



DEPARTEMENT DE L'ALLIER

**REGLEMENT
SANITAIRE
DÉPARTEMENTAL**

AVERTISSEMENT

Les articles L. 1 et L. 2 du code de la santé publique servant de base au règlement sanitaire départemental ont été remplacés par les articles L. 1311-1 et L. 1311-2. Le premier de ces articles prévoit que des décrets pris en Conseil d'Etat fixent les règles générales d'hygiène et toutes autres mesures propres à préserver la santé de l'homme, notamment en matière :

- de prévention des maladies transmissibles,*
- de salubrité des habitations, des agglomérations et de tous les milieux de vie de l'homme,*
- d'alimentation en eau destinée à la consommation humaine,*
- d'exercice d'activités non soumises à la législation sur les installations classées pour la protection de l'environnement,*
- d'évacuation, de traitement, d'élimination et d'utilisation des eaux usées et des déchets,*
- de lutte contre les bruits de voisinage et la pollution atmosphérique d'origine domestique,*
- de préparation, de distribution, de transport et de conservation de denrées alimentaires.*

Depuis la modification du code de la santé publique, le règlement sanitaire départemental ne peut plus être modifié. Toutefois, la parution de textes spécifiques annule et remplace certaines dispositions du règlement en les rendant caduques.

La présente version est mise à jour en fonction de ces évolutions et comporte des annotations en conséquence.

Arrêté préfectoral n° 4833/83 du 15 septembre 1983 portant Règlement Sanitaire applicable à toutes les communes du département.

**LE COMMISSAIRE DE LA REPUBLIQUE DU DEPARTEMENT DE L'ALLIER,
Chevalier de la Légion d'Honneur,**

VU le Code de la Santé Publique -Livres 1^{er}- Titre 1^{er}- Chapitre 1^{er} et notamment les articles L1 et L2 (*dispositions abrogées : Cf. les articles L1311-1 et L1311-2 du Code de la Santé Publique*) relatifs au règlement sanitaire ;

VU la circulaire du Ministère de la Santé et de la Famille du 9 août 1978 relative à la révision du Règlement Sanitaire Départemental type ;

VU la circulaire du Ministre de la Santé du 26 avril 1982 relative à la modification du Règlement Sanitaire Départemental type ;

VU l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène en date des 12 octobre 1982 et 7 avril 1983 ;

VU la circulaire du Ministère des Affaires Sociales et de la Solidarité Nationale-Direction Générale de la Santé- en date du 29 juillet 1983 portant suppression de l'approbation ministérielle des arrêtés préfectoraux relatifs au Règlement Sanitaire Départemental ;

VU l'arrêté préfectoral n°2.249/70 du 8 mai 1970 portant règlement sanitaire applicable à toutes les communes du département de l'Allier ;

SUR proposition du Secrétaire Général de la Préfecture ;

ARRÊTE :

ARTICLE 1^{er} : l'arrêté préfectoral n°2.249/70 du 8 mai 1970 est rapporté.

ARTICLE 2 : Le Règlement Sanitaire prescrit par le Code de la Santé Publique s'établit comme suit pour l'ensemble des communes du département de l'Allier.

ARTICLE 3 : Le Secrétaire Général de la Préfecture, le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales sont chargés, chacun en ce qui concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Moulins, le 15 septembre 1983.
**LE COMMISSAIRE DE LA REPUBLIQUE,
M. HACENE.**

TABLE DES MATIERES

REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL

TITRE I

LES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Article 1 **Domaine d'application**

SECTION 1 - REGLES GENERALES

Article 2 **Origine et qualité des eaux**

Article 3 **Matériaux de construction**

3.1 Composition des matériaux et équipements servant à la distribution de l'eau.

3.2 Revêtements.

Article 4 **Température de l'eau**

Article 5 **Mise en œuvre 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 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.

13.2 Les canalisations de secours.

SECTION 3 - OUVRAGES ET RESEAUX 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 bacs 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 production 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 ASSIMILES

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 EQUIPEMENTS

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 BATIMENTS ET DE LEURS ABORDS

Article 32 Généralités

Article 33 Couverture, murs, cloisons, planchers, baies, gaines de passage des canalisations

SECTION 4 - PRECAUTIONS PARTICULIERES 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

SECTION 5 – EXECUTION DE TRAVAUX

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 Ouverture et ventilation.
- 40.2 Eclairage naturel.
- 40.3 Superficie des pièces.
- 40.4 Hauteur sous-plafond.

Article 41 Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs

SECTION 2 - EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES

Article 42 Evacuation

Article 43 Occlusion des orifices de vidanges des postes d'eau ménagère

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'ELECTRICITE 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

53.1 Règles générales.

53.2 Conduits d'évacuation.

53.3 Ventilation.

53.4 Installations de chauffage par air chaud.

53.5 Modérateurs.

53.6 Clés et registres.

53.7 Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation.

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

SECTION 6 - BRUIT DANS L'HABITATION

Article 54 Bruit

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

SECTION 1 - GENERALITES

Article 55 Domaine d'application

Article 56 Surveillance

SECTION 2 - AMENAGEMENT 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 BATIMENTS AUTRES QUE CEUX A USAGE D'HABITATION ET ASSIMILES

Article 62 Type de locaux visés

SECTION 1 - AMENAGEMENT 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 A L'EQUIPEMENT 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 DECHETS ET MESURES DE SALUBRITE GENERALES

SECTION 1 - DECHETS MENAGERS

- 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** Réglementation 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 - DECHETS DES ETABLISSEMENTS
HOSPITALIERS ET ASSIMILES***

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 SALUBRITE GENERALES

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

Article 91 Déchargement de matières de vidange

Article 92 Utilisation agricole des matières de vidange

Article 93 Dépôts de matières fermentescibles

Article 94 Utilisation agricole des résidus verts

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.

Article 100 Salubrité des voies privées

- 100.1* Dispositions générales.
- 100.2* Etablissement, entretien et nettoyage.
- 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 GENERALES

- 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 110 Transport des malades

**SECTION 2 - CONTAMINATION DU MILIEU ET DES
OBJETS PAR LES CONTAGIEUX**

Article 111 Protection contre les déjections ou excréments 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
PEDICURES ET ESTHETICIENNES**

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 A
L'ETAT 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 - OPERATIONS FUNERAIRES

Article 124 Opérations funéraires

TITRE VII

HYGIENE DE L'ALIMENTATION

SECTION 1 - DISPOSITIONS GENERALES

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 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.

130.6 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.

131.5 Contrôle.

Article 132 Hygiène du personnel

SECTION 2 - BOISSONS

Article 133 Boissons autres que le lait

Article 134 Hygiène des débits de boissons

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 Œufs

Article 140 Abattoirs

SECTION 5 - PRODUITS DE LA MER

Article 141 Magasins et réserves de produits de la mer

**SECTION 6 - ALIMENTS D'ORIGINE VEGETALE :
LEGUMES, FRUITS, CRESSONNIERES, CHAMPIGNONS...**

Article 142 Généralités

Article 143 Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées

143.1 Conditions d'exploitations

143.2 Contrôle des exploitations

143.3 Contrôle des ventes des cressonnières

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 boulangeries 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 ou de pâtisserie

SECTION 7 - DENREES CONGELEES ET SURGELEES

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 conventionnels

SECTION 9 - LA RESTAURATION COLLECTIVE

Article 152 Hygiène des restaurants et locaux similaires

SECTION 10 – CONSERVATION PAR LE FROID

Article 153 Réfrigérateurs, conservateurs de denrées congelées ou surgelées et chambres froides

TITRE VIII

PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ACTIVITES D'ELEVAGE ET AUTRES ACTIVITES AGRICOLES

Article 154 Règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement

154.1 Présentation du dossier

154.2 Protection des eaux et zones de baignade

154.3 Protection du voisinage

154.4 Dispositions particulières

Article 155 Construction, aménagement et exploitation des logements d'animaux

155.1 Construction et aménagement des logements d'animaux

155.2 Entretien et fonctionnement

155.3 Stabulation libre

- Article 156 Evacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides**
156.1 Implantation des dépôts à caractère permanent
156.2 Aménagement
- Article 157 Evacuation et stockage des purins, lisiers, jus d'ensilage et eaux de lavage des logements d'animaux et de leurs annexes**
- Article 158 Silos destinés à la conservation par voie humide des aliments pour animaux**
158.1 Conception et réalisation
158.2 Implantation
158.3 Exploitation
- Article 159 Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols**
- Article 160 Epannage**
160.1 Dispositions générales
160.2 Dispositions particulières
- Article 161 Matières fertilisantes, supports de cultures et produits anti-parasitaires**
- Article 162 Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration**
- Article 163 Celliers – Pressoirs – Mares – Abreuvoirs – Lavoirs**
- Article 164 Emissions de fumées**

TITRE IX

DISPOSITIONS DIVERSES

- Article 165 Dérogations**
- Article 166 Pénalités**
- Article 167 Constatation des infractions**
- Article 168 Exécution**

TITRE I

LES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Article 1^{er} - Domaine d'application

Les dispositions du présent titre s'appliquent à tous les systèmes d'alimentation en eau destinée à la consommation humaine. *(Cf. également les dispositions des articles L1321-1 à L1321-10 et R1321-1 à R1321-63 du Code de la Santé Publique)*

SECTION 1 - REGLES GENERALES

Article 2 - Origine et qualité des eaux

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

Article 3 - Matériaux de construction

Article 3.1 Composition des matériaux et 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. *(Dispositions caduques : Cf. articles R1321-48 et R1321-49 du Code de la Santé Publique.)*

Article 3.2 Revêtements :

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

En particulier, ne doivent entrer dans la composition des canalisations, appareils ou parties d'appareils et les accessoires en matière plastique, que des substances autorisées dans la fabrication des emballages ou récipients en contact avec les denrées alimentaires. *(Dispositions caduques : Cf. articles R1321-48 et R1321-49 du Code de la Santé Publique.)*

Article 4 - Température de l'eau

Toutes précautions doivent être prises pour éviter les élévations importantes de la température de l'eau distribuée. *(Cf. arrêté du 30 novembre 2005 modifiant l'arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, des locaux de travail ou des locaux recevant du public)*

Article 5 - Mise en œuvre des matériels

Article 5.1 Précautions au stockage

Des précautions sont prises pour éviter la pollution des matériels entreposés, destinés à la distribution des eaux. *(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-43 à R1321-63 du Code de la Santé Publique)*

Article 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. *(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-43 à R1321-63 du Code de la Santé Publique)*

Article 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. *(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-43 à R1321-63 du Code de la Santé Publique)*

Article 5.4 Mise à la terre

L'utilisation des canalisations d'eau pour la mise à la terre d'appareils électriques est interdite. *(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-59 du Code de la Santé Publique)*

Article 6 - Double réseau

Article 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.

Toute communication entre l'eau potable et l'eau non potable est interdite. *(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-55 et R1321-57 du Code de la Santé Publique)*

Article 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. *(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-55 et R1321-57 du Code de la Santé Publique)*

Article 7 - Stockage de l'eau

Article 7.1 Précautions générales, stagnation

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

(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-43 et R1321-63 du Code de la Santé Publique)

Article 7.2 Prescriptions générales applicables aux réservoirs

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

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

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

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

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

Pour les réservoirs dont la capacité est supérieure à 1 m³, ces opérations doivent être suivies d'un contrôle de la qualité de l'eau.

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

(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-43 et R1321-63 du Code de la Santé Publique)

Article 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 5cm 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 10cm au moins au-dessus du point le plus haut du fond du réservoir.

(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-43 et R1321-63 du Code de la Santé Publique)

Article 7.4 Les bâches de reprise

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

(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-43 et R1321-63 du Code de la Santé Publique)

Article 7.5 Les réservoirs sous pression

En plus des prescriptions indiquées à l'alinéa 7.2, les réservoirs fonctionnant sous des pressions différentes de la pression atmosphérique sont construits pour résister aux pressions d'utilisation et sont conformes aux normes existantes.

A l'exception des réservoirs anti-béliers, 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 du 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

Article 8.1 Les produits anti-gel

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

(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-50 à R1321-54 du Code de la Santé Publique)

Article 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.

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.

(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-50 à R1321-54 du Code de la Santé Publique)

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 **alinéas 1 et 2 abrogés**

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.

(Dispositions caduques alinéas 1 et 2 : Cf. le décret n°2008-652 du 2 juillet 2008 relatif à la déclaration des dispositifs de prélèvement, puits ou forages réalisés à des fins domestiques de l'eau et à leur contrôle ainsi qu'à celui des installations privatives de distribution d'eau potable.)

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 cm au minimum, au-dessus du sol, ou du niveau des plus hautes eaux connues si le terrain est inondable.

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

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

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

L'ouvrage dont l'usage aura été reconnu dangereux pour l'alimentation sera muni de l'inscription apparente "EAU DANGEREUSE A BOIRE" et d'un pictogramme caractéristique. La mise hors service ou le comblement définitif est imposé par le Maire si cette mesure est reconnue nécessaire par l'autorité sanitaire.

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

Article 11 - Les sources

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

Article 12 - Les citernes 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 d'un 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, détritiques et déchets de toutes sortes.

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

Sur la couverture des citernes enterrées un revêtement de gazon est seul toléré, à l'exclusion de toute autre culture. L'usage des pesticides, de fumures organiques ou autres y est interdit. Les conditions de protection des citernes sont conformes à celles prescrites à l'article 8 ci-dessus.

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

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

(Dispositions caduques : Cf. l'arrêté du 21 août 2008 relatif à la récupération des eaux de pluie et à leur usage à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments)

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

Article 13.1 Les citernes

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

Avant leur mise en œuvre, il doit être procédé à un nettoyage, à une désinfection et à un rinçage de la citerne. 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.

Article 13.2 Les canalisations de secours

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

Une désinfection systématique des eaux ainsi distribuées doit être effectuée.

SECTION 3 - OUVRAGES ET RESEAUX PARTICULIERS DE DISTRIBUTION DES IMMEUBLES ET DES LIEUX PUBLICS

Article 14 - Desserte des immeubles

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

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

Ce branchement est suivi d'un réseau de canalisations intérieures qui met l'eau de la distribution publique, et sans traitement complémentaire, à la disposition de tous les habitants de l'immeuble, à tous les étages et à toutes heures du jour et de la nuit.

Le branchement et le réseau de canalisations intérieures ont une section suffisante pour que la hauteur piézométrique de l'eau au point le plus élevé ou le plus éloigné de l'immeuble, soit encore 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. *(Dispositions caduques : Cf. l'article R1321-58 du Code de la Santé Publique).*

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 du linge de table, de corps, de couchage ;

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

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

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

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

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

(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-1 à R1321-36 et R1321-43 à R1321-63 du Code de la Santé Publique.)

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 résiduelles ou des eaux nocives ou toute substance non désirable. *(Dispositions caduques : Cf. l'article R1321-57 du Code de la Santé Publique)*

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. *(Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-1 à R1321-36 et R1321-43 à R1321-63 du Code de la Santé Publique.)*

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 : création de coups de bélier, augmentations excessives de la vitesse de l'eau, vibrations, bruits, retour de pression sur le réseau public. (*Dispositions caduques : Cf. les articles R1321-1 à R1321-36 et R1321-43 à R1321-63 du Code de la Santé Publique.*)

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. *(Dispositions caduques : Cf. l'article R1321-57 du Code de la Santé Publique).*

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.

Le raccordement des appareils de type pompe à chaleur comportant un rejet d'eau ne doit en aucun cas avoir lieu sur un collecteur d'eaux usées.

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

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

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

Les réservoirs et les éléments en contact avec l'eau produite doivent répondre aux prescriptions des articles 3 et 7.2 à 7.4 du présent titre.

Les canalisations 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 Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, pour une utilisation en simple échange, le dispositif doit satisfaire à l'une des deux conditions suivantes :

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

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

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

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

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

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

16.10 - Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine

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

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

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

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 sur le présent titre.

16.13 - Les installations provisoires

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

Article 17 - Les installations en sous-sol

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

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

Article 18 - Entretien des installations

En plus des dispositions visées à l'article 7, paragraphe 2, alinéa 5 du présent titre, les propriétaires, locataires et occupants doivent maintenir les installations intérieures en bon état d'entretien et de fonctionnement, et supprimer toute fuite dès qu'elle est décelée.

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

Article 19 - Immeubles astreints 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.

(Dispositions caduques :Cf. l'article L1321-4, R1321-1 à R1321-36 du Code de la Santé Publique)

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.

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

(Dispositions caduques :Cf. l'article L1321-4, R1321-1 à R1321-36 du Code de la Santé Publique)

20.3 - Contrôle des désinfections

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

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

(Dispositions caduques :Cf. l'article L1321-4, R1321-1 à R1321-36 du Code de la Santé Publique).

TITRE II**LOCAUX D'HABITATION ET ASSIMILES****CHAPITRE Ier****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 pièces que la vie familiale.

Article 22 - Domaine d'application

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

L'aménagement et l'équipement des habitations nouvelles, ainsi que les additions et les surélévations de constructions existantes, sont régis par le décret n° 69-596 du 14 Juin 1969 modifié, portant règlement de construction, et ses annexes. *(remplacé par les articles R111-1 à R111-17 du Code de la Construction et de l'Habitation)*

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. *(remplacé par les articles R111-1 à R111-17 du Code de la Construction et de l'Habitation)*,
- l'aménagement et l'équipement des habitations existantes même réalisés partiellement, chacune des opérations élémentaires devant être exécutée conformément aux dispositions du présent règlement.

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

CHAPITRE II

USAGE DES LOCAUX D'HABITATION

SECTION 1 - ENTRETIEN ET UTILISATION DES LOCAUX

Article 23 - Propreté des locaux communs et particuliers

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

23.1 - Locaux d'habitation

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

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

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

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

23.2 - Circulation et locaux communs

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

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

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

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 nocifs ou toxiques, ou à émettre des radiations abiotiques.

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

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

L'air vicié doit être évacué directement à l'extérieur ou par les systèmes d'évacuation d'air vicié dont sont munies les pièces de service (cuisine, salle de 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, paillasons dans les cours et courettes ou dans les voies ouvertes ou non à la circulation en dehors des heures fixées par l'autorité municipale.

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

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

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, il est interdit d'élever et d'entretenir dans l'intérieur des habitations, leurs dépendances et leurs abords, et de laisser stationner dans les locaux communs des animaux de toutes espèces dont le nombre 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 clapiers, poulaillers et pigeonniers doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et d'entretien. Ils sont désinfectés et désinsectisés aussi souvent qu'il est nécessaire ; les fumiers doivent être évacués en tant que de besoin pour ne pas incommoder le voisinage.

Article 27 - Conditions d'occupation des locaux

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 Publique. *(remplacé par l'article L1331-22 du code de la santé publique)*

27.2 - Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation

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

- a) Les murs ainsi que le sol doivent assurer une protection contre l'humidité notamment contre les remontées d'eaux telluriques ;
- b) L'éclairage naturel au centre des pièces principales doit être suffisant pour permettre, par temps clair, l'exercice des activités normales de l'habitation, sans recourir à un éclairage artificiel. A cet effet, 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, sans nuisance pour l'habitat 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. Leur ventilation doit, en particulier, être convenablement assurée pour éviter la stagnation de gaz nocifs.

SECTION 2 - ENTRETIEN ET UTILISATION DES EQUIPEMENTS

Article 29 - Evacuation des eaux pluviales et 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 détritiques 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. *(partie d'alinéa caduque, cf. l'article L1331-1 et suivants du Code de la Santé Publique).*

29.2 - Déversements délictueux *(Cf. l'article R1331-2 du Code de la Santé Publique).*

Il est interdit d'introduire dans les ouvrages publics, directement ou par l'intermédiaire de canalisations d'immeubles, toute matière solide, liquide ou gazeuse susceptible d'être la cause directe ou indirecte soit d'un danger pour le personnel d'exploitation des ouvrages d'évacuation et de traitement, soit d'une dégradation desdits ouvrages ou d'une gêne dans leur fonctionnement. L'interdiction porte notamment sur le déversement d'hydrocarbures, 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 extraits 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 (*article abrogé, cf. l'article L1331-10 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 - Ouvrages d'assainissement

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

Les fosses septiques, chimiques ou appareils équivalents, ainsi que les bacs à graisse, doivent être régulièrement entretenus conformément à la réglementation en vigueur.

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

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

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

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

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

— Visites ou réparations dans les ouvrages d'assainissement.

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

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

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

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

Dispositions caduques, cf. arrêté du 7 mars 2012 fixant les prescriptions techniques applicables aux installations d'assainissement non collectif recevant une charge brute de pollution organique inférieure ou égale à 1.2 Kg/j de DBO5 (J.O du 9 octobre 2009) et arrêté du 27 avril 2012 relatif aux modalités de l'exécution de la mission de contrôle des installations d'assainissement non collectif.

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

31.1- Généralités

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

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

Les appareils de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude ne peuvent être branchés dans les conduits qu'après examen de ceux-ci. L'installateur qui procède à ces examens doit remettre à l'utilisateur un certificat établissant l'étanchéité du conduit dans des conditions normales d'utilisation, sa régularité et 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 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 dans les parties communes de l'immeuble.

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 siphonages, à être facilement nettoyables et à permettre les ramonages.

31.4 - Tubage des conduits individuels

Le tubage des conduits, c'est-à-dire l'introduction dans ceux-ci de tuyaux indépendants, ne peut se faire que dans les conditions prévues au document technique unifié 24.1. Il ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à cet effet par l'Organisme Professionnel de Qualification et de Classification du Bâtiment. Les conduits tubés ne peuvent être raccordés qu'à des appareils alimentés en combustibles gazeux ou en fuel domestique. Une plaque portant les indications suivantes, doit être fixée visiblement à la partie inférieure du conduit :

- la date de mise en place,
- le rappel que seuls les appareils alimentés au gaz ou au fuel domestique peuvent être raccordés au conduit.

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

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

Leur section, après cette opération, ne doit jamais être inférieure à 250 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 fumées 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 leur 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..(cf.les articles R 224-20 à R 224-41-9 du Code de l'Environnement.)

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 lorsqu'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.

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

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

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

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

Après tout accident, sinistre, notamment feu de cheminée ou exécution de travaux, le propriétaire ou l'utilisateur du conduit doit faire examiner celui-ci par l'installateur ou tout autre homme de l'art qui établit un certificat, comme il est dit au 5^{ème} 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.

SECTION 3 - ENTRETIEN DES BATIMENTS ET DE LEURS ABORDS

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

Article 32 - Généralités

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

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

d'une réparation au moins provisoire. (*cf. les articles R1334-1 à R1334-13 du Code de la Santé Publique relatifs à la lutte contre le saturnisme et les articles R1334-14 à R1334-23 du Code de la Santé Publique relatifs à la lutte contre l'exposition à l'amiante dans les immeubles bâtis.*)

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, emplacement des compteurs, ainsi que les gaines de passage des canalisations ou des lignes téléphoniques sont entretenus régulièrement pour ne pas donner passage à des infiltrations d'eau ou de gaz, tout en respectant les ventilations indispensables.

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

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

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

SECTION 4 - PRECAUTIONS PARTICULIERES D'EXPLOITATION

Article 34 - Protection contre le gel

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

Article 35 - Locaux inondés ou souillés par des infiltrations

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

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

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

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

Article 36 - 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 - EXECUTION DE TRAVAUX

Article 38 - Equipement sanitaire et approvisionnement en eau

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

Article 39 – Démolition

La suppression définitive d'un bâtiment doit être précédée d'une opération de dératissage. La démolition une fois commencée doit être poursuivie sans interruption jusqu'au niveau du sol. Les caves sont comblées à moins que leur accès soit rendu impossible tout en permettant cependant une aération suffisante. *(cf. les articles R1334-23 à R1334-28 du Code de la Santé Publique relatifs au repérage de l'amiante avant démolition.)*

CHAPITRE III

Aménagement des locaux d'habitation

SECTION 1 - LOCAUX

Article 40 - Règles générales d'habitabilité

Toutes dispositions doivent être prises pour qu'un chauffage suffisant puisse être assuré.

Tout logement loué ou occupé devra être muni 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.

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 isolées sont desservis par un ou plusieurs cabinets d'aisances communs, le nombre de ceux-ci est déterminé en tenant compte du nombre de personnes appelées à en faire usage, sur la base d'au moins un cabinet par 10 occupants.

Tout cabinet ne doit pas être distant de plus d'un étage des locaux qu'il dessert, ni de plus de 30 mètres en distance horizontale.

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

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

40.1 - Ouvertures et ventilation

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

Les pièces de service (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. (*cf. arrêté modifié du 24 mars 1982 relatif à la ventilation des logements*)

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. (*cf. arrêté modifié du 24 mars 1982 relatif à la ventilation des logements*)

40.2 - Eclairage naturel

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

40.3 - Superficie des pièces

L'une au moins des pièces principales de logement doit avoir une surface au sens du décret du 14 juin 1969 (*remplacé par l'article R111-2 du Code de la Construction et de l'Habitation*) supérieure à neuf mètres carrés.

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

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

40.4 - Hauteur sous plafond

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

Article 41 - Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs

Dans chaque cour ou courette, il est établi une prise d'eau qui sera installée et aménagée de telle sorte qu'il n'y ait pas de retour dans les réseaux de distribution d'eaux potables.

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

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

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

SECTION 2 - EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES**Article 42 - Evacuation**

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

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

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

Des événements peuvent être toutefois remplacés par des dispositifs d'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 mètres de hauteur ;
- de toute descente de 15 à 24 mètres de hauteur non munie d'un dispositif d'entrée d'air intermédiaire ;
- de la descente située à l'extrémité 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'eau, etc...) à l'exclusion des cuisines. Ils doivent être facilement accessibles sans démontage d'éléments de construction et s'opposer efficacement à toute diffusion dans les locaux d'émanation provenant de la descente.

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

Il est interdit d'évacuer des eaux vannes 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 dans lesdits ouvrages lorsque le système d'égout public le permet.

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

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

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.

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

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

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

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

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

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.

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

a) pièce commune au cabinet d'aisances et à la salle d'eau, de bains ou de toilette.

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

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

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

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

c) poste d'eau à proximité de cabinets d'aisances à usage commun.

Lorsqu'il existe un cabinet d'aisances à usage commun, il doit y avoir à proximité 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'aisances doit être obligatoirement munie d'un dispositif d'occlusion. De l'eau doit être disponible en permanence pour le nettoyage des cuvettes.

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

Les installations à la turque et les sièges 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, quelle que soit son affectation.

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

L'installation doit comporter une chasse d'eau et être conforme à toutes les dispositions du présent règlement sanitaire.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SECTION 4 - OUVRAGES D'ASSAINISSEMENT

Article 48 - Dispositifs d'accumulation

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

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

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

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

Leur vidange doit pouvoir être effectuée dans des conditions garantissant la sécurité et la salubrité de l'opération, leur établissement au dessous du sol des caves est interdit.

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

Ces fosses sont munies d'une ouverture d'extraction présentant une section minimale de 0.70m² maintenue fermée en dehors des périodes de vidange par un tampon hermétique. Cette ouverture doit être placée à l'air libre. Les tuyaux de chute doivent avoir une pente suffisante. Un tuyau d'évent est établi indépendamment des tuyaux de chute de manière à ne pas constituer une gêne pour le voisinage.

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

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

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

Dispositions caduques, cf. arrêté du 7 mars 2012 fixant les prescriptions techniques applicables aux installations d'assainissement non collectif recevant une charge brute de pollution organique inférieure ou égale à 1.2 Kg/j de DBO5 (J.O du 9 octobre 2009) et arrêté du 27 avril 2012 relatif aux modalités de l'exécution de la mission de contrôle des installations d'assainissement non collectif.

Article 49 - Dispositifs de traitement

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

Dispositions caduques, cf. arrêté du 7 mars 2012 fixant les prescriptions techniques applicables aux installations d'assainissement non collectif recevant une charge brute de pollution organique inférieure ou égale à 1.2 Kg/j de DBO5 (J.O du 9 octobre 2009) et arrêté du 27 avril 2012 relatif aux modalités de l'exécution de la mission de contrôle des installations d'assainissement non collectif.

Article 50 - Dispositifs d'évacuation

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

Dispositions caduques, cf. arrêté du 7 mars 2012 fixant les prescriptions techniques applicables aux installations d'assainissement non collectif recevant une charge brute de pollution organique inférieure ou égale à 1.2 Kg/j de DBO5 (J.O du 9 octobre 2009) et arrêté du 27 avril 2012 relatif aux modalités de l'exécution de la mission de contrôle des installations d'assainissement non collectif.

SECTION 5 - INSTALLATIONS D'ELECTRICITE 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.

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

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 *(cf. arrêté modifié du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances)*;
- 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. *(cf. arrêté modifié du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances ; arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements ; 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)*

Les orifices extérieurs de ces conduits d'évacuation doivent être également conformes à la réglementation en vigueur. *(Cf. arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements ; 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)*

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. *(cf. arrêté modifié du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances ; arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements ; 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)*

Toutes dispositions doivent être prises pour éviter les siphonages, qu'ils concernent des conduits de fumée 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 unâtre de cheminée constituant un foyer ouvert, sauf aménagement permanent assurant un tirage normal et une étanchéité suffisante.

Ces dispositions ne font pas obstacle à l'installation d'un système de récupération de chaleur sur le conduit de raccordement même sous réserve de prévoir les dispositions nécessaires au maintien d'un tirage efficace et de la vacuité du conduit de 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, pot à suie, té de branchement, destiné à éviter toute obturation du conduit et permettant des nettoyages faciles.

Le raccordement à un conduit d'évacuation des produits de la combustion à tirage naturel ou à extraction mécanique des appareils utilisant les combustibles gazeux ou des hydrocarbures liquéfiés doit être réalisé dans les conditions prévues à cet effet par le D.T.U. n° 61-1 : Installations de gaz.

Si des systèmes de combustion comportent un dispositif d'évacuation des fumées d'une conception différente des conduits visés par le présent règlement, ils ne peuvent être mis en œuvre que si le dispositif d'évacuation des fumées a été reconnu apte à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté 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 (*Cf. arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements ; 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*), il est également permis de raccorder plusieurs foyers à un même conduit de fumée sous les conditions ci-après.

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

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

- des générateurs à combustible liquide peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que les brûleurs soient du même type,
- des générateurs à combustible gazeux peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que les brûleurs soient du même type,
- des générateurs à combustibles 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 desservant des foyers à combustibles liquides ou gazeux sauf cas précis ci-après.

Installation de puissance utile totale supérieure à 70 kW :

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

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

Installations de puissance utile totale inférieure à 70 kW :

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

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 :

- Chaudière à deux chambres de combustion et à une seule buse de sortie de fumées : elle doit être équipée d'un dispositif automatique de sécurité comme indiqué ci-avant :
En outre, un autre dispositif automatique de sécurité doit empêcher le fonctionnement du brûleur si une des portes de chargement est ouverte.
- Chaudière à deux chambres de combustion et à deux buses de sortie de fumées : elle peut être raccordée sur un seul conduit de fumée à condition que le fabricant de la chaudière fournisse le raccord d'accouplement des deux buses permettant de n'avoir qu'une seule sortie de fumées à raccorder au conduit de fumée.
Dans ce cas, cette chaudière doit être équipée des deux dispositifs automatiques de sécurité indiqués ci-avant.

53.4 - Ventilation

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

La ventilation des locaux où sont installés des appareils utilisant le gaz ou les hydrocarbures liquéfiés doit répondre, suivant le cas, aux règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage (*Cf. 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*) ou aux règles de sécurité applicables à l'utilisation de ces combustibles (*cf. arrêté modifié du 2 août 1977[notamment l'article 15 relatif à la ventilation] relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances*)

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

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

- Appareils de production-émission (poêles, cuisinières, cheminées) situés en rez-de-chaussée ou en étage : le local doit être muni d'une amenée d'air neuf d'une section libre non condamnable d'au moins 50 cm².
- 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 (*Cf. l'arrêté modifié du 24 mars 1982 relatif à l'aération des logements*) 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. (*Cf. 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*)

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 ; la surveillance doit en être aisée.

53.7 - Clés et registres

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

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

53.7.1 - 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 auto réglables de tirage

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

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

53.7.3 - Dispositifs automatiques de fermeture

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

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

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 (*Cf. 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*) portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction. Ces dispositifs doivent être, en particulier, conçus de manière à ne permettre le fonctionnement du brûleur que lorsque l'orifice d'évacuation est libre sur toute sa section. Ils doivent être installés en amont du régulateur de tirage.

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

53.7.3.2 - Générateurs utilisant un combustible gazeux

Des dispositifs de fermeture de l'orifice d'évacuation des conduits 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 (*Cf. spécifications A.T.G [31.31] concernant les dispositifs de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion de chaudières à gaz de puissance utile supérieure à 70Kw*).

53.7.4 - Conditions d'installation et d'entretien de ces dispositifs

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

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

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

53.8 - *Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation*

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

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

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

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

53 bis - *Installations thermiques ne comportant pas de combustion*

Les locaux contenant des installations thermiques ne comportant pas de combustion, tels que postes échangeurs de calories, installations d'accumulation d'eau chaude, etc., doivent en tant que 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 (*Cf. 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*).

SECTION 6 - BRUIT DANS L'HABITATION

Article 54 - Bruit

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

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

Dispositions caduques. Cf. les articles R1334-30 à R1334-37 et R1337-6 à R1337-10-1 du Code de la Santé Publique ; arrêté Préfectoral n°884/91 du 2 avril 1991 réglementant certaines activités bruyantes.

CHAPITRE IV

LOGEMENTS GARNIS ET HOTELS

Location en meublé : variété de location dont les caractéristiques sont de porter indivisiblement sur un local et des objets mobiliers [meubles meublants] fournis par le bailleur ou logeur.

Location en garni : location en meublé dans laquelle le bailleur ou le logeur fournit des prestations secondaires telles que location de linge, entretien et nettoyage des locaux, préparations culinaires (petits déjeuners), etc.

LOCAUX AFFECTES A L'HEBERGEMENT COLLECTIF

(Cf. loi n° 73.548 du 27 juin 1973 relative à l'hébergement collectif et décret n°75.50 du 20 janvier 1975 portant application de ladite loi)

SECTION 1 - GENERALITES

Article 55 - Domaine d'application

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

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

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 – AMENAGEMENT DES LOCAUX

Article 57 – Equipement

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

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

Dans les chambres, dortoirs et locaux affectés à l'hébergement collectif occupés par cinq personnes ou plus, le volume d'air et la surface au sol ne peuvent être inférieurs à 12 m³ et 5 m² par personne. Tout dortoir est divisé en boxes individuels largement ouverts sur les dégagements pour assurer le renouvellement d'air. Le dortoir doit comporter en annexe des installations sanitaires en nombre et en qualité conformes à la réglementation concernant les logements-foyers, à savoir :

- une salle de douches à raison d'une pomme douche pour 10 personnes ou par fraction de 10 personnes ;
- des cabinets d'aisances à raison d'un pour 10 personnes ou fraction de 10 personnes ;
- un lavabo pour 3 personnes au maximum ; 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 ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurant, cuisines ou réserves de comestibles.

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

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

57.2- Equipement des pièces

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

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

Article 58 - Locaux anciens

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

En cas de transformation ou de réparation affectant le gros œuvre des bâtiments ou l'économie générale des dits 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 logements 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 prophylactiques

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

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

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

TITRE III

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

Article 62 - Type de locaux visés

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

SECTION 1 - AMENAGEMENT DES LOCAUX

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

- de l'article 40 ;
- de l'alinéa b de l'article 45.

SECTION 2 - VENTILATION DES LOCAUX

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

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

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

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

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

Article 63 – Généralités

63.1 Dispositions de caractère général

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

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

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

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

- les locaux dits "à pollution spécifique" : cuisines, salles d'eau, cabinets d'aisances et tous autres locaux où existent des émissions de produits nocifs ou gênants autres que ceux liés à la seule présence humaine (notamment certains laboratoires et locaux où fonctionnent des appareils susceptibles de dégager des polluants gazeux non rejetés directement à l'extérieur, tels que 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 mètres de toute source éventuelle de pollution, notamment véhicules, débouchés de conduits de fumée, sortie d'air extrait, ou avec des aménagements tels qu'une reprise d'un air pollué ne soit pas possible.

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

L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins 8 mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf sauf aménagements tels qu'une reprise d'air pollué ne soit pas possible. L'air extrait des locaux à pollution spécifique doit en outre être rejeté sans recyclage.

63.2 Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux

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

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

Est considéré comme de l'air recyclé, celui qui est repris dans un groupe de locaux et qui 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. (*Dispositions caduques : Cf. les articles L3511-7 et R3511 et R3512 du Code de la Santé Publique relatifs à l'interdiction de fumer*). Ce débit est exprimé en mètres cubes par heure et par occupant en occupation normale.

DESTINATION DES LOCAUX	DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF en mètres cubes par heure et par occupant (air à 1,2 kg/m ³)	
	Locaux avec interdiction de fumer	Locaux sans interdiction de fumer
LOCAUX D'ENSEIGNEMENT : - Classes, salles d'études, laboratoires (à l'exclusion de ceux à pollution spécifique) : . maternelles, primaires et secondaires du 1er cycle 15 . secondaires du 2e cycle et universitaires..... 18 - Ateliers..... 18		L'ensemble des valeurs de cette colonne a été modifié par les articles R3511-1 à R3511-13 du Code de la Santé Publique et le Décret 2006-1386 du 15 novembre 2006. Les locaux fumeurs sont en outre totalement interdits dans les
LOCAUX D'HEBERGEMENT : - Chambres collectives de plus de 3 personnes ¹ , dortoirs, cellules, salles de repos..... 18	18	
BUREAUX ET LOCAUX ASSIMILES : Tels que locaux d'accueil, bibliothèques, bureaux de poste, Banques..... 18	18	

¹ Pour les chambres de moins de 3 personnes, le débit minimal à prévoir est de 30 m³/h par local.

LOCAUX DE REUNION : Tels que salles de réunions, de spectacles, de culte, clubs, Foyers.....	18	établissements accueillant ou hébergeant des mineurs, et les établissements de santé.
LOCAUX DE VENTE : Tels que boutiques, supermarchés.....	22	
LOCAUX DE RESTAURATION : - Cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger.....	22	
LOCAUX A USAGE SPORTIF : - par sportif :	25	
. dans une piscine.....	18	
. dans les autres locaux.....		
- par spectateur.....		

Pour les locaux où la présence humaine est épisodique (dépôts, archives, circulations, halls d'entrée...) et où l'organisation du plan ne permet pas qu'ils soient ventilés par l'intermédiaire des locaux adjacents, le débit minimal d'air neuf à introduire est de 0,1 litre par seconde et par mètre carré. En aucun cas, dans les conditions habituelles d'occupation, la teneur de l'atmosphère en dioxyde de carbone ne doit pas dépasser un pour mille avec tolérance de 1,3 pour mille dans les locaux où il est interdit de fumer. *(Dispositions caduques : Cf. les articles L3511-7 et R3511 et R3512 du Code de la Santé Publique relatifs à l'interdiction 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 l'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 de polluants émis.

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

DESTINATION DES LOCAUX	DEBIT MINIMAL d'air neuf en mètres cubes/heure
Pièces à usage individuel : Salle de bains ou de douches..... Salle de bains ou de douches communes avec cabinet d'aisances..... Cabinet d'aisances.....	15 par local 15 par local 15
Pièces à usage collectif : Cabinet d'aisances isolé..... Salle de bains ou de douches isolée..... Salle de bains ou de douches commune avec un cabinet d'aisances.... Bains, douches, cabinets d'aisances groupés..... Lavabos groupés..... Salle de lavage, séchage et repassage du linge.....	30 45 60 30 + 15 N* 10 + 5 N* 5 par mètre carré de surface de local (1)
Cuisines collectives : Office relais Moins de 150 repas servis simultanément..... De 151 à 500 repas servis simultanément (2)..... De 501 à 1500 repas servis simultanément (3)..... Plus de 1500 repas servis simultanément (4).....	15/repas 25/repas 20/repas 15/repas 10/repas
N* : Nombre d'équipements dans le local. (1) Compte-tenu des contraintes techniques, les débits retenus seront de préférence arrondis au Multiple supérieur de 15. (2) Avec un minimum de 3 750 mètres cubes/heure. (3) Avec un minimum de 10 000 mètres cubes/heure. (4) Avec un minimum. de 22 500 mètres cubes/heure.	

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

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

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

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

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

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

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

Article 65 - Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement

Lorsque l'introduction de l'air est mécanique, la filtration de l'air doit être réalisée dans les conditions suivantes : après éventuellement une 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 NF X 44-012 d'au moins 90 % ;
- b) pour l'air recyclé, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NF X 44-012 d'au moins 95 %.

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

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

Le circuit d'amenée d'air doit être nettoyé avant la mise en service surtout s'il peut y avoir présence de gravats et d'humidité.

Il est ensuite maintenu en bon état de propreté.

Article 66 - Ventilation par ouvrants extérieurs

66.1 Locaux à pollution non spécifique

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

- 6 mètres cubes pour les locaux avec interdiction de fumer ;
- 8 mètres cubes pour les locaux sans interdiction de fumer. . (*Dispositions caduques : Cf. les articles L3511-7 et R3511 et R3512 du Code de la Santé Publique relatifs à l'interdiction de fumer*).

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

66.2 Locaux à pollution spécifique

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

- dans les cabinets d'aisances si le volume de ces locaux est au moins égal à 5 mètres cubes par occupant potentiel ;
- dans les autres locaux à pollution spécifique, si, d'une part, il n'est pas nécessaire de capter les polluants au voisinage de leur émission et si, d'autre part, le débit d'air extrait correspondant aux valeurs de l'article 64 est inférieur à 1 litre/seconde 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	SURFACE DES OUVRANTS en m²	SURFACE DU LOCAL en m²	SURFACE DES OUVRANTS en m²
10,00	1,25	500,00	23,00
50,00	3,60	600,00	27,00
100,00	6,20	700,00	30,00
150,00	8,70	800,00	34,00
200,00	10,00	900,00	38,00
300,00	15,00	1 000,00	42,00
400,00	20,00		

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

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

« s » représente la surface des ouvrants en mètres carrés ;

« S » représente la surface du local en mètres carrés.

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

SECTION 3 – DISPOSITIONS RELATIVES A L'EQUIPEMENT SANITAIRE

Article 67 - Equipement sanitaire

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

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

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

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

Article 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 douches individuelles pour quarante usagers simultanés. Ces chiffres

peuvent être réduits au prorata du nombre des usagers admis simultanément lorsque ce nombre reste inférieur à quarante.

Les locaux eux-mêmes doivent être conformes aux prescriptions d'hygiène édictées par les règlements particuliers les concernant. *(les fédérations sportives ont fréquemment des exigences qui dépassent les normes indiquées ci-dessus [locaux et annexes réservés aux arbitres notamment]. Les prescriptions du présent article ne les prennent pas en compte.)*

Article 69 - Equipement sanitaire des salles de spectacles

Il est aménagé au moins un lavabo, un W. C. et un urinoir par centaine 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. *(Cf. les articles D1332-1 à D1332-19 du Code de la Santé Publique, R128-2 à R128-4 du Code de la Construction et de l'Habitation, et, l'arrêté du 14 septembre 2004 portant prescription de mesures techniques et de sécurité dans les piscines privatives à usage collectif)*

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 ;
- 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 2^{ème} alinéa du paragraphe 31.2 (conduits de ventilation) de l'Article 31.

Article 72 – Usage et 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 et des rongeurs.

Le balayage à sec est interdit.

TITRE IV**ELIMINATION DES DECHETS
ET MESURES DE SALUBRITE GENERALE****SECTION 1 - DECHETS MENAGERS**

Les dispositions de la présente section s'appliquent aux déchets des ménages et aux déchets provenant des collectivités autres que les établissements hospitaliers, tels que restaurants d'entreprises ou d'établissements scolaires. *(Cf. également les articles R125-1 à R125-8, R541-13 à R541-48, et R541-76 à R541-82 du Code de l'Environnement)*

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

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 détritiques ou d'altérer les récipients, de blesser les préposés chargés de l'enlèvement des déchets, de constituer des dangers ou une impossibilité pratique pour leur collecte ou leur traitement.

Les détritiques à arêtes coupantes doivent être préalablement enveloppés.

Il est interdit de mélanger aux ordures ménagères, les déchets anatomiques ou infectieux des établissements hospitaliers ou assimilés ainsi que des 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.

75.1 Poubelles

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

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

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

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

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

Les sacs présentés en vue de leur collecte doivent être fermés pour que tout risque d'épandage des ordures soit écarté en cas de renversement du sac.

A cet effet, une hauteur suffisante à partir du bord supérieur du sac doit être conservée libre de tout chargement.

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

75.3 Bacs roulants pour déchets solides

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

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

75.4 Autres types de récipients

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

Article 76 - Mise des 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 leur accès à partir de la voie publique, de façon à permettre l'utilisation de récipients de grande capacité ou tous autres moyens adaptés aux productions importantes d'ordures susceptibles d'être imposés par les services de collecte des 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. *(Cf. l'arrêté du 14 juin 1969 fixant les règles relatives à l'établissement des vide-ordures dans les immeubles d'habitation.)*

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 détritiques, d'intoxiquer ou de blesser les préposés chargés de l'enlèvement des ordures ménagères.

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

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

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

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

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

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, désinfectés et désinsectisés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par an.

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

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

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

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 manœuvrables et maintenus fermés en dehors du temps nécessaire au vidage des récipients à ordures des habitants.

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

Article 83 - Broyeurs d'ordures

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

Cependant, lorsqu'il s'agit d'une installation de nature exclusivement ménagère, des dérogations peuvent être accordées, par le Préfet sur proposition du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales après accord du service chargé de l'exploitation des ouvrages d'assainissement.

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

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

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

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

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

Article 84 - Elimination des déchets

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

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

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

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

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.

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 - DECHETS DES ETABLISSEMENTS HOSPITALIERS ET ASSIMILES

Article 86 – Généralités

Outre l'élimination des produits ou objets dangereux définis à l'article 74 du présent titre «Déchets Ménagers», les déchets en provenance des établissements hospitaliers doivent obligatoirement faire l'objet d'un tri en au moins deux catégories principales :

86.1 Déchets contaminés :

- a) Déchets anatomiques, cadavres d'animaux, fumiers de caractère putrescible ;
- b) Tout objet, aliments, matériaux souillés, milieux de culture porteurs de germes pathogènes tels qu'objets à usage unique, plâtre 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.

(Dispositions caduques : Cf. les articles R1335-1 à R1335-14 du Code de la Santé Publique, l'arrêté du 7 septembre 1999 relatif aux modalités d'entreposage des déchets d'activité de soins à risques infectieux et des pièces anatomiques, l'arrêté du 7 septembre 1999 relatif aux contrôles des filières d'élimination de ces mêmes déchets et l'arrêté du 24 novembre 2003 modifié, relatif aux emballages des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques d'origine humaine)

Article 87 - Déchets de toutes catégories

Sont applicables aux déchets de toutes catégories en tant qu'obligations minimales les prescriptions des articles 73, 74, 75, 77, 78, 79, 82 (dans lequel le mot «habitants» est remplacé par le mot «établissement» et du Titre IV.

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

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

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

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

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

(Dispositions caduques : Cf. les articles R1335-1 à R1335-14 du Code de la Santé Publique, l'arrêté du 7 septembre 1999 relatif aux modalités d'entreposage des déchets d'activité de soins à risques infectieux et des pièces anatomiques, l'arrêté du 7 septembre 1999 relatif aux contrôles des filières d'élimination de ces mêmes déchets et l'arrêté du 24 novembre 2003 modifié, relatif aux emballages des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques d'origine humaine)

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

Les déchets contaminés doivent être obligatoirement incinérés. 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.

(Dispositions caduques : Cf. les articles R1335-1 à R1335-14 du Code de la Santé Publique, l'arrêté du 7 septembre 1999 relatif aux modalités d'entreposage des déchets d'activité de soins à risques infectieux et des pièces anatomiques, l'arrêté du 7 septembre 1999 relatif aux contrôle des filières d'élimination de ces même déchets et l'arrêté du 24 novembre 2003 modifié, relatif aux emballages des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques d'origine humaine)

Article 89 - Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers

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

Cette convention précise que 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, marquages, étanchéité ;
 - Le double emballage de ces déchets ;
 - La décontamination après usage des récipients utilisés.

(Dispositions caduques : Cf. les articles R1335-1 à R1335-14 du Code de la Santé Publique, l'arrêté du 7 septembre 1999 relatif aux modalités d'entreposage des déchets d'activité de soins à risques infectieux et des pièces anatomiques, l'arrêté du 7 septembre 1999 relatif aux contrôle des filières d'élimination de ces même déchets et l'arrêté du 24 novembre 2003 modifié, relatif aux emballages des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques d'origine humaine)

SECTION 3 - MESURES DE SALUBRITE GENERALES

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,
- 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 vidange *(Cf. les articles R211-25 à R211-47, R216-7 et R216-8 du Code de l'Environnement, et l'arrêté du 3 décembre 2010 modifiant l'arrêté du 7 septembre 2009 définissant les modalités d'agrément des personnes réalisant les vidanges et prenant en charges le transport et l'élimination des matières extraites des installations d'assainissement non collectif.)*

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 *(loi abrogée : Cf. le Code de l'Environnement)* relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;
- dans des stations d'épuration aménagées pour leur permettre d'admettre ces matières de vidange sans inconvénient pour leur fonctionnement, soit directement, soit dans certains cas par l'intermédiaire du réseau afférent s'il est apte à les recevoir.

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 DBO₅ imputable aux matières de vidange doit être inférieure à 20 % de la charge totale en DBO₅ admissible sur la station ;
- le rapport des débits des matières de vidange et de l'effluent global admis sur la station doit rester inférieur à 3%.

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.

Article 92 – Utilisation agricole des matières de vidange

La distribution et la répartition non massive des matières de vidange à la surface des terres labourables peuvent être tolérées si elles sont pratiquées à une distance de 100 mètres au moins de toute habitation, à 500 mètres des parcs à coquillages, hors des périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources, des captages et des emprises d'aqueducs transitant les eaux potables et à une distance suffisante, toujours supérieure à 35 mètres des cours d'eau, puits, baignades, plages, routes et chemins. Toutes dispositions doivent être prises en outre pour que les eaux de ruissellement ne puissent, en raison de la pente du terrain, atteindre les endroits ou les milieux protégés et ne soient la cause d'inconvénients pour la santé publique ou d'incommodité pour le voisinage.

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

A cette fin, l'exploitant soumettra à son agrément, les plans des terrains sur lesquels sera effectué l'épandage.

Les matières doivent être répandues uniformément sur le sol, à l'aide de dispositifs appropriés, puis enfouies profondément par un labour dans les premiers jours suivants.

L'emploi de l'aéroaspersion est interdit.

Article 93 – Dépôts de matières fermentescibles

Les dépôts définitifs et les dépôts temporaires en vue de la cession à des tiers d'ordures ménagères, marcs de fruits, drêches, pulpes et autres matières fermentescibles, ne peuvent être établis que conformément à la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Les dépôts des mêmes matières faits en vue d'une utilisation sur des terrains de culture dans un délai maximum d'un an ne peuvent être établis qu'après une déclaration préalable faite à la mairie. Aucun de ces dépôts ne peut avoir un volume supérieur à 2000 mètres cubes.

Ces dépôts ne doivent jamais être établis, à moins de précautions spéciales, dans une carrière ou toute autre excavation, ni à moins de 35 mètres des puits, sources, cours d'eau, baignades, plages, parcs à coquillages, terrains de sport ou de camping.

Ils ne peuvent être établis à moins de 5 mètres des routes et chemins et de 200 mètres de toute habitation existante, à moins qu'il ne s'agisse d'ateliers de compostage spécialement aménagés et régulièrement autorisés. Tous ces dépôts doivent être complètement recouverts, aussitôt après les déchargements faits dans une journée, par une couche de terre meuble ou

autre matière inerte d'au moins 10 centimètres d'épaisseur. Leur hauteur ne doit pas dépasser 2 mètres.

Article 94 – Utilisation agricole des résidus verts

Lorsqu'elles ne sont pas constituées en dépôt conformément aux prescriptions de l'article précédent, les ordures ménagères, marcs de fruit, drêches et pulpes utilisés pour la culture sont répandus et enfouis par un labour assez profond huit jour au plus tard après leur arrivée sur le terrain.

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 de postes d'amarrage.

Les équipements sanitaires sont répartis en un ou plusieurs groupes sanitaires. Chacun de ces groupes comprend :

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

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

Au-delà de 1000 postes d'amarrage, le projet doit faire l'objet d'une étude particulière, en ce qui concerne le coefficient d'abattement à appliquer.

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

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

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

Leur espacement ne doit pas excéder 35 mètres.

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

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.

Cette prescription s'applique en particulier 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 transport publics en vue de prévenir les risques imputables aux déjections de quelque nature qu'elles soient.

Les véhicules des services de transport en commun, s'ils effectuent un service journalier, sont nettoyés au moins une fois par jour.

Des mesures de désinfection peuvent être prescrites par l'autorité sanitaire en cas de nécessité.

L'entretien des cabinets d'aisances et des urinoirs publics est assuré, conformément à la réglementation en vigueur, par les propriétaires ou concessionnaires autorisés.

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

Article 98 - Cadavres d'animaux

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

Leur destruction est assurée conformément aux prescriptions des articles 241, 264, 265 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.

Article 99 - Propreté des voies et des espaces libres

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 édicules d'utilité publique ou sur les bancs des rues et des promenades, tous papiers, imprimés ou non, journaux, prospectus, cartonnages,

boîtes, enveloppes, emballages divers et généralement tous objets ou matières susceptibles de salir ou d'obstruer tout ou partie de la voie publique.

Il est interdit d'y jeter, déposer ou abandonner des pelures, épluchures et résidus de fruits et légumes et, d'une façon générale, tous débris ou détritiques 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 vigueur³⁰.

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, notamment au pied des arbres. Il est fait exception toutefois, sous réserve du respect des horaires fixés par l'autorité municipale, pour les eaux provenant du lavage des façades des maisons et des devantures des boutiques, la gêne pour les usagers de la voie publique devant être réduite au minimum.

99.4 Transport de toute nature

Indépendamment des mesures particulières visant le transport de certains déchets et des matières usées, les transports de toute nature doivent avoir lieu dans des conditions telles que la voie publique n'en puisse en être salie, ni les passants et les occupants des immeubles riverains incommodés. Les chargements et les déchargements doivent être effectués en conséquence.

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 pendant la tenue du marché. Dès la fin de la tenue du marché,

les déchets sont rassemblés pour être évacués aussitôt. Leurs emplacements sont nettoyés par balayage, lavage et emploi, en tant que de besoin, d'une solution désinfectante.

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

99.6 Animaux

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

Il est interdit d'abandonner des animaux sur la voie publique ainsi que dans les parcs et jardins.

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

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.

Article 100 - Salubrité des voies privées

100.1 Dispositions générales

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 nettoyage

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

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

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

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

100.3 Enlèvement des ordures ménagères

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

100.4 Evacuation des eaux et matières usées

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

TITRE V

LE BRUIT

Article 101 - Bruits émis sur les lieux accessibles au public

Dispositions abrogées : Cf. les articles R 1334-30 à R1334-37 et R1337-6 à R1337-10-2 du Code de la Santé Publique relatif à la lutte contre le bruit, et l'arrêté préfectoral n°884/91 du 2 avril 1991 relatif à la lutte contre les nuisances sonores.

101-1 Interdiction de certains bruits gênants.

Sur les lieux et dans les locaux accessibles au public, sont interdits les bruits gênants par leur intensité ou par leur forte charge informative tels que :

- les cris et chants publicitaires, les émissions vocales et musicales, l'emploi d'appareils et de dispositifs de diffusion sonore par haut-parleur. En particulier, l'usage des postes récepteurs de radio, de magnétophones, d'électrophones est interdit à moins que ces appareils ne soient utilisés exclusivement avec des écouteurs.

- l'usage des pétards, artifices, armes à feu et tous autres engins, objets et dispositifs bruyants similaires, ainsi que les jouets bruyants, tels que tambours, trompette, sifflets...

- Tous travaux bruyants professionnels ou particuliers et, notamment, toute réparation ou réglage de moteur, quelle qu'en soit la puissance. Toutefois, une réparation de courte durée permettant la remise en service d'un véhicule immobilisé par une avarie fortuite en cours de circulation, sera tolérée.

101-2 Octroi de dérogations

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

101-3 Réglementation de certains travaux gênants.

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

- a) les travaux urgents, bruyants, sur la voie publique ne pouvant être exécutés de jour sans entrave sérieuse à la circulation. Les horaires à respecter seront précisés par l'autorité locale.

b) les travaux exécutés de jour et de nuit dans les zones particulièrement sensibles du fait de la proximité d'hôpitaux d'établissements d'enseignement et de recherche, de crèches, de maternités, de maisons de convalescence et de retraite ou autres locaux similaires.

Dans ce cas, pourront être désignés par l'autorité locale un emplacement particulièrement protégé pour les engins ou des dispositifs d'utilisation ou de protection visant à diminuer l'intensité du bruit qu'ils émettent.

101-4 Véhicules automobiles

Sont soumis aux prescriptions du Code de la Route et notamment de son article R70 et des arrêtés d'application y afférents, les dispositifs d'échappement des véhicules à moteur.

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

101-5 Engins à chantier.

Les engins de chantiers sont soumis à la réglementation relative à leur homologation.

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

Dispositions abrogées : Cf. les articles R 1334-30 à R1334-37 et R1337-6 à R1337-10-2 du Code de la Santé Publique relatif à la lutte contre le bruit, et l'arrêté préfectoral n°884/91 du 2 avril 1991 relatif à la lutte contre les nuisances sonores.

102-1 Etablissements industriels.

Les établissements industriels, commerciaux, ainsi que les collectivités ou communautés ont interdiction d'émettre à l'extérieur de leurs locaux des bruits occasionnant une gêne pour le voisinage.

Les mouvements de personnel peuvent être réglés au moyen de signaux sonores à la condition expresse que la durée d'utilisation n'excède pas 15 secondes.

102-2 Etablissements ouvert au public.

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

102-3 Ateliers et magasins de diverses natures.

Les responsables des établissements, ateliers et magasins de toutes natures, publics ou privés, les occupants des locaux d'habitation, doivent veiller à ce qu'aucun bruit impulsionnel ou continu émanant des bâtiments et exploitations n'occasionne de gêne.

102-4 Locaux d'habitations et propriétés.

Les occupants des locaux d'habitation ou de leurs dépendances doivent prendre toutes précautions pour que le voisinage ne soit pas troublé par les bruits émanant de ces locaux tels que ceux provenant de phonographes, magnétophones, appareils de radiodiffusion et de télévision, instruments de musique, appareils de musique, appareils ménagers ainsi que ceux résultant du port de souliers à semelles dures ou de la pratique d'activités ou de jeux non adaptés à ces locaux.

Les bruits émis à l'intérieur des propriétés tels que ceux qui proviennent de porte-voix, tirs d'artifice, de pétards, d'armes à feu, de moteurs à échappement libre, travaux industriels, agricoles, horticoles, commerciaux peuvent être interdits ou réglementés, compte tenu du lieu et de l'heure.

102-5 Animaux

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

102-6 Appareils utilisés pour la protection des cultures.

Les périodes d'utilisation des appareils bruyants par les agriculteurs pour la protection de leurs cultures contre les dégâts causés par les animaux, seront réglementés à l'initiative de l'autorité locale dans le cadre du présent règlement et de l'article L131-2, 2^e alinéa, du Code des Communes ou, le cas échéant, de l'article L131-13 du même Code.

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

Les entrepreneurs et les artisans exerçant des professions qui exigent l'emploi d'appareils susceptibles d'occasionner un bruit intense hors des ateliers et perturbant le repos ou la tranquillité des voisins, ne peuvent exercer leurs travaux qu'à des périodes et des conditions d'utilisation fixées par l'autorité locale.

102-8 Utilisation de véhicules « tous terrains ».

L'utilisation, en forêts ou autres lieux de promenade, de véhicules tous terrains dans des conditions telles qu'elle constitue un danger pour la sécurité ou une gêne pour la tranquillité des promeneurs ou touristes, est réglementée par arrêté municipal pris dans les formes définies par la réglementation en vigueur.

Article 103 - Voies fluviales publiques ou privées accessibles au public

Dispositions abrogées : Cf. les articles R 1334-30 à R1334-37 et R1337-6 à R1337-10-2 du Code de la Santé Publique relatif à la lutte contre le bruit, et l'arrêté préfectoral n°884/91 du 2 avril 1991 relatif à la lutte contre les nuisances sonores.

Sous réserve des dispositions régissant la navigation fluviale, l'échappement libre des moteurs, en particulier dans la traversée des agglomérations, est interdit. Le niveau sonore ne doit pas dépasser le seuil au-delà duquel serait provoqué une gêne ou un danger pour les populations riveraines.

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

Dispositions abrogées : Cf. les articles R 1334-30 à R1334-37 et R1337-6 à R1337-10-2 du Code de la Santé Publique relatif à la lutte contre le bruit, et l'arrêté préfectoral n°884/91 du 2 avril 1991 relatif à la lutte contre les nuisances sonores.

Sous réserve des dispositions applicables à la navigation aérienne, le survol des zones destinées à l'habitation ou à la détente doit être effectué à une hauteur par rapport au sol telle que le niveau sonore ne dépasse pas le seuil au-delà duquel il provoquerait une gêne ou un danger pour les populations survolées, particulièrement pendant les jours fériés.

TITRE VI**MESURES VISANT LES MALADES CONTAGIEUX,
LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT****SECTION 1 - MESURES GENERALES****Article 105 - Déclaration des maladies contagieuses**

Dispositions caduques : Cf. les articles L3113-1, R3111-1 et suivants du Code de la Santé Publique.

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

Dispositions caduques : Cf. les articles L3113-1, R3111-1 et suivants du Code de la Santé Publique.

En application de l'article L17 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 l'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

Dispositions caduques : Cf. les articles L3113-1, R3111-1 et suivants du Code de la Santé Publique.

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

Article 108 - Sortie des malades

Dispositions caduques : Cf. les articles L3113-1, R3111-1 et suivants du Code de la Santé Publique.

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

Dispositions caduques : Cf. les articles L3113-1, R3111-1 et suivants du Code de la Santé Publique.

Les enfants d'âge scolaire ne peuvent être réadmis à l'école publique ou privée que s'ils remplissent les conditions prescrites par la réglementation de l'éviction scolaire en ce qui concerne notamment la prophylaxie en cas de maladies contagieuses dans les établissements d'enseignement et d'études.

Article 110 - Transport des malades

Dispositions caduques : Cf. les articles L3113-1, R3111-1 et suivants du Code de la Santé Publique.

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 excréments contagieuses de personnes atteintes de maladies à déclaration obligatoire

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

Article 112 - Désinfection en cours de maladie

Dispositions caduques : Cf. les articles L3113-1, R3111-1 et suivants du Code de la Santé Publique.

Pendant toute la durée d'une maladie visée à l'article 106 ci-dessus, 1^{er} alinéa, les objets à usage du malade et des personnes qui l'assistent, de même que tous les objets susceptibles d'avoir été contaminés ou souillés, doivent être désinfectés.

Dans ce but, ces objets sont rassemblés dans des conditions telles qu'ils ne puissent être une source de contamination.

Il est interdit de donner, de jeter ou de vendre sans désinfection préalable, tout tapis ou tenture, objet de literie, linge ou vêtement, ayant servi à ces malades ou provenant de locaux occupés par eux ; les objets de peu de valeur sont de préférence incinérés.

Pendant toute la durée de la maladie, le nettoyage des locaux et des objets susceptibles d'avoir été contaminés se fait à l'aide d'hypochlorite ou des produits et procédés agréés à cet effet.

Il est interdit de remettre, sans désinfection préalable, aux blanchisseries, lavoirs publics ou privés, matelasseries ou autres établissements industriels, tous objets ou effets susceptibles d'avoir été contaminés. Cette opération peut être effectuée soit dans les services municipaux ou départementaux de désinfection, soit dans les machines à laver des particuliers.

Article 113 - Désinfection terminale

Dispositions caduques : Cf. les articles L3113-1, R3111-1 et suivants du Code de la Santé Publique.

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

Dispositions caduques : Cf. les articles L3113-1, R3111-1 et suivants du Code de la Santé Publique.

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

Dispositions caduques : Cf. les articles L3113-1, R3111-1 et suivants du Code de la Santé Publique.

Les appareils de désinfections 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

(Cf. le décret n°76-526 du 15 juin 1976 relatifs aux centres d'hébergement et de réadaptation)

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

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

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

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

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. *(Cf. le Code de Travail « Hygiène et sécurité des travailleurs »)*

Le dispositif de renouvellement ou éventuellement de conditionnement d'air doit être capable d'assurer d'une façon permanente l'évacuation des buées et des odeurs.

Les locaux sont interdits à l'habitation et au commerce des denrées alimentaires.

Les meubles à usage professionnel ne peuvent être utilisés dans un autre but et doivent être nettoyés fréquemment.

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

Article 118 - Hygiène générale

Les objets employés par les coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes sont entretenus de manière à n'être en aucun cas une cause de transmission d'affections contagieuses, et l'opérateur doit pour chaque client désinfecter ses instruments.

Sans préjudice des mesures habituelles d'hygiène vestimentaire et corporelle (avant chaque service, nettoyage des mains et ongles par savonnage et mouillage à l'aide d'un liquide antiseptique), les coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes doivent, lorsqu'un client présente des lésions de la peau ou du cuir chevelu, s'abstenir d'utiliser des instruments destinés à l'usage de la clientèle courante, et employer obligatoirement un matériel spécial pour lequel des mesures de désinfection particulièrement rigoureuses sont adoptées.

L'exploitant doit mettre des gants spéciaux à la disposition des employés exécutant des coiffures permanentes, traitements spéciaux, ou appliquant des teintures, ainsi que 2 jeux d'instruments par employé.

Les serviettes sont renouvelées pour chaque client.

Les produits hémostatiques doivent être conservés dans un récipient fermé et être appliqués au moyen de coton stérile renouvelé à chaque usage.

L'usage de produits 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.

Les exploitants sont tenus de fournir à leur personnel les moyens nécessaires pour que ces différentes mesures soient respectées.

SECTION 4 - LUTTE CONTRE LES RONGEURS, LES PIGEONS VIVANT A L'ETAT SAUVAGE, LES ANIMAUX ERRANTS, LES INSECTES ET AUTRES VECTEURS.

MESURES APPLICABLES AUX ANIMAUX DOMESTIQUES

Article 119 - Rongeurs

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

Ils doivent, conjointement avec les locataires ou occupants, vérifier périodiquement si les caves, cours, égouts particuliers, entrepôts, locaux commerciaux, locaux à poubelles, logements des animaux domestiques, etc..., ne sont pas envahis par ces nuisibles et faire évacuer tous dépôts de détritux et déchets susceptibles de les attirer.

Lorsque la présence de rongeurs est constatée, les personnes visées aux alinéas ci-dessus sont tenues de prendre sans délai, les mesures prescrites par l'autorité sanitaire en vue d'en assurer la destruction.

La même obligation s'impose lors de la démolition des immeubles ainsi que sur des chantiers de construction.

Des campagnes périodiques de dératisation peuvent être organisées pour l'ensemble ou une partie du département, par l'autorité sanitaire, en accord avec les municipalités.

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

Il est interdit de jeter ou de 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 poissons, épandage de produits larvicides agréés.

Les fosses d'aisances, les fosses septiques et appareils analogues sont soumis à un traitement larvicide ; les produits sont utilisés à des concentrations telles que les phénomènes bactériens ne sont pas gênés. Les appareils doivent être munis des dispositifs protecteurs spéciaux prévus par la réglementation particulière des fosses septiques et appareils analogues.

(Cf. arrêté du 7 mars 2012 modifiant l'arrêté du 7 septembre 2009 fixant les prescriptions techniques applicables aux installations d'assainissement non collectif recevant une charge brute de pollution organique inférieure ou égale à 1.2Kg/j de DBO5)

Lorsque dans un immeuble, la présence d'insectes est constatée, les personnes visées aux alinéas 1 et 2 de l'Article 119 sont tenues de prendre sans délai les mesures prescrites par l'autorité sanitaire en vue d'en assurer leur destruction.

Des campagnes périodiques de désinsectisation peuvent être organisées pour l'ensemble ou une partie du département par l'autorité sanitaire, en accord avec les municipalités.

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

Les propriétaires de ces animaux sont tenus d'empêcher qu'ils ne soient à l'origine de transmission de germes pathogènes ou de nuisances pour l'homme.

Article 123 - Autres vecteurs

Quant 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 - OPERATIONS FUNERAIRES :

Article 124 - Opérations funéraires : *(Cf. également les articles R2223-1 à R2223-132 du Cde Général des Collectivités Territoriales)*

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

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 WC 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.

TITRE VII

HYGIENE DE L'ALIMENTATION

SECTION 1 - DISPOSITIONS GENERALES

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

125.1 Magasins de vente

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- etc.*

Ces locaux doivent être aérés, ventilés et correctement éclairés. Ils doivent pouvoir être fermés sur la publique par un ou plusieurs dispositifs appropriés de manière à protéger les denrées du soleil et des pollutions de toute nature. L'utilisation des sous-sols, ainsi que des pièces sans fenêtres est interdite, sauf dérogation autorisée.

Les murs et plafonds doivent être maintenus en parfait état de propreté. Ils doivent être blanchis au moins une fois par an s'ils sont passés à la chaux, ou lavés régulièrement.

Le sol doit être en 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.

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.

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 fin treillis.

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

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

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

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

Si un débit de boisson à consommer sur place est installé dans le même local, il doit être nettement séparé du lieu de débit de denrées alimentaires.

125.2 Réserves - resserres

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- etc.*

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. Les produits altérés et ceux dont la date limite de vente est périmée doivent être aussitôt éliminés.

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

125.3 Voitures boutiques

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- etc.*

Sans préjudice des réglementations particulières les concernant, les voitures boutiques affectées à la vente ambulante de denrées alimentaires sont soumises aux mêmes règles d'entretien et d'aménagement que les magasins de vente, à l'exception de certaines règles, relatives à la construction qui ne peuvent être appliquées à des véhicules.

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

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

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

Les comptoirs de vente et les étalages doivent posséder une bordure de protection dont le niveau supérieur sera situé à 1 mètre de hauteur à partir du sol et être nettoyés chaque jour. Ils doivent être à l'abri du soleil et des intempéries et des pollutions de toute origine. Les étals doivent être en matériaux lavables et maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

La vente du lait au porte à porte est interdite sauf si ce lait est conditionné en bouteilles ou emballages perdus.

Article 127 - Protection des denrées

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

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.

Le papier imprimé et le papier journal peuvent toutefois être utilisés au contact de fruits en coque (tels que les noix), des racines, tubercules, bulbes non épluchés ni lavés pour lesquels l'acheteur procède normalement à un nettoyage avant consommation.

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

Article 128 - Déchets

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

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

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

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

Article 129 - Transport des denrées alimentaires

129.1 Généralités

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

Les moyens de transport utilisés pour les denrées alimentaires ne doivent pas constituer de fait de leur aménagement, de leur état d'entretien ou de leur chargement, un risque de contamination, d'altérations ou de souillures pour ces denrées.

Ils sont dotés des équipements nécessaires à la bonne conservation des denrées.

Ils ne doivent pas être utilisés pour le transport d'animaux vivants ou de marchandises susceptibles d'altérer ou de contaminer les dites denrées.

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 30mm de hauteur et de façon inamovible, la mention « liquides alimentaires ».

129.2 Transports terrestres de denrées périssables

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- etc.*

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

Il s'agit notamment du transport :

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

129.3 Transports de glace alimentaire

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- etc.*

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

129.4 Transport du pain

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- etc.*

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

La toiture et les parois doivent être en métal ou autre matériau rigide et ne comporter aucune partie en toile. A l'intérieur, afin de ne pas entrer en contact avec les parois et le plancher, le pain doit être contenu dans un matériau de type emballage perdu ou dans des récipients facilement nettoyables, maintenus constamment en bon état de propreté et conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur.

Il est interdit de déposer le pain livré à domicile sur tout endroit susceptible d'être pollué (par exemple, rebords de fenêtres, marches, paillasons, etc...) à moins que le pain ne soit convenablement enveloppé.

Article 130 - Ateliers et laboratoires de préparation des aliments

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- etc.*

Sans préjudice des dispositions spéciales visées à l'article 125 ci-dessus relatif aux prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation et des dispositions de la réglementation en vigueur les règles suivantes sont applicables aux ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

130.1 Entretien des locaux

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

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 sont arrondis tout au moins au raccordement avec le sol.

130.2 Evacuation des eaux

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

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

130.3 Aération et ventilation

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

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 assurant un captage total ; ces hottes sont desservies par un conduit de ventilation unique de section suffisante, indépendant des conduits de fumée desservant les foyers des appareils.

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

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

130.4 Usage des locaux

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- etc.*

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

130.5 Protection contre les insectes

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- etc.*

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 Entretien des appareils servant à la préparation et à la conservation des aliments

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- etc.*

Tous les ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement des aliments, tels que moules, marmites, plats et casseroles, planches, couteaux et hachoirs, fourchettes et cuillères, passoirs et étamines, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté. Ils 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.

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

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

130.7 Elimination des déchets

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- etc.*

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

130.8 Conditions de conservation des denrées périssables

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

La conservation éventuelle des denrées périssables utilisées dans ces ateliers et laboratoires, doit se faire en chambre froide, réglée à la température appropriée.

130.9 Fumoirs

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

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

130.10 Etablissements de collecte et de transformation du lait

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

Les établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur.

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

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

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

131.2 Conditions applicables aux denrées

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les denrées placées dans les appareils distributeurs automatiques doivent être maintenues à une température convenant à leur conservation et placées à l'abri de toute souillure provenant notamment des pièces de monnaie et des billets de banque. Elles sont renouvelées en temps utile de manière à demeurer constamment saines, en bon état de conservation.

131.3 Appareils distributeurs de bonbons et friandises

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,

- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

Les appareils distributeurs de bonbons et de friandises ne doivent débiter que des denrées incluses dans des emballages individuels.

131.4 Prescriptions concernant les matériaux

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

Les parties des appareils distributeurs de boissons destinées à être en contact avec les liquides doivent être constituées de matériaux autorisés pour les récipients en contact avec les denrées alimentaires.

La tuyauterie de distribution ne doit comporter que des éléments courts, sans coudes accentués, à l'intérieur lisse et d'un démontage facile pour permettre le nettoyage qui est effectué à chaque recharge de l'appareil et plus souvent si nécessaire à l'aide de produits autorisés. Le rinçage de la tuyauterie doit être ensuite effectué avec de l'eau potable.

Lorsque l'appareil est destiné à distribuer des boissons glacées, l'ensemble de l'installation de distribution doit être incluse 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

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,

- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

En vue de permettre le contrôle de l'état d'entretien de l'appareil par les agents sanitaires autorisés, le nom du responsable ou les indications permettant de le joindre sont apposés sur une plaque extérieure.

Article 132 - Hygiène du personnel

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, 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.

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infections cutanéomuqueuses, respiratoires ou intestinales.

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

Le personnel doit utiliser les installations sanitaires mises à sa disposition. Ces installations comportent :

- des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant,
- des cabinets d'aisance 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 placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos sont pourvus d'eau courante chaude et froide avec commande non manuelle ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains.

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

SECTION 2 - BOISSONS

Article 133 - Boissons autres que le lait

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

Les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabrique 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 limonades et sodas, des eaux gazeuses, ainsi qu'en brasserie et cidrerie ;
3. Les machines et appareils de toute sorte utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre, si nécessaire, un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien.
Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnée de produits autorisés, rincés et égouttés, après arrêt de l'installation et avant nouvel usage. Les récipients divers destinés au stockage de ces denrées sont nettoyés de la même façon.
4. Les matériaux de conditionnement et de bouchage en contact avec la boisson doivent répondre aux prescriptions réglementaires en vigueur relatives aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Ils doivent être dans un état de propreté excluant toute contamination. En outre, les dispositifs de bouchage doivent être neufs et s'ils sont séparés de la boisson par un matériel poreux, tel que le liège, ils doivent être considérés comme étant en contact avec la boisson.
5. La fabrication de la glace avec des eaux d'alimentation est réglementée par les textes en vigueur.

Article 134 - Hygiène des débits de boissons

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*

- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

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'entraîne aucune souillure ou altération des produits.

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

SECTION 3 - PRODUITS LAITIERS

Article 135 - Magasins de vente des produits laitiers

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

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.

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

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

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

Article 136 - Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires 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 immédiatement suspendu.

SECTION 4 - VIANDES, GIBIERS, VOLAILLES, ŒUFS

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

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

Outre les prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation et les dispositions de la réglementation en vigueur, 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 libre. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être facilement jointifs. Le reste des murs et le plafond doivent être enduits de peinture lavable. Les angles sont arrondis, tout au moins aux raccordements avec le sol.

- le sol est en carrelage ou en ciment lisse lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré. Lorsque les conditions du commerce exploité le justifient, il peut être exigé que l'orifice d'évacuation des eaux de lavage soit muni d'un panier grillagé ou d'un bac de décantation capable d'arrêter les corps solides susceptibles d'en gêner le fonctionnement puis d'un siphon avant raccordement à la canalisation publique.

- les tringles et crochets où sont suspendues les viandes sont à une distance telle des murs et cloisons qu'il n'y ait jamais contact entre la denrée et la paroi. Ces tringles et crochets doivent être en matériau inaltérable et maintenus parfaitement propres.

- 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.

- 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.

Si dans les magasins et resserres visés au présent article, il est fait usage d'une machine à débiter en tranches, les tranches de jambon, de saucisson ou de viande cuite ne doivent pas être saisies avec les mains. Elles sont soit reçues directement sur un papier conforme aux prescriptions réglementaires, soit saisies à l'aide de spatules, fourchettes ou pinces réservées à cet usage.

- La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur.

- L'attendrissage de la viande est interdit.

- Par exception aux dispositions des articles 126 et 130 les tables peuvent être en bois debout et réservées strictement aux opérations de fente.

- 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

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

1° Les denrées non conditionnées doivent être exposées à la vente dans un meuble réfrigéré. Leur préparation doit s'effectuer dans les conditions conformes aux articles précédents.

Les comptoirs et emplacements voisins ne doivent pas être la cause de leur modification ou de leur altération en particulier par des odeurs, poussières, souillures, parcelles organiques ou minérales.

2° Les denrées conditionnées doivent être exposées dans un meuble réfrigéré, situé de façon telle que l'enveloppe de protection de la denrée ne soit altérée en aucune façon.

Article 139 - Œufs

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

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

Les œufs vendus en coquille doivent être naturellement propres.

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

Article 140 - Abattoirs

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

Les conditions d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs sont définies par les textes en vigueur.

SECTION 5 - PRODUITS DE LA MER

Article 141 - Magasins et réserves de produits de la mer

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

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.

La vente des coquillages pendant l'été n'est autorisée que si les installations permettent leur conservation en bon état.

Son notamment interdits :

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

SECTION 6 - ALIMENTS D'ORIGINE VEGETALE : LEGUMES, FRUITS, CRESSONNIERES, 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.

Article 143 - Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées

143.1 Conditions d'exploitation

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,

- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,

- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,

- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,

- etc.

Toute cressonnière ou culture maraîchère immergée doit faire l'objet d'une déclaration au maire, qui en informe aussitôt le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales.

Elle ne peut être exploitée que si elle remplit les conditions de salubrité déterminées ci-dessous.

A cet effet, les exploitants sont tenus de se soumettre à une enquête de l'autorité sanitaire qui établit si les cultures sont reconnues salubres. L'analyse de l'eau, à la charge de l'exploitant, est pratiquée par le laboratoire départemental agréé pour le contrôle sanitaire des eaux.

La reconnaissance de la salubrité est fondée sur les constatations suivantes :

1°) Eaux indemnes d'infestation parasitologique et utilisées dans le voisinage immédiat des puits ou des sources dont elles proviennent, à condition que ces dernières ne soient pas alimentées par des eaux courantes de surface ; ces eaux doivent être d'une qualité bactériologique satisfaisante et, notamment, ne pas contenir plus de 10 coliformes fécaux ni plus de 10 streptocoques fécaux pour 100 ml. Les analyses bactériologiques et parasitologiques sont effectuées une fois par mois pendant les 3 mois qui

précèdent la première ouverture. De plus, les eaux doivent faire l'objet d'au moins une analyse chimique destinée à mettre en évidence les substances toxiques ou les constituants organiques révélateurs d'une contamination.

2°) Protection suffisante des cultures limitrophes contre les incursions d'animaux 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 des pâturages, parcs à bestiaux, étables, mares, fosses à purin ou toutes installations pouvant être contaminantes.

L'utilisation d'engrais non chimique est interdite.

143.2 Contrôle des exploitations

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- etc.*

A la suite de l'enquête ou des contrôles effectués, l'autorité sanitaire délivre un certificat de salubrité exigible pour la poursuite de l'exploitation. Une copie est transmise au maire du lieu d'exploitation.

Si une exploitation n'est ouverte que quelques mois par an, une analyse bactériologique et parasitologique sera faite dans le mois précédant l'ouverture.

L'administration départementale et l'administration communale tiennent à jour et à la disposition du public la liste des cultures ainsi agréées.

Le certificat de salubrité pourra être retiré lorsqu'un contrôle aura révélé un défaut d'exploitation.

Les eaux pénétrant dans les cressonnières exploitées, sont régulièrement contrôlées au cours de la saison, à raison d'analyses bactériologiques trimestrielles à la charge de l'exploitant. La qualité des eaux devra rester constante et elles devront présenter les mêmes critères que précédemment.

143.3 Contrôle des ventes des cressonnières

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*

- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

Les cressons ou autres produits récoltés dans les cultures immergées reconnues salubres, exposés à la vente ou détenus en vue de la consommation, doivent être accompagnés d'un bulletin d'origine.

Cette condition sera réalisée au sens du présent règlement dans la stricte mesure où chaque botte de cresson ou autre produit sera :

- liée à l'aide d'un ruban indiquant l'identité du producteur, le lieu de la culture, le numéro et la date de délivrance du certificat de salubrité, à moins que ces indications ne soient imprimées sur une étiquette fixée d'origine au lien de cerclage, ou
- contenue dans une poche imprimée portant les indications réglementaires d'identification.

Eu égard aux possibilités de souillures lors de la récolte et du conditionnement, les produits devront être soigneusement lavés à l'aide d'une eau potable, préalablement à la mise en vente.

La vente, la revente, la livraison, le colportage et la détention en vue de la consommation de ces produits, en quelque lieu que se soit, sont rigoureusement interdits s'ils ne répondent pas à l'une des conditions ci-dessus.

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 à emporter, 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 modalités de conditionnement sanitaire de produits de cultures immergées, qui en raison de leurs caractéristiques propres, ne se prêteraient pas à l'une ou l'autre de celles définies au présent article, devront dans chaque cas faire l'objet d'un accord des autorités sanitaires locales et départementales.

Article 144 - Fruits et légumes

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

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 la 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. Ils doivent en outre ne présenter ni odeur ni goût anormaux. Les fruits doivent être exempts de terre, de même que les légumes lavés. Les légumes non lavés doivent être débarrassés de toutes impuretés grossières.

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

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

Les légumes secs et les légumes déshydratés, autres que ceux vendus sous préemballage, sont conservés dans des compartiments fermés.

Article 145 - Les champignons

145.1 Champignons cultivés

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- etc.*

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'emballer 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'emballer ;
- le nom de l'espèce et lorsque celle-ci n'est pas notoirement connue, son nom botanique.

4°) Au stade de la vente au détail, le nom de l'espèce doit être porté par affichage à la connaissance du consommateur. Sur demande des services de contrôle, le détaillant doit être en mesure de faire connaître la provenance de la marchandise.

145.2 Champignons sauvages

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

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 de fonds des boulangeries et boulangeries-pâtisseries

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

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

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

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

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

- un magasin de vente d'une superficie minimale de 16 m² ;
- le pain doit être placé sur des grilles ou étagères à une hauteur minimale d'environ 70 cm au-dessus du sol et de manière qu'il ne puisse entrer en contact avec d'autres produits ;

- un comptoir avec balance et appareil à couper est réservé au débit du pain. Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle ;

- une paneterie d'une superficie minimale de 8 m², 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

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

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. En aucun cas le pain ne doit se trouver en contact avec le sol.

Article 148 - Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

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

SECTION 7 - DENREES CONGELEES ET SURGELEES

Article 149 - Denrées congelées et surgelées

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,

- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

Sans préjudice des dispositions spéciales prévues au présent titre pour les différents types de denrées, les denrées congelées et surgelées doivent répondre aux dispositions réglementaires notamment celles relatives :

- à l'emballage et au transport ;
- au maintien d'une température minimum depuis leur fabrication jusqu'à leur mise en vente ;
- aux conditions dans lesquelles la recongelation est autorisée.

SECTION 8 - ALIMENTS NON TRADITIONNELS

Article 150 - Définition des aliments non traditionnels

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,
- l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- etc.

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 ;
- des levures cultivées sur alcanes ou autres substrats non alimentaires ;
- les isolats de protéines préparées à partir de diverses farines animales ou végétales, de feuilles, d'herbes ou de levures grâce auxquelles sont 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

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

La fabrication, la détention et la mise en vente d'aliments non traditionnels destinés à l'alimentation de l'homme, sont soumises à l'avis du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, de l'Académie Nationale de Médecine et éventuellement d'autres commissions spécialisées, en application du Code de la Santé, et de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes et ses décrets d'application.

SECTION 9 - LA RESTAURATION COLLECTIVE

Article 152 - Hygiène des restaurants et locaux similaires

Dispositions caduques : Cf. le « paquet hygiène » (ensemble de règlements et de directives européennes) dont les dispositions sont applicables en France depuis le 1er janvier 2006 ainsi que :

- *l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,*
- *l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,*
- *l'arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées,*
- *l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,*
- *etc.*

Toute ouverture de restaurant doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire qui vérifiera que les dispositions suivantes relatives à l'hygiène et à la salubrité de ces locaux sont respectées.

Ces dispositions s'appliquent aux salles à manger et annexes des restaurants, buffets et brasseries servant des repas, ainsi qu'aux établissements de restauration collective visés par la réglementation en vigueur.

1. Les murs, parois et sols doivent être maintenus en bon état de propreté. Leur revêtement doit être lavable ou facile à nettoyer.

2. Le lavage du sol et son nettoyage doivent être opérés après chaque service. Le balayage à sec et l'usage de la sciure sont interdits.

3. Les locaux doivent être bien aérés et ventilés. Les arrivées d'eau non potable y sont interdites.

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 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 détergent autorisé, rincées et séchées. Les nappes imperméables sont entretenues de la même manière. Les nappes en tissu sont changées au minimum à chaque service et recouvertes de napperons de papier renouvelables à chaque client.

6. Les carafes d'eau doivent être vidées et entretenues en parfait état de propreté, dans l'intervalle des repas, lavées après chaque service. La vaisselle ébréchée est retirée du service. La vaisselle est nettoyée dans un emplacement distinct de celui qui sert à la préparation des aliments, afin d'éviter leur souillure.

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

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

7. Les plats chauds doivent être apportés dès leur préparation, directement de la cuisine au consommateur et ne pas être déposés en attente dans la salle à manger.

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

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

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

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

Les ventes ambulantes de restauration sont soumises aux prescriptions particulières les concernant.

SECTION 10 – CONSERVATION PAR LE FROID

Article 153. –Réfrigérateurs, conservateurs de denrées congelées ou surgelées et chambres froides

Les réfrigérateurs, les conservateurs de denrées congelées ou surgelées et les chambres froides, doivent être tenus dans un état de propreté parfaite. A cet effet, ils sont dégivrés et nettoyés régulièrement en tant que de besoin.

Les denrées placées dans ces appareils doivent être emballées ou contenues dans des récipients fermés à l'exclusion des pièces de viande conservées pendues.

Au demeurant toutes les denrées doivent être efficacement protégées des souillures.

Les présentes dispositions s'appliquent à toutes les activités visées au titre VII.

TITRE VIII

PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ACTIVITES D'ELEVAGE ET AUTRES ACTIVITES AGRICOLES

(Les dispositions ci-dessous ne s'appliquent qu'aux installations non soumises au régime des installations classées qui relèvent de la Loi n° 76-663 du 19 Juillet 1976, publiée au J.O. du 20 Juillet).

Article 154 -Règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement (création ou extension)

154.1 Présentation du dossier

Disposition déclarée illégale (décision du Conseil d'Etat du 31 juillet 1996).

Toute création ou extension d'un bâtiment d'élevage ou d'engraissement à l'exception des bâtiments d'élevage des lapins et volailles comprenant moins de 50 animaux de plus de 30 jours et des bâtiments consacrés à un élevage de type «familial», doit faire l'objet de la part du demandeur, de l'établissement d'un dossier comprenant les informations suivantes :

- a) Plan de masse à l'échelle du cadastre sur lequel doit 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 1/100ème) 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.

Le dossier sera adressé :

- au Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales (1 exemplaire), qui adressera un récépissé au pétitionnaire dès réception du dossier complet ;
- au Directeur Départemental de l'Équipement (2 exemplaires comportant une demande de permis de construire) ;
- au Maire de la Commune (1 exemplaire avec demande de permis de construire).

Le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales formule ses observations à l'autorité administrative compétente pour délivrer le permis de construire.

Si aucune observation n'a été adressée dans un délai d'un mois après réception du dossier, l'avis du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales sera considéré comme favorable.

Dans le cas particulier des porcheries, le dossier sera établi en liaison avec la Direction Départementale de l'Agriculture, et plus spécialement avec le fonctionnaire chargé de la coordination. En outre, le dossier comportera une fiche de renseignements élaborée selon le modèle de l'annexe III de la circulaire interministérielle du 21 Mars 1978.

154.2 Protection des eaux et zones de baignade

Les bâtiments renfermant des animaux à demeure ou en transit ne doivent pas être à l'origine d'une pollution des ressources en eau.

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

Elle est, en outre, interdite :

- 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.

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.

154.3 Protection du voisinage

La conception et le fonctionnement des établissements d'élevage ne doivent pas constituer une nuisance excessive ou présentant un caractère permanent pour le voisinage.

154.4 Dispositions particulières. Article modifié par arrêté préfectoral n°4181/84 du 17 octobre 1984

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 sur lisier ne peuvent être implantés à moins de 100 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public ;

- les autres élevages, à l'exception des élevages de type familial et de ceux de volailles et de

lapins, ne peuvent être implantés à moins de 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public à l'exception des installations de camping à la ferme ;

Toutefois, dans le cas d'une extension mesurée d'un bâtiment d'élevage existant ou d'une reconstruction, ou d'une réaffectation d'un bâtiment d'élevage existant au même type d'élevage ou non, des distances d'éloignement inférieures mais, en tout état de cause, au moins égales à 25 mètres pourront être admises après accord de M. le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, sous réserve des règles de construction, d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 155.

Afin de garantir la salubrité et la santé publique, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'hygiène.

- les élevages de volailles et de lapins ne peuvent être implantés à une distance inférieure à :

- 10 mètres pour les élevages de moins de 50 animaux de plus de 30 jours,
- 25 mètres pour les élevages renfermant plus de 50 animaux de plus de 30 jours,
- 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.

A l'exception des établissements d'élevage de volailles ou de lapins renfermant moins de 500 animaux, l'implantation des bâtiments d'élevage ou d'engraissement, dans la partie agglomérée des communes urbaines, est interdite.

Article 155 - Construction, aménagement et exploitation des logements d'animaux

155.1 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 m 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 imperméables, maintenus en bon état et avoir une pente suffisante pour assurer l'écoulement des liquides vers un système d'évacuation étanche. Le raccordement de celui-ci, à une fosse étanche ou à un dispositif d'évacuation offrant toute garantie sur le plan sanitaire, est obligatoire.

Pour ce qui concerne les logements de petits animaux tels que clapiers, poulaillers, pigeonniers, etc... ils sont construits, dans toutes leurs parties, en matériaux durs, jointifs et imputrescibles. Sont interdites les constructions de caractère précaire réalisées à l'aide de planches, vieilles tôles ou carton, pierre ou briques non maçonnées, etc....

Leur sol, ainsi que celui des volières qui en dépendent, sera réalisé en matériau dur, imputrescible et imperméable, présentant, comme celui des locaux de stabulation, une pente assurant l'évacuation correcte des liquides excrémentiels, usés et de ruissellement, au réseau d'évacuation ou à une fosse à déjection étanche et couverte.

Ils sont également soumis aux conditions d'entretien et d'hygiène figurant à l'article 26§3 du présent règlement.

155.2 Entretien et fonctionnement

(Complété par les Articles R 1334-14 à R 1334-23 du Code de la Santé Publique relatifs à la lutte contre l'exposition à l'amiante dans les immeubles bâtis)

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.

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.

Il est interdit de nourrir les animaux avec des matières animales en putréfaction.

155.3 Stabulation libre

Les prescriptions de cet article sont applicables aux stabulations libres de bovins, équidés, asins, ovins, porcins, caprins et canins.

Les courettes ou aires d'exercice, mises à la disposition des animaux, sont stabilisées ou imperméabilisées.

Elles sont nettoyées et traitées aussi souvent que nécessaire, dans les mêmes conditions qu'au paragraphe 155-2.

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 déjections solides et les débris de toutes sortes sont enlevés et stockés dans les mêmes conditions que les fumiers ou les lisiers.

Les stabulations libres comportant une aire de repos sur litière accumulée doivent être approvisionnées en litière aussi souvent qu'il est nécessaire en fonction de la technique d'élevage afin de limiter les risques d'infiltration.

S'il n'est pas fait usage de litière, le sol de l'aire de repos sera rendu imperméable. Cette disposition ne s'applique pas aux logettes pour bovins et aux élevages sur caillebotis.

Article 156 - Evacuation et stockage de 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.

156.1 Implantation des dépôts à caractère permanent

Sans préjudice des dispositions relatives à la Police des Eaux⁶¹, leur implantation devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

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

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant gravitairement de l'eau potable en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux qu'elles soient destinées à l'alimentation en eau potable ou l'arrosage des cultures maraîchères,
- des rivages,
- des berges des cours d'eau.

Des conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

L'ensemble de l'installation devra être conçu de manière à éviter tout écoulement, même accidentel, vers les points d'eau et les fossés des routes.

Ces dépôts doivent être également établis à une distance d'au moins 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public. Tout dépôt sur ou à proximité immédiate des voies de communication est interdit.

Toutefois, les installations existante, fumières maçonnées avec murettes ou simples plate-forme cimentées, réalisées selon les normes de construction et d'éloignement de l'article 78 du précédent Règlement Sanitaire Départemental, c'est-à-dire à 20 mètres au moins des habitations voisines, conservent le bénéfice de leur antériorité et ne sont de ce fait pas soumises aux nouvelles règles de distance requises.

En tout état de cause, tout cas particulier ou tout litige à ce sujet sera examiné et tranché par l'autorité sanitaire compétente.

Les dispositions ci-dessus sont également applicables aux ouvrages de stockage prévus à l'article 157.

156.2 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 étanches, et régulièrement entretenues, vers des installations de stockage étanches ou de traitement des effluents de l'élevage.

La superficie de l'aire de stockage sera fonction de la plus longue période pouvant séparer deux évacuations successives des déjections solides.

Des mesures appropriées sont prises pour empêcher la pullulation des insectes.

S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le dépôt, quelle qu'en soit l'importance, sera remis en état, reconstruit ou supprimé.

Article 157 - Evacuation et stockage des purins, lisiers, jus d'ensilage et eaux de lavage des logements d'animaux et de leurs annexes.

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 156-1 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 ruissellement et être assuré par l'intermédiaire de caniveaux ou de canalisations régulièrement entretenus et étanches. Les eaux de lavage peuvent être évacuées vers le réseau d'assainissement communal sous réserve de l'autorisation de la collectivité propriétaire des ouvrages d'assainissement.

Les ouvrages de stockage sont étanches. Leur capacité minimale sera fixée par le Conseil Départemental d'Hygiène en fonction des conditions climatiques locales.

Si l'ouvrage est couvert par une dalle, elle doit comporter un regard qui sera obturé dans l'intervalle des vidanges et un dispositif de ventilation.

Dans le cas d'une fosse ouverte à l'air libre, elle doit être équipée d'un dispositif protecteur destiné à prévenir tout risque d'accident.

Les ouvrages de stockage sont vidangés dans des conditions réduisant au minimum la gêne pour le voisinage.

Tout écoulement du contenu de ces ouvrages dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales, sur la voie publique, dans les cours d'eau ainsi que dans tout autre point d'eau (source, mare, lagune, carrière, etc...), 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.

Article 158 - 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.

158.1 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 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 157.

Les jus d'ensilage sont évacués, stockés et traités dans les conditions définies aux articles 157 et 160.

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.

158.2 Implantation

L'implantation des silos, tels que définis au 158.1, doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

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

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures 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 habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public ;
- de 5 mètres des routes.

Il peut être dérogé aux règles d'étanchéité des radiers et des parois lorsqu'elles existent, sous réserve que de tels silos soient implantés :

- à plus de 100 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public ;

- à plus de 100 mètres des divers points d'eau énumérés au paragraphe 158.2.

158.3 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 160 (alinéa 160.1).

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 159 - Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols

(à l'exception de ceux visés aux articles 156 et 158)

Sans préjudice des dispositions relatives à la Police des Eaux, 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 mètres cubes.

Au-delà d'un volume de 50 mètres cubes, ces dépôts doivent faire l'objet d'une déclaration préalable à la mairie :

Dans tous les cas, leur implantation doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, 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.

Ces conditions spécifiques de protection des zones aquicoles peuvent être définies par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Cette implantation est également interdite :

- à moins de 200 mètres de tout immeuble habité ou occupé habituellement par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public, à moins qu'il ne s'agisse d'ateliers de compostage spécialement aménagés et régulièrement autorisés ;

- à moins de 5 mètres des voies de communication.

Leur établissement, dans une carrière ou toute autre excavation, est interdit.

Après toute opération de déchargement de nouvelles matières, les dépôts doivent être recouverts dans la journée ou au plus tard le lendemain par une couche de terre meuble ou par toute autre matière inerte, d'au moins 10 cm d'épaisseur.

De tels dépôts ne peuvent avoir un volume supérieur à 2000 mètres cubes et leur hauteur ne doit pas dépasser 2 mètres.

Les dépôts constitués en vue d'une utilisation agricole doivent être exploités dans un délai maximum de 1 an.

Les dépôts constitués par un compost dont les caractéristiques sont conformes à la norme en vigueur ne sont pas soumis aux prescriptions de distances vis à vis des tiers, de recouvrement par un matériau inerte et d'interdiction d'établissement dans une carrière.

Article 160 -Epandage

Sans préjudice des réglementations en vigueur, les dispositions du présent article s'appliquent aux substances organiques susceptibles de constituer un danger direct pour la santé publique, tels que : lisiers, purins, fumiers, déchets solides d'animaux et plus généralement, aux eaux résiduaires des établissements renfermant des animaux, boues de stations d'épuration, matières de vidange, jus d'ensilage et résidus verts, ainsi qu'aux eaux résiduaires d'origine domestique.

160.1 - Dispositions générales

(Complété par l'Article 3 du Décret n° 96-540 du 12 Juin 1996, publié au J.O. du 19 Juin, relatif au déversement et à l'épandage des effluents d'exploitations agricoles)

L'épandage de telles matières devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Il est, en outre, interdit à moins de 35 mètres :

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux,
que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères,
- des rivages,
- des berges des cours d'eau.

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'inconvénients pour le voisinage.

L'épandage est notamment interdit :

- sur les zones et pendant les périodes définies par arrêtés municipaux,
- en période de gel (sauf pour les déchets solides),
- en période de fortes pluies,
- en dehors des terres régulièrement exploitées ou destinées à une remise en exploitation ou faisant l'objet d'opération de reconstitution de sols.

En aucun cas, la capacité d'absorption des sols ne devra être dépassée afin d'éviter que la stagnation prolongée sur le sol, le ruissellement en dehors du champ d'épandage ou une percolation rapide vers les nappes souterraines ne puissent se produire.

Ainsi, la nature, les caractéristiques et les quantités des produits épandus devront rester compatibles avec une protection sanitaire et agronomique du milieu.

160.2 Dispositions particulières

160.2.1. Lisiers, purins, eaux résiduaires de lavages des locaux abritant le bétail

L'épandage est interdit à moins de 100 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public. Si 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 d'un mois après réception du dossier.

Absence de plan d'épandage

En l'absence de plan d'épandage, les dispositions suivantes sont applicables

:

L'épandage est interdit :

- sur les terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai d'un an, à des cultures maraîchères,
- à moins de 200 mètres des cours d'eau si la pente est supérieure à 7 %,

Sur les pâturages, ne peuvent être épandus que des lisiers ayant subi soit un stockage répondant aux prescriptions de l'article 157 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 aspersion est interdit.

160.2.2. Fumiers de toute catégorie animale et déjections solides

Sur les terres labourables, l'épandage des fumiers et déjections solides mentionnés dans ce titre, doit être suivi d'un labour intervenant le plus tôt possible. Si l'épandage est effectué à moins de 100 mètres d'immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et d'établissements recevant du public, il sera suivi d'un labour intervenant au plus tard le lendemain, sauf impossibilité dûment motivée.

160.2.3. Eaux usées et boues de stations d'épuration

Dispositions caduques : Cf. le décret N° 97-1133 du 8 décembre 1997 et l'arrêté du 8 janvier 1998.

160.2.4. Matières de vidange issues des dispositifs d'assainissement autonome

Dispositions caduques : Cf. le décret N° 97-1133 du 8 décembre 1997 et l'arrêté du 8 janvier 1998.

160.2.5. 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 boues de curage des étangs est interdit à moins de 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public et à proximité des voies de communication.

L'épandage des jus d'ensilage est interdit à moins de 200 mètres des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 %.

Article 161 - Matières fertilisantes, supports de cultures et produits antiparasitaires

Les produits antiparasitaires à usage agricole, ainsi que les produits assimilés, sont épandus conformément à la réglementation en vigueur et en respectant les indications et les précautions d'emploi portées sur l'emballage ou la notice.

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, ils doivent être manipulés et stockés hors de la portée des enfants.

Article 162 - 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 le rejet dans le milieu récepteur. L'effluent traité doit répondre aux prescriptions imposées par la réglementation en vigueur.

Article 163 -Celliers - Pressoirs – Mares – Abreuvoirs - Lavoirs.*163.1 – 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.

163.2 - Mares – Abreuvoirs.

La création des mares ne peut se faire qu'avec l'autorisation du Maire, après avis du Conseil Départemental d'Hygiène, seulement en des lieux éloignés des habitations et à une distance d'au moins 35 mètres de ces dernières. Elles ne doivent en aucun cas pouvoir porter atteinte à la qualité des eaux souterraines utilisées pour l'alimentation.

Les mares, abreuvoirs, fosses à eau stagnante, sont curés aussi souvent qu'il est nécessaire et au moins une fois par an.

Il est interdit d'étaler les vases provenant du curage auprès des habitations et des voies de communication.

Si les mares, abreuvoirs ou fosses sont nuisibles à la santé publique, ou si leur usage ne présente plus aucune utilité pour l'agriculture ou pour la défense contre l'incendie, ils seront comblés par le propriétaire, à la diligence du Maire, après avis du conseil Départemental d'Hygiène, l'évacuation des eaux étant normalement assurée.

En aucun cas, le déversement des eaux usées de quelque nature que ce soit, même épurées, ne doit y être toléré.

163.3 – Lavoirs

Les lavoirs doivent être largement aérés. Les revêtements de leurs parois sont lisses et imperméables. Le sol est muni de rigoles d'écoulement. Les eaux doivent être canalisées jusqu'en un point où elles ne seront plus susceptibles de nuire. Les bassins des lavoirs doivent être étanches, tenus avec la plus grande propreté, vidés, nettoyés et désinfectés au moins une fois par mois.

Article 164 -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.

TITRE IX

DISPOSITIONS DIVERSES

Article 165 - Dérogations

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

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 (*article L. 1337-4 du Code de la Santé Publique*), et éventuellement aux articles L. 46 et 47 dudit Code (*articles L. 1324-3 et L. 1324-4 du nouveau Code de la Santé Publique*), ainsi qu'aux autres réglementations applicables.

Article 166 - Pénalités

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'une amende de 80Frs à 160Frs. En cas de récidive, l'amende peut être portée à 600Frs (Décret n° 73.502 du 21 mai 1973 relatif aux infractions à certaines dispositions du titre I du livre Ier du Code de la Santé Publique-article3)

Montant caducs : En référence au Décret 2003-462 du 21 Mai 2003, les infractions au Règlement Sanitaire Départemental sont désormais passibles d'une amende de 3^{ème} classe (450 € au maximum fixé par l'article 131-13 du code pénal).

Article 167 - Constatation des infractions : **modifié**

Les infractions sont constatées dans les conditions prévues à l'article L48 (*article abrogé : Cf. les articles L1312-1, L1312-2, L1337-1 et L1337-1-1 du Code de la Santé Publique*) du code de la santé publique

Article 168 - Exécution

Le Secrétaire Général, les Sous-Préfets et les Maires sont chargés, concurremment avec le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, les Vétérinaires Inspecteurs, les Directeurs de Bureaux Municipaux d'Hygiène, les Officiers et Agents de Police Judiciaire, les Inspecteurs de Salubrité et les Agents des Services de la Répression des Fraudes, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

NB : l'article L1421-4 du Code de la Santé Publique précise :

« Le contrôle administratif et technique des règles d'hygiène relève :

1°. De la compétence du maire pour les règles générales d'hygiène fixées, en application du chapitre 1er du titre 1er du livre III, pour les habitations, leurs abords et dépendances ;

2°. De la compétence de l'Etat dans les autres domaines sous réserve des compétences reconnues aux autorités municipales par les dispositions spécifiques du présent code ou du code général des collectivités territoriales. »