossier de déclaration est adressé au maire de la commune, en quatre exemplaires, en même temps que le dossier de demande de permis de construire.

Dans la semaine qui suit le dépôt du dossier de déclaration, le maire en transmet :

- un exemplaire au Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, qui en accuse immédiatement réception au maire ;

- un exemplaire au Directeur Départemental de l'Agriculture, pour information ; et :

- lorsque la commune est compétente pour délivrer le permis de construire, un exemplaire au service chargé de l'instruction des demandes ;

-lorsque la commune a délégué sa compétence pour délivrer le permis de construire à un établissement public de coopération intercommunale, un exemplaire au président de cet établissement public ;

- lorsque le permis de construire est délivré au nom de l'Etat, un exemplaire au Directeur Départemental de l'Equipement.

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.

153.-2- Protection des eaux et zones de baignade.

Les bâtiments renfermant des animaux à demeure ou en transit ne doivent pas être l'origine d'une pollution des ressources en eau.

Leur implantation devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau (1).

(1) Application des articles L 20 et L 21 du Code de la Santé Publique.

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, pédologiques et hydrogéologiques locales.

- à moins de 200 m des zones de baignade 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 DU VOISINAGE.

La conception et le fonctionnement des établissements d'élevage ne doivent pas constituer une nuisance excessive et présentant un caractère permanent pour le voisinage, ni porter atteinte à la salubrité et la santé publique.

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 (1).

153.-4- REGLES GENERALES D'IMPLANTATION.

Sans préjudice de l'application des documents d'urbanisme existant dans la commune ou de cahiers des charges de lotissement, l'implantation des bâtiments renfermant des animaux doit respecter les règles suivantes :

- les élevages porcins à lisier ne peuvent être implantés à moins de 100 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 types 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 de camping à la ferme ;

(1) cf. article L 112-16 du Code de la Construction et de l'Habitation

- les élevages de volailles et de lapins ne peuvent être implantés à une distance inférieure à 25 mètres pour les élevages renfermant plus de 50 animaux de plus de 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 de camping à la ferme.

153.-5- Dispositions applicables aux cas d'extension ou de réaffectation de bâtiments d'élevage existants

Dans le cas d'une extension mesurée d'un bâtiment d'élevage existant ou d'une réaffectation d'un bâtiment d'élevage existant au même type d'élevage ou non, il peut être admis 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. Toutefois, ces distances d'éloignement ne pourront être inférieures à 25 m. L'éloignement maximal devra toujours être recherché vis-à-vis des habitations de tiers.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

En règle générale, sera considérée comme mesurée une extension n'excédant pas le **doublement** de capacité de l'élevage, sans que soit atteinte une taille relevant de la réglementation relative aux installations classées.

Le tableau récapitulatif ci-dessous indique, pour les extensions et leurs dépôts annexes, et comparativement aux créations d'élevages, l'ensemble des DISTANCES MINIMALES D'ELOIGNEMENT VIS-A-VIS DU VOISINAGE (Habitations):

Distances Types d'élevages et d'installations	Créations et extensions non mesurées (Article 153.4) Règles générales d'implantation (en mètres)	Extensions mesurées d'élevages ou réaffectations (en mètres)
Elevages de type familial		
Porcheries sur lisiers	100	50
Autres élevages (y compris les porcheries sur paille accumulée) .	50	25
Lapins :		
• 50 à 500	25	25
• 500 à 2 000.....	50	25
Volailles :		
• 50 à 500	25	25
• 500 à 5 000	50	25
Dépôts de fumier et autres déjections solides	50 pouvant être ramenés à 35 avec aménagement d'un talus et d'une haie	25
Stockage de purins et de lisiers ..		25
Silos d'ensilage :		
• silos non générateurs de jus (maïs-fourrages, pulpes surpressées et herbe préfanée)	25	25
• silos générateurs de jus (pulpes humide et herbes non préfanée) .	50 pouvant être ramenés à 35 avec aménagement d'un talus et d'une haie	50 pouvants être ramenés à 35 avec aménagement d'un talus et d'une haie

Article 154.- Construction, aménagement et exploitation des logements d'animaux.

154.-1- Construction et aménagement des logements d'animaux.

Tous les locaux destinés au logement, même temporaire des animaux, sont efficacement ventilés.

Les communications directes entre les locaux réservés au logement des animaux et les pièces destinées à l'habitation les avoisinant ou les surmontant, sont interdites. Jusqu'à une hauteur de 0,60 à 1,50 m selon les espèces animales logées, les murs et les parois doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés de manière efficace et les matériaux des murs doivent pouvoir résister à un jet d'eau sous pression.

En dehors des élevages sur litières accumulées, les sols doivent être imperméa-

bles, maintenus en bon état et avoir une pente suffisante pour assurer l'écoulement des liquides vers un système d'évacuation étanche. Le raccordement de celui-ci, à une fosse étanche ou à un dispositif d'évacuation offrant toute garantie sur le plan sanitaire, est obligatoire.

154.-2- Entretien et fonctionnement.

Toutes les parties des établissements et des 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).

Les bâtiments sont approvisionnés en quantité suffisante d'eau de bonne qualité pour l'abreuvement des animaux et d'eau de lavage pour l'entretien des établissements et des installations. Les installations et appareils de distribution destinés à l'abreuvement des animaux ne doivent pas être susceptibles, du fait de leur conception ou de leur réalisation, d'entraîner, à l'occasion 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.

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, mise à la disposition des animaux, sont stabilisées ou imperméabilisées.

Elles sont nettoyées et traitées aussi souvent que nécessaire, dans les mêmes conditions qu'au paragraphe 154.2.

Les déjections et les éventuelles eaux de lavage des locaux sont collectées.Les caniveaux conduisant aux ouvrages de stockage, ainsi que ces ouvrages, sont étanches. Toutes dispositions doivent être prises pour que les eaux 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.

(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).

S'il n'est pas fait usage de litière, le sol de l'aire de repos sera rendu imperméable. Cette disposition ne s'applique pas aux logettes pour bovins et aux élevages sur caillebotis.

Article 155.- Evacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides.

Les litières provenant des logements d'animaux sont évacuées aussi souvent qu'il est nécessaire.

Les dépôts permanents ou temporaires de ces matières ne doivent pas entraîner une pollution des ressources en eau.

155.-1- Implantation des dépôts à caractère permanent.

Sans préjudice des dispositions relatives à la Police des eaux, (1) leur implantation devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Elle est en outre, interdite à moins de 35 m :
- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant gravitairement de l'eau potable en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux qu'elles soient destinées à l'alimentation en eau potable ou 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 conçue de manière à éviter tout écoulement, même accidentel, vers les points d'eau et les fossés des routes.

Ces dépôts doivent être également établis à une distance d'au moins 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public. Cette distance pourra être ramenée à 35 m, moyennant l'aménagement d'un talus et d'une haie, ou d'un mur de 2 m de hauteur. Tout dépôt sur ou à proximité immédiate des voies de communication est interdit.

155.-2- Aménagement.

Les fumiers sont déposés sur une aire étanche, munie au moins d'un point bas, où sont collectés des liquides d'égouttage et les eaux pluviales qui doivent être dirigés, à l'aide de canalisations 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.

(1) Décret 73-218 du 23 Février 1973 - Arrêté du 13 Mai 1975
Arrêté du 20 Novembre 1979.

S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le dépôt, quelle qu'en soit l'importance, sera remis en état, reconstruit ou supprimé.

155.-3- Dispositions applicables aux extensions de dépôts existants et à caractère permanent.

Dans le cas d'une extension mesurée d'un dépôt existant et à caractère permanent ou de la création d'un tel dépôt, opérée conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 155.1, sous réserve du respect des règles d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 155.2.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Article 156.- 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 25 mètres.

A l'extérieur des bâtiments, l'écoulement des purins lisiers, jus d'ensilage et des eaux de lavage, vers les ouvrages de stockage ou de traitement doit s'effectuer séparément de celles des eaux pluviales et de ruissellements et être assuré par l'intermédiaire de caniveaux ou de canalisations régulièrement entretenus et étanches. Les eaux de lavage peuvent être évacuées vers le réseau d'assainissement communal sous réserve de l'autorisation de la collectivité propriétaire des ouvrages d'assainissement.

Les ouvrages de stockage sont étanches. Leur capacité minimale sera fixée par le Conseil Départemental d'Hygiène en fonction des conditions climatiques locales.

Si l'ouvrage est couvert par une dalle, elle doit comporter un regard qui sera obturé dans l'intervalle des vidanges et un dispositif de ventilation.

Dans le cas d'une fosse ouverte à l'air libre, elle doit être équipée d'un dispositif protecteur destiné à prévenir tout risque d'accident.
Les ouvrages de stockage sont vidangés dans des conditions réduisant au minimum la gêne pour le voisinage.

Tout écoulement du contenu de ces ouvrages dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales, sur la voie publique, dans les cours d'eau ainsi que dans tout autre point d'eau (source, mare, lagune, carrière) abandonné ou non, est interdit.

Si un ouvrage de stockage constitue une source d'insalubrité, il doit être immédiatement remis en état, reconstruit ou supprimé.

156.-2- Dispositions applicables aux extensions d'ouvrages de stockage existants.

Dans le cas d'une extension mesurée d'un ouvrage existant ou de la création d'un tel ouvrage, opérée conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 156.1, sous réserve du respect des règles d'aménagement, d'entretien et d'exploitation prévues à cet article.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire, après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Article 157.- Silos destinés à la conservation par voie humide des aliments pour animaux.

Les prescriptions de cet article s'appliquent aux stockages de fourrages et autres aliments à l'exclusion de la conservation par voie sèche des foins et des luzernes et du stockage des aliments présentés sous forme de farines ou de granulés.

157.-1- Conception et réalisation.

Les silos doivent être réalisés de manière à ce que le produit stocké ne soit pas en contact avec l'eau d'origine pluviale ou tellurique ou l'air. Radiers et parois (lorsque celles-ci existent) doivent être étanches, de façon à éviter toute pollution des eaux. Les sols doivent comporter une pente suffisante (au minimum de 2%) afin d'éviter la stagnation des jus sous l'ensilage, et permettre leur évacuation rapide jusqu'à un lieu de stockage étanche répondant aux conditions précisées à l'article 156.

Les jus d'ensilage sont évacués, stockés et traités dans les conditions définies aux articles 156 et 159.

Pour les ensilages non générateurs de jus (maïs, pulpes surpressées, herbes préfanées...) la réalisation d'un équipement de stockage des jus ne sera pas exigée.

157.-2- Implantation.

L'implantation des silos, tels que définis 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 forages,
- des sources,
- des aquednes 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 peuvent 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, pour les ensilages non générateurs de jus - cette distance sera portée à 50 mètres dans le cas contraire, ou 35 avec aménagement d'un talus et d'une haie, ou d'un mur de 2 m de hauteur.
- de 5 mètres des routes.

157.-3- Silos non aménagés.

L'implantation dans les conditions prévues à l'article 157.2 de silos non aména-

gés au sens de l'article 157.1 est admise si les conditions topographiques et géologiques le permettent, notamment en ce qui concerne la protection de la ressource en eau.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des distances supérieures à celles prévues à l'article 157.2 peuvent être exigées par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

157.-4- Exploitation.

Toute la surface libre de la masse d'ensilage doit, à l'exception du front d'attaque, être couverte en permanence par une bâche ou tout autre dispositif étanche à l'eau et à l'air, qui doit être maintenu en bon état et changé si besoin est.

Les parties d'ensilage refusées par les animaux (cas du libre service) ou jugées impropres à la consommation doivent être évacuées et stockées sur des fumières avant épandage, dans les conditions fixées à l'article 159. (alinéa 159.1.)

S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le silo quelle qu'en soit l'importance sera remis en état, reconstruit ou supprimé.

Article 158.- Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols (à l'exception de ceux visés aux articles 155 et 157).

Sans préjudice des dispositions relatives à la Police des eaux (1), les dépôts de matières fermentescibles ne doivent pas être à l'origine de nuisance ou de pollution des eaux.

Les dépôts d'ordures ménagères non triées, constitués en vue de leur élimination sont soumis à la loi du 19 Juillet 1976 relative aux installations classées.

Tous les autres dépôts, (ordures ménagères ayant subi un traitement ou un tri en vue d'une utilisation agronomique, résidus verts) qu'ils soient définitifs ou temporaires, doivent répondre aux prescriptions suivantes lorsque leur volume dépasse 5 m³.

Au delà d'un volume de 50 m³ , 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 forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée, utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable, ou à l'arrosage des cultures maraîchères,
- des rivages,
- des berges des cours d'eau.

Des conditions spécifiques de protection des zones aquicoles peuvent être définies par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

(1) Décret 73-218 du 23 Février 1973
- Arrêté du 13 Mai 1975
- Arrêté du 20 Novembre 1979

Cette implantation est également interdite :
- à moins de 200 m 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 m des voies de communication.

Leur établissement, dans une carrière ou tout 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 2.000 m³, et leur hauteur ne doit pas dépasser 2 m.

- Les dépôts constitués en vue d'une utilisation agricole doivent être exploités dans un délai maximum de 1 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.

158.-1- Stockage des boues stabilisées de station d'épuration.

Hormis le respect des autres prescriptions figurant à l'article 158, les dépôts de boues stabilisées de stations d'épuration sont interdits à moins de 50 mètres, d'immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, pour les dépôts inférieurs à 1.000 m3 et à moins de 100 mètres pour les dépôts d'un volume supérieur.

Article 159.- Epandage.

Sans préjudice des réglementations en vigueur (2), les dispositions de présent article s'appliquent aux substances organiques susceptibles de constituer un danger direct pour la santé publique, tels que : lisiers, purins, fumiers, déchets solides d'animaux et plus généralement, aux eaux résiduaires des établissements renfermant des animaux, boues de stations d'épuration, matières de vidange, jus d'ensilage et résidus verts ainsi qu'aux eaux résiduaires d'origine domestique.

(1) Norme U 44051 de L'AFNOR sur les amendements organiques, dénominations et spécifications.
(2) Norme U 44041 de L'AFNOR sur l'utilisation en agriculture des boues de station d'épuration.

- Instruction technique du 12 Août 1976 relative aux 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 (article 219 et suivants du Code Rural).
- Décret 73.218 du 23.02.1973
- Arrêté du 13.05.1975
- Arrêté du 26.11.1979
- Circulaire du 4 Novembre 1980.

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,
- 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 visant à la protection des zones aquicoles, pourront être fixées par l'autorité sanitaire, après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Toutes dispositions doivent être prises pour que les eaux de ruissellement ne puissent, en raison de la pente du terrain notamment, atteindre les endroits ou les milieux protégés et ne soient cause d'inconvénients pour la santé publique ou, d'incommodités pour le voisinage.

L'épandage est notamment interdit :
- sur les zones et pendant les périodes définies par arrêtés municipaux ;
- en période de gel profond (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.- Lisiers, 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 lisiers, purins et eaux résiduaires sont désodorisés ou enfouis dans les meilleurs délais, par une façon culturale superficielle, cette distance peut être diminuée sans toutefois être inférieure à 50 mètres.

Etablissement d'un plan d'épandage.

Lorsqu'un plan d'épandage, indiquant précisément les parcelles retenues pour recevoir les effluents, est établi et a reçu l'approbation de l'autorité sanitaire, les dispositions prévues par celui-ci (qualités et quantités d'effluents, modalités et périodicité de l'épandage, délai de remise à l'herbe des animaux) et définies en fonction des caractéristiques locales, sont seules applicables.

L'approbation du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales sera considérée comme acquise, dès lors qu'aucune observation n'aura été adressée au pétitionnaire dans un délai de 1 mois après réception du dossier.

Absence d'un 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 affecté dans un délai de 1 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 de lisiers ayant subi soit un stockage répondant aux prescription 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 3 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 enfouissement 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 enfouissement 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 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 délais
de remise à 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 aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

- 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 agro-alimentaire n'est possible que si leur composition n'est pas incompatible avec la protection des sols et des eaux, notamment en ce qui concerne les métaux lourds. En outre, leur composition doit être conforme à la norme ou, dans le cas contraire, homologuée avec spécification.

Leur épandage est interdit sur les terrains affectés ou qui seront affectés aux cultures maraîchères dans un délai d'un an.

Dans le cas des boues liquides, l'épandage est interdit à moins de 200 m 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.

159.-2.4.- Matières de vidange issues des dispositifs d'assainissement autonome.

La distribution et la répartition non massive des matière 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 en cas de force majeure.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

Dans le cas où les matières de vidange sont collectées et épandues par une entreprise spécialisée, celle-ci doit tenir à jour un cahier d'épandage indiquant les dates d'épandage, les volumes épandus, et les parcelles réceptrices et qui pourra être examiné par l'autorité sanitaire en tant que de besoin.

159.-2.5.- Résidus verts, jus d'ensilage et boues de curage d'étangs.

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, drêches, 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 m 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 d'eau est interdit à moins de 50 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public et à proximité des voies de communication.

Leur épandage n'est possible que si leur composition n'est pas incompatible avec la protection des sols et des eaux, notamment en ce qui concerne les métaux lourds et autres éléments toxiques qu'elles peuvent contenir.

Cette compatibilité est appréciée par référence à la norme AFNOR relative aux boues d'épuration des eaux 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.- Matières fertilisantes, supports de cultures et produit antiparasitaires.

Les produits antiparasitaires à usage agricole, ainsi que les produits assimilés, sont épandus conformément à la réglementation en vigueur et en respectant les indications et les précautions d'emploi portées sur l'emballage ou la notice (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.

Article 161.- Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration.

Si les eaux résiduaires ne sont ni épandues, ni vidangées, elles doivent être épurées avant rejet dans le milieu récepteur. L'effluent traité doit répondre aux prescription imposées par la réglementation en vigueur (2).

Article 162.- Celliers - Pressoirs.

Les celliers, pressoirs et locaux où se pratiquent la vinification ou la cidrification doivent être bien éclairés et ventilés mécaniquement si nécessaire, notamment, dans les points bas, pour éviter l'accumulation du gaz carbonique.

Article 163.- Emissions de fumées.

Les foyers de plein air utilisés en vue d'assurer la protection des cultures et vignobles contre les gelées, le forçage des légumes et l'échauffement des serres ne pourront être alimentés par des combustibles de nature à provoquer des fumées opaques ou des produits de combustion toxiques. Sont notamment interdits, les brûlages de pneumatiques et des huiles de vidange (3).

---

(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 Novembre 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.