



Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales

REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL

Le règlement sanitaire départemental (RSD) a été prescrit en application de l'ancien article 1^{er} du Code de la Santé Publique (CSP) qui stipulait que : "Dans tous les départements, le préfet est tenu, afin de protéger la santé publique, d'établir un règlement sanitaire applicable à toutes les communes du département"...

En 1978, le ministère chargé de la santé a publié un RSD type qui a servi de base à l'élaboration des RSD départementaux.

Pour le département du Rhône, le RSD actuellement en vigueur a été approuvé par arrêté préfectoral du 10 avril 1980, modifié par les arrêtés préfectoraux du 16 février 1984, du 8 août 1986, du 26 février 1993, du 1^{er} décembre 1993 et du 25 juillet 1995.

CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE

La Loi n° 86-17 du 6 janvier 1986 relative aux transferts de compétences en matière d'aide sociale et de santé (codifiée à l'article L1311-1 du CSP) précise que les règles générales d'hygiène et toutes autres mesures propres à préserver la santé de l'homme **sont maintenant fixées par des décrets en Conseil d'Etat.**

Au fur et à mesure de la parution des décrets en Conseil d'Etat sur des thèmes spécifiques, les **articles du RSD correspondant sont abrogés ou deviennent sans objet** entièrement ou en partie. On peut citer l'exemple de la réglementation concernant le bruit de voisinage (ancien titre V du RSD), codifiée aux articles R.1336-6 à R.1336-10 du CSP et complétée par un arrêté préfectoral du 19 avril 1999.

Les dispositions du RSD demeurent applicables dans les domaines non couverts par un décret particulier.

Le RSD constitue alors le texte de référence pour imposer des prescriptions, en matière d'hygiène et de salubrité, aux activités qui ne relèvent pas du champ d'application des installations classées pour la protection de l'environnement.

Il a force contraignante **et sa violation peut entraîner des peines d'amende** (selon le décret 2003-462 du 21 mai 2003, les infractions au RSD sont désormais passibles d'une amende de 3^{ème} classe – 450 € au maximum).

Janvier 2010

DÉPARTEMENT DU RHONE
DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES

RÈGLEMENT SANITAIRE DÉPARTEMENTAL

Arrêté Préfectoral du 10 avril 1980

*Délibérations du Conseil Départemental d'Hygiène
en date des 20 septembre, 8 novembre 1979 et 27 mars 1980*

*Le présent Règlement Sanitaire a été publié au Recueil
des Actes Administratifs du Rhône n° 7 du mois de juillet 1980*

2

2

DEPARTEMENT DU RHONE

Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales

ENPCOUVERTURE.KSD

REGLEMENT SANITAIRE
DEPARTEMENTAL

ARRETE PREFECTORAL DU 10 AVRIL 1980

*Délibérations du Conseil Départemental d'Hygiène
en date des 20 septembre, 8 novembre 1979 et 27 mars 1980*

*Le présent Règlement Sanitaire Départemental a été publié au Recueil
des Actes Administratifs du Rhône n°7 du mois de juillet 1980*

MODIFIE PAR LES ARRETES PREFECTORAUX SUIVANTS :

- N° 320.84 du 16 février 1984
- N° 1188.86 du 8 août 1986
- N° 605.93 du 26 février 1993
- N° 3055.93 du 1er décembre 1993
- N° 1543.95 du 25 juillet 1995

ARRÊTÉ
portant Règlement Sanitaire Départemental

EXTRAITS DES ARRÊTÉS DU PRÉFET N° 329-80

LE PRÉFET DE LA RÉGION « RHONE-ALPES »
PRÉFET DU RHONE,
Officier de la Légion d'Honneur

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

VU la circulaire DGS/AP/1 A n° 26 du 9 août 1978 de M^{me} le Ministre de la Santé et de la Famille relative à la révision du Règlement Sanitaire Départemental Type;

VU l'arrêté préfectoral n° 78-487 en date du 5 juillet 1978 portant prescriptions pour la vente du pain;

VU l'avis et les délibérations en date des 20 septembre 1979, 8 novembre 1979 et 27 mars 1980 du Conseil Départemental d'Hygiène;

VU les lettres DGS/AP/1 A n° 46 en date du 11 janvier 1980 et DGS/AP/1 A n° 175 du 1^{er} février 1980 de M. le Ministre de la Santé et de la Sécurité Sociale; sur la proposition de M. le Secrétaire Général du Rhône et de M. le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales;

ARRÊTE

Article 1 : Le Règlement Sanitaire Départemental prescrit par les articles 1 et 2 du Code de la Santé Publique, est établi comme suit, pour l'ensemble des communes du Département du Rhône et remplace les dispositions du Règlement Sanitaire Départemental du 24 avril 1964 modifié par les arrêtés préfectoraux n° 93-73 du 9 février 1973, n° 240-73 du 28 mars 1973, n° 541-74 du 22 août 1974.

Article 2 : Toutes dispositions contraires au présent arrêté sont abrogées.

Article 3 : M. le Secrétaire Général, M. le Secrétaire Général Adjoint, MM. les Sous-Préfets, M. le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, MM. les Maires du Département ainsi que les autorités visées à l'article 156 du présent règlement sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'application du présent arrêté.

Lyon, le 10 avril 1980

Le Préfet,
Olivier PHILIP

DÉPARTEMENT DU RHONE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

EXTRAIT DES ARRÊTÉS DU PRÉFET 84 320
COMMISSAIRE DE LA RÉPUBLIQUE

LE PRÉFET

COMMISSAIRE DE LA RÉPUBLIQUE DE LA RÉGION RHONE-ALPES
COMMISSAIRE DE LA RÉPUBLIQUE DU DÉPARTEMENT DU RHONE
Commandeur de la Légion d'Honneur

OBJET: Règlement Sanitaire Départemental.

VU le Code de la Santé Publique et notamment les articles 1 et 2 relatifs au Règlement Sanitaire ;
VU la circulaire DGS/AP/1A N° 25 du 9 Août 1970 de Madame le Ministre de la Santé et de la Famille relative à la révision du Règlement Sanitaire Départemental Type ;
VU la circulaire DGS/PDS/1B N° 654 du 24 Juin 1981 de Monsieur le Ministre de la Santé relative à des modifications rédactionnelles du Règlement Sanitaire Départemental Type ;
VU la circulaire DGS/PDS/1D N° 499 du 26 Avril 1982 de Monsieur le Ministre de la Santé relative à des modifications du Règlement Sanitaire Départemental Type ;
VU la circulaire DGS/PSE/13 N° 1/83 du 20 Janvier 1983 relative au titre VIII du Règlement Sanitaire Départemental Type : prescriptions applicables aux activités d'élevage et autres activités agricoles ;
VU l'arrêté préfectoral N° 325-80 en date du 10 Avril 1980 portant Règlement Sanitaire Départemental ;
VU les délibérations et avis du Conseil Départemental d'Hygiène en date des 26 Mai 1982 et 24 Novembre 1983 ;
SUR la proposition de Monsieur le Secrétaire Général du Rhône et de Monsieur le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales ;

PREFECTURE DU RHONE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

N° 86-4488

EXTRAIT DES ARRÊTÉS DU PRÉFET
COMMISSAIRE DE LA RÉPUBLIQUE

LE PRÉFET

COMMISSAIRE DE LA RÉPUBLIQUE DE LA RÉGION RHONE-ALPES
COMMISSAIRE DE LA RÉPUBLIQUE DU DÉPARTEMENT DU RHONE
Officier de la Légion d'Honneur

OBJET: Modifications du Règlement Sanitaire Départemental.

VU le Code de la Santé Publique, et notamment ses articles L1 et L2 relatifs au Règlement Sanitaire ;

VU la circulaire DGS/PGE/1/D/ N° 713 du 18 Mai 1984 de Monsieur le Ministre des Affaires Sociales et de la Solidarité Nationale, relative à la modification du Titre II du Règlement Sanitaire Départemental Type ;

VU la circulaire DGS/PGE/1/B/ N° 661 du 10 Août 1984 de Monsieur le Ministre des Affaires Sociales et de la Solidarité Nationale relative à la modification des Titres VIII et IX du Règlement Sanitaire Départemental Type ;

VU l'arrêté Préfectoral N° 329-80 du 10 Avril 1980 portant Règlement Sanitaire Départemental ;

VU l'arrêté préfectoral N°84-320 du 16 Février 1984 portant modification du Règlement Sanitaire Départemental ;

VU les délibérations et avis au Conseil Départemental d'Hygiène en date du 28 Mars 1985 du 23 Mai 1985 et du 27 Juin 1985 ;

SUR la proposition du Secrétaire Général du Rhône et du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales ;

6

PREFECTURE DU RHONE
Direction Départementale des
Affaires Sanitaires et Sociales

6

REPUBLIQUE FRANCAISE

LE PREFET DU RHONE ET DE LA
REGION RHONE-ALPES
Officier de la Légion d'Honneur

EXTRAIT DES ARRETES DU PREFET 88.1472

OBJET : Révision de l'article 145-2
du Règlement Sanitaire Départemental.

VU la loi N° 86-17 du 6 janvier 1986, notamment son article 67 ;
VU le Code de la Santé Publique et notamment son chapitre 1er relatif
aux règlements sanitaires ;
VU l'arrêté préfectoral du 10 avril 1980 modifié par les arrêtés préfec-
toraux du 16 février 1984 et du 8 août 1986 portant règlement sanitaire
du département du Rhône ;
VU l'avis favorable émis par le Conseil Départemental d'Hygiène lors
de sa séance du 22 septembre 1988 ;
SUR la proposition du Secrétaire Général du Rhône ;

Arrêté abrogé par l'Arrêté Préfectoral du 26 février 1993

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES
AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES

Extrait des arrêtés du Préfet
n° 605.93

Service Hygiène Publique

Le Préfet de la Région Rhône-Alpes
Préfet du Rhône

Officier de la Légion d'Honneur

OBJET : Application de l'article 145.2 de l'arrêté préfectoral
du 10 avril 1980 modifié portant règlement sanitaire départemental.

VU l'article 145-2 de l'arrêté préfectoral du 10 avril 1980 modifié par les arrêtés préfectoraux du 16 février 1984 et du 8 août 1986 portant règlement sanitaire du département du Rhône ;
VU le décret N° 91-1039 du 7 octobre 1991 ;
VU l'avis favorable émis par le Conseil Départemental d'Hygiène lors de sa séance du 28 janvier 1993 ;
Considérant le risque de santé publique lié à la consommation de certains produits alimentaires ;
SUR proposition du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales du Rhône ;

A R R E T E

Article 1 : l'article 145-2 Champignons sauvages au titre VII intitulé "hygiène de l'alimentation" du règlement sanitaire départemental est rédigé de la façon suivante :

"les champignons sauvages, 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, les espèces suivantes, sous réserve qu'elles soient en bon état sanitaire et constituées de toutes leurs parties :

- cèpes ou bolets ;
- chanterelles ou giroles (*Cantharellus cibarius*)
- lactaires (*Lactarius deliciosus*)
- mousserons (*Tricholoma gambosum*)
- pieds de moutons (*Hydnum repandum*)
- pleurotes (*Pleurotus ostreatus*)
- rosés des prés (*Agaricus campestris*)
- tricholomes équestres (*Tricholoma flavovirens*)

- 8
- tricholomes prétentieux (*Tricholoma portentosum*)
 - trompettes des morts (*Craterellus cornucopioides*)
 - truffes
 - morilles (*morchella esculenta*).

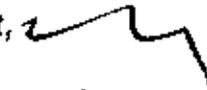
"Cette dernière espèce -morilles- ne pourra être commercialisée à l'état frais qu'accompagnée d'une affichette précisant : "produit toxique à l'état frais- ne consommer qu'après élimination de l'eau de cuisson.

Article 2 : le présent arrêté abroge l'arrêté préfectoral du 25 octobre 1988.

Article 3 : le Secrétaire Général de la préfecture, les Maires du département, le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, les Directeurs des Services Communaux d'Hygiène et de Santé, les Vétérinaires Inspecteurs, le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt, le Directeur de la Consommation et de la Répression des Fraudes, le Directeur Départemental de l'Équipement, le Colonel, Commandant le Groupement de Gendarmerie du Rhône, les Officiers et Agents de Police Judiciaire, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Recueil des Actes Administratifs de la Préfecture.

A LYON, le

26 FEV. 1993

Le Préfet, 

 Pour le Préfet,
Le Secrétaire Général.

Philippe BOISADAM

Pour ampliation
L'Ingénieur en Chef du Génie Sanitaire


Brigitte MOISSONNIER

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES
AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES

Extrait des arrêtés du Préfet

Service Hygiène Publique

Le Préfet de la Région Rhône-Alpes
Préfet du Rhône

CDHMDFRSD

Officier de la Légion d'Honneur

n° 3055-33

OBJET : Modification du Règlement Sanitaire Départemental
du 10 Avril 1980.

VU le Code de la Santé Publique, article L2 ;

VU le Règlement Sanitaire Départemental du 10 avril 1980, titre II, chapitre IV ;

VU l'avis favorable émis par le Conseil Départemental d'Hygiène lors de sa séance du
28 octobre 1993 ;

SUR proposition du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales du
Rhône.

ARRETE

ARTICLE 1 :

Le titre II, chapitre IV est modifié de la façon suivante :

"Logements garnis, meublés, hôtels et autres locaux affectés à l'hébergement collectif".

ARTICLE 2 :

Le Secrétaire Général de la Préfecture, les Maires du Département, le Directeur
Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, les Directeurs des Services
Communaux d'Hygiène et de Santé, les Vétérinaires Inspecteurs, le Directeur
Départemental de l'Agriculture et de la Forêt, le Directeur de la Consommation et de la
Répression des Fraudes, le Directeur Départemental de l'Équipement, le Colonel,
Commandant le Groupement de Gendarmerie du Rhône, les Officiers et Agents de
Police Judiciaire, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent
arrêté qui sera publié au Recueil des Actes Administratifs de la Préfecture.

Pour ampliation
L'Ingénieur en Chef du
Génie Sanitaire

Brigitte MOISSONNIER

A Lyon, le 1 DEC 1993
LE PREFET,

Signé Paul BERNARD

PREFECTURE DU RHONE

REPUBLIQUE FRANCAISE

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES
AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES

Sous-Direction Hygiène Publique

Arrêté de M. le Préfet de la Région Rhône-
Alpes, Préfet du Rhône

HABMODIFICAARR

Officier de la Légion d'Honneur

n° 4543.95

OBJET : Modification des articles 31.4, 31.5 et 31.6 du
Règlement Sanitaire Départemental du 10 avril 1980.

VU le Code de la Santé Publique et notamment son article L2 ;
 VU le Règlement Sanitaire Départemental du 10 avril 1980, modifié le 16 février 1984 et 8 août 1986 ;
 VU l'avis émis par le Conseil Départemental d'Hygiène au cours de sa séance du 22 juin 1995 ;
 SUR proposition du Secrétaire Général de la Préfecture du Rhône et du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales ;

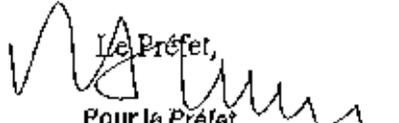
ARRETE

ARTICLE 1 : Les articles 31.4, 31.5 et 31.6 du Règlement Sanitaire Départemental sont modifiés comme suit :

Les phrases "l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment" sont remplacées par : "une entreprise qualifiée QUALIBAT ou en possession du certificat d'identité professionnelle n° 27".

ARTICLE 2 : Le Secrétaire Général de la Préfecture du Rhône, le Sous-Préfet de l'Arrondissement de VILLEFRANCHE/SAONE, le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, les Maires du Département sont chargés chacun en ce qui les concerne de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au recueil des actes administratifs de la Préfecture du Rhône.

A LYON, le 25 JUIL 1995


 Le Préfet,
 Pour le Préfet,
 Le Secrétaire Général.

TITRE 1^{er}. — Les eaux destinées à la consommation humaine

Article 1 ^{er} . — Domaine d'application	1
Section 1. — Règles générales	1
Article 2. — Origine et qualité des eaux	1
Article 3. — Matériaux de construction	1
3.1. Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau	1
3.2. Revêtements	1
Article 4. — Température de l'eau	2
Article 5. — Mise en œuvre des matériels	2
5.1. Précautions au stockage	2
5.2. Précautions à la pose	2
5.3. Juxtaposition de matériaux	2
5.4. Mise à la terre	2
Article 6. — Double réseau	2
6.1. Distinction et repérage des canalisations et réservoirs	2
6.2. Distinction des appareils	2
Article 7. — Stockage de l'eau	2
7.1. Précautions générales, stagnation	2
7.2. Prescriptions générales applicables aux réservoirs	3
7.3. Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique	3
7.4. Les bâches de reprise	3
7.5. Les réservoirs sous pression	4
Article 8. — Produits additionnels	4
8.1. Les produits anti-gel	4
8.2. Les autres produits additionnels	4
Section 2. — Ouvrages publics ou particuliers	4
Article 9. — Règles générales	4
Article 10. — Les puits	5
Article 11. — Les sources	5
Article 12. — Les citernes destinées à recueillir de l'eau de pluie	5
Article 13. — Mise à la disposition d'eaux destinées à l'alimentation humaine par des moyens temporaires	6
13.1. Les citernes	6
13.2. Les canalisations de secours	6
Section 3. — Ouvrages et réseaux particuliers de distribution des immeubles et des lieux publics	6
Article 14. — Desserte des immeubles	6
Article 15. — Qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs	7
Article 16. — Qualité technique sanitaire des installations	8
16.1. Règle générale	8
16.2. Réseaux intérieurs de caractère privé	8
16.3. Les réservoirs de coupure et appareils de disconnection	8
16.4. Manque de pression	8
16.5. Les dispositifs de traitement des eaux	8
16.6. Les dispositifs de traitement de l'air fonctionnant à l'eau potable	9

- 16.7. Les dispositifs de chauffage 9
- 16.8. Les dispositifs de production d'eau chaude et les productions d'eau froide destinées à des usages alimentaires ou sanitaires 9
- 16.9. Traitement thermique 9
- 16.10. Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine 10
- 16.11. Les dispositifs d'arrosage, de lavage ou d'ornement 10
- 16.12. Les équipements particuliers 10
- 16.13. Les installations provisoires 10
- Article 17. — Les installations en sous-sol 10
- Article 18. — Entretien des installations 10
- Article 19. — Immeubles astreints à la protection contre l'incendie utilisant un réseau d'eau potable 11
- Section 4. — *Dispositions diverses* 11
- Article 20. — Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine 11
- 20.1. Surveillance sanitaire de la qualité des eaux 11
- 20.2. Désinfection des réseaux 11
- 20.3. Contrôle des désinfections 11

TITRE II. — Locaux d'habitation et assimilés

Chapitre I^{er}. — CADRE DE LA RÉGLEMENTATION

- Article 21. — Définition 12
- Article 22. — Domaine d'application 12

Chapitre II. — USAGE DES LOCAUX D'HABITATION

- Section 1. — *Entretien et utilisation des locaux* 13
- Article 23. — Propreté des locaux communs et particuliers 13
- 23.1. Locaux d'habitation 13
- 23.2. Circulation et locaux communs 13
- 23.3. Dépendances 14
- Article 24. — Assainissement de l'atmosphère des locaux 14
- Article 25. — Battage des tapis, poussières, jets par les fenêtres 14
- Article 26. — Présence d'animaux dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et les locaux communs 14
- Article 27. — Conditions d'occupation des locaux 15
- 27.1. Interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols 15
- 27.2. Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation 15
- 27.3. Utilisation des caves et sous-sols comme remises de véhicules automobiles 15
- Article 28. — Parcs de stationnement couverts dans les locaux d'habitation 15
- Section 2. — *Entretien et utilisation des équipements* 16
- Article 29. — Évacuation des eaux pluviales et usées 16
- 29.1. Évacuation des eaux pluviales 16
- 29.2. Déversements délictueux 16
- Article 30. — Entretien et exploitation des dispositifs d'assainissement autonome
 - 30.1 Entretien des dispositifs
 - 30.2 Certificats de vidange. Carnet d'entretien
 - 30.3 Exécution des travaux à l'intérieur des dispositifs
 - 30.4 Mise hors service de dispositifs d'assainissement autonome
- Article 31. — Conduits de fumée et de ventilation. — Appareils à combustion 17
- 31.1. Généralités 17
- 31.2. Conduits de ventilation 18
- 31.3. Accessoires des conduits de fumée et de ventilation 18
- 31.4. Tubage des conduits individuels 19
- 31.5. Chemisage des conduits individuels 19
- 31.6. Entretien, nettoyage et ramonage 19

Section 3. — *Entretien des bâtiments et de leurs abords* 20

Article 32. — Généralités 20

Article 33. — Couverture, murs, cloisons, planchers, baies, gaines de passage des canalisations 20

Section 4. — *Précautions particulières d'exploitation* 21

Article 34. — Protection contre le gel 21

Article 35. — Locaux inondés ou souillés par des infiltrations 21

Article 36. — Réserves d'eau non destinées à l'alimentation 21

Article 37. — Entretien des plantations 22

Article 38. — Équipement sanitaire et approvisionnement en eau 22

Article 39. — Démolition 22

Chapitre III. — AMÉNAGEMENT DES LOCAUX D'HABITATION

Section 1. — *Locaux* 22

Article 40. — Règles générales d'habitabilité 22

40.1. Ouvertures et ventilation 23

40.2. Éclairage naturel 23

40.3. Superficie des pièces 23

40.4. Hauteur sous plafond 24

Article 41. — Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs 24

Section 2. — *Évacuation des eaux pluviales et usées* 24

Article 42. — Évacuation 24

Article 43. — Occlusion des orifices de vidanges des postes d'eau ménagère 25

Article 44. — Protection contre le reflux des eaux d'égouts 25

Section 3. — *Locaux sanitaires* 25

Article 45. — Cabinets d'aisances et salles d'eau 25

Article 46. — Caractéristiques des cuvettes de cabinets d'aisances 26

Article 47. — Cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation et d'évacuation des matières fécales 26

Section 4. — *Ouvrages d'assainissement* 27

Article 48. — Dispositifs d'assainissement autonome 27

Article 49. — Rejets des effluents 28

Article 50. — Règles d'implantation 28

Section 5. — *Installations d'électricité et de gaz, de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude* 28

Article 51. — Installations d'électricité 28

Article 52. — Installations de gaz 28

Article 53. — Installations de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude 28

53.1. Règles générales 28

53.2. Conduits d'évacuation 29

53.3 Raccordement de plusieurs foyers à un conduit unique

53.4 Ventilation

53.5 Installations de chauffage par air chaud

53.6 Modérateurs

53.7 clés et registres

53.7.1 Dispositif de réglage à commande manuelle

53.7.2 Dispositifs autoreglables de tirage

53.7.3 Dispositifs automatiques de fermeture

53.7.31 générateurs utilisant un combustible liquide

53.7.32 générateurs utilisant un combustible gazeux

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

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

53 Bis Installations thermiques ne comportant pas de combus'

Section 6. — <i>Bruit dans l'habitation</i>	31
Article 54. — Bruit	31

**Chapitre IV. — LOGEMENTS GARNIS ET HÔTELS-LOCAUX AFFECTÉS
A L'HÉBERGEMENT COLLECTIF**

Section 1. — <i>Généralités</i>	31
Article 55. — Domaine d'application	31
Article 56. — Surveillance	32
Section 2. — <i>Aménagement des locaux</i>	32
Article 57. — Équipement	32
57.1. Équipement collectif	32
57.2. Équipement des pièces	32
Article 58. — Locaux anciens	33
Section 3. — <i>Usage et entretien des locaux</i>	33
Article 59. — Service de l'eau et des sanitaires	33
Article 60. — Entretien	33
Article 61. — Mesures prophylactiques	33

**TITRE III. — Dispositions applicables aux bâtiments
autres que ceux à usage d'habitation et assimilés**

Article 62. — Type de locaux visés	34
Section 1. — <i>Aménagement des locaux</i>	34
Section 2. — <i>Ventilation des locaux</i>	34
Article 63. — Généralités	35
63.1. Dispositions de caractère général	35
63.2. Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux	35
Article 64. — Ventilation mécanique ou naturelle par conduits	36
64.1. Locaux à pollution non spécifique	36
64.2. Locaux à pollution spécifique	37
Article 65. — Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement	38
Article 66. — Ventilation par ouvrants extérieurs	38
66.1. Locaux à pollution non spécifique	38
66.2. Locaux à pollution spécifique	38
66.3. Surface des ouvrants	39
Section 3. — <i>Dispositions relatives à l'équipement sanitaire</i>	39
Article 67. — Équipement sanitaire	39
Article 68. — Équipement sanitaire des locaux de sport	40
Article 69. — Équipement sanitaire des salles de spectacles	40
Article 70. — Établissements de natation ouverts au public	40
Article 71. — Bains-douches	40
Section 4. — <i>Usage et entretien des locaux</i>	41
Article 72. — Entretien des locaux	41

TITRE IV. — Élimination des déchets et mesures de salubrité générale

Section 1. — <i>Déchets ménagers</i>	42
Article 73. — Présentation des déchets à la collecte	42
Article 74. — Produits non admis dans les déchets ménagers	42
Article 75. — Récipients de collecte des ordures ménagères	42
75.1. Poubelles	43
75.2. Sacs perdus en papier ou en matière plastique pour la collecte des ordures ménagères	43
75.3. Bacs roulants pour déchets solides	43
75.4. Autres types de récipients	43
Article 76. — Mise des récipients à la disposition des usagers	43
Article 77. — Emplacement des récipients à ordures ménagères	44
Article 78. — Évacuation des ordures ménagères par vide-ordures	44
Article 79. — Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute des vide-ordures	45
Article 80. — Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte	46
Article 81. — Réglementation de la collecte	46
Article 82. — Protection sanitaire au cours de la collecte	46
Article 83. — Broyeurs d'ordures	46
Article 84. — Élimination des déchets	47
Article 85. — Élimination des déchets encombrants d'origine ménagère	47
Section 2. — <i>Déchets des établissements hospitaliers et assimilés</i>	48
Article 86. — Généralités	48
86.1. Déchets contaminés	48
86.2. Autres déchets non contaminés assimilables aux déchets ménagers	48
Article 87. — Déchets de toutes catégories	48
Article 88. — Déchets contaminés	49
Article 89. — Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers	49
Section 3. — <i>Mesures de salubrité générale</i>	50
Article 90. — Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général	50
Article 91. — Déchargement de matières de vidange	50
Article 92. — Mares et abreuvoirs	51
Article 93. — Lavoirs publics	51
Article 94. — Utilisation agricole des résidus verts	52
Article 95. — Mesures particulières visant les ports de plaisance	52
Article 96. — Protection des lieux publics contre la poussière	53
Article 97. — Protection contre les déjections	53
Article 98. — Cadavres d'animaux	53
Article 99. — Propreté des voies et des espaces libres	54
99.1. Balayage des voies publiques	54
99.2. Mesures générales de propreté et de salubrité	54
99.3. Projection d'eaux usées sur la voie publique	55
99.4. Transports de toute nature	55
99.5. Marchés	55
99.6. Animaux	55
99.7. Abords des chantiers	55
99.8. Neige et glaces	56
Article 100. — Salubrité des voies privées	56
100.1. Dispositions générales	56

100.2. Établissement, entretien et nettoyage	56
100.3. Enlèvement des ordures ménagères	56
100.4. Évacuation des eaux et matières usées	57

TITRE V. — Le bruit

Abrogé par
le décret
Bruit

Article 101. — Bruits émis sur les lieux accessibles au public	58
101.1. Interdiction de certains bruits gênants	58
101.2. Octroi de dérogations	58
101.3. Réglementation de certains travaux gênants	58
101.4. Véhicules automobiles	59
101.5. Engins de chantier	59
Article 102. — Bruits émis en dehors des lieux accessibles au public	59
102.1. Établissements industriels	59
102.2. Établissements ouverts au public	59
102.3. Ateliers et magasins de diverses natures	59
102.4. Locaux d'habitation et propriétés	60
102.5. Animaux	60
102.6. Appareils utilisés pour la protection des cultures	60
102.7. Activités bruyantes exercées par des entrepreneurs ou artisans	60
102.8. Utilisation de véhicules « tous terrains »	60
Article 103. — Voies fluviales publiques ou privées accessibles au public	60
Article 104. — Survol des zones destinées à l'habitation ou à la détente	61
Article 104 bis. Présomption d'une gêne	

TITRE VI. — Mesures visant les malades contagieux, leur entourage et leur environnement

Section 1. — Mesures générales	62
Article 105. — Déclaration des maladies contagieuses	62
Article 106. — Isolement des malades	62
Article 107. — Surveillance sanitaire	62
Article 108. — Sortie des malades	62
Article 109. — Surveillance scolaire	63
Article 110. — Transport des malades	63
Section 2. — Contamination du milieu et des objets par les contagieux	63
Article 111. — Protection contre les déjections ou excréments contagieuses de personnes atteintes de maladie à déclaration obligatoire	63
Article 112. — Désinfection en cours de maladie	63
Article 113. — Désinfection terminale	64
Article 114. — Organisation de la désinfection	64
Article 115. — Appareils de désinfection	64
Article 116. — Centres d'hébergement de personnes sans domicile	64
Section 3. — Locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes	65
Article 117. — Aménagement des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes	65
Article 118. — Hygiène générale	65
Section 4. — Lutte contre les rongeurs, les pigeons vivant à l'état sauvage, les animaux errants, les insectes et autres vecteurs. Mesures applicables aux animaux domestiques	66
Article 119. — Rongeurs	66
Article 120. — Jets de nourriture aux animaux. — Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels	66

Article 121. — Insectes	66
Article 122. — Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité	67
Article 123. — Autres vecteurs	67
Section 5. — <i>Opérations funéraires</i>	67
Article 124. — Opérations funéraires	67
TITRE VII. — Hygiène de l'alimentation	
Section 1. — <i>Dispositions générales</i>	68
Article 125. — Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation . . .	68
125.1. Magasins de vente	68
125.2. Resserres	69
125.3. Voitures boutiques	69
Article 126. — Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin, sur les marchés et autres lieux de vente	69
Article 127. — Protection des denrées	70
Article 128. — Déchets	70
Article 129. — Transport des denrées alimentaires	70
129.1. Généralités	70
129.2. Transports terrestres de denrées périssables	70
129.3. Transport de glace alimentaire	71
129.4. Transport du pain	71
Article 130. — Ateliers et laboratoires de préparation des aliments	71
130.1. Entretien des locaux	71
130.2. Évacuation des eaux	71
130.3. Aération et ventilation	71
130.4. Usage des locaux	72
130.5. Protection contre les insectes	72
130.6. Entretien des appareils servant à la préparation et à la conservation des ali- ments	72
130.7. Élimination des déchets	72
130.8. Conditions de conservation des denrées périssables	73
130.9. Fumoirs	73
130.10. Établissements de collecte et de transformation du lait	73
Article 131. — Distribution automatique des aliments	73
131.1. Emplacement	73
131.2. Conditions applicables aux denrées	73
131.3. Appareils distributeurs de bonbons et de friandises	73
131.4. Prescriptions concernant les matériaux	73
131.5. Contrôle	74
Article 132. — Hygiène du personnel	74
Section 2. — <i>Boissons</i>	75
Article 133. — Boissons autres que le lait	75
Article 134. — Hygiène des débits de boissons	76
Section 3. — <i>Produits laitiers</i>	76
Article 135. — Magasins de vente des produits laitiers	76
Article 136. — Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées	76
Section 4. — <i>Viandes, gibier, volaille et œufs</i>	77
Article 137. — Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volaille, de gibier et de plats cuisinés	77

Article 138. — Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement	78
Article 139. — Œufs	78
Article 140. — Abattoirs	79
Section 5. — Produits de la mer	79
Article 141. — Magasins et réserves de produits de la mer	79
Section 6. — Aliments d'origine végétale. Légumes, fruits, cressonnières et champignons	79
Article 142. — Généralités	79
Article 143. — Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées	80
143.1. Conditions d'exploitation	80
143.2. Contrôle des exploitations	80
143.3. Contrôle des ventes des cressonnières	81
Article 144. — Fruits et légumes	81
Article 145. — Les champignons	81
145.1. Champignons cultivés	81
145.2. Champignons sauvages	82
Article 146. — Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds des boulangeries et boulangeries-pâtisseries	82
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	82
147.1. Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce	83
147.2. Dépôts et transport de pain	83
Article 148. — Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie	83
Section 7. — Denrées congelées et surgelées	84
Article 149. — Denrées congelées et surgelées	84
Section 8. — Aliments non traditionnels	84
Article 150. — Définition des aliments non traditionnels	84
Article 151. — Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non traditionnels	84
Section 9. — La restauration collective	85
Article 152. — Hygiène des restaurants et locaux similaires	85

TITRE VIII. Prescriptions applicables aux activités d'élevage et autres activités agricoles.

Article 153. règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement	
153.1. présentation du dossier	
153.2. protection des eaux & zones de baignade	
153.3. protection de voisinage	
153.4. dispositions particulières	
Article 154. construction, aménagement et exploitation des logements d'animaux	
154.1. construction et aménagement des logements d'animaux	
154.2. Entretien et fonctionnement	
154.3. Stabulation libre	

- Article 155 Evacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides
 155.1 Implantation
 155.2 Aménagement
 155.3 Dispositions applicables aux extensions de dépôts existants et à caractère permanent.
- Article 156 Evacuation et stockage des purins, litières, jus d'ensilage et eaux de lavage des logements
 156.1 Dispositions générales
 156.2 Dispositions applicables aux extensions d'ouvrages de stockage existants
- Article 157 Sites destinés à la conservation par voie humide des aliments pour animaux
 157.1 Conception et réalisation
 157.2 Implantation
 157.3 Exploitation
- Article 158 Dépôts de matières fermentescibles destinés à la fertilisation des sols (à l'exception de ceux visés aux articles 155 et 157)
- Article 159 Epandage
 159.1 Dispositions générales
 159.2 Dispositions particulières
 159.2.1 Litières, purins, eaux résiduaires de lavage des locaux abritant le bétail
 159.2.2 Fumiers de toute catégorie animale et déjections solides
 159.2.3 Eaux usées et boues de station d'épuration
 159.2.4 Matières de vidange issues des dispositifs d'assainissement autonomes
 159.2.5 Résidus verts, jus d'ensilage
 159.2.6 Boues de curage, des plans d'eau, fossés et cours d'eau
- Article 160 Matières fertilisantes, supports de cultures et produits antiparasitaires
- Article 161 Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration
- Article 162 Celliers, pressoirs
- Article 163 Emissions de fumée

TITRE VIII. — Dispositions diverses

Article 164 — Dérogations	87
Article 165 — Pénalités	87
Article 166 — Constatation des infractions	87
Article 167 — Exécution	87
Index alphabétique	89

TITRE I^{er}**LES EAUX DESTINÉES À 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.

Section I — RÈGLES GÉNÉRALES**Article 2 — Origine et qualité des eaux**

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

Article 3 — Matériaux de construction**3.1. Composition des matériaux des équipements
servant à la distribution de l'eau**

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

3.2. Revêtements

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

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

(1) Répression des fraudes et contrôle de la qualité (Brochure *Journal officiel* n° 1227). Recueil des textes concernant les matériaux au contact des aliments et denrées destinées à l'alimentation humaine, et notamment le décret n° 73-138 du 12 février 1973 (*Journal officiel* du 15 février 1973).

Article 4 — *Température de l'eau*

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

Article 5 — *Mise en œuvre des matériels*

5.1. Précautions au stockage

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

5.2. Précautions à la pose

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

5.3. Juxtaposition de matériaux

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

5.4. Mise à la terre

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

Article 6 — *Double réseau*

6.1. Distinction et repérage des canalisations et réservoirs

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

Toute communication entre l'eau potable et l'eau non potable, ainsi que toute communication entre l'eau d'un réseau public et l'eau provenant d'une source privée sont interdites.

6.2. Distinction des appareils

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

Article 7 — *Stockage de l'eau*

7.1. Précautions générales, stagnation

Les réseaux de distribution et les ouvrages de stockage doivent être conçus et exploités de manière à éviter une stagnation prolongée de l'eau d'alimentation.

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

Les réseaux doivent être munis de dispositifs de soutirage ; ces derniers doivent être manoeuvrés aussi souvent que nécessaire et au moins deux fois par an, pour les points du réseau où la circulation de l'eau n'est pas constante.

7.2. Prescriptions générale applicables aux réservoirs

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

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

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

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

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

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

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

7.3. Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique

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

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

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

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

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

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

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

7.4. Les bâches de reprise

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

7.5 Les réservoirs sous pression

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

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

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

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

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

Il ne doit y avoir aucune possibilité de contact entre le gaz sous pression nécessaire au fonctionnement de l'installation, et l'eau contenue dans le réservoir (DTU n° 60.1 - Additif n° 4)

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

- il est indispensable que les prises d'air alimentant le dispositif ou assurant le renouvellement soient placées à des endroits suffisamment aérés et ventilés pour éviter, soit une introduction de poussières pouvant éventuellement servir de support à une contamination microbienne, soit un apport d'éléments toxiques ou indésirables contenus, notamment, dans les gaz d'échappement de moteurs : un système de filtration d'air efficace doit être prévu lorsque l'air prélevé est susceptible d'être pollué ;

- l'air introduit et comprimé ne doit pas être susceptible d'entraîner, même accidentellement, des traces d'huiles ou de graisses nécessaires au fonctionnement de certains dispositifs de mise sous pression (compresseur d'air par exemple).

Article 8 - Produits additionnels

8.1. Les produits antifigel

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

8.2. Les autres produits additionnels

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

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

Section 2 - OUVRAGES PUBLICS OU PARTICULIERS

Article 9 - Règles générales

Toutes dispositions doivent être prises pour assurer la protection et l'entretien des ouvrages de captage, de traitement, de stockage et d'élévation, ainsi que des ouvrages d'amenée et de distribution d'eau potable contre 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.

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

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

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

Le transport de l'eau ne doit pas occasionner de bruits excessifs, ni être à l'origine d'érosion des canalisations.

Article 10 — *Les puits*

Tout projet d'établissement d'un puits ou d'un forage ou d'un captage de source non visé par une procédure d'autorisation, doit faire l'objet après consultation d'un géologue, d'une demande d'autorisation au maire qui pourra la refuser, sur avis de l'autorité sanitaire qui sera obligatoirement consultée.

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.

Il devra être procédé à la surveillance régulière de la qualité de l'eau par au moins deux analyses de type III par an, effectuées l'une en période sèche, l'autre en période pluvieuse, par un laboratoire agréé. Les résultats seront transmis à l'autorité sanitaire.

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

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

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

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

Article 11 — *Les sources*

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

Article 12 — *Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie*

Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie doivent être étanches et protégées des pollutions externes. Elles comportent un dispositif d'aération muni d'un treil-

lage métallique inoxydable à mailles de 1 mm 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, *a priori*, considérée comme suspecte. Elle ne peut être utilisée pour l'alimentation que lorsque sa potabilité a été établie.

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

13.1. Les citernes

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

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

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

13.2. Les canalisations de secours

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

Une désinfection systématique des eaux ainsi distribuées doit être effectuée.

Section 3 — OUVRAGES ET RÉSEAUX PARTICULIERS DE DISTRIBUTION DES IMMEUBLES ET DES LIEUX PUBLICS

Article 14 — *Desserte des immeubles*

Dans toutes les agglomérations ou parties d'agglomérations possédant un réseau de distribution publique d'eau potable, toutes les voies publiques ou privées doivent,

(1) Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L. 25-1 du code de la santé publique (*Journal officiel* des 26 août 1961, 27 mars 1962, 30 septembre 1967 et 28 juin 1973).

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 m (correspondant à une pression d'environ 0,3 bar) à l'heure de pointe de consommation, même au moment où la pression de service dans la conduite publique atteint sa valeur minimale.

Article 15 — *Qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs*

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

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

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

D'une 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 en procédant à une analyse de type I lors de la mise en route de l'exploitation.

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

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

Article 16 - *Qualité technique sanitaire des installations*

16.1 Règle générale

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

16.2 Réseaux intérieurs de caractère privé

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

84

Article 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 des 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 un 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 située à leur aval est considérée a priori comme eau non potable, sauf si un examen détaillé du réseau fait apparaître que le disconnecteur joue un rôle de sécurité sans qu'existe à l'aval une activité potentiellement contaminante (commerce, artisanat...).

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.

16.5. Les dispositifs de traitement des eaux

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

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

16.6. Les dispositifs de traitement de l'air fonctionnant à l'eau potable

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

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

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

16.7. Les dispositifs de chauffage

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

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

Article 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.

84

Article 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 précautions doivent être prises dans la conception de l'échangeur et dans le choix des matériaux pour limiter les risques de détérioration, notamment dans le cas où l'échangeur est destiné à assurer les besoins en chauffage de plus d'une famille ;
- l'installation doit être conçue de telle façon que la pression de l'eau potable à l'intérieur de l'appareil d'échange soit en permanence supérieure à la pression régnant en tout point de l'enceinte du fluide vecteur.

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

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

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

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 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 cm 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 raccordées sur le réseau d'eau potable doivent répondre à l'ensemble des dispositions fixées par le présent titre.

16.13. Les installations provisoires

Toutes les installations provisoires destinées à desservir des chantiers de toute nature (chantiers de 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 (1).

20.2. Désinfection des réseaux

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

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

20.3. Contrôle des désinfections

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

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

(1) Notamment code de la santé (livre I^{er}, titre I^{er}, chapitre III) et textes d'application : décret du 1^{er} août 1961 et arrêté du 10 août 1961, arrêté du 15 mars 1962, circulaire du 15 mars 1962.

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

TITRE II

LOCAUX D'HABITATION ET ASSIMILÉS

CHAPITRE I^{er}

Cadre de la réglementation

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 les articles R 111.1 à R 111.17 du code de la construction et de l'habitation et de ses annexes (1).

Les dispositions du présent règlement s'appliquent à :

La construction, l'aménagement et l'équipement des bâtiments qui ne sont pas visés par les articles R 111.1 à R 111.17 du code de la construction et de l'habitation.

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

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

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

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

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

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, salles d'eau, locaux de gardiennage et autres analogues, les sols et les parois doivent être maintenus en bon état de propreté par tous moyens non susceptibles de nuire à la santé.

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

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 et jets par les fenêtres*

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

Aucun objet ou débris 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 pigeon-

niers, ne pourront être implantés à moins de dix mètres des habitations voisines et doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et d'entretien (1). Ils sont désinfectés et désinsectisés aussi souvent qu'il est nécessaire; les fumiers doivent être évacués en tant que de besoin pour ne pas incommoder le voisinage (2).

Article 27. — Conditions d'occupation des locaux (3)

27.1. Interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols

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

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

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

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

(3) Chapitre IV, titre 1^{er}, livre 1^{er} du code de la santé publique et des textes pris pour son application.

(4) Circulaire du 3 mars 1975 relative aux parcs de stationnement couverts (*Journal officiel* du 6 mai 1975).

Section 2 — ENTRETIEN ET UTILISATION DES ÉQUIPEMENTS

Article 29 — *Évacuation des eaux pluviales et usées*

29.1. Évacuation des eaux pluviales

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

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

29.2. Déversements délictueux

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

86 ARTICLE 30 - Entretien et exploitation des dispositifs d'assainissement autonome

30.1 - Entretien des dispositifs

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

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

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

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

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

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

86) 30 - 2 - Certificats de vidange - Carnet d'entretien

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

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

86) 30 - 3 - Exécution des travaux à l'intérieur des dispositifs

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

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

86) 30 - 4 - Mise hors service des dispositifs d'assainissement autonome

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

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

31.1. Généralités

Les conduits de fumée intérieurs ou extérieurs, fixes ou mobiles, utilisés pour l'évacuation des gaz de la combustion doivent être maintenus constamment en bon état d'entretien et de fonctionnement et ramonés périodiquement en vue

(1) Circulaire N° 2216 du 14 Février 1973 relative à la création et à l'utilisation de décharges de matières de vidange des fosses d'aisance dites "déposantes" (non parue au Journal Officiel. Circulaire du 23 Février 1978 relative à l'élaboration de schémas départementaux d'élimination des matières de vidange (J.O. du 1er Mars 1978).

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.

Ces conduits d'évacuation de fumée doivent être munis de réserve de suie avec porte de ramonage.

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 pas être utilisés comme conduits de fumée.

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

31.2. Conduits de ventilation

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

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

Il est interdit, en outre, de rejeter l'air vicié en provenance des cuisines, des installations sanitaires, des toilettes 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 siphonnages, à être facilement nettoyables et à permettre les ramonages.

31.4 Tubage des conduits individuels

Le tubage des conduits, c'est-à-dire l'introduction dans ceux-ci de tuyaux indépendants, ne peut se faire que dans les conditions prévues au document technique unifié 24-1. Il ne peut être effectué que par une entreprise qualifiée QUALIBAT ou en possession du certificat d'identité professionnelle n°27. Les conduits tubés ne peuvent être raccordés qu'à des appareils alimentés en combustibles gazeux ou en fuel domestique. Une plaque portant les indications suivantes doit être fixée visiblement à la partie inférieure du conduit :

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

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

Les conduits tubés pourront avoir une section inférieure à 250 cm², sous réserve qu'ils restent conformes aux conditions requises par la puissance de l'appareil raccordé et permettent un ramonage efficace.

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

31-5 Chemisage des conduits individuels

Le chemisage des conduits, c'est-à-dire la mise en place d'un enduit adéquat 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 une entreprise qualifiée QUALIBAT ou en possession du certificat professionnelle n° 27.

Leur section, après cette opération ne doit jamais être inférieure à 250 cm. 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.

84

31-6 Entretien, nettoyage et ramonage

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

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

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

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

Elles doivent être effectuées par une entreprise qualifiée QUALIBAT ou en possession du certificat d'identité professionnelle n° 27.

Art. 32 et 33

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 cinquième alinéa de cet article.

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

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

Section 3 - ENTRETIEN DES BATIMENTS ET DE LEURS ABORDS

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

Article 32 - Généralités

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

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

Article 33 - Couvertures, murs, cloisons, planchers, baies gainés de passage des canalisations

Les couvertures et les terrasses, les murs et leurs enduits, les cloisons, plafonds, sols, planchers, fenêtres, vasistas, portes, emplacements des compteurs ainsi que les gainés de passage des canalisations ou des lignes téléphoniques sont entretenus

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

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

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

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

Section 4 — PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES D'EXPLOITATION

Article 34 — *Protection contre le gel*

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

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

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

Article 35 — *Locaux inondés ou souillés par des infiltrations*

Les locaux inondés ou souillés par quelque cause que ce soit : inondation générale, déversements 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'aisance et des puits doit faire l'objet de toutes mesures que nécessite la destination de ces ouvrages.

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

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

Article 36 — *Réserves d'eau non destinées à l'alimentation*

Les réserves d'eau non destinées à l'alimentation, les bassins d'ornement ou d'arrosage, ainsi que tous autres réceptacles, sont vidangés aussi souvent qu'il est nécessaire, en particulier pour empêcher la prolifération des insectes.

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

Article 37 — *Entretien des plantations*

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

Section 5 — EXÉCUTION DE TRAVAUX

Article 38 — *Équipement sanitaire et approvisionnement en eau*

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

Article 39 — *Démolition*

La suppression définitive d'un bâtiment doit être précédée 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.

CHAPITRE III

Aménagement des locaux d'habitation

Section I — 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 dans un délai d'un an après la publication du présent règlement.

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

Lorsque des logements ou pièces isolés sont desservis par un ou plusieurs cabinets d'aisances communs, le nombre de ceux-ci est déterminé en tenant compte du nombre de personnes appelées à en faire usage, sur la base d'au moins un cabinet

par 10 occupants. Tout cabinet ne doit pas être distant de plus d'un étage des locaux qu'il dessert, ni de plus de 30 m 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 ventilations

Les pièces principales et les chambres isolées doivent être munies d'ouvertures donnant à l'air libre et présentant une section ouvrante au moins égale au dixième de leur superficie.

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

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

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

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

40.2. Éclairage naturel

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

40.3. Superficie des pièces

L'une au moins des pièces principales de logement doit avoir une surface au sens de l'article R 111.2 du Code de la Construction et de l'habitation supérieure à neuf mètres carrés.

Les autres pièces d'habitation ne peuvent avoir une surface 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.

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

Art. 40 à 42

40.4 Hauteur sous plafond

La hauteur sous plafond ne doit pas être inférieure à 2,30 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

84

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 ou le dispositif de traitement des eaux usées et l'atmosphère extérieure, au travers des canalisations et descentes d'eaux usées des immeubles notamment lorsque le raccordement nécessite l'installation d'un poste de relevage.

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

Des évents peuvent être toutefois remplacés par des dispositifs d'entrée d'air ayant été reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté du 2 décembre 1969, portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction.

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

- d'une descente d'eaux usées par bâtiment ou par maison d'habitation individuelle ;
- d'une descente d'eaux usées par groupe de 20 logements ou locaux équivalents situés dans un même bâtiment ;
- de toute descente de plus de 24 m de hauteur ;
- de toute descente de 15 à 24 m de hauteur, non munie d'un dispositif d'entrée d'air intermédiaire ;
- de la descente située à l'extrémité amont du collecteur recueillant les effluents des différentes descentes.

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

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

Il est interdit d'évacuer des eaux 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 les dits ouvrages lorsque le système d'égout public le permet.

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

Aucune nouvelle 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'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 vidange des postes d'eau

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

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

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

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

Section 3 : Locaux sanitaires.

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

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

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

Les sols doivent être en parfait état d'étanchéité.

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 constructions et le présent règlement sanitaire.

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

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, en cas d'impossibilité, le cabinet d'aisances peut communiquer directement avec ces pièces sous réserve qu'il soit aéré par une ouverture donnant sur l'extérieur ou par l'intermédiaire d'une gaine de ventilation haute, complétée par une ventilation basse. L'évacuation de l'air vicié par une ouverture donnant sur le cage d'escalier devra rester exceptionnelle et fera l'objet en tout état de cause de l'avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article 48 - Dispositifs d'assainissement autonome

Les eaux usées domestiques issues de locaux d'habitation ou assimilées non desservis par un réseau public d'assainissement, sont recueillies, traitées et éliminées par des dispositifs d'assainissement autonome établis conformément aux prescriptions applicables en matière d'assainissement autonome des bâtiments d'habitation (2).

Article 49 - Rejets des effluents

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

Article 50 - Règles d'implantation

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

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

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

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

Section 5 - INSTALLATIONS D'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 NFC 14-100 et C 15-100.

Article 52 - Installation de gaz

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

Section b : Installations d'électricité et de gaz, de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude.

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

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

84 53.2 - Conduits d'évacuation

Un appareil à combustion ne peut être raccordé qu'à un conduit d'évacuation présentant les caractéristiques de tirage et d'isolation thermique prévues par la réglementation en vigueur (2) (3). Les orifices extérieurs de ces conduits d'évacuation doivent être également conformes à la réglementation en vigueur (3).

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

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

(1) arrêté interministériel du 3 mars 1982 fixant les règles de construction et d'installation des fosses septiques et appareils utilisés en matière d'assainissement autonome des bâtiments d'habitation.

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

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

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

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

La construction des 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 fumée.

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

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

Le raccordement à un conduit d'évacuation des produits de la combustion à tirage naturel ou à extraction mécanique des appareils utilisant les combustibles gazeux ou des hydrocarbures liquéfiés doit être réalisé dans les conditions prévues à cet effet par le DTU N° 61-1 : installations de gaz.

Si des systèmes de combustion comportent un dispositif d'évacuation des fumées d'une conception différente des conduits visés par le présent règlement, ils ne peuvent être mis en oeuvre que si le dispositif d'évacuation des fumées a été reconnu apte à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté (1) portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction.

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

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 fumée desservant les logements (1) 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 fumée 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 "ventilateur" ;
- des générateurs à combustibles solides peuvent être raccordés sur un même conduit. Ce conduit doit être indépendant du ou des conduits, des foyers à combustibles liquides ou gazeux sauf cas précisés ci-après.

Installation de puissance utile totale supérieure à 70 KW

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

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

Installation de puissance utile totale inférieure à 70 KW

Dans le cas de deux chaudières, l'une à combustible liquide ou gazeux et l'autre à combustible solide, l'accouplement doit obligatoirement être réalisé par un équipement fourni sur catalogue par un fabricant et ayant été reconnu apte à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté (2) portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction.

Cet équipement doit comprendre :

- un conduit d'accouplement des deux buses avec une seule sortie de fumée ;
- un dispositif automatique de sécurité n'autorisant le fonctionnement du brûleur à combustible liquide ou gazeux que lorsque l'allure du foyer à combustible solide est suffisamment réduite c'est-à-dire lorsque la température des fumées à la buse est inférieure à 100°C ou lorsque la température de fluide caloporteur au départ est inférieure à 10°C.

(1) arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements (JO du 30 octobre 1969) (articles 7 et suivants)

(2) 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 (JO du 16 décembre 1969)

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 et une des portes de chargement est ouverte.

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

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

(84) 53.4. - Ventilation

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

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

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

Les appareils de production-émission ou de production, tels qu'ils sont définis dans les règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage 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.

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

(2) Arrêté du 2 août 1977 (notamment l'article 15 relatif à la ventilation) relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances (J.O. du 24 Août 1977).

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

- les débits d'air nécessaires au bon fonctionnement de ces appareils soient assurés ;
 - lors d'une évacuation de l'air par un dispositif mécanique, la dépression créée par cette évacuation ne puisse entraîner d'inversion de tirage des conduits de fumée et foyers fonctionnant par tirage naturel, notamment lors de l'allumage de certains foyers.
- b) - appareils d'une puissance utile totale supérieure à 70 KW..

Le local doit être muni d'une amenée d'air neuf et d'une évacuation d'air vicié aménagées conformément aux dispositions applicables aux chaufferies fixées par les règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage (2).

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

(84) 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.

(84) 53.6. - Modérateurs

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

(84) 53.7. - Clés et registres

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

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.

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

(2) Arrêté du 23 juin 1976 (notamment les articles 11, 12 et 13 relatifs à la ventilation) relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public (chaufferies).

54 (84) - 53.7.1. - Dispositif de réglage à commande manuelle.

Pour les appareils d'un type ancien, utilisant un combustible solide et ne comportant pas de dispositif efficace de réglage du débit d'air comburant, la mise 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 saie ou tout autre dépôt.

53.7.2. - Dispositifs autoréglables de tirage.

Des registres autoréglables de tirage, autres que les modérateurs de tirage visés à l'article 53.6, 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 (1) portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction ;
- ne pas obstruer, en position de fermeture, plus des trois quarts de la section du conduit,
- être placés sur une partie horizontale du conduit de fumée ou, en tout état de cause en amont du dispositif fixe ou mobile destiné à éviter toute obturation accidentelle du conduit et permettent des nettoyages faciles.

53.7.3. - Dispositions automatiques de fermeture.

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

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

53.7.31. - Générateurs utilisant un combustible liquide.

Des dispositifs automatiques de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion peuvent être installés sous réserve d'avoir été reconnus apte à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté (1) portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction. Ces dispositifs doivent être, en particulier, conçus de manière à ne permettre de 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.

53.7.32. - Générateurs utilisant un combustible gazeux.

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

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

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

53.7.4. - Conditions d'installation et d'entretien 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 31.5.

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

(84) 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 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.

(84) 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 extérieures. Ces conduits doivent être capables de résister à la pression de fonctionnement et, s'ils traversent des locaux occupés ou habités, être placés à l'intérieur d'une gaine présentant les mêmes caractéristiques mécaniques qu'un conduit de fumée. Cette gaine peut servir de ventilation haute du local où est installé le moteur ; dans le cas contraire, elle doit être en communication directe à sa partie basse et à sa partie haute avec l'air extérieur. Elle est indépendante, de tout autre et doit également déboucher au niveau imposé pour les conduits de fumée.

(1) Spécification A.T.G. (31.31) concernant les dispositifs de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion de chaudières à gaz de puissance utile supérieure à 70 KW.

(84) 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 (1)

Section 6 — BRUIT DANS L'HABITATION

Article 54 — *Bruit*

Les adjonctions ou les transformations d'équipements du logement, quelles qu'elles soient, notamment ascenseurs et appareils sanitaires, vide-ordures, installations de chauffage et de conditionnement d'air, les canalisations d'eau, surpresseurs et éjecteurs d'eau, antennes de télévision soumises à l'action du vent, doivent satisfaire aux dispositions de la réglementation en vigueur. Ces travaux d'aménagement ne doivent pas avoir pour conséquence de diminuer les caractéristiques d'isolation acoustique du logement (1).

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

CHAPITRE IV

Logements garnis, meublés et hôtel (2) affectés à l'hébergement collectif (3)

Section 1 — GÉNÉRALITÉS

Article 55 — *Domaine d'application*

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

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

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

(3) Loi n° 73548 du 27 juin 1973 relative à l'hébergement collectif. Décret n° 75-50 du 20 janvier 1975 portant application de ladite loi (*Journal officiel* du 1^{er} février 1975).

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 (1).

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

Article 56 — Surveillance

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

Section 2 — AMÉNAGEMENT DES LOCAUX

Article 57 — Équipement

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 dix personnes ou fraction de dix personnes;

Des cabinets d'aisances à raison d'un pour dix personnes ou fraction de dix personnes;

Un lavabo pour trois personnes au maximum; à titre transitoire sont tolérés les lavabos collectifs comportant un nombre de robinets correspondant au nombre de lits.

57.1. Équipement 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. Équipement des pièces

Tout logement garni ou meublé, 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.

(1) 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 (*Journal officiel* du 15 juin 1969) et ses arrêtés d'application.

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

Article 58 — *Locaux anciens*

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

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

Section 3 — USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX

Article 59 — *Service de l'eau et des sanitaires*

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

Article 60 — *Entretien*

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

Article 61 — *Mesures prophylactiques*

La location des locaux meublés ayant été occupés même partiellement ou temporairement par des personnes atteintes de maladies 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 À USAGE D'HABITATION ET ASSIMILÉS****Article 62 — Type de locaux visés**

Sous réserve de dispositions contraires édictées par des réglementations particulières, les prescriptions du présent 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 — AMÉNAGEMENT DES LOCAUX

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

De l'article 40;

De l'alinéa *b* de l'article 45.

Section 2 — VENTILATION DES LOCAUX

Les dispositions de cette section s'appliquent aux constructions neuves et aux constructions subissant des modifications importantes affectant le gros 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 le monoxyde de carbone, le dioxyde de carbone, l'ammoniac, l'ozone).

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

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

L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins huit mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf 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.

TITRE III - Dispositions applicables aux bâtiments autres que ceux à usage d'habitation et assimilés.

Section 2 - Ventilation des locaux

- Article 64 - Ventilation mécanique ou naturelle des conduits

64.1 - Locaux à pollution non spécifique :

Dans les locaux à pollution non spécifique, le débit normal d'air neuf à introduire est fixé dans le tableau ci-après en tenant compte des interdictions de fumer (2). Ce débit est exprimé en m³ par heure et par occupant en occupation normale.

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

(1) - Arrêté du 23 juin 1976 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation de bureaux, ou recevant du public (J.O. du 21 juillet 1975).

(2) - Les interdictions de fumer découlent de l'application du décret n° 77.1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (J.O. du 17 septembre 1977) et du décret N° 73.1007 du 31 octobre 1973 relatif à la protection contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public (J.O. du 4 novembre 1973).

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

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

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

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

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

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

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

64.2 - Locaux à pollution spécifique :

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

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

DESTINATION DES LOCAUX	DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF en m ³ /h
Pièces à usage individuel : - salle de bains ou de douches - salle de bains ou de douches commune avec cabinets d'aisances - cabinets 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 et 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 1 500 repas servis simultanément (3) - plus de 1 500 repas servis simultanément (4)	15 par repas 25 par repas 20 par repas 15 par repas 10 par repas

N* : Nombre d'équipements dans le local

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

(2) : Avec un minimum de 3 750 m³/h

(3) : Avec un minimum de 10 000 m³/h

(4) : Avec un minimum de 22 500 m³/h

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

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

Lorsque la pièce de service est ventilée par l'intermédiaire d'une pièce principale ou des circulations, le débit à prendre en considération doit être égal à la plus grande des 2 valeurs indiquées respectivement par le tableau ci-dessus ou celui figurant à l'article 64.1.

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

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

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

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

Article 65 - Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement

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

- a) pour l'air neuf, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NFX 44012 d'au moins 90% ;
- b) pour l'air recyclé, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NFX 44012 d'au moins 95%.

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

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

Le circuit d'amenée d'air doit être nettoyé avant la mise en service 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 :

A 6 m³ pour les locaux avec interdiction de fumer;

A 8 m³ pour les locaux sans interdiction de fumer.

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

66.2. Locaux à pollution spécifique

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

— dans les cabinets d'aisances si le volume de ces locaux est au moins égal à 5 m³ par occupant potentiel;

— dans les autres locaux à pollution spécifique si, d'une part, il n'est pas nécessaire de capter les polluants au voisinage de leur émission et si, d'autre part, le débit d'air extrait correspondant aux valeurs de l'article 64 est inférieur à 1 l/s par mètre cube de local.

66.3. Surface des ouvrants

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

Surface du local en mètres carrés	10	50	100	150	200	300	400	500	600	700	800	900	1 000
Surface des ouvrants en mètres carrés	1,25	3,6	6,2	8,7	10	15	20	23	27	30	34	38	42

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

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

où

s représente la surface des ouvrants en mètres carrés;

S représente la surface du local en mètres carrés.

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

Section 3 — DISPOSITIONS RELATIVES A L'ÉQUIPEMENT SANITAIRE

Article 67 — *Équipement sanitaire*

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

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

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

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

Article 68 — *Équipement sanitaire des locaux de sports*

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.

Article 69 — *Équipement sanitaire des salles de spectacle*

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

Article 70 — Établissements de natation ouverts au public

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

Article 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.

(1) Arrêté du 13 juin 1969 fixant les règles de sécurité et d'hygiène applicables aux établissements de natation ouverts au public (*Journal officiel* du 8 juillet 1969).

Loi n° 78-733 du 12 juillet 1978 relative aux piscines et aux baignades aménagées (*Journal officiel* du 13 juillet 1978).

Section 4 — Usage et entretien des locaux

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

Des alinéas 3 et 4 de l'article 24;

Des paragraphes 27.1 et 27.2 de l'article 27;

Du deuxième alinéa du paragraphe 31.2 (Conduits de ventilation) de l'article 31.

Article 72 — Entretien des locaux

Le sol des locaux, les murs ainsi que les sièges de w-c doivent être maintenus en constant état de propreté. Toutes mesures sont prises pour assurer la destruction des insectes.

Le balayage à sec est interdit.

TITRE IV**ÉLIMINATION DES DÉCHETS
ET MESURES DE SALUBRITÉ GÉNÉRALE****Section I — DÉCHETS MÉNAGERS**

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

Article 73 — Présentation des déchets à la collecte

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

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

Article 74 — Produits non admis dans les déchets ménagers

Les déchets ménagers présentés au service de collecte ne doivent contenir aucun produit ou objet susceptible d'exploser, d'enflammer les 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 les déchets et issues d'abattage professionnel.

Article 75 — Récipients de collecte des ordures ménagères

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

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

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

75.1. Poubelles

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

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

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

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

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

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

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

75.3. Bacs roulants pour déchets solides

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

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

75.4. Autres types de récipients

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

Article 76 — *Mise des 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'enlè-

vement 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 I ci-dessus;

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

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

Pour tous les groupes d'habitation et pour tous les immeubles collectifs les promoteurs et architectes doivent, lors de l'établissement de projets de construction ou de transformation, consulter les services municipaux ou communautaires intéressés, afin de prévoir, dès la conception, toutes dispositions nécessaires en vue d'un enlèvement facile des ordures ménagères en fonction des possibilités du service de collecte.

Dans les immeubles collectifs importants, les locaux de remisage des récipients à ordures ou de réception des vide-ordures, quand ces derniers équipements sont prévus, doivent, sans préjudice des réglementations spécifiques, être conçus, quant à leurs dimensions, leurs dispositions et leurs accès à partir de la voie publique, de façon à permettre l'utilisation de récipients de grande capacité ou tous autres moyens adaptés aux productions importantes d'ordures susceptibles d'être imposés par les services de collecte des ordures ménagères en considération même de cette production.

Article 78 — *Évacuation des ordures ménagères par vide-ordures*

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

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

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 accordée après avis favorable du Conseil Départemental d'Hygiène, qui fixera les conditions requises pour qu'il n'en résulte pas de difficulté 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 et nettoyés périodiquement et au moins deux fois par an. Ils sont maintenus en permanence en bon état d'utilisation et de propreté. Des mesures de désinfection et de désinsectisation peuvent être prescrites par l'autorité sanitaire en cas de nécessité.

Les produits utilisés pour les opérations d'entretien doivent être homologués conformément à la réglementation en vigueur (1).

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

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

Article 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 — *Élimination des déchets*

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

Après la mise en demeure, les dépôts existants sont supprimés selon la procédure prévue par le code de la santé publique.

Tout brûlage à l'air libre des ordures ménagères et des déchets industriels est également interdit.

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

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

Des dérogations à la règle pourront cependant être accordées par le préfet sur proposition de l'autorité sanitaire et après avis du conseil départemental d'hygiène.

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

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

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

Article 85 — *Élimination des déchets encombrants d'origine ménagère*

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

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

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

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

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

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

Section 2 — DÉCHETS DES ÉTABLISSEMENTS HOSPITALIERS ET ASSIMILÉS

Article 86 — Généralités

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

86.1. Déchets contaminés

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

86.2. Autres déchets non contaminés assimilables aux déchets ménagers

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

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

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

Article 87 — Déchets de toutes catégories

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

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

- A la mise à disposition éventuelle des récipients;
- A la présentation des déchets pour leur enlèvement;
- A la sélectivité des déchets;

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

- A la responsabilité de l'hôpital en ce qui concerne :
- les récipients contenant les déchets contaminés, matériaux utilisés, marquage, étanchéité;
 - le double emballage de ces déchets;
 - la décontamination après usage des récipients utilisés.

Section 3 — MESURES DE SALUBRITÉ GÉNÉRALE

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

Il est interdit de déverser et de déposer dans les cours d'eau, lacs, étangs, canaux, sur leurs rives, dans les nappes alluviales, dans les puits d'alimentation en eau potable, les gouffres et tous les lieux susceptibles d'entraîner une altération de la qualité de l'eau des milieux récepteurs cités précédemment; 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*

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

Temporairement dans des citernes étanches et couvertes;

Dans des usines de traitement dont le fonctionnement aura été préalablement autorisé par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement;

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

(1) Circulaire du 23 février 1978 relative à l'élaboration de schémas départementaux d'élimination des matières de vidange (*Journal officiel* du 1^{er} mars 1978).

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

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

La station ne doit pas être surchargée et doit être en bon état de fonctionnement ; elle doit être équipée d'un dispositif de dépotage ;

La charge en DBO_5 imputable aux matières de vidange doit être inférieure à 20 % de la charge totale en DBO_5 admissible sur la station ;

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

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* (1).

Article 92 - Mares et abreuvoirs

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article 93 - Lavoirs publics

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

Au cas où l'eau d'alimentation du lavoir n'est pas potable, une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible la mention "eau dangereuse à boire" et un pictogramme caractéristique (1), sera appliquée sur le dispositif d'alimentation en eau du lavoir.

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

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 fruits, drèches et pulpes utilisés pour la culture sont répandus et enfouis assez profondément deux jours 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 des postes d'amarrage.

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

Par tranche de 25 postes d'amarrage : 1 w.-c., 1 urinoir, 1 lavabo et 1 douche;

En outre par tranche de 50 postes d'amarrage : 1 bac à laver.

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

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

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

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

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

Leur espacement ne doit pas excéder 35 m.

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

Les installations en exploitation seront rendues conformes aux présentes instructions un an après la publication du présent règlement, réserve faite des cas où des mesures urgentes s'avèreraient nécessaires.

Article 96 — *Protection des lieux publics contre la poussière*

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

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

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

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

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 bétouires, ou de les enfouir d'une façon générale à moins de 35 m des habitations, et à 200 m des puits, des sources et dans les périmètres de protection des sources et des ouvrages de captage et d'adduction des eaux d'alimentation prévus dans la réglementation des eaux potables.

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

Les cadavres d'animaux ou les lots de cadavres d'animaux pesant au total plus de 40 kg, seront obligatoirement enlevés par un établissement d'équarrissage.

(1) Circulaire du 29 juin 1977 relative à la prévention des pollutions et nuisances d'équarrissages. (Journal officiel du 21 août 1977).

Article 99 — Propreté des voies et des espaces publics

Les voies et espaces publics doivent être tenus propres.

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

99.1. Balayage des voies publiques

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

99.2. Mesures générales de propreté et de salubrité

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

Il est également interdit d'abandonner, de déposer ou de jeter, sur tout ou partie de la voie publique ainsi que dans les édifices ou 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 de légumes et, d'une façon générale, tous débris ou détritus d'origine animale ou végétale susceptibles de souiller la voie publique ou de provoquer des chutes.

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

Les façades des immeubles et les clôtures des terrains riverains doivent être tenus propres. Les graffitis sont interdits. L'affichage, lorsqu'il n'est pas interdit, doit être exécuté et maintenu dans des conditions satisfaisantes de propreté.

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

Il est interdit d'apposer des inscriptions ou des affiches, papillons, prospectus... autres que ceux réglementaires et nécessaires à la circulation sur les revêtements de la voie publique et sur tous les ouvrages qui en dépendent, sauf dans certaines conditions, prévus par la réglementation en vigueur (1).

(1) Décret n° 76-148 du 11 février 1976 relatif à la publicité et aux enseignes visibles des voies ouvertes à la circulation publique (*Journal officiel* du 14 février 1976).

Arrêté du 14 octobre 1977 fixant les conditions d'utilisation du mobilier urbain comme support publicitaire (*Journal officiel* du 6 novembre 1977).

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. Transports de toute nature

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

99.5. Marchés

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

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

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

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 ou 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 (1)

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

100.2. Établissement, entretien et nettoyage

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

Éventuellement, les propriétaires peuvent contracter 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 et dégager les sorties et les escaliers de secours. 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.

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

Article 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.

Articles 101 à 104 sont abrogés de fait par les arrêtés préfectoraux n°328.91 du 30 janvier 1991 et n°3418 du 1er décembre 1992

TITRE VI**MESURES VISANT LES MALADES CONTAGIEUX
LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT****Section I — MESURES GÉNÉRALES****Article 105 — Déclaration des maladies contagieuses**

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

Article 106 — Isolement des malades

En application de l'article L. 17 du code de la santé publique, l'isolement du malade en milieu hospitalier est réalisé dans tous les cas de variole, choléra et peste, et effectué sur prescription de l'autorité sanitaire dans les cas de typhus exanthématique, fièvre jaune, fièvre récurrente à poux et fièvres hémorragiques d'origine virale.

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

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

Article 107 — Surveillance sanitaire

Toute personne qui s'est trouvée ou se trouve exposée à la contamination d'une des maladies visées par la réglementation sanitaire internationale, notamment variole, choléra, peste, fièvre jaune, peut être astreinte à une surveillance sanitaire d'une durée égale à la période d'incubation maximale fixée par 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

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 données, sans délai, à l'autorité sanitaire (dans les mêmes conditions qu'une déclaration de maladie) en précisant le lieu où le malade a déclaré se rendre. L'autorité sanitaire prendra alors toutes mesures utiles pour la protection de la santé publique.

Article 109 — *Surveillance scolaire*

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

Article 110 — *Transport des malades*

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

Tout véhicule public ou privé qui aura été souillé lors du transport de personnes atteintes de maladies transmissibles à déclaration obligatoire devra être nettoyé et désinfecté de suite. La désinsectisation pourra être exigée dans certains cas.

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 (1).

Article 112 — *Désinfection en cours de maladie*

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,

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

Arrêté du 30 août 1967 (*Journal officiel* du 2 septembre 1967).

Arrêté du 19 août 1974 (*Journal officiel* du 9 octobre 1974).

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

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

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

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

Article 114 — Organisation de la désinfection

Les opérations de désinfection obligatoire sont pratiquées dans les conditions prescrites par les articles 14, 15 et 16 du code de la santé publique soit par les services publics, soit par des organismes privés, contrôlés par l'autorité sanitaire qui délivre le certificat de désinfection.

Article 115 — Appareils de désinfection

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

Article 116 — Centres d'hébergement de personnes sans domicile

Les établissements publics ou privés recueillant à titre temporaire ou permanent des personnes sans domicile (1) doivent disposer de douches, de lavabos, de cabinets d'aisances 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.

(1) Loi n° 75-535 du 30 juin 1975 sur les institutions sociales et médico-sociales (*Journal officiel* du 1^{er} juillet 1975).

Décret n° 76-526 du 15 juin 1976 (*Journal officiel* du 18 juin 1976) et circulaire du 15 juin 1976 (*Journal officiel* du 30 juillet 1976) relatifs à l'application des articles 185 et 185-3 du code de la famille et de l'aide sociale étendant l'aide sociale à de nouvelles catégories de bénéficiaires et relatifs aux centres d'hébergement et de réadaptation.

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, PÉDICURES ET ESTHÉTICIENNES

Article 117 — *Aménagements des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes*

Tous les locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes doivent être convenablement aérés et éclairés et, d'une façon générale, répondre aux prescriptions d'hygiène concernant les locaux de travail (1).

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.

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.

(1) Code du travail : Hygiène et sécurité des travailleurs.

Les produits cosmétiques et les produits d'hygiène corporelle sont soumis aux dispositions de la loi du 10 juillet 1975 (1).

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

**Section 4 — LUTTE CONTRE LES RONGEURS,
LES PIGEONS VIVANT A L'ÉTAT SAUVAGE,
LES ANIMAUX ERRANTS, LES INSECTES ET AUTRES VECTEURS.
MESURES APPLICABLES AUX ANIMAUX DOMESTIQUES**

Article 119 — Rongeurs

Les propriétaires d'immeubles 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 (notamment les soupiraux, les fenêtres des sous sols munis de fil de fer fort, galvanisé à mailles de un centimètre de côté, tous les murs, toutes les cloisons seront rigoureusement étanches).

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

Lorsque la présence de rongeurs est constatée, les personnes visées aux alinéas ci-dessus sont tenues de prendre sans délai les mesures prescrites par l'autorité sanitaire en vue d'en assurer la destruction et l'éloignement. La même obligation s'impose lors de la démolition des immeubles ainsi que sur les chantiers de construction.

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

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

(1) Loi n° 75-604 du 10 juillet 1975 (Journal officiel du 11 juillet 1975).

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.

Les bassins, fosses d'aisances, fosses septiques abandonnés seront comblés de façon à ne pas retenir d'eau stagnante.

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 — OPÉRATIONS FUNÉRAIRES

Article 124 — *Opérations funéraires*

Les opérations de mise en bière, d'inhumation, de transport ou d'exhumation sont assurées conformément à la réglementation en vigueur (1).

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

Les emplacements destinés aux dépôts des corps doivent être maintenus à une température inférieure à 5 °C.

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

(1) Décret n° 76-435 du 18 mai 1976 modifiant le décret du 31 décembre 1941 codifiant les textes relatifs aux opérations d'inhumation, d'exhumation, d'incinération et de transport des corps (*Journal officiel* du 20 mai 1976).

Titre VII - Hygiène de l'alimentation

Section 1 - Dispositions générales

125.1. Magasins de vente

Ces locaux doivent être aérés, ventilés et correctement éclairés. Ils doivent pouvoir être fermés sur la voie publique par un ou plusieurs dispositifs appropriés de manière à protéger les denrées du soleil et des pollutions de toute nature.

L'utilisation des sous-sols, ainsi que des pièces sans fenêtres, est interdite, sauf dérogation autorisée. Le passage de canalisations d'eaux usées dans ces locaux et notamment la présence de joints sont prohibés.

Les murs et les 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 (1).

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 (2).

Toutes précautions sont prises pour que les denrées non présentées sous emballage d'origine soient à l'abri des pollutions. Les denrées altérables à la chaleur, emballées ou non, doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée, les autres étant protégées par des cloisons transparentes ou de fins treillis.

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

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

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

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

(1) Décret n° 77-1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (J.O. du 17 septembre 1977).

(2) Décret n° 73.138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er Août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets (J.O. du 15 février 1973).

125.2. Resserres

Ces locaux sont soumis aux mêmes règles que les magasins de vente en ce qui concerne l'aménagement et l'entretien. Ils ne doivent pas servir à d'autres usages, notamment de garage. Ceux qui sont situés en sous-sol doivent être tout particulièrement aérés et ventilés.

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

Sans préjudice des réglementations particulières les concernant (1), les voitures boutiques affectées à la vente ambulante de denrées alimentaires sont soumises aux mêmes règles d'entretien et d'aménagement que les magasins de vente, à l'exception de certaines règles, relatives à la construction qui ne peuvent être appliquées à des véhicules.

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

Les denrées alimentaires vendues à l'extérieur des magasins, hormis le pain qui devra être préemballé, sont soumises aux conditions générales ou particulières les concernant et font l'objet d'une protection rigoureuse contre les pollutions de toute nature. Notamment aucun étalage ne doit être placé à moins de 5 m d'un édifice à usage de W.-C. publics.

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

(1) Arrêté du 1^{er} février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (*Journal officiel* du 20 mars 1974).

Article 127 - Protection des denrées

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

Elles doivent être délivrées aux consommateurs soit préemballées ou conditionnées, soit protégées d'une enveloppe en matière isolante ou en papier. Ces matériaux et papiers doivent présenter toute qualité hygiénique et être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (1).

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

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 de 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

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

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

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

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

129.2 Transports terrestres de denrées périssables

Les conditions de transport terrestre des denrées périssables, qu'elles soient à l'état frais, congelé ou surgelé, sont précisées par la réglementation spécifique en vigueur (2).

(1) Décret n° 73.138 du 12 février 1973 (JO du 15 février 1973)

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

Il s'agit notamment du transport :

Des viandes et abats, c'est-à-dire de toutes les parties d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins et de gibier;

De poissons, mollusques et crustacés, vivants ou non;

Du lait et des œufs;

Des glaces et crèmes glacées;

Des produits transformés d'origine animale (produits laitiers, ovo-produits, produits de charcuterie);

Des denrées d'origine végétale surgelées.

129.3. Transport de glace alimentaire

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

129.4. Transport du pain

Le pain doit être transporté contenu dans un matériau du type emballage perdu ou dans des récipients facilement nettoyables, maintenus constamment en bon état de propreté et conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (2).

Article 130 — Ateliers et laboratoires de préparation des aliments

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

130.1. Entretien des locaux

Le sol, les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins deux 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 desdits matériaux, de peinture lisse et lavable.

Les angles sont arrondis tout au moins au raccordement avec le sol.

130.2. Évacuation des eaux

L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré par l'intermédiaire d'un siphon avant raccordement à la canalisation publique. Notamment le sol, doit être lavé au moins une fois par jour. Le balayage à sec est interdit. L'installation d'une boîte à graisse est exigée.

130.3. Aération et ventilation

L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation rapide des buées et vapeurs de cuisson. Si ces locaux sont situés en

(1) Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L. 25-1 du code de la santé publique (eaux potables) (*Journal officiel* du 26 août 1961).

(2) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (*Journal officiel* du 15 février 1973).

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

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

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

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 (1).

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

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

130.7. Élimination des déchets

Les déchets, rebuts et détritiques de toutes sortes sont immédiatement déposés dans un récipient, muni d'un couvercle rabattable, vidé, nettoyé et désinfecté au

(1) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (*Journal officiel* du 15 février 1973).

moins une fois par jour. En dehors des heures de service, il doit être placé dans un local, réservé à cet usage, situé hors des cuisines.

130.8. Conditions de conservation des denrées périssables

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

130.9. Fumoirs

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

130.10. Établissements de collecte et de transformation du lait

Les établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur (1).

Une attention particulière doit être apportée aux modalités d'entreposage du matériel de conditionnement (capsules, récipients) qui doit être effectué à l'abri de l'humidité et dans des conditions d'hygiène correctes.

Article 131 — *Distribution automatique d'aliments*

131.1. Emplacement

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

131.2. Conditions applicables aux denrées

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

131.3. Appareils distributeurs de bonbons et de friandises

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

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

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

nettoyage qui est effectué à chaque recharge de l'appareil et plus souvent si nécessaire à l'aide de produits autorisés. Le rinçage de la tuyauterie doit être ensuite effectué avec de l'eau potable.

Lorsque l'appareil est destiné à distribuer des boissons glacées, l'ensemble de l'installation de distribution doit être inclus dans un équipement frigorifique maintenant en permanence la température entre 0 °C et -2 °C.

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

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

131.5. Contrôle

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

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur (1), les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire; ces prescriptions sont placées sous la responsabilité de l'employeur.

Dans les ateliers de préparation des aliments, il est interdit de fumer (2).

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

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

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

Des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant;

Des cabinets d'aisances ne communiquant pas avec les locaux visés au présent titre. Une affiche recommandera aux utilisateurs le lavage des mains en sortant des lieux d'aisances;

(1) Code du travail.

Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (*Journal officiel* du 1^{er} août 1971) et arrêté d'application. Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (*Journal officiel* du 31 mars 1977).

(2) Décret n° 77-1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (*Journal officiel* du 17 septembre 1977).

Art. 133

Des lavabos placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos sont pourvus d'eau courante ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains, dans la mesure du possible, ils seront pourvus d'un robinet à commande non manuelle.

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

Section 2 - Boissons**Article 133 - Boissons autres que le lait**

Les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabriques de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, de sirôps, 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 seront 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 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 matériaux poreux, -tel que le liège- ils doivent être considérés comme étant en contact avec la boisson.

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

(1) Décret n° 61.859 du 1er août 1961 (JO du 5 août 1961)

Arrêté du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article .25.1 du Code de la Santé Publique (eaux potables) (JO du 26 août 1961). Circulaire du 15 mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation et la glace alimentaire (JO du 27 mars 1962 et rectificatif JO du 13 avril 1962).

Art. 134

Article 134 - Hygiène des débits de boissons

Les cafés, brasseries, bars et buvettes, les salons de thé, les débits de boissons, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article 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.

En ce qui concerne l'interdiction de fumer, prévue à l'article 152 ci-après dans des locaux où les denrées alimentaires sont entreposées, manipulées, préparées pour la consommation ou proposées à la vente, il est fait exception à cette règle dans les locaux destinés à la consommation sur place de denrées alimentaires, s'ils sont dotés d'une ventilation adaptée.

L'accès des chiens et des chats et de tous autres animaux est interdit dans les salles de débit de boissons, bars, cafés, buvettes, brasseries, salons de thé, restaurants. Toutefois, il peut être autorisé sous réserve que ces animaux soient tenus en laisse et qu'ils ne pénètrent pas dans les locaux destinés à la préparation des aliments.

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 - Magasin de vente des produits laitiers**

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

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 à la température fixée par la réglementation en vigueur selon les produits 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

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires (2) notamment en ce qui concerne
-le matériel servant à la fabrication ;

(1) Décret n° 71.636 du 21 juillet 1971 (JO du 1er août 1971)

Décret n° 73.138 du 12 février 1973 (JO du 15 février 1973)

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

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

Décret n° 49.438 du 29 mars 1949 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne le commerce des glaces et des crèmes glacées (JO du 30 mars 1949)

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

Arrêté du 13 septembre 1967 fixant les prescriptions d'hygiène applicables aux locaux de fabrication d'entreposage et de vente ainsi qu'au matériel et aux conditions de manipulation en ce qui concerne les glaces et crèmes glacées (JO du 17 octobre 1967).

La température des produits mis en vente;
Leur manipulation.

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

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

Section 4 — VIANDE. — GIBIER. — VOLAILLE. — ŒUFS

Article 137 — *Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volaille, de gibier et plats cuisinés*

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

Les murs et 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 et lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré.

Lorsque les conditions du commerce exploité le justifient il peut être exigé que l'orifice d'évacuation des eaux de lavage 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 (1).

(1) Arrêté du 1^{er} février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (*Journal officiel* du 20 mars 1974).

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

La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur (1).

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

L'attendrissage de la viande est interdit dans les collectivités notamment dans les établissements scolaires et universitaires (2).

Par exception aux dispositions des articles 126 et 130 les tables peuvent être en bois debout et réservées strictement aux opérations de découpe pratiquées à la feuille ou au couperet.

Les magasins de triperie doivent être équipés d'un ou plusieurs bacs de lavage et de trempage de capacité en rapport avec l'importance du commerce exercé.

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

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

1° 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 — *Oeufs*

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

Les œufs vendus en coquille doivent être naturellement propres.

Les dispositions relatives à l'entreposage et à la commercialisation des œufs sont précisées par la réglementation en vigueur (3).

(1) Arrêté du 15 mai 1974 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine (*Journal officiel* du 26 juin 1974).

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

(3) Décret du 17 septembre 1969 (*Journal officiel* du 19 septembre 1969), modifié par le décret du 11 août 1976 relatif au commerce des œufs (*Journal officiel* du 19 août 1976).

Article 140 — *Abattoirs*

Les conditions d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs sont définies par les textes en vigueur (1).

Section 5 — PRODUITS DE LA MER

Article 141 — *Magasins et réserves de produits de la mer*

Sans préjudice de l'application des articles ci-dessus, les conditions d'exploitation de produits de la mer et d'eau douce sont définies par les règlements particuliers relatifs à ces denrées (2).

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

Sont notamment interdits :

L'arrosage des huîtres et des coquillages et le trempage en eau de mer ;

Le rafraîchissement avec de la glace non alimentaire ou au moyen de feuillages, d'herbes ou de tissus imbibés d'eau non potable ;

La vente de lots non munis de l'étiquette de salubrité apparente ;

L'ouverture des huîtres et coquillages en dehors de ceux destinés à une consommation immédiate.

Section 6 — ALIMENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE. — LÉGUMES, FRUITS.
CRESSONNIÈRES, CHAMPIGNONSArticle 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 composts 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 (3).

(1) Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (*Journal officiel* du 1^{er} août 1971).

Arrêté du 20 novembre 1961 relatif aux abattoirs privés de type industriel ou d'expédition (12 décembre 1961).

Arrêté du 28 mars 1967 fixant les prescriptions techniques relatives à la construction des abattoirs publics (*Journal officiel* du 11 avril 1967).

Arrêté du 25 août 1972 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements (*Journal officiel* du 9 septembre 1972).

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

Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (*Journal officiel* du 1^{er} août 1971).

Arrêtés des 1^{er}, 2, 3 et 4 octobre 1973 fixant les règles d'hygiène relatives aux produits de la mer et d'eau douce (*Journal officiel* du 25 novembre 1973).

(3) Arrêté du 20 juillet 1956.

Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs en résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (*Journal officiel* du 4 octobre 1973).

Article 143 *Protection des cressonnières
et des cultures maraîchères immergées*

143.1. Conditions d'exploitation

Toute cressonnière ou culture maraîchère immergée doit faire l'objet d'une déclaration au maire, qui en informe aussitôt le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales.

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

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

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

1^o Eaux indemnes d'infestation parasitologique et utilisées dans le voisinage immédiat des puits ou des sources dont elles proviennent, à condition que ces dernières ne soient pas alimentées par des eaux courantes de surface; ces eaux doivent être d'une qualité bactériologique satisfaisante et, notamment, ne pas contenir plus de dix coliformes fécaux ni plus de dix streptocoques fécaux pour 100 ml. Les analyses bactériologiques et parasitologiques sont effectuées une fois par mois pendant les trois mois qui précèdent la première ouverture. De plus, les eaux doivent faire l'objet d'au moins une analyse chimique destinée à mettre en évidence les substances toxiques ou les constituants organiques révélateurs d'une contamination.

2^o Protection suffisante des cultures limitrophes contre les incursions d'animaux sauvages ou domestiques, notamment le mouton.

3^o Établissement d'un périmètre de protection des cultures et des points d'eau qui les alimentent, contre les eaux de ruissellement provenant de pâturages, parcs à bestiaux, étables, mares, fosses à purin ou toutes installations pouvant être contaminantes.

L'utilisation d'engrais non chimiques est interdite.

143.2. Contrôle des exploitations

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

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

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

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

Les eaux, pénétrant dans les cressonnières exploitées, sont régulièrement contrôlées au cours de la saison, à raison d'analyses bactériologiques trimes-

trielles à la charge de l'exploitant. La qualité des eaux devra rester constante et elles devront présenter les mêmes critères que ceux fixés précédemment.

143.3. Contrôle des ventes des cressonnières

Tout colis dans lequel sont placés en vue de la vente des produits récoltés dans des cultures immergées doit porter, en caractères bien apparents et indélébiles, les nom et adresse du producteur, le lieu de son exploitation, le lieu et la date de délivrance du certificat de salubrité. Ces mêmes indications doivent également apparaître sur le lien des marchandises conditionnées en bottes. Les produits importés doivent avoir été récoltés dans les mêmes conditions de salubrité et être vendus sous étiquette portant des mentions similaires à celles précitées.

Article 144 — Fruits et légumes

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

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

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

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

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

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

Article 145 — Les champignons

145.1. Champignons cultivés

1° Les champignons ne peuvent faire l'objet de culture que s'ils appartiennent à une espèce comestible.

2° Chaque emballage ou chaque lot présenté en vrac ne doit contenir que des champignons de même espèce. Ceux-ci doivent être de bon état sanitaire et toujours constitués de toutes leurs parties.

3° Chaque emballage doit porter, soit par inscription directe, soit au moyen d'une étiquette solidement fixée :

Les nom et adresse de l'emballeur ou son identification symbolique délivrée par le service de la répression des fraudes;

Les nom et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballeur;

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

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

Article 1 - l'article 145-2 Champignons sauvages au titre VII intitulé "Hygiène de l'alimentation" du règlement sanitaire départemental est rédigé de la façon suivante :

"les champignons sauvages, 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, les espèces suivantes, sous réserve qu'elles soient en bon état sanitaire et constituées de toutes leurs parties :

- cèpes ou bolets ;
- chanterelles ou giroilles (*Cantharellus cibarius*)
- lactaires (*Lactarius deliciosus*)
- mousserons (*Tricholoma gambosum*)
- pieds de moutons (*Hydnum repandum*)
- pleurotes (*Pleurotus ostreatus*)
- rosés des prés (*Agaricus campestris*)
- tricholomes équestres (*Tricholoma flavovirens*)
- tricholomes prétentieux (*Tricholoma portentosum*)

- trompettes des morts (*Craterellus cornucopioides*)
- truffes
- gyromitres ou fausse morille (*Gyromitra esculenta*)
- morilles (*Morchella esculenta*)

"Ces dernières espèces -gyromitres et morilles- ne pourront être commercialisées à l'état frais qu'accompagnées d'une affichette précisant : "produit toxique à l'état frais - ne consommer qu'après élimination de l'eau de cuisson".

Article 2 - la rédaction antérieure de l'article 145-2 du règlement sanitaire départemental est réputée caduque.

Article 3 - Le Secrétaire Général du Rhône, les Maires du Département, le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, les Directeurs des Services Communaux d'Hygiène et de Santé, les Vétérinaires Inspecteurs, le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt, le Directeur de la Consommation et de la Répression des Fraudes, le Directeur Départemental de l'Équipement, le Colonel, Commandant le Groupement de Gendarmerie du Rhône, les Officiers et Agents de Police Judiciaire, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Recueil des Actes Administratifs de la Préfecture.

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

1° Les règles auxquelles sont soumis la construction et l'aménagement des boulangeries et des boulangeries-pâtisseries sont déterminées par la réglementation en vigueur (1).

2° Les projets de construction et d'aménagement sont soumis à l'autorité sanitaire.

3° Dans le cas où le combustible de chauffage est le mazout, le foyer ne doit comporter aucune communication directe avec le four, les brûleurs doivent être réglés de manière à éviter toute émission de suies.

4° Le nettoyage des fours et des surfaces, sur lesquelles sont déposés les pains, doit être effectué périodiquement à l'aide d'un produit autorisé.

Article 147 — *Installation des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture, ou de transfert de boulangeries et de dépôts de pain*

1° La création, l'extension, la réouverture, le transfert d'un magasin de boulangerie, d'un dépôt de pain et l'adjonction d'un rayon de vente de pain à un fonds de commerce existant sont déclarés à l'autorité sanitaire.

2° Outre leur conformité aux règles générales définies ci-dessus pour les magasins de vente de denrées alimentaires ces locaux doivent comporter les installations particulières suivantes :

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

147.1. Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce

Un magasin de vente d'une superficie minimale de 16 m²;

Le pain doit être placé sur les 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 de pain. Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle;

Une panneterie 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 et transport de pain

Hormis les boulangeries, ces locaux devront disposer d'un emplacement réservé à la vente du pain, distinct des autres activités.

La vente du pain dans des locaux renfermant des produits toxiques ou dangereux, non conditionnés, est interdite.

Le pain devra être préemballé :

— dans un magasin libre service à l'intérieur du circuit d'encaissement;

— s'il est transporté hors du lieu de fabrication dans des véhicules ou récipients non exclusivement affectés à cet effet.

Sous réserve des prescriptions prévues à l'alinéa 2 du présent article, il pourra être offert non préemballé à la clientèle s'il est mis en vente dans un rayon inaccessible au public et dans ce cas obligatoirement remis à l'acheteur par une personne affectée au service.

Une affiche interdira la manipulation du pain par la clientèle.

Après avis du Maire, des dérogations pourront être accordées au profit des dépôts de pain, dans les communes rurales sans boulangerie.

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

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

Les pâtisseries et confiseries doivent satisfaire aux dispositions de l'article 125 ci-dessus en ce qui concerne les locaux de vente et de l'article 130 en ce qui concerne

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

les laboratoires de fabrication des produits alimentaires et de l'article 134.

Les produits sont placés sous protection de cloisons transparentes et maintenus à l'abri du soleil. Ceux qui sont à base de crème, facilement altérables, ne doivent être exposés qu'en quantité aussi réduite que possible, le reste des produits préparés étant entreposé dans une enceinte réfrigérée.

Ils ne doivent être manipulés que par les vendeurs et à l'aide de pelles ou de pinces.

Section 7 — DENRÉES CONGELÉES ET SURGELÉES

Article 149 — *Denrées congelées et surgelées*

Sans préjudice des dispositions spéciales prévues au présent titre pour les différents types de denrées, les denrées congelées et surgelées doivent répondre aux dispositions réglementaires, notamment celles relatives (2) :

A l'emballage et au transport :

Au maintien d'une température minimum depuis leur fabrication jusqu'à leur mise en vente;

Aux conditions dans lesquelles la recongélation est autorisée.

Section 8 — ALIMENTS NON TRADITIONNELS

Article 150 — *Définition des aliments non traditionnels*

On appelle aliments non traditionnels, les aliments et substances alimentaires provenant :

Soit d'une matière première considérée comme alimentaire mais profondément transformée en vue d'en extraire une ou plusieurs substances nutritives;

Soit de produits non habituellement obtenus en agriculture, en élevage ou industriellement pour l'alimentation de l'homme.

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

Des farines d'origine animale ou végétale riches en protéines;

Les levures cultivées sur alcanes ou autres substrats non alimentaires;

Les isolats de protéines préparées à partir de diverses farines animales ou végétales, de feuilles, d'herbes ou de levures grâce auxquelles sont élaborées les protéines texturées et les AIV (aliments imitant la viande).

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

La fabrication, la détention et la mise en vente d'aliments non traditionnels destinés à l'alimentation de l'homme, sont soumises à l'avis du conseil supérieur

(2) Circulaire du 15 juillet 1953 fixant les dénominations de vente des produits alimentaires traités par le froid.

Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 relatif aux produits surgelés (*Journal officiel* du 13 septembre 1964).

Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (*Journal officiel* du 31 juillet 1974).

de l'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*

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) :

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 fermées 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

(1) Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (*Journal officiel* du 1^{er} août 1971).

Art. 152

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

Les plats cuisinés chauds non consommés le jour de leur préparation ne peuvent être réutilisés conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (2).

9. Le transport des denrées alimentaires sera effectué conformément aux dispositions de l'article 129, notamment à l'abri des souillures. Les véhicules dont le compartiment utilisé pour les denrées alimentaires n'est pas étanche aux poussières, sont remisés dans des locaux fermés, tenus propres et ne servant à l'exercice d'aucune activité susceptible de provoquer une insalubrité.

(1) Arrêté du 26 juin 1974 (*Journal officiel* des 15 et 16 juillet 1974) réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

(2) Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance (*J.O.* des 15 et 16 juillet 1974).

TITRE VIII DU REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL

86 "PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ACTIVITES D'ELEVAGE ET AUTRES ACTIVITES AGRICOLES"

en application de la circulaire DGS/PGE/18 N° 661 du 10 Août 1984
modifiant le TITRE VIII du Règlement Sanitaire Départemental Type
relatif aux activités agricoles.

TITRE VIII : PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ACTIVITES D'ELEVAGE ET AUTRES
ACTIVITES AGRICOLES.

ARTICLE 153 : REGLES D'IMPLANTATION DE BATIMENTS D'ELEVAGE OU D'ENGRAS-
SEMENT (CREATION OU EXTENSION).

153 - 1 - Présentation du dossier

Toute création ou extension d'un bâtiment d'élevage ou d'engraissement à l'exception des bâtiments d'élevage de lapins et volailles comprenant moins de 50 animaux de plus de 30 jours et des bâtiments consacrés à un élevage de type "familial" (en ce qui concerne l'espèce canine il est précisé que leur nombre est limité à trois sujets sevrés par foyer) doit faire l'objet de la part du maître d'ouvrage, de l'établissement d'un dossier comportant les informations suivantes :

a - plan de masse à l'échelle du cadastre sur lequel doivent figurer notamment :

- le ou les points de prélèvement d'eau destinés 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 $\frac{1}{100}$) précisant notamment l'emplacement des stockages de déjections et des installations de traitement.

c - une note explicative précisant la capacité maximale instantanée de l'établissement d'élevage, les volumes de stockage des déjections, les moyens utilisés pour réduire les odeurs et, éventuellement, le lieu de rejet de l'effluent traité dans le milieu naturel.

d - le cas échéant, le plan d'épandage des eaux résiduaires et des déjections.

Ce dossier de déclaration est adressé au maire de la commune, en quatre exemplaires, en même temps que le dossier de demande de permis de construire.

Dans la semaine qui suit le dépôt du dossier de déclaration, le maire en transmet :

- un exemplaire au Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, qui en accuse immédiatement réception au maire ;
- un exemplaire au Directeur Départemental de l'Agriculture, pour information ;

et :

- lorsque la commune est compétente pour délivrer le permis de construire, un exemplaire au service chargé de l'instruction des demandes ;
- lorsque la commune a délégué sa compétence pour délivrer le permis de construire à un établissement public de coopération intercommunale, un exemplaire au président de cet établissement public ;
- lorsque le permis de construire est délivré au nom de l'Etat, un exemplaire au Directeur Départemental de l'Équipement.

Conformément aux dispositions du dernier alinéa de l'article R 421-15 du Code de l'Urbanisme, le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales dispose d'un délai d'un mois à dater de la réception du dossier de déclaration pour faire connaître son avis motivé à l'autorité compétente pour statuer sur la demande de permis de construire ou au service chargé de l'instruction de cette demande passé ce délai, il est réputé avoir émis un avis favorable.

Dans le cas où la création d'un élevage soumis au Règlement Sanitaire Départemental n'a pas à justifier d'un permis de construire, le dossier est constitué et transmis dans les conditions prévues aux précédentes alinéas, à l'exception du dossier de permis de construire. Le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales dispose d'un délai d'un mois à dater de la réception du dossier de déclaration pour faire connaître son avis motivé au maire de la commune qui statue, en cas d'avis défavorable, au nom de l'Etat et notifie sans délai sa décision au déclarant.

153 - 2 - Protection des eaux et zones de baignade

Les bâtiments renfermant des animaux à demeure ou en transit ne doivent pas être 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 m :
 - . des puits et forages,
 - . des sources,
 - . des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre,
 - . de toute installation souterraine ou semi enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères,
 - . des rivages,
 - . des berges des cours d'eau.

Cette prescription pourra être modulée en fonction des caractéristiques topographiques, pédologiques et hydrogéologiques locales.

- à moins de 200 m des zones de baignade et des zones aquicoles.

En outre, les conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire, après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

112

Lorsqu'il existe un point d'eau à proximité, l'ensemble de l'installation devra être conçu de manière à éviter tout écoulement vers celui-ci.

153 - 3 - Protection de voisinage

La conception et le fonctionnement des établissements d'élevage ne doivent pas constituer une nuisance excessive et présentant un caractère permanent pour le voisinage.

Les gérants et propriétaires, les usagers et occupants habituels ou occasionnels des immeubles, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public, ne peuvent se prévaloir des éventuels inconvénients (bruits, odeurs) occasionnés au voisinage des établissements d'élevage, dès lors que ceux-ci sont implantés, aménagés et exploités conformément au présent règlement ainsi qu'à toutes les réglementations en vigueur s'y rapportant.

153 - 4 - Règles générales d'implantation

Sans préjudice de l'application des documents d'urbanisme existant dans la commune ou de cahiers des charges de lotissement, l'implantation des bâtiments renfermant des animaux doit respecter les règles suivantes :

- les élevages porcins à lisier ne peuvent être implantés à moins de 100 m des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public ;
- les autres élevages, à l'exception des élevages de type familial et de ceux de volailles et de lapins, ne peuvent être implantés à moins de 50 m des immeuble habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public à l'exception des installations de camping à la ferme ;
- les élevages de volailles et de lapins ne peuvent être implantés à une distance inférieure à 25 mètres pour les élevages renfermant plus de 50 animaux de plus de 30 jours et, à 50 mètres pour les élevages renfermant plus de 500 animaux de plus de 30 jours, des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public, à l'exception des installations de camping à la ferme.

A l'exception des établissements d'élevage de volailles ou de lapins renfermant moins de 500 animaux, l'implantation des bâtiments d'élevage ou d'engraissement, dans la partie agglomérée des communes urbaines, est interdite.

153 - 5 - Dispositions applicables aux cas d'extension ou de réaffectation de bâtiments d'élevage existants

Dans le cas d'une extension mesurée d'un bâtiment d'élevage existant ou d'une réaffectation d'un bâtiment d'élevage existant au même type d'élevage ou non, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales des articles 153.2 et 153.4, sous réserve du respect des règles de construction, d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 154.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

96

ARTICLE 154 : CONSTRUCTION, AMENAGEMENT ET EXPLOITATION DES LOGEMENTS
D'ANIMAUX

154 - 1 - Construction et aménagement des logements d'animaux

Tous les locaux destinés au logement, même temporaire, des animaux, sont efficacement ventilés.

Les communications directes entre les locaux réservés au logement des animaux et les pièces destinées à l'habitation les avoisinant ou les surmontant, sont interdites.

Jusqu'à une hauteur de 0,60 à 1,50 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.

154 - 2 - Entretien et fonctionnement

Toutes les parties des établissements et des installations sont maintenues en bon état de propreté et d'entretien.

Des précautions sont prises, pour assurer l'hygiène générale des locaux et en particulier éviter la pullulation des mouches et autres insectes, ainsi que celle des rongeurs. A cet effet, les installations feront l'objet de traitements effectués, en tant que de besoin, avec des produits homologués (1).

(1) Loi du 2 Novembre 1943 modifiée par la loi du 22 Décembre 1972 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole.

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 ou des installations. Les installations et appareils de distribution destinés à l'abreuvement des animaux ne doivent pas être susceptibles, du fait de leur conception ou de leur réalisation, d'entraîner, à l'occasion de phénomènes de retour d'eau, la pollution du réseau d'eau potable.

L'eau servant au lavage des appareils, récipients et autres objets utilisés pour la traite et la conservation du lait, doit être potable (2).

Il est interdit de nourrir les animaux avec des matières animales en putréfaction.

154 - 3 - Stabulation libre

Les prescriptions de cet article sont applicables aux stabulations libres de bovins, équidés, ains, ovins, porcins, caprins et canins.

Les courettes ou aires d'exercice, mises à la disposition des animaux, sont stabilisées ou imperméabilisées.

Elles sont nettoyées et traitées aussi souvent que nécessaire, dans les mêmes conditions qu'au paragraphe 154-2.

Les déjections et les éventuelles eaux de lavage des locaux sont collectées. Les caniveaux conduisant aux ouvrages de stockage, ainsi que ces ouvrages sont étanches. Toutes dispositions doivent être prises pour que les eaux pluviales issues des toitures et les eaux de ruissellement provenant de l'extérieur ne s'écoulent pas sur les aires d'exercice. Les eaux pluviales reçues en direct sur les aires d'exercice extérieures pourront ne pas être collectées vers l'ouvrage de stockage si le réseau d'évacuation est muni d'un regard séparateur permettant leur détournement, en période de fortes pluies. Les déjections solides et les débris de toutes sortes sont enlevés et stockés dans les mêmes conditions que les fumiers ou les lisiers.

Les stabulations libres comportant une aire de repos sur litière accumulée doivent être approvisionnées en litière aussi souvent qu'il est nécessaire en fonction de la technique d'élevage afin de limiter les risques d'infiltration.

S'il n'est pas fait usage de litière, le sol de l'aire de repos sera rendu imperméable, cette disposition ne s'applique pas aux logettes pour bovins et aux élevages sur caillebotis.

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

26

ARTICLE 155 : EVACUATION ET STOCKAGE DES FUMIERS ET AUTRES DEJECTIONSSOLIDES.

Les litières provenant des logements d'animaux sont évacuées aussi souvent qu'il est nécessaire.

Les dépôts permanents ou temporaires de ces matières ne doivent pas entraîner une pollution des ressources en eau.

155 - 1 - Implantation des dépôts à caractère permanent

Sans préjudice des dispositions relatives à la Police des Eaux (1), leur implantation devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

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

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant gravitairement de l'eau potable en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi enterrée utilisée pour le stockage des eaux qu'elles soient destinées à l'alimentation en eau potable ou l'arrosage des cultures maraichères,
- des rivages,
- des berges des cours d'eau.

Des conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

L'ensemble de l'installation devra être conçue de manière à éviter tout écoulement, même accidentel, vers les points d'eau et les fossés des routes.

Ces dépôts doivent être également établis à une distance d'au moins 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public. Tout dépôt sur ou à proximité immédiate des voies de communication est interdit.

155 - 2 - Aménagement

Les fumiers sont déposés sur une aire étanche, munie au moins d'un point bas, où sont collectés des liquides d'égouttage et les eaux pluviales qui doivent être dirigées, à l'aide de canalisations étanches et régulièrement entretenues, vers des installations de stockage étanches ou de traitement des effluents de l'élevage.

La superficie de l'aire de stockage sera fonction de la plus longue période pouvant séparer deux évacuations successives des déjections solides.

Des mesures appropriées sont prises pour empêcher la pullulation des insectes.

(1) - Décret 73-218 du 23 Février 1973

- Décret du 13 Mai 1975

- Arrêté du 20 Novembre 1979.

S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le dépôt, quelle qu'en soit l'importance, sera remis en état, reconstruit, ou supprimé.

155 - 3 - Dispositions applicables aux extensions de dépôts existants et à caractère permanent

Dans le cas d'une extension mesurée d'un dépôt existant et à caractère permanent ou de la création d'un tel dépôt, opérées conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 155.1, sous réserve du respect des règles d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 155.2.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

8

ARTICLE 156 : EVACUATION ET STOCKAGE DES PURINS, LISIERS, JUS D'ENSILAGE ET EAUX DE LAVAGE DES LOGEMENTS D'ANIMAUX ET DE LEURS ANNEXES.

156 - 1 - Dispositions générales

Les urines et déjections recueillies sous forme de lisiers, les jus d'ensilage, et eaux de lavage sont évacuées vers des ouvrages de stockage ou de traitement implantés suivant les conditions prévues à l'article 155-1 concernant les dépôts de fumier.

Si l'ouvrage de stockage est destiné exclusivement à recevoir des jus d'ensilage, la distance d'implantation vis à vis des tiers peut être ramenée à 25 mètres.

A l'extérieur des bâtiments, l'écoulement des purins, lisiers, jus d'ensilage et des eaux de lavage, vers les ouvrages de stockage ou de traitement doit s'effectuer séparément de celles des eaux pluviales ou 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 est fixée comme suit :

Aires à fumier: 3 m² par unité gros bétail (UGB)
Fosse à lisier : 2,5 m³ par UGB
Fosse à purin : 1,5 m³ par UGB

Taureaux, vaches et autres bovins de plus de 2 ans : 1 UGB
Bovins de 6 mois à 2 ans : 0,6 UGB
Brebis mères et antenaises : 0,15 UGB
Boucs et chèvres : 0,20 UGB
Porcs à l'engraissement : 0,20 UGB
Truies de reproduction : 1 UGB.
Cheval et Jument 1 UGB.

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 maximum la gêne pour le voisinage.

Tout écoulement du contenu de ces ouvrages dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales sur la voie publique, dans les cours d'eau ainsi que dans tout autre point d'eau (source, mare, lagune, carrière...) abandonné ou non, est interdit.

Si un ouvrage de stockage constitue une source d'insalubrité il doit être immédiatement remis en état, reconstruit ou supprimé.

156 - 2 - Dispositions applicables aux extensions d'ouvrages de stockage existants.

Dans le cas d'une extension mesurée d'un ouvrage existant ou de la création d'un tel ouvrage, opérées conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 156.1, sous réserve du respect des règles d'aménagement, d'entretien et d'exploitation prévues à cet article.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire, après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

86 ARTICLE 157 - SILOS DESTINES A LA CONSERVATION PAR VOIE HUMIDE DES ALIMENTS POUR ANIMAUX.

Les prescriptions de cet article s'appliquent aux stockages de fourrages et autres aliments à l'exclusion de la conservation par voie sèche des foins et des luzernes et du stockage des aliments présentés sous forme de farines ou de granulés.

157 - 1 - Conception et réalisation

Les silos doivent être réalisés de manière à ce que le produit stocké ne soit pas en contact avec l'eau d'origine pluviale ou tellurique ou l'air. Radiers et parois (lorsque celles-ci existent) doivent être étanches, de façon à éviter toute pollution des eaux. Les sols doivent comporter une pente suffisante (au minimum de 2%) afin d'éviter la stagnation des jus sous l'ensilage, et permettre leur évacuation rapide jusqu'à un lieu de stockage étanche répondant aux conditions précisées à l'article 156.

Les jus d'ensilage sont évacués, stockés et traités dans les conditions définies aux articles 156 et 159.

Pour les ensilages non générateurs de jus (maïs, pulpes surpressées, herbes préfanées...) la réalisation d'un équipement de stockage des jus ne sera pas exigée.

157 - 2 - Implantation

L'implantation des silos, tels que définie au 157.1, doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

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

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraichères,
- des rivages,
- des berges des cours d'eau.

Des conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture peuvent être définies par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Ces silos ne peuvent être implantés à moins :

- de 25 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public,
- de 5 mètres des routes et des chemins ouverts au public quel que soit leur classement.

157 - 3 - Silos non aménagés

L'implantation dans les conditions prévues à l'article 157.2 de silos non aménagés au sens de l'article 157.1 est admise si les conditions topographiques et géologiques le permettent, notamment en ce qui concerne la protection de la ressource en eau.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des distances supérieures à celles prévues à l'article 157.2 peuvent être exigées par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

157 - 4 - Exploitation

Toute la surface libre de la masse d'ensilage doit, à l'exception du front d'attaque, être couverte en permanence, par une bâche ou tout autre dispositif étanche à l'eau et à l'air, qui doit être maintenu en bon état et changé si besoin est.

Les parties d'ensilage refusées par les animaux (cas du libre service) ou jugées impropres à la consommation doivent être évacuées et stockées sur des fumières avant épandage, dans les conditions fixées à l'article 159 (alinéa 159.1).

S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le silo quelle qu'en soit l'importance sera remis en état, reconstruit ou supprimé.

ARTICLE 158 : DEPOTS DE MATIERES FERMENTESCIBLES DESTINES A LA FERTILISATION DES SOLS (A L'EXCEPTION DE CEUX VISÉS AUX ARTICLES 155 ET 157).

Sans préjudice des dispositions relatives à la Police des Eaux (1), les dépôts de matières fermentescibles ne doivent pas être à l'origine de nuisance ou de pollution des eaux.

(1) - Décret 73-216 du 23 Février 1973
 - Arrêté du 13 Mai 1975
 - Arrêté du 20 Novembre 1979

Les dépôts d'ordures ménagères non triées, constitués en vue de leur élimination sont soumis à la loi du 19 Juillet 1976 relative aux installations classées.

Tous les autres dépôts, (ordures ménagères ayant subi un traitement ou un tri en vue d'une utilisation agronomique, résidus verts...) qu'ils soient définitifs ou temporaires, doivent répondre aux prescriptions suivantes lorsque leur volume dépasse 5 m³.

Au delà d'un volume de 50 m³, ces dépôts doivent faire l'objet d'une déclaration préalable à la mairie :

Dans tous les cas :

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

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

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable, ou à l'arrosage des cultures maraîchères,
- des rivages,
- des berges des cours d'eau.

Des conditions spécifiques de protection des zones aquicoles peuvent être définies par l'autorité sanitaire après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Cette implantation est également interdite :

- à moins de 200 m de tout immeuble habité ou occupé habituellement par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public, à moins qu'il ne s'agisse d'ateliers de compostage spécialement aménagés et régulièrement autorisés ;
- à moins de 5 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 m³, et leur hauteur ne doit pas dépasser 2 m.
- les dépôts constitués en vue d'une utilisation agricole doivent être exploités dans un délai maximum de 1 an après leur maturation.

Les dépôts constitués par un compost dont les caractéristiques sont conformes à la norme en vigueur (1) ne sont pas soumis aux prescriptions de distance vis-à-vis des tiers, de recouvrement par un matériau inerte et d'interdiction d'établissement dans une carrière.

(1) Norme U 44051 de l'AFNOR sur les amendements organiques, dénominations et spécifications.

86

ARTICLE 159 : EPANDAGE.

Sans préjudice des réglementations en vigueur (1), les dispositions du présent article s'appliquent aux substances organiques susceptibles de constituer un danger direct pour la santé publique, tels que : lisiers, purins, fumiers, déchets solides d'animaux et plus généralement, aux eaux résiduaires des établissements renfermant des animaux, boues de stations d'épuration, matières de vidange, jus d'ensilage et résidus verts ainsi qu'aux eaux résiduaires d'origine domestique.

159 - 1 - Dispositions générales

L'épandage de telles matières devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Il est, en outre, interdit à moins de 35 m ,

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraichères,
- des rivages,
- des berges des cours d'eau.

Des conditions spécifiques visant à la protection des zones aquicoles, pourront être fixées par l'autorité sanitaire, après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Toutes dispositions doivent être prises pour que les eaux de ruissellement ne puissent, en raison de la pente du terrain notamment, atteindre les endroits ou les milieux protégés et ne soient cause d'inconvénients pour la santé publique ou, d'incommodités pour le voisinage.

(1) Norme U 44041 de l'AFNOR sur l'utilisation en agriculture des boues de station d'épuration.

- Instruction technique du 12 Août 1976 relative aux porcheries (J.O. NC du 9 Décembre 1976)
- Circulaire du 10 Juin 1976 relative à l'assainissement des agglomérations et à la protection sanitaire des milieux récepteurs (J.O. NC du 21 Août 1976)
- Mesures de Police sanitaire (articles 219 et suivants du Code Rural)
- Décret 73-218 du 23.02.1973 - arrêté du 13.05.1975
- Arrêté du 20.11.1979 - Circulaire du 4 Novembre 1980.

L'épandage est notamment interdit :

- sur les zones et pendant les périodes définies par arrêtés municipaux ;
- en période de gel (sauf pour les déchets solides) ;
- en période de fortes pluies ;
- en dehors des terres régulièrement exploitées ou destinées à une remise en exploitation ou faisant l'objet d'opération de reconstitution de sols.

En aucun cas, la capacité d'absorption des sols ne devra être dépassée afin d'éviter que la stagnation prolongée sur le sol, le ruissellement en dehors du champ d'épandage ou une percolation rapide vers les nappes souterraines ne puisse se produire.

Ainsi, la nature, les caractéristiques et les quantités des produits épandus devront rester compatibles avec une protection sanitaire et agronomique du milieu.

159 - 2 - Dispositions particulières

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

L'épandage est interdit à moins de 100 m des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public. Si les lisières, purins et eaux résiduaires sont désodorisés ou enfouis dans les meilleurs délais, par une façon culturale superficielle, cette distance peut être diminuée sans toutefois être inférieure à 50 mètres.

Etablissement d'un plan d'épandage

Lorsqu'un plan d'épandage, indiquant précisément les parcelles retenues pour recevoir les effluents, est établi et a reçu l'approbation de l'autorité sanitaire, les dispositions prévues par celui-ci (qualités et quantités d'effluents, modalités et périodicité de l'épandage, délai de remise à l'herbe des animaux) et définies en fonction des caractéristiques locales, sont seules applicables.

L'approbation du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales sera considérée comme acquise, dès lors qu'aucune observation n'aura été adressée au pétitionnaire dans un délai de 1 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 de 1 an, à des cultures maraîchères ;
- à moins de 200 m des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7%.

* Sur les pâturages, ne peuvent être épandus que des lisières ayant subi soit un stockage répondant aux prescriptions de l'article 156 d'une durée minimale de 30 jours en saison chaude et de 60 jours en saison froide, soit un traitement approprié (digestion, traitement par aération d'une durée minimale de 3 semaines). La remise à l'herbe des animaux se fera au plus tôt, 30 jours après l'épandage.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

159 - 2 - 2 - Fumiers de toute catégorie animale et déjections solides

Sur les terres labourables, l'épandage des fumiers et déjections solides mentionnés dans ce titre doit être suivi d'un labour intervenant le plus tôt possible. Si l'épandage est effectué à moins de 100 m d'immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, de zones de loisirs et d'établissements recevant du public, il sera suivi d'un labour intervenant au plus tard le lendemain, sauf impossibilité dûment motivée.

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

Leur épandage est interdit à moins de 100 m des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public. Lorsque les matières sont enfouies dans les meilleurs délais par une façon culturale superficielle, cette distance pourra être diminuée sans toutefois être inférieure à 50 mètres.

* Etablissement d'un plan d'épandage

Lorsqu'un plan d'épandage, indiquant précisément les parcelles retenues pour recevoir les effluents, est établi et a reçu l'approbation de l'autorité sanitaire, les dispositions prévues par celui-ci (qualités et quantités d'effluents, modalités et périodicité de l'épandage... délais de remise à l'herbe des animaux) et définies en fonction des caractéristiques locales, sont seules applicables.

* Absence de plan d'épandage

- Eaux usées d'origine domestique

Leur utilisation agricole est autorisée sur les terres labourables si elle est pratiquée :

- . hors des terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai de un an à des cultures maraîchères ;
- . à plus de 200 m des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7%.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

- Boues de station d'épuration

L'utilisation agricole des boues provenant de l'épuration des eaux usées d'origine urbaine à dominante domestique, agricole ou industrielle du secteur agro-alimentaire, n'est possible que si leur composition n'est pas incompatible avec la protection des sols et des eaux, notamment en ce qui concerne les métaux lourds. En outre, leur composition doit être conforme à la norme, ou, dans le cas contraire, homologuée avec spécification.

Leur épandage est interdit sur les terrains affectés ou qui seront affectés aux cultures maraîchères dans un délai d'un an.

Dans le cas des boues liquides, l'épandage est interdit à moins de 200 m des cours d'eau, si la pente du terrain est supérieure à 7%.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

Dans le cas des boues séchées solides ou pâteuses, l'épandage doit être suivi d'un labour intervenant au plus tard le lendemain sauf en cas de force majeure.

Sur les pâturages ne peuvent être épandues que des boues ayant fait l'objet d'un traitement approprié tel que traitement thermique. La remise à l'herbe des animaux se fera, au plus tôt, 30 jours après l'épandage.

159 - 2 - 4 - Matières de vidange issues des dispositifs d'assainissement autonomes

La distribution et la répartition non massive des matières de vidange à la surface des terres labourables peuvent être pratiquées :

- . hors des terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai de 1 an à des cultures maraichères ;
- . à plus de 200 m des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7% ;
- . à plus de 100 m des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public.

Les opérations de cette nature font au préalable l'objet d'une demande d'autorisation qui est transmise Maire à l'autorité sanitaire, par le

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

Les matières doivent être épandues uniformément sur le sol à l'aide de dispositifs appropriés, puis enfouies profondément par un labour intervenant au plus tard le lendemain, sauf en cas de force majeure.

L'épandage par aéro-aspiration est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

Dans le cas où les matières de vidange sont collectées et épandues par une entreprise spécialisée, celle-ci doit tenir à jour un cahier d'épandage indiquant les dates d'épandage, les volumes épandus, et les parcelles réceptrices et qui pourra être examiné par l'autorité sanitaire en tant que de besoin.

159 - 2 - 5 - Résidus verts, jus d'ensilage

Lorsqu'elles ne sont pas constituées en dépôt conformément aux prescriptions de l'article 158, les matières fermentescibles telles que les ordures ménagères ayant subi un tri, marcs de fruits, drèches, pulpes et résidus verts utilisés pour la culture font l'objet d'un épandage suivi d'un enfouissement intervenant le plus tôt possible.

L'épandage des jus d'ensilage est interdit à moins de 200 m des cours d'eau, si la pente du terrain est supérieure à 7%.

159 - 2 - 6 - Boues de curage des plans d'eau, fossés et cours d'eau

Sans préjudice des dispositions générales prévues à l'article 159.1, l'épandage des boues de curage des plans d'eau, fossés et cours d'eau est interdit à moins de 50 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public et à proximité des voies de communication.

Leur épandage n'est possible que si leur composition n'est pas incompatible avec la protection des sols et des eaux, notamment en ce qui concerne les métaux lourds et autres éléments toxiques qu'elles peuvent contenir.

Cette compatibilité est appréciée par référence à la norme AFNOR relative aux boues d'épuration des eaux usées urbaines, tant en ce qui concerne la concentration en métaux lourds du produit épandu que celle du sol destiné à le recevoir. (1)

En cas d'incompatibilité, l'opération de curage devra faire l'objet d'une déclaration au Commissaire de la République qui arrêtera, après avis des services compétents, les conditions d'élimination des boues de curage.

ARTICLE 160 : MATIERES FERTILISANTES, SUPPORTS DE CULTURES ET PRODUITS ANTIPARASITAIRES.

Les produits antiparasitaires à usage agricole, ainsi que les produits assimilés, sont épandus conformément à la réglementation en vigueur et en respectant les indications et les précautions d'emploi portées sur l'emballage ou la notice (2).

En particulier, toutes précautions doivent être prises pour empêcher, à l'occasion des phénomènes de retour, les contaminations du réseau d'eau potable lors de leur préparation et pour éviter toute pollution des points d'eau. Par ailleurs, elles doivent être manipulées et stockées hors de la portée des enfants.

ARTICLE 161 : TRAITEMENT DES EFFLUENTS D'ELEVAGE DANS UNE STATION D'EPURATION.

Si les eaux résiduaires ne sont ni épandues, ni vidangées, elles doivent être épurées avant rejet dans le milieu récepteur. L'effluent traité doit répondre aux prescriptions imposées par la réglementation en vigueur (3)

ARTICLE 162 : CELLIERS, PRESSOIRS.

Les celliers, pressoirs et locaux où se pratiquent la vinification ou la cidrification doivent être bien éclairés et ventilés mécaniquement si nécessaire, notamment, dans les points bas, pour éviter l'accumulation du gaz carbonique.

(1) Norme AFNOR U-44 041 sur l'utilisation des boues de stations d'épuration.

(2) Loi du 2 Novembre 1943 modifiée par la loi du 22 Décembre 1972 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole.

Arrêté du 25 Février 1975 fixant les dispositions relatives à l'application des produits antiparasitaires à usage agricole.

Loi du 13 Novembre 1979 relative aux produits fertilisants et supports de culture.

(3) Décret N° 73-218 du 23 Février 1973.

Arrêté du 20 Novembre 1979 relatif à la lutte contre la pollution des eaux.

ARTICLE 163 : EMISSIONS DE FUMEE.

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.

TITRE IX - DISPOSITIONS DIVERSES.ARTICLE 164 : DEROGATIONS.

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, et éventuellement aux articles L 46 et L 47 du dit Code, ainsi qu'aux autres réglementations applicables.

ARTICLE 165 : PENALITES.

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'une amende de 300 F à 600 F. En cas de récidive, l'amende peut être portée à 1200 F (décret N° 80-567 du 18 Juillet 1980).

ARTICLE 166 : CONSTATATION DES INFRACTIONS.

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

ARTICLE 167 : EXECUTION.

Le Secrétaire Général du Rhône, le Secrétaire Général Adjoint, les Sous-Préfets, les Maires du Département, le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, les Directeurs des Services Communaux d'Hygiène et de Santé, les Vétérinaires Inspecteurs, le Directeur Départemental de l'Agriculture et de la Forêt, les Inspecteurs du Service de la Répression des Fraudes et de la Consommation, le Directeur Départemental de l'Equipement, le Lieutenant-Colonel Commandant le Groupement de Gendarmerie du Rhône, les Officiers et Agents de Police Judiciaire, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

ARTICLE 2 : Toutes dispositions contraires au présent arrêté sont abrogées.

ARTICLE 3 : Le Secrétaire Général du Rhône, le Secrétaire Général Adjoint, les Sous-Préfets, le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales ainsi que les autorités visées à l'article 167 du présent règlement sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Recueil des Actes Administratifs.

A LYON, le - 8 AOUT 1986

Le Préfet, Commissaire
de la République
Pour le Préfet,
Commissaire de la République :
Le Secrétaire Général,

Michel FESTY

INDEX ALPHABÉTIQUE

A

Abats, 137.

Abattoirs, 140.

Abreuvoirs :
Entretien, R3.

Accidents :
Risques dans l'habitation, 23.1, 31.1.

Acides :
Rejets en égout, 29.2.

Aération : (voir également « ventilation » et « gaines »).

Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.3.

Des cabinets d'aisances et des salles d'eau, 40.1, 45.

Des chambres d'hôtels, garnis et logements, 40.1.

Des citernes d'eau de pluie, 12.

Des fonds de boulangerie, 147.1.

Des lavoirs, R4.

Des locaux recevant du public, 62, 63.

Des magasins d'alimentation et ressources, 125.1, 125.2.

Des restaurants et locaux similaires, 152 (3°).

Affichage :
Dans les dépôts de pain, 147.2.

Des mesures à prendre en cas de gel, 34.

Règles d'affichage sur les ouvrages publics, 99.2 in fine.

Air chaud :
Chauffage par air chaud, 53.4.
Conduits, 31.1.

Aires de jeux, 23.3, 97.

Alcool (voir « boissons » et « spiritueux »).

Alimentation en eau (voir également « eau potable » et « eau non potable ») :

Des appareils sanitaires, ménagers et de cuisine, 16.10.

Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.4.

Des bains-douches, 71.

Des cabinets d'aisances, 45, 46.

Des chantiers et installations provisoires, 16.13.

Des hôtels et garnis, 40, 57.2, 58.

Des immeubles, logements et pièces isolées, 14, 40.

Des piscines, 70.

Des restaurants et locaux similaires, 152 (3°).

Des voies privées, 14.

Des voies publiques, 14.

Entretien des installations intérieures, 18.

Installation de surpresseurs, 16.4.

Interdiction de suspendre l'alimentation en eau des logements, 59.

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

Qualité de l'eau distribuée aux consommateurs, 15.

Qualité technique sanitaire des installations d'eau, 16.

Stockage et réservoirs, 7.

Aliments non traditionnels :

Avis pour la fabrication, détention et mise en vente, 151.

Définition, 150.

Allées :

Dans les cours d'immeubles, 23.2, 41.

Amenagements :

Des habitations, dispositions générales titre II, 22, 55.

Analyses :

Qualité de l'eau distribuée au public, 10, 15.

Animaux (voir également « insectes » et « rongeurs ») :

Abandon, 99.6.

Accès des animaux :

— aires de jeux et bacs à sable, 23.3, 97;

— ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.5;

— habitations, hôtels et garnis, 26;

— magasins d'alimentation, 125.1.

— restaurants et locaux similaires, 134;

Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité, 122.

Bruits, 102.5.

Cadavres, 98.

Germes infectieux transmis par les animaux, 122, 123.

Interdiction de transport d'animaux vivants avec les denrées alimentaires, 129.1.

Jets de graines et de nourriture, 26, 120.

Logements d'animaux :

— clapiers, poulaillers, pigeonniers, etc, 26;

— écuries, bouvieries, bergeries, porcheries, R1, R7.

Obligation de la tenue en laisse, 99.6, 134.

Présence d'animaux dans les habitations et les locaux communs, 26.

Protection des citernes à eau, 12.

Protection des poubelles, 75.1.

Antennes de télévision :
Protection contre le bruit, 54.

Appareils de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude (voir « conduits de fumée »):
Branchement d'appareil à combustion dans les cabinets d'aisances et salles de bains, 45.
Dans les hôtels et garnis, 40.

Dispositions générales — électricité, gaz et charbon, 51, 52, 53.1.

Entretien des appareils servant à la préparation des aliments, 130.6.

Installations des appareils et de leurs conduits, 51, 52, 53.

Nettoyage et ramonage, 31.6.

Appareils distributeurs automatiques d'aliments :
Bonbons et friandises, 131.3.

Conditions applicables aux denrées, 131.2.

Contrôle, 131.5.

Emplacement, 131.1.

Prescriptions concernant les matériaux, 131.4.

Appareils sanitaires (voir « évacuation » et « eaux et matières usées »).

Arbres :
Élagage, 23.1.

Ascenseurs :
Bruit, 54.

Assainissement (voir « évacuation » et « eaux et matières usées »).

Assainissement de l'atmosphère des locaux :
Dispositions générales, 24.

Ateliers et laboratoires de préparation des aliments :

Aération et ventilation, 130.3, 64.1.

Appareils servant à la préparation des aliments, 130.6.

Bruit, 102.3, 102.7.

Conservation des denrées périssables, 130.8.

Entretien, 130.1.

Hygiène du personnel, 132.

Protection contre les insectes, 130.5.

Usage des locaux, 130.4.

Attouffissement de la viande, 137.

Automobiles (voir « Parcs de stationnement »), 28.

B

Bâches de reprises :
Pour le stockage de l'eau, 7.4.

Bacs à sable, 23.3, 97.

Bales (voir également « fenêtres »):
Des cabinets d'aisances, 40.

Entretien, 32, 33.

Immeubles de toutes catégories, 22.

Bains-douches, 71.

Balayage (voir « lavage », « nettoyage » et « propreté »):

Des magasins d'alimentation et des resserres, 125.1, 125.2.

Des restaurants et locaux similaires, 152 (2°).

Des voies publiques, 99.1.

Bars (voir « débits de boissons »).

Bassins :

D'arrosage et d'ornement, 16.11.

Des lavoirs, R4.

Mesures contre les insectes, 36, 121.

Bâtiments (voir « habitations », « immeubles » et « logements »):

Démolition, 39.

Entretien et usage, 23, 32.

Mesures contre le bruit, 102.4.

Battage :

Des tapis, 25.

Bergeries :

Éclairage et ventilation, R1.

Évacuation des fumiers, R5.

Bétoires :

Écoulement des purins, R6.

Beurre (voir « produits laitiers »).

Bière :

Fabrication, conditionnement, vente, 133.

Boissons (voir également « denrées alimentaires » et « magasins d'alimentation »):

Débits de boissons, 134.

Distributeurs automatiques, 131.

Eaux destinées à la consommation humaine, 1 et suivants.

Fabrication, conditionnement, vente, 133.

Lait, 135.

Lavage de la verrerie, 134, 152 (6°).

Vente ambulante, 134.

Boucheries (voir également « denrées alimentaires » et « magasins d'alimentation »):

Abats, 137.

Déchets sur les marchés, 128.

Magasin de vente : aménagement, hygiène, stockage de la viande, 137.

Manipulation de la viande cuite, 137.

Resserre obligatoire pour les marchands ambulants, 137, in fine.

Transport terrestre de la viande, 129.1, 129.2.

Vente à l'extérieur du magasin et sur les marchés, 126.

Vente de la viande conditionnée, 138 (2°).

Vente et emballage de la viande non conditionnée, 127, 138 (1°).

Ventilation par ouvrants, 66.1.

Viande hachée, 137, 138.

Voitures boutiques, 125.3.

Boulangeries et boulangeries-pâtisseries (voir également « denrées alimentaires » et « magasins d'alimentation »):

Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds, 146, 147.

Dépôts de pain, 147.2.

Exploitation conjointe d'une boulangerie avec un autre commerce, 147.1.

Fours, 146.

Installation des locaux de vente, 147, 147.1.
 Produits de panification préemballés, 148.
 Transport du pain, 129-4, 147.2.
 Ventilation par ouvrants, 66.1.
Boutiques (voir « magasins »).
Bouveries :
 Éclairage et ventilation, R1.
 Évacuation des fumiers, R5.
Branchements :
 D'eau potable, 5, 14.
Branchements à l'égout :
 Conduits d'évacuation — dispositions, 100.4.
 Dispositions dans les immeubles collectifs, 41.
 Évacuation des eaux pluviales, 42.
 Occlusion des orifices de vidange, 43.
 Reflux des eaux d'égout — protection, 44.
Brasseries (voir « bière » et « Débits de boissons »).
Broyeurs :
 Broyeurs d'ordures ménagères, 83.
Bruits :
 Activités agricoles, 102.6.
 Activités exercées par des entrepreneurs ou artisans, 102.7.
 Animaux, 102.5.
 Ateliers et magasins, publics et privés, 102.3.
 Bruits de voisinage, 54.
 Bruits gênants, 101.1.
 Bruits occasionnés par les vide-ordures, 78.
 Dérogations lors de circonstances particulières, 101.2.
 Engins de chantiers, 101.5.
 Établissements industriels et commerciaux, 102.1.
 Établissements ouverts au public — cafés, bars, théâtres, cinémas, 102.2.
 Lieux accessibles au public, 101.
 Locaux d'habitation et propriétés, 102.4.
 Réglementation de certains travaux gênants, 101.3.
 Utilisation de véhicules dans les forêts et promenades, 102.8.
 Véhicules à moteurs, 101.4.
 Véhicules dans la navigation fluviale, 103.
 Voies et lieux publics, 101.
Buées (voir également « condensation » et « mesures générales de protection ») :
 Aération et ventilation, 23.1, 130.3.
Bureaux (Voir « locaux recevant du public »).
Butane (voir « gaz » et « hydrocarbures liquéfiés »).
Buvettes (voir « débits de boissons »).

C

Cabinets d'aisances :
 Aération, 40.1.
 Alimentation en eau, 45, 46.

Aménagement, 45.
 Dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 132.
 Dans les établissements ouverts au public, 67.
 Dans les locaux d'habitation, 40.
 Dans les restaurants, cuisines et réserves de comestibles, 57.1, 152 (4°).
 Dispositif de désagrégation, 47.
 Éclairage, 23.2, 57.1.
 Nombre suffisant lors de travaux, 38.
 Pièces communes avec une salle d'eau, 45.
 Sièges et cuvettes, 46.
Cabinets d'aisances à usage commun dans les habitations :
 Dans locaux anciens, 58.
 Éclairage, 23.2, 57.1.
 Entretien, 23.2, 45, 46.
 Nombre, 40.
 Poste d'eau à proximité, 45.
 Ventilation, 66.2.
Cabinets de toilette (voir « salles d'eau et de bains »).
Cadavres d'animaux :
 Destruction, enlèvement, 98.
Cafés (voir « débits de boissons »).
Canalisations d'eau (voir également « alimentation en eau », « eau potable » et « eau non potable »).
 Canalisations de secours, 13.2.
 Eau de puits, 10.
 Eau non potable, 2, 6.
 Eau potable — desserte des locaux, installation, 14, 16, 18.
 Eau potable — matériaux, mise en service, 3, 20.
 Eau potable — ouvrages et réservoirs publics, 7.
 Mise à la terre des canalisations métalliques, 5.4.
 Réservoirs d'eau dans les immeubles, 6, 7.
 Séparation de l'eau potable et de l'eau non potable, 6.
Canalisations d'évacuation (voir également « branchement à l'égout », « évacuation » et « eaux et matières usées ») :
 Des eaux et matières usées — dispositions générales, 29.
 Des eaux pluviales, 29.1.
 Des lisiers en provenance des porcheries, R7.
Caniveaux :
 Déjections des animaux, R1.
 Écoulement des purins, R6.
 Lavage dans les voies privées, 100.2.
 Libre écoulement, 99.7.
Cantines (voir « restaurants et locaux similaires »).
Captages (voir également « alimentation en eau », « eau potable » et « sources ») :
 Distance pour l'épandage des lisiers, R7.
 Distance pour l'épandage des matières de vidange, 92.

- Distance pour les dépôts de fumiers, R5.
 Distance pour l'implantation des fosses à purin, R6.
 Distance pour l'implantation des porcheries, R7.
 Interdiction d'enfouir des cadavres d'animaux, 98.
 Ouvrages et projets d'établissement, 10.
 Règles générales d'entretien et de protection, 9.
Capte-suires (voir également « conduits de fumée ») :
 Installation — Entretien, 53.2.
Cardage :
 Des matelas, interdiction sur la voie publique et dans les courettes, 96.
Carrières :
 Écoulement des purins, R6.
Catio-résines, 8.2.
Caves :
 Comblement en cas de démolition, 39.
 Dans les hôtels et garnis — Interdiction de location, 27.1.
 Dans les immeubles d'habitation — Usage, 27.3.
 Interdiction de leur utilisation comme magasin d'alimentation, 125.1.
 Protection contre les rongeurs, 23.1, 119.
Celliers :
 Éclairage et ventilation, R2.
Chambres :
 Dans locaux anciens, 58.
 D'hôtels et garnis — Conditions préalables à la location, 57.
 Équipement et entretien, 57.2, 59, 60.
 Isolées — Alimentation en eau, 57.2.
 Isolées — Poste d'eau à proximité du cabinet d'aisances commun, 45.
 Occupées par des malades — Désinfection, 61.
Champignons (voir « conditionnement »), 145.
Chantiers :
 Abords des chantiers, 99.7.
 Alimentation en eau potable, 16.13.
 Engins de chantiers — Limitation de leur niveau sonore, 101.5.
 Horaire des travaux, 102.7.
Charcuteries (voir « boucheries », « denrées alimentaires » et « magasins d'alimentation »).
Chasses d'eau :
 Des cabinets d'aisances, 46.
Chaudières (voir « appareils de chauffage », « chauffage », etc.).
Chauffage (voir également « appareils de chauffage »...)
 Des chambres d'hôtels et garnis, 40.
 Des immeubles toutes catégories, 31.
 Dispositifs de chauffage, 16.7.
 Installation d'appareils à combustion non destinés au chauffage, 53.8.
 Installation de chauffage — Généralités, 51, 52, 53.
 Installation de chauffage par air chaud, 53.4.
 Raccordements distincts des appareils de chauffage et des appareils de production d'eau chaude, 31.1.
 Règles d'installation des appareils de combustion : ventilation, 31.2, 31.3, 53.3, 53.7.
Chaufferies (voir « appareils de chauffage » et « chauffage »).
Chemisage des conduits de fumée, 31.5.
Chéneaux :
 Interdiction de déversements, 29.2, 42.
Chiens (voir également « animaux ») :
 Circulation sur la voie publique, 99.6.
 Interdiction d'accès dans les magasins d'alimentation et annexes, 125.1.
 Protection des poubelles, 75.1.
Chiffonnage :
 Dans des récipients à ordures ménagères, 82.
Chutes d'aisances :
 Dispositions générales, 42.
Circulation dans les immeubles :
 Éclairage, 23.2, 57.1.
 Propreté, 23.2.
Citernes d'eau :
 Distance pour l'épandage des lisiers, R7.
 Distance pour les dépôts de fumiers, R5.
 Distance pour l'implantation des fosses à purin, R6.
 Distance pour l'implantation des porcheries, R7.
 Entretien, 12.
 Mesures contre les insectes, 12.
Clapiers :
 Communication avec les pièces d'habitation, R1.
 Entretien, R1, 26.
 Évacuation des fumiers, R5, 26.
Clefs :
 Dans les conduits de fumée, 53.6.
Cloisons (voir « murs » et « parois »).
Clôtures :
 Des chantiers, 99.7.
 Entretien, 99.2.
Code de la santé publique (voir également « procédure d'urgence ») :
 Sanctions, 154.
 Surveillance et visites des agents de l'autorité sanitaire, 56.
Code de l'urbanisme et de l'habitation :
 Domaine d'application du présent règlement au regard du Code de la Construction et de l'Habitation, 22.
Coiffeurs :
 Aménagement des locaux professionnels, 117.
 Mesures d'hygiène : objets et produits employés et tenue du personnel, 118.

- Collecte :**
Des déchets et denrées avariées des marchés et des magasins, 128.
Du lait, 130.10.
- Collecte des ordures ménagères** (voir « déchets et détritiques », « dépôts » et « ordures ménagères »).
- Combles :**
Interdiction de location dans les hôtels et garnis, 27.1.
- Combustibles** (voir également « gaz ») :
Solides, liquides, gazeux — Généralités, 51, 52, 53.
Usage dans les cabinets d'aisances et salles de bains, 45.
- Commerces** (voir « établissements commerciaux », « locaux recevant du public » et « magasins d'alimentation »).
- Compteurs :**
Emplacement, 17.
- Comptoirs de vente :**
A l'extérieur des magasins et sur les marchés, 126.
Magasins d'alimentation, 125.1.
Magasins dont la vente des denrées ne constitue qu'une activité partielle, 138.
- Condensation :**
Dans les bains-douches, 71.
Dans les locaux d'habitation, 23.1.
- Conditionnement :**
Des bonbons et friandises dans les distributeurs automatiques, 131.3.
Des champignons, 145.1.
Des denrées alimentaires, 127.
Des denrées congelées et surgelées, 149.
Des fruits et légumes, 127, 144.
Des œufs, 139.
Des produits de cultures maraîchères immergées cresson, etc., 143.3.
Des produits de panification et de pâtisserie, 147.2, 148.
Des produits laitiers, 135.
- Conditionnement de l'air** (voir « assainissement de l'atmosphère des locaux »).
- Conduites d'évacuation des eaux et matières usées et des eaux pluviales** (voir également « branchements à l'égout ») :
Dans les cours et courettes, 41.
Dans les puits perdus et les puisards absorbants, 50.
Entretien, 18, 29.1.
Installation, 42.
- Conduits de chute :**
Des vide-ordures, 78.
Entretien, 79.
- Conduits de fumée et conduits de ventilation :**
Accessoires, 31.3.
- Chemisage des conduits individuels, 31.5.
Cleps et registres, 53.6.
Conditions de branchements et d'utilisation, 31.1.
Conditions d'utilisation des conduits de ventilation, 31.2, 53.3.
Entretien, nettoyage et ramonage, 31.6.
Renouvellement de l'air, 23.1.
- Confiseries** (voir « pâtisseries »).
- Conseil supérieur d'hygiène publique de France :**
Avis du Conseil pour la fabrication, la détention et la mise en vente d'aliments non traditionnels, 151.
- Conservation :**
Des denrées congelées et surgelées, 149.
Des denrées dans les distributeurs automatiques, 131.2.
Des denrées dans les magasins, 125.1.
Des denrées dans les commerces, 125.2.
Des denrées périssables dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.8.
Des fruits et légumes, 144.
Des glaces et crèmes glacées, 136.
Des plats chauds et froids dans les restaurants et locaux similaires, 152 (7°).
Des plats cuisinés dans les libres-services, 152 (8°).
Des poissons et crustacés, 141.
Des produits laitiers, 135.
Des viandes, produits de charcuterie et de triperie, 137.
- Construction** (voir « bâtiments », « habitations », « immeubles », « logements », etc.).
- Contamination :**
Des denrées alimentaires :
— dans les distributeurs automatiques, 131.1 ;
— dans les magasins, 125, 127 ;
— dans les moyens de transports, 129.1 ;
— dans les restaurants et locaux similaires, 152 ;
— hors des magasins et sur les marchés, 126.
Des fruits et légumes, 142, 144.
Des œufs, 139.
Des produits laitiers, 135.
Du pain, 147.1.
Par le personnel, 132.
- Contrôle** (voir « surveillance »).
- Coquillages :**
Conservation et vente, 141.
Transports, 129-2.
- Convois** (voir également « parties communes »).
- Cours et courettes** (voir également « parties communes ») :
Aménagement et accès, 41.

- Battage des tapis, 25.
 Chutes d'aisances en façades, 42.1.
 Jets de nourriture aux animaux, 120.
 Protection contre les rongeurs, 23.1, 119.
- Couvertures :*
 Des citernes d'eau, 12.
 Des immeubles, 32, 33.
- Crachats :*
 Mesures générales, 23.1.
- Crèmes et glaces* (voir également « denrées alimentaires », « magasins d'alimentation » et « produits laitiers ») :
 Fabrication et vente, 136.
 Magasins de vente, 135.
 Qualité de l'eau utilisée, 15.
 Transport, 129.2 129.3.
- Cressonnières :*
 Contrôle des ventes 143.3.
- Crustacés* (voir « poissons » et « poissonneries »).
- Cuisine* (voir également « Ateliers et laboratoires de préparation des aliments ») :
 Communication avec les cabinets d'aisances, 45.
 Débit de ventilation, 64.2.
 Règles générales d'installation des appareils, 53.1.
- Curage :*
 Des mares, abreuvoirs, fosses à eau R3.
- Cuvertes :*
 Des cabinets d'aisances, 46.
- Cyanures :*
 Déversements en égout, 29.2.
- D**
- Débats de boissons* (voir également « denrées alimentaires » et « locaux recevant du public ») :
 Aération, 64.1., 152 (3°).
 Arrivée d'eau potable, 152 (3°).
 Bruits, 102.2.
 Communication avec un cabinet d'aisances 57.1.
 Équipement sanitaire, 67, 152 (4°).
 Fabrication, conditionnement et vente de boissons, 133.
 Hygiène des locaux, 134, 152 (1°) (2°).
 Séparation avec les magasins d'alimentation, 125.1.
 Vente et préparation à l'extérieur, 126.
 Ventilation par ouvrants, 66.1.
- Décès :*
 Dépôt et conservation des corps, 124.
- Déchargement :*
 Des matières de vidange, 91.
- Déchets* (voir « dépôts »).
- Déchets et détritux* (voir également « dépôts » et « ordures ménagères ») :
- Bacs roulants pour déchets solides, 75.3.
 Déchets alimentaires et denrées avariées, 128.
 Déchets hospitaliers :
 — aspect administratif de l'élimination des déchets, 89 ;
 — déchets contaminés, 88 ;
 — déchets de toutes catégories, 87.
 — généralités, 86.
 Déchets non ménagers, 74.
 Déchets suite aux marchés et déchets rejetés par les marchands ambulants, 99.5.
 Mesures contre les rongeurs, 119.
 Récipients de collecte, 75.
- Déclaration :*
 Boulangeries et dépôts de pain : création, construction, transfert, 146, 147.
 De création de bains-douches, 71.
 De création de piscines, 70.
 De création de puits et forages, 10.
 De maladies contagieuses, 105.
 De restaurants, buffets, brasseries et locaux de restauration collective, 152.
 De ventes d'huîtres et coquillages pendant l'été, 141.
 D'installation de surpresseurs, 16.4.
- Dégâts et dégradations* (Voir « détériorations »).
- Déjections :*
 Des logements d'animaux, R1.
 Des malades, 111.
 Interdictions — Mesures générales, 23.1.
- Demandes d'autorisation* (voir « déclarations »).
- Démolition :*
 D'un bâtiment, 39.
 D'un puits, 10.
- Denrées alimentaires* (voir également « magasins d'alimentation ») :
 Aliments d'origine végétale — Généralités, 142.
 Aliments non traditionnels, 150, 151.
 Ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.
 Boissons et denrées liquides, 133.
 Boucheries, charcuteries, triperies et magasins de vente de volailles, gibier et plats cuisinés, 137.
 Boulangeries, pâtisseries et dépôts de pain, 147.
 Champignons, 145.
 Conditionnement et emballage des denrées, 127.
 Cresson et produits de cultures maraîchères immergées, 143.
 Denrées avariées, 128.
 Denrées congelées et surgelées, 149.
 Fruits et légumes, 144.
 Glaces et crèmes glacées, 136.
 Interdiction de l'eau non potable, 15.
 Magasins de vente des produits laitiers, 135.
 Magasins, resserres, voitures boutiques, 125.
 Œufs, 139.
 Poissonneries, 141.
 Restaurants et cantines, 152.
 Transport des denrées, 129.

- Vente à l'extérieur des magasins et sur les marchés, 126.
 Vente ambulante, 125.3.
Dépôts (voir également « déchets et détritrus » et « ordures ») :
 De cadavres d'animaux, 98.
 De fumiers, R.5.
 De matières de vidange, 91.
 De matières fermentescibles, 93.
 De matières usées ou dangereuses, 90.
 De pain, 147.2.
 Dépôts sauvages d'ordures, 90.
 De récipients à ordures ménagères pour la collecte 73, 100.3.
D'ordures :
 — dans les cours et parties communes des immeubles, 23.2.
 — dans les locaux d'habitation, 23.1.
 — sur les marchés et espaces publics, 99.2, 99.5.
Dératisation :
 Démolition de bâtiments, 39.
 Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.5.
 Des magasins de vente, 125.1.
 Mesures générales contre les rongeurs, 119.
Dérogations :
 Au règlement sanitaire du Rhône, 153.
 Pour les dépôts de pain, 147.2.
 Pour les locaux anciens : meublés, garnis, hôtels, etc., 58.
 Pour l'évacuation des déjections dans les logements d'animaux, R.1.
 Pour l'évacuation des eaux ménagères dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales, 42.
 Pour l'incinération des ordures ménagères, 84.
Descentes des eaux pluviales et usées (voir « évacuation »), 29, 42.
Désinfection :
 Contrôle des désinfections d'un réseau d'adduction collective, 20.3.
 De l'atmosphère des locaux, 24.
 Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.6.
 Des bassins des lavoirs, R.4.
 Des canalisations de secours, 13.2.
 Des centres d'hébergement de personnes sans domicile, 116.
 Des citernes d'eau de pluie, 12.
 Des citernes utilisées temporairement, 13.1.
 Des clapiers, poulaillers, pigeonniers, 26.
 Des hôtels et garnis, 61.
 Des locaux inondés ou souillés par des infiltrations, 35.
 Des maladies à déclaration obligatoire :
 — appareils de désinfection, 115;
 — désinfection en cours de maladie, 112;
 — désinfection terminale, 113;
 — organisation de la désinfection, 114, 123.
 Des ouvrages d'assainissement, 30.
 Des puits, 10.
 Des récipients à ordures ménagères et des vide-ordures, 79.
 Des réseaux d'adduction collective, 20.2.
 Des réserves d'eaux non destinées à l'alimentation, 36.
 Des véhicules servant au transport des malades, 110.
Désinsectisation (voir également « insectes ») :
 Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.5.
 Des centres d'hébergement de personnes sans domicile, 116.
 Des clapiers, poulaillers, pigeonniers, 26.
 Des dépôts de fumiers, R.5.
 Des hôtels et garnis, 61.
 Des logements d'animaux, R.1.
 Des magasins d'alimentation et des resserres, 125.1, 125.2.
 Des plantations, 37.
 Des récipients à ordures ménagères et des vide-ordures, 79.
 Des véhicules servant au transport des malades, 110.
 Mesures générales de lutte contre les insectes, 121.
Détériorations :
 Dans les immeubles, 32.
 Par le gel, 34.
 Par les inondations et infiltrations, 33, 35.
Détritus (voir « déchets », « dépôts » et « ordures »).
Déversements (voir « évacuation »).
Dispositifs :
 D'accumulation pour eaux vannes et aux ménagères, 48, 49.
 De chauffage, 16.7.
 De traitement de l'air, 16.7.
 De traitement des eaux, 16.4.
 Pour l'épandage des lisiers, R.7.
Distributeurs automatiques :
 D'aliments et de boissons, 131.
Distributeurs d'eau (voir « eau » et « alimentation en eau »).
Dortoirs :
 Réglementation générale, 55.
Douches (voir « salles d'eau »).
Draps (voir « literie »).
- E
- Eau chaude* :
 Appareils de production — Installation, entretien, 31.1, 31.6.
 Canalisations, 3, 5.
 Destinée à des usages alimentaires ou sanitaires, 16.8.
 Protection contre le gel, 34.

- Eau froide :**
Destinée à des usages alimentaires ou sanitaires, 16.8.
Protection contre le gel, 34.3.
- Eau gazeuse :**
Fabrication, conditionnement, vente, 133.
- Eau non potable :**
Alimentation des immeubles, 2, 6, 14.
Citernes, 12, 13.1.
Conditions d'utilisation, 2.
Interdiction dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.4.
Interdiction dans les restaurants et locaux similaires, 152 (3°).
Interdiction pour la fabrication des boissons, 133 (2°).
- Eaux ménagères** (voir « eaux usées » et « branchements à l'égout »).
- Eaux minérales et eaux de table :**
Usage dans les restaurants et locaux similaires, 15.
- Eaux pluviales** (voir également « évacuation des eaux pluviales, des eaux et matières usées »):
Citernes d'eau de pluie, 12.
Infiltrations et inondations, 33, 35.
- Eaux potables** (voir également « alimentation en eau »):
Alimentation des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.4.
Alimentation des hôtels et garnis, 57.2.
Alimentation des immeubles, logements et pièces isolées, 14, 40.
Alimentation des restaurants et locaux similaires 152 (3°).
A proximité des cabinets d'aisances, 45.
Dispositifs de traitement de l'air fonctionnant à l'eau potable, 16.6.
Matériaux de construction, mise en service, 3.
Ouvrages et réservoirs publics, 7.
Protection contre le gel, 8, 34.
Qualité de l'eau distribuée au public, 10, 15.
Température de l'eau distribués, 4.
Traitement thermique, 16.9.
Utilisation d'un réseau d'eau potable pour la protection contre l'incendie, 19.
- Eaux souterraines :**
Protection, R3.
- Eaux usées** (voir également « branchements à l'égout », « évacuation des eaux pluviales et des eaux et matières usées »):
Ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.2.
Boucheries, charcuteries, triperies, 137.
Infiltrations, 35.
Laiteries, fromageries, 135.3.
Magasins d'alimentation, 125.1.
Magasins et réserves de produits de la mer et d'eau douce, 141.
Protection sur la voie publique, 99.3.
- Eaux vannes** (voir « eaux usées », « matières usées » et « fosses d'aisances »).
- Éclairage (naturel ou artificiel) :**
Des cabinets d'aisances, 57.1.
Des celliers et pressoirs, R2.
Des immeubles de toutes catégories, 40.2.
Des logements d'animaux, R1.
Des logements et parties communes, 23.2, 27.2, 57.1.
Des magasins d'alimentation et des ressers, 125.1, 125.2.
- Écoulement à l'égout** (voir « branchements à l'égout », « évacuation », « eaux usées » et « matières usées »).
- Écuries :**
Éclairage et ventilation, R1.
Évacuation des fumiers, R5.
- Effluents** (voir « évacuation », « eaux usées » et « matières usées »):
Raccordement des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.2.
Raccordement des boucheries, charcuteries, triperies, 137.
- Élagage des arbres :**
Devant les fenêtres des habitations, 23.1.
- Électricité :**
Circuits d'alimentation électrique, 51.
Équipement des pièces, 57.2.
- Emballage** (voir « conditionnement »):
Interdiction de les abandonner sur les voies publiques, 99.2.
Interdiction de rejet sur la voie publique après les marchés, 99.5.
- Enfants :**
Maladies contagieuses : surveillance scolaire, 109.
- Enlèvement** (voir « déchets et détritiques » et « ordures ménagères »).
- Enquêtes sanitaires :**
Libre accès des locaux pour les représentants de l'autorité sanitaire, 56.
- Entrepôts :**
Mesures contre les rongeurs, 119.
- Entretien** (voir également « balayage », « lavage », « nettoyage » et « propreté »):
Des appareils servant à la préparation, au conditionnement et à l'entreposage des aliments, 130.6.
Des cabinets d'aisances, 72.
Des conduits de fumée, de ventilation et des appareils de chauffage, 31.6.
Des distributeurs automatiques d'aliments, 131.4.
Des hôtels et garnis, 60.
Des immeubles — Dispositions générales, 22.
Des installations d'alimentation en eau, 18.
Des logements d'animaux, R1, 26.
Des récipients, locaux de stockage d'ordures et des vide-ordures, 79.

Des voies et espaces publics, 99.2.
 Des voies privées, 100.2.
Épiceries (voir « magasins d'alimentation » et « denrées alimentaires »).
Épidémies (voir « maladies transmissibles »).
Équipement :
 Des habitations nouvelles et immeubles de toutes catégories, 22.
 Des hôtels et garnis, 55.
Équipement sanitaire :
 Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 132.
 Des bains-douches, 71.
 Des centres d'hébergement des personnes sans domicile, 116.
 Des habitations, 40.
 Des hôtels et garnis, 57.2.
 Des locaux de sport, 68.
 Des locaux recevant du public, 67.
 Des morgues et salles d'autopsie, 124.
 Des piscines, 70.
 Des restaurants et locaux similaires 152 (4°)
 Des salles de spectacles 69.
Escaliers :
 Éclairage et entretien 23.2, 57.1.
Établissements :
 Débit d'air neuf, 64.1.
 De collecte et de transformation du lait, 130.10.
 De toutes catégories :
 — dispositions générales, 22.
 — mesures contre les rongeurs, 119.
Établissements d'enseignement :
 Condition d'admission des enfants — Prophylaxie, 109.
 Débit d'air neuf, 64.1.
Établissements d'équarissage :
 Enlèvement des cadavres d'animaux, 98.
Établissements recevant du public (voir « locaux recevant du public »).
États :
 A l'extérieur des magasins et sur les marchés, 126.
 Dans les magasins d'alimentation, 125.1.
Étanchéité :
 Des bassins des lavoirs, R4.
 Des fosses à purin, R6.
 Des fosses de déjections d'animaux, R7.
 Des ouvrages d'alimentation d'eau, 18.
Évacuation des eaux pluviales, eaux usées et matières usées :
 Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.1, 130.2.
 Des boucheries, charcuteries, triperies, 137.
 Des cabinets d'aisances, 42.
 Des magasins d'alimentation et des resserres, 125.1, 125.2.
 Des magasins de vente des produits laitiers, 135.
 Des magasins et réserves de produits de la mer et d'eau douce, 141.

Déversements délictueux, 29.2.
 Dispositifs d'accumulation en cas d'absence d'ouvrage d'évacuation, 42.
 Entretien des installations, 18.
 Évacuation des eaux usées dans les ouvrages d'évacuation des eaux pluviales, 42.
 Inondations et infiltrations, 35.
 Interdiction de déversement dans les mares, R3.
 Mesures contre les insectes, 23.1, 121.
 Mesures contre les rongeurs, 119.
 Protection contre le gel, 34.
Événements :
 De chutes d'aisances, 42.
Exécution (voir également « procédure d'urgence ou d'office ») :
 Autorités et agents chargés de l'exécution du règlement sanitaire, 156.
Exhumations, 124.

F

Façades :
 Façades de locaux à usage commun : entretien, 23.2, 96.
 Interdiction des graffiti, 99.2.
Fenêtres (voir également « baies ») :
 Des immeubles toutes catégories, 40.1.
 Éclairage, 40.2.
 Entretien, 32, 33.
 Jets par les fenêtres, 25.
 Proximité des arbres, 23.1.
 Ventilation par les fenêtres, 63.1.
Filtres :
 Des citernes d'eau de pluie, 12.
 Traitant l'air des locaux à pollution spécifique et non spécifique, 65.
Forages :
 Ouvrages et projet d'établissement, 10.
Fosses à eau :
 Entretien, R3.
Fosses à purin :
 Dispositions générales, R6.
Fosses d'aisances :
 Conditions générales, 30.
 Déclaration d'installation, 48.
 Éloignement des ouvrages d'eau potable, 46.
 Mesures contre les insectes, 121.
 Remisage après inondations, 35.
Fosses de stockage :
 Des déjections d'animaux, R7.
Fourneaux (voir également « cuisines » et « restaurants ») :
 Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.3.
Fours :
 Dans les boulangeries et boulangeries-pâtisseries, 146.

Fromageries et fromages (voir également « produits laitiers »).

Fruits et légumes (voir également « denrées alimentaires » et « magasins d'alimentation ») :

Champignons, 145.

Conditionnement, emballage, 127, 144.

Cresson et cultures maraîchères immergées, 143.

Engrais, fumiers et pesticides sur les terrains de culture de fruits et légumes, R6, R7, 142.

Lavage des fruits et légumes, 144.

Magasins de vente, 125.1.

Transport, 129.1.

Utilisation comme fumiers, 93, 94.

Vente à l'extérieur des magasins et sur les marchés, 126.

Voitures-boutiques, 125.3.

Fumées (voir « conduits de fumée » et « pollution de l'air »).

Fumer :

Interdiction de fumer :

- dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 132.
- dans les magasins d'alimentation, 125.1.
- dans les restaurants et locaux similaires, si absence de ventilation adéquate, 134.

Fumiers :

Des clapiers, pigeonniers, poulaillers, 26.

Des écuries, vacheries, bouvieries, bergeries, porcheries, R5.

Matières fermentescibles, 93.

Sur les terrains de culture de fruits et légumes, 142.

Utilisation agricole des résidus verts, 94.

Fumoirs :

Dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.9.

G

Gaines (voir également « aération » et « ventilation ») :

D'aération des cabinets d'aisances, 40.1.

De passage des canalisations, 33.

De ventilation, 31.1, 31.2, 31.3.

Garages :

Incompatibilité avec les resserres, 125.2.

Garnis (voir « hôtels et garnis »).

Gâteaux (voir également « denrées alimentaires », « boulangeries » et « pâtisseries ») :

Distributeurs automatiques, 131.

Manipulation par les vendeurs, 148.

Gaz :

Conduits d'aération pour les appareils à gaz, 53.

Dans les ouvrages d'évacuation : chutes d'aisances, descente d'eaux ménagères, 42.

Installation de gaz, 52.

Protection contre le gel, 34.

Gaz carbonique :

Dans les celliers et pressoirs, R2.

Gaz de combustion :

Dans les parcs de stationnement couverts, 29.

Dans les sous-sols, 27.3.

Gel :

Mesures générales de protection, 34.

Produits anti-gel et autres produits additionnels, 8.1, 8.2.

Gibiers (voir « denrées alimentaires »).

Glaces (voir également « crèmes et glaces ») :

Utilisation dans les poissonneries, 141.

Gouttières :

Évacuation des eaux pluviales : entretien et usage, 29.1.

Graffiti :

Interdiction sur les façades des immeubles, 99.2.

Gravats (voir également « déchets » et « débris ») :

Dans les immeubles et dépendances, 23.2.

H

Habitatons (voir également « bâtiments », « immeubles » et « logements ») :

Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation, 27.2.

Définition du terme « habitation », 21.

Distance à respecter pour l'épandage des matières de vidange, 92.

Distance à respecter pour l'épandage des purins et lisiers, R6, R7.

Distance à respecter pour l'épandage des vases, R3.

Distance à respecter pour les dépôts de fumiers, R5.

Distance à respecter pour l'implantation des fosses à purin, R6.

Distance à respecter pour l'implantation des logements d'animaux, R1, R7, 26.

Distance à respecter pour l'implantation des mares, R3.

Domaine d'application, 22.

Enfouissement des cadavres d'animaux, 98.

Hôtels et garnis, 55, 56.

Interdiction dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.4.

Interdiction dans les caves et sous-sols, 27.1.

Interdiction dans les magasins d'alimentation et resserres, 125.1, 125.2.

Lutte contre le rongeurs, 119.

Présence d'animaux, 26.

Règles générales d'habitabilité, 40.

Habitatons existantes :

Aménagement et équipement, 22.

Hauteur sous plafond : 40.4.

Des logements d'animaux, R1.

Hébergement :

Centres d'hébergement des personnes sans domicile, 116.

Conditions d'hébergement : hôtels et garnis, 55, 56.

Hôtels et garnis :

Communication avec un débit de boissons, 57.

Conditions générales, 55.

Entretien, 60.

Équipement collectif, 57.1.

Équipement des pièces : eau, électricité et sanitaire, 57.2.

Fourniture de l'eau, 59.

Mesures prophylactiques, 61.

Présence d'animaux, 26.

Qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs, 15.

Surveillance sanitaire, 56.

Tolérance pour les locaux anciens, 58.

Huitres (voir « coquillages »).

Humidité (voir également « condensation ») :

Dans les cabinets d'aisances et salles d'eau, 45.

Dans les locaux d'habitation, 23.1, 33.

Hydrocarbures liquéfiés :

Dans les installations de chauffage, 53.1.

Hygiène :

Des débits de boissons, 134.

Des salons de coiffure, manucure, pédicure et esthéticienne, 118.

Du personnel

— dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 132.

En milieu rural, R1 et suivants.

Inhumations, 124.

Inondations :

Dans les locaux et immeubles, 35.

Insectes (voir également « désinsectisation ») :

Dans les dépôts de fumiers, R5.

Dans les fosses d'aisances, 121.

Dans les logements d'animaux, 26.

Dans les logements et leurs dépendances, 23.1, 61.

Mesures générales, 121.

Protection dans les magasins d'alimentation et resserres, 125.1, 125.2.

Protection des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.5.

Protection des citernes d'eau, 12.

Protection des locaux à ordures ménagères, 77.

Protection des poubelles, 75.1.

Installations (voir « appareils de chauffage », « chauffage », « eau chaude », « électricité », « gaz »).

Instructions (voir également « plaques indicatrices ») :

En cas de gel, 34.

Instruments :

Employés par les coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes — Entretien, 118.

Interdiction d'habiter :

Dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.4.

Dans les caves, sous-sols, combles et pièces dépourvues d'ouverture, 27.1.

Dans les magasins et resserres, 125.1, 125.2.

I

Immeubles (voir également « bâtiments », « habitations », « logements ») :

Alimentation en eau potable, 14, 40.

A usage d'hôtels et de garnis, 55 à 61.

Conditions d'occupation, d'utilisation et d'entretien, 22, 23.1, 40.

Jet de nourriture aux animaux, 26, 120.

Locaux inondés — Infiltrations, 18, 33, 35.

Mesures contre les rongeurs et les animaux nuisibles, 119.

Immondices (voir « déchets et détritiques », « dépôts », « ordures »).

Incendies :

Conduits de fumée — Construction et entretien, 31.

Protection contre l'incendie utilisant un réseau d'eau potable, 19.

Incinération :

Interdiction pour les ordures ménagères, 84.

Règles pour les déchets hospitaliers, 86, 87, 88.

Infiltrations :

Dans les locaux et immeubles, 18, 33, 35.

Infractions :

Au présent règlement sanitaire — Sanctions, 154, 155.

J

Jambon (voir également « boucheries ») :

Manipulation et emballage, 137.

Jardins d'habitation, 23.3.

Jardins publics :

Abandon d'animaux, 99.6.

Déjections, 97.

Jets de graines et de nourriture, 120.

Jets divers :

De nourriture aux animaux, 26, 120.

Par les fenêtres, 25.

Joints :

Des canalisations d'eau potable, 5.2.

L**Laboratoires :**

De préparation des aliments, 130.

Lait (voir également « produits laitiers ») :

Établissements de collecte et de transformation, 130.10.

Magasins de vente, 135.

- Lavabos** (voir également « eaux usées », « eaux pluviales et matières usées » et « équipement sanitaire ») :
- Dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 132.
 - Dans les bains-douches, 71.
 - Dans les centres d'hébergement des personnes sans domicile, 116.
 - Dans les hôtels et garnis, 57.
 - Dans les locaux recevant du public, 67.
 - Dans les piscines, 70.
 - Dans les restaurants et locaux similaires, 152 (4°).
 - Dans les salles de spectacles, 69.
 - Système d'occlusion hydraulique, 43.
- Lavage** (voir également « nettoyage » et « propreté ») :
- De la vaisselle dans les restaurants et locaux similaires, 152 (6°).
 - Des cours et courettes, 41.
 - Des fruits et légumes, 144.
 - Des murs et des sols :
 - dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.1.
 - dans les boucheries, charcuteries, triperies, 137;
 - dans les magasins d'alimentation et resserres, 125.1, 125.2;
 - dans les restaurants et locaux similaires, 152 (1°) (2°).
 - Des tables dans les restaurants et locaux similaires, 152 (5°).
 - Des ustensiles servant à la préparation et au conditionnement des aliments, 130 (6°).
 - Des voitures, 90.
- Lavage et trempage** :
- Bacs dans les triperies, 137.
- Lavoirs** :
- Dispositions générales, R4.
- Légumes** (voir « fruits et légumes »).
- Libre-service** (voir également « restaurants et locaux similaires ») :
- Prescriptions particulières — Plats cuisinés, 152 (8°).
- Lieux publics** :
- Protection contre la poussière, 96.
 - Protection contre les déjections, 97.
- LimonaDES et sodas** (Voir également « boissons ») :
- Fabrication, conditionnement et vente, 133.
- Linge** :
- Aux fenêtres, 99.2.
 - Contaminé par les malades, 112.
 - Des personnes accueillies dans les centres d'hébergement, 116.
 - Utilisé par les coiffeurs, 118.
- Liquides inflammables** :
- Déversements délictueux, 29.2.
 - Installations de chauffage, 53.1.
- Literie** :
- Contaminée par les malades — Désinfection, 61.
 - Propreté dans les hôtels et garnis, 61.
- Locataires occupants** :
- Conditions générales d'occupation des logements 23.1; 40, 57.
 - Mise à disposition des poubelles, 76.
 - Nombre à desservir par cabinet d'aisances, 40.
 - Locaux d'hébergement collectif, 57.
 - Lors de travaux, 38.
 - Obligations contre le gel, 34.
 - Obligations contre les rongeurs, 119.
 - Obligations d'alimentation en eau, 40.
 - Obligations d'entretien des fosses d'aisances, 30.
 - Obligations de propreté : débris, insectes et vermine, 23.1.
 - Obligations de ramonage de conduits de fumée et d'appareils, 31.6.
- Location** :
- Conditions de location dans les hôtels et garnis, 57.
- Locaux** (voir également « habitations », « immeubles », « logements » et « ventilation ») :
- Bruits, 102.4.
 - Chauffage — Généralités, 31, 40.
 - Conditions d'occupation des locaux, 27.
 - Inondations et infiltrations, 35.
 - Locaux anciens, 58.
 - Occupés par les malades — Désinfection, 113.
 - Propreté, 23.1.
 - Ventilation, 63.
- Locaux à ordures ménagères** (voir également « remisage ») :
- Aménagement, désinsectisation, entretien, 77, 79.
 - Éclairage, 57.1.
 - Mesures contre les rongeurs, 119.
 - Ventilation, 77.
- Locaux communs** (voir « parties communes »).
- Locaux de gardiennage** (voir également « parties communes ») :
- Entretien, 23.2.
- Locaux de sports** :
- Débit d'air neuf, 64.1.
 - Équipement sanitaire, 68.
 - Piscines, 70.
- Locaux de stabulation** :
- Communication avec les pièces d'habitation, R1
- Locaux recevant du public** :
- Aération, 62, 63, 64.1.
 - Bains-douches, 71.
 - Centre d'hébergement, 116.
 - Chauffage, 40.
 - Débit d'air neuf, 64.1.
 - Distance à respecter pour l'épandage des lisiers, R7.
 - Distance à respecter pour les dépôts de fumiers, R5.

Distance à respecter pour l'implantation des fosses à purin, R6.
 Distance à respecter pour l'implantation des porcheries, R7.
 Distinction des locaux d'habitation, 62.
 Entretien, 72.
 Équipement sanitaire — Généralités, 67.
 Hôtels et garnis, 55.
 Installations de chauffage; électricité et gaz, 31.1, 51, 52, 53.
 Interdiction de fumer, 64.1.
 Salles de spectacles, 69.
 Ventilation mécanique ou naturelle, 64, 65.
 Ventilation par ouvrants, 66.
Logements (voir également « bâtiments », « habitations » et « immeubles ») :
 Alimentation en eau potable, 40.
 Conditions d'occupation des logements, 23.1.
 Installations électriques et de chauffage, cuisine, 51, 52, 53.
 Superficie des pièces, 40.3.
Logements des animaux :
 Dispositions générales, R1, R7, 26.
 Mesures contre les rongeurs, 119.
Logements garnis (voir « hôtels et garnis »).

M

Machines :
 Mesures contre le bruit, 102.3.
Magasins (voir également « locaux recevant du public ») :
 Bruits, 102.3.
 Mesures contre les rongeurs, 119.
Magasins d'alimentation (voir également « denrées alimentaires » et « locaux recevant du public ») :
 Aliments d'origine végétale — Généralités, 142.
 Aliments non traditionnels, 150, 151.
 Ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.
 Boissons, 133.
 Boucheries, charcuteries, triperies, etc. 137.
 Boulangeries et boulangeries-pâtisseries, 146.
 Champignons, 145.
 Cresson et produits de cultures maraichères immergées, 143.3.
 Dépôts de pain, 147.2.
 Dispositions générales, 125.
 Fruits et légumes, 144.
 Glaces et crèmes glacées, 136.
 Magasins et réserves de produits de la mer et d'eau douce, 141.
 Mesures contre les insectes et les rongeurs, 125.1.
 Œufs, 139.
 Pâtisseries, confiseries, 148.
 Produits laitiers, 135.
 Resserres, 125.2.
Maladies transmissibles :
 Déclaration, 105.
 Désinfection en cours de maladie, 112.
 Désinfection des hôtels et garnis, 23.1, 61.
 Désinfection terminale, 113.
 Hygiène des salons de coiffure, manucure, pédicure et esthéticienne, 118.
 Isolement des malades, 106.
 Mesures après le décès, 124.
 Mesures contre les animaux contaminés, 123.
 Mesures contre les insectes, 23.1, 121.
 Mesures sanitaires dans les centres d'hébergement, 116.
 Organisation de la désinfection, 114.
 Protection contre les animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité, 122.
 Rongeurs, 119.
 Sortie des malades, 108.
 Surveillance des appareils de désinfection, 115.
 Surveillance sanitaire, 107.
 Surveillance scolaire, 109.
 Transport des malades, 110.
Manucures :
 Aménagement des locaux professionnels, 117.
 Hygiène des produits et du personnel, 118.
Marchés :
 Dispositions générales, 99.5.
 Évacuation des déchets, 128.
 Propreté de la voie publique, 99.2.
 Transport des denrées alimentaires, 129.
Mares :
 Création, R3.
 Écoulement des purins, R6.
 Enfouissement des cadavres d'animaux, 98.
 Entretien, R3.
 Mesures contre les insectes, 121.
Matériaux combustibles (voir « incendie »).
Matériaux de démolition :
 Interdiction de dépôts, 84.
Matériel (voir également « ustensiles ») :
 De fabrication et conditionnement des denrées alimentaires liquides autres que le lait, 133.
 Des salons de coiffure, manucure, pédicure et esthéticienne, 118.
Matières de vidange (voir également « fosses d'aisances ») :
 Des fosses d'aisances, 30.
 Déversements — Mesures particulières, 91.
 Interdiction de déversement dans les égouts, 29.2.
 Transport des matières usées, 99.4.
 Utilisation agricole, 92.
Matières fermentescibles :
 Conditions de déversements et dépôts, 93.
Matières inflammables (voir « liquides inflammables »).
Matières plastiques :
 Usage pour les canalisations d'eau, 3.2.

Usage pour les sacs à ordures ménagères, 75.2.
Matières usées (voir également : « branchements à l'égout », « évacuation des eaux pluviales et des eaux et matières usées ») :
 Cabinets d'aisances — Dispositions générales, 45.
 Communication avec le réseau d'eau potable, 42.
 Conditions de déversements, 29.2.
 Conditions générales d'établissement des ouvrages d'assainissement, 30.
 Conditions générales d'évacuation, 29.
 Éloignement des canalisations et des ouvrages d'eau potable, 46.
 Épandage souterrain, 50.
 Évacuations des locaux de sports, 68.
 Évacuations des locaux recevant du public, 67.
 Évacuations des salles de spectacles, 69.
 Évacuations : protection contre le gel, 34.
 Inondations et infiltrations, 35.
 Rejetées par les malades contagieux, 111.
 Transport, 99.4.
Mazout (voir « liquides inflammables »).
Modérateurs de tirage :
 Des conduits de fumée, 53.5.
Morgues :
 Installation et entretien, 124.
Moteurs (voir également « véhicules ») :
 Bruits, 101.4, 101.5.
 Des broyeurs d'ordures, 83.
Mouches (voir également « insectes ») :
 Dans les logements d'animaux, R1.
 Protection des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.5.
 Protection des poubelles, 75.1.
Murs :
 Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.1.
 Des boucheries, charcuteries, triperies, etc., 137.
 Des logements d'animaux, R1.
 Des magasins d'alimentation et resserres, 125.1, 125.2.
 Des restaurants et locaux similaires, 152 (1^o).
 Entretien dans les habitations, 33.

N

Neiges et glaces :
 Obligations des riverains des voies publiques, 99.8.
Nettoyage (voir également « balayage », « lavage », « propreté ») :
 Après inondations ou infiltrations, 35.
 Des appareils distributeurs automatiques d'aliments, 131.4.
 Des bassins des lavoirs, R4.
 Des bassins et réserves d'eau non destinée à l'alimentation, 36.

Des canalisations et réservoirs publics d'eau potable, 9.
 Des centres d'hébergement des personnes sans domicile, 116.
 Des citernes d'eau, 131.1.
 Des conduits de fumée et appareils, 31.2, 31.6.
 Des conduits des vide-ordures, 79.
 Des distributeurs automatiques d'aliments, 131.4.
 Des machines et appareils utilisés pour la fabrication et le conditionnement des denrées liquides autres que le lait, 133.
 Des puits, 10.
 Des récipients contenant le lait, 130.10.
 Des récipients servant au transport du pain, 129.4.
 Des ustensiles servant à la préparation et au conditionnement des aliments, 130.6.
 Des véhicules servant au transport des malades, 110.
 Des voies privées, 100.1, 100.2.
 Des voies publiques, 99.1.
 Du matériel des salons de coiffure, manucure, pédicure et esthéticienne, 118.
Normes :
 Eau, gaz, électricité, chauffage, 2, 51, 52, 57.2.
 Garde d'eau des cabinets d'aisances, 46.

O

Objets :
 Contaminés par les malades, 112.
 Mobilier des hôtels et garnis, 61.
Objets encombrants :
 Présentation de la collecte des ordures ménagères, 85.
Occlusion :
 Des cuvettes de cabinets d'aisances, 46.
 Des orifices de vidange des postes d'eau ménagère, 43.
Occupants (voir « locataires »).
Occupation :
 Des caves et sous-sols — Conditions générales, 27.1.
 Des chambres dans les hôtels et garnis, 57.
 Des locaux — Assainissement de l'atmosphère, 24.
 Des locaux d'habitation, 23.1, 27.2.
 Volume des locaux recevant du public, 64.1.
Odeurs :
 Altération des denrées alimentaires, 138.
 Assainissement de l'atmosphère des locaux, 24.
 Dans les locaux recevant du public, 64.1.
 Évacuation des fumées et odeurs dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.3.
Oufs :
 Dépôts, 139.
 Transport, 129.2.

Ordures (voir également « déchets et détritrus », « dépôts ») :
 Dans les parties communes des immeubles, 23.2.
Ordures ménagères (voir également « déchets et détritrus », « dépôts ») :
 Broyeurs d'ordures, 83.
 Brûlage à l'air libre, 84.
 Cadavres d'animaux, 98.
 Caractéristiques des récipients, 75.
 — poubelles, 75.1 ;
 — sacs en papier ou en matière plastique, 75.2 ;
 — bacs roulants pour déchets solides, 75.3 ;
 — autres types de récipients, 75.4.
 Dans les logements et immeubles, accumulation anormale, 23.1.
 Déchets encombrants d'origine ménagère, 85.
 Dépôts sauvages d'ordures, 84.
 Élimination des déchets, 84.
 Enlèvement dans les voies privées, 100.3.
 Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute des vide-ordures, 79.
 Évacuation par vide-ordures, 78.
 Incinération, 84.
 Locaux des récipients à ordures ménagères, 77.
 Mesures contre les rongeurs, 119.
 Mise des récipients à la disposition des usagers, 76.
 Présentation des déchets à la collecte, 73.
 Présentation des récipients à ordures en vue de leur enlèvement, 80.
 Produits non admis dans les déchets ménagers, 74.
 Protection sanitaire au cours de la collecte, 82.
 Réglementation de la collecte, 81.
 Utilisation agricole comme résidus verts, 94.
Ouvertures (voir « baies », « fenêtres », etc.) :
 Dans des immeubles de toutes catégories, 40.1.

P

Pain (voir également « boulangeries ») :
 Boulangeries et dépôts de pain, 146, 147.2.
 Stockage et protection du pain, 147.1.
 Transport, 129.4.
Papier :
 Emballage des denrées alimentaires, 127.
 Sacs de collecte des ordures ménagères, 75.2.
Parcs de stationnement :
 Parcs de stationnement couverts, 28.
Parcs et promenades :
 Jets de nourriture aux animaux, 120.
 Utilisation de véhicules, 102.8.
Parois (voir également « murs ») :
 Des abords des vide-ordures — Propreté, 78.
 Des cabines de douches des établissements de bains, 71.
 Des citernes d'eau, 13.1.

Des lavoirs, R4.
 Des parties communes des immeubles — Entretien, 23.2.
Parties communes :
 Conditions d'occupation et d'entretien, 23.2, 60.
 Des habitations — Interdiction des déjections et détritrus, 23.1.
 Des hôtels et garnis — Entretien, 60.
 Entretien et usage des vide-ordures et locaux à poubelles, 77, 78, 79.
 Équipements collectifs, 57.1.
Pâtisseries et confiseries (voir également « boulangeries », « pâtisseries », « denrées alimentaires », « magasins d'alimentation ») :
 Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie, 148.
 Distributeurs automatiques, 131.
 Laboratoires de fabrication de pâtisserie, 148.
 Magasins de ventes et resserres, 125.1, 125.2.
 Mesures contre les fumées et odeurs, 130.3.
 Transport, 129.
 Vente à l'extérieur des magasins et sur les marchés, 126.
 Vente ambulante, 125.3.
Pédicures :
 Aménagement des locaux professionnels, 117.
 Hygiène des produits et du personnel, 118.
Pénalités (voir également « procédure d'urgence ») :
 Infractions au présent règlement sanitaire, 154.
 Infractions — Constatation, 155.
Permanence de l'alimentation en eau :
 Dispositions générales, 14, 40.
 En cas de gel, 34.
Peste (voir « maladies transmissibles »).
Pièces (voir également « bâtiments », « habitations », « immeubles », « logements ») :
 Chauffage, ventilation — Généralités, 31.1, 51, 53.
 Éclairage naturel, 40.2.
 Hauteur sous-plafond, 40.4.
 Non aérées et éclairées directement, 40.1.
 Recevant du public : volume, 64.1.
 Règles générales d'habitabilité, 40.
 Sans fenêtre : utilisation comme magasins d'alimentation ou resserres, 125.1, 125.2.
 Superficie des pièces, 40.3.
Pièces d'eau :
 Mesures contre les insectes, 121.
Pièces d'habitation et de séjour :
 Caractéristiques, 27.2.
 Communication avec les cabinets d'aisances, 45.
 Communication avec les locaux de stabulation, R1.
 Interdiction dans les caves et sous-sols, 27.1.
 Interdiction de communication avec les magasins et resserres, 125.1, 125.2.
 Présence d'animaux, 26.
 Protection contre le gel, 34.

- Pièces isolées* :
- Alimentation en eau dans les hôtels et garnis, 57.2.
 - Alimentation en eau dans les immeubles, 40.
- Pigeonniers* :
- Communication avec les pièces d'habitation, R1.
 - Entretien, R1, 26.
 - Évacuation des fumiers, R1, 26.
- Pigeons* :
- Dépôts et jets de graines, 26, 120.
- Pinces* :
- Usage obligatoire :
 - dans les boucheries-charcuteries, 137;
 - dans les pâtisseries, 148.
- Piscines*, 70.
- Plafonds (entretien ou hauteur) (voir également « parois »)* :
- Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.1.
 - Des hôtels et garnis, 33.
 - Des immeubles toutes catégories, 33.
 - Des locaux recevant du public, 62 section I.
 - Des logements d'animaux, R1.
 - Des magasins d'alimentation et resserres, 125.1, 125.2.
- Planchers (voir également « parois » et « sols »)* :
- Des pièces d'habitation surmontant les locaux de stabulation, R1.
 - Entretien — Généralités, 33.
- Plantations (voir également « jardins publics » et « parcs et promenades »)* :
- Désinsectisation, 37.
 - Élagage des arbres devant les fenêtres d'habitation, 23.1.
 - Sur les fenêtres et balcons, 99.2.
- Plaques indicatrices* :
- Eau de puits, 10.
 - Eau non potable, 6.2.
 - Instruction en cas de gel, 34.
- Plats cuisinés (voir également « denrées alimentaires » et « magasins d'alimentation »)* :
- Denrées congelées et surgelées, 149.
 - Distributeurs automatiques d'aliments, 131.2.
 - Établissements de libre-service, 152 (8°).
 - Préparation et vente — Locaux et ustensiles, conservation, 127, 138.
 - Vente à l'extérieur des magasins et sur les marchés, 126.
- Plomb* :
- Interdiction dans les canalisations et réservoirs d'eau potable, 3.1.
 - Interdiction dans les citernes d'eau, 12.
- Poissons et poissonneries (voir également « denrées alimentaires » et « magasins d'alimentation »)* :
- Conditionnement, emballage, 127.
 - Déchets et denrées avariées, 128.
 - Magasins de vente, 141.
 - Transport, 129.2.
- Utilisation des poissons pour la destruction des insectes, 121.
 - Vente à l'extérieur du magasin et sur les marchés, 126.
 - Vente ambulante, 125.3.
- Pollution (voir « contamination »)*.
- Pollution de l'air* :
- Par défaut de ramonage et d'entretien, 31.6.
 - Par incinération, 84.
 - Par la collecte des ordures ménagères, 82.
 - Par le battage des tapis et le jet de poussières par les fenêtres, 25.
 - Par les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.3.
 - Par les boulangeries-pâtisseries, 147.1.
 - Par les fumoirs, 130.9.
 - Par les installations et appareils de chauffage, cuisine, 53.8.
 - Par les moteurs dans les caves et sous-sols, 27.3.
 - Par les moteurs d'appareils à combustion non destinés à un usage domestique, 53.8.
 - Par les vide-ordures, 79.
 - Par l'incinération des déchets contaminés par les malades, 88.
 - Protection des locaux recevant du public, 64.1.
- Pollution des eaux* :
- Dans les bâtiments, immeubles et logements, 14, 15.
 - Dispositif de protection anti-pollution des réseaux privés, 16.2, 16.5.
 - Par les déjections des malades contagieux, 111.
 - Par les dépôts de fumiers, R5.
 - Par les déversements de matières usées, matières dangereuses ou matières de vidange, 29.2.
 - Par les évacuations d'eaux pluviales, 29.1.
 - Par l'utilisation agricole des matières de vidange et des résidus verts, 92, 94.
 - Par l'utilisation agricole des purins et lisiers, R6, R7.
 - Utilisées pour l'alimentation, 15.
- Pompes* :
- Des puits, 10.
- Porcheries* :
- Éclairage et ventilation, R1.
 - Évacuation des fumiers, R5.
 - Projet d'aménagement ou de construction, R7.
- Portes (voir également « baies »)* :
- D'accès aux hôtels et garnis, 57.
 - Entretien, 33.
 - Ventilation par les portes, 63.1.
- Ports et installations portuaires* :
- Création et aménagement, 95.
- Pastes d'eau* :
- A proximité des cabinets d'aisances à usage commun, 45.
 - Dans les cours et courettes, 41.
 - Protection contre l'humidité, 23.1.

- Poubelles* (voir « récipients à ordures ménagères »).
- Poulaillers* :
Communication avec les pièces d'habitation, R1.
Entretien, R1, 26.
Évacuation des fumiers, R1, 26.
- Poussières* :
Battages des tapis, 25.
En cours de collecte des ordures ménagères, 82.
Protection des lieux publics contre la poussière, 96.
Sur la voie publique, 99.
- Prélèvements* :
D'air ventilé dans les locaux occupés, 24.
- Pressoirs* :
Éclairage et ventilation, R2.
- Prises d'air* (voir également « aération », « gaines », « ventilation ») :
Chauffage par air chaud, 31.1.
- Procédure d'urgence ou d'office* :
Désinsectisation des plantations, 37.
Élagage des plantations en bordure des habitations, 23.1.
Enlèvement des détritiques sur les terrains non bâtis, 84.
Inondations et infiltrations, 35.
Malpropreté des immeubles et logements, 23.1.
Vidange des ouvrages d'assainissement, 30.
- Produits* (voir également « matières » et « substances ») :
Larvicides — Destruction des insectes, 121.
Produits additionnels à l'eau — Produits antigel, 8.1, 8.2.
Utilisés dans les salons de coiffure, manucure, pédicure et esthéticienne, 118.
- Produits laitiers* (voir également « denrées alimentaires », « lait », « magasins d'alimentation ») :
Conditionnement et emballage — Protection contre l'altération et la contamination, 135.
Magasins de vente et resserres, 125.1., 125.2.
Transport, 129.2.
Vente à l'extérieur du magasin et sur les marchés, 126.
Vente ambulante, 125.3.
- Projections* :
D'eaux usées sur la voie publique, 99.3.
De poussières par battage des tapis, 25.
- Propane* (voir « gaz » et « hydrocarbures liquéfiés »).
- Propreté* (voir également « balayage », « lavage » « nettoyage ») :
Corporelle et vestimentaire des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes et de leur matériel, 118.
- De la literie et des objets mobiliers dans les hôtels et garnis, 61.
Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.1.
Des bains-douches, 71.
Des bassins des lavoirs, R4.
Des habitations et logements, 23.
Des hôtels et garnis — Chambres — Parties communes, etc., 23.1, 60.
Des logements d'animaux, 26.
Des magasins d'alimentation et resserres, 125.1, 125.2.
Des puits, 10.
Des récipients à ordures ménagères, locaux de stockage et vide-ordures, 79.
Des récipients destinés aux boissons, 133, 152 [6°].
Des récipients servant au transport des denrées alimentaires, 129.1, 129.2.
Des restaurants et locaux similaires, 152.
Des voies et espaces publics, 99.2.
Des voies privées, 100.2.
- Propriétaires — Obligations* :
Comblement des mares, abreuvoirs, fosses à eau, R3.
D'animaux dans les hôtels et garnis, 26.
D'ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.
De boucheries, 137.
De boulangeries et fonds de boulangerie, 146, 147.
De chambres et logements en meublés ou garnis, 57.
De puits, 10.
De réservoirs et surpresseurs dans les immeubles, 7.
Des vide-ordures, 78.
Enlèvement des ordures ménagères, 73, 100.3.
Entretien des immeubles, 32, 33.
Entretien des installations, 18.
Évacuation des eaux pluviales et usées, 42.
Mesures contre les insectes, 121.
Mesures contre les pigeons sauvages, 120.
Mesures contre les rongeurs, 119.
Mise à disposition des récipients à ordures ménagères, 76.
Obligations en bordure de la voie publique, 99.
Protection contre le gel, 34.
Qualité de l'eau distribuée dans les immeubles, 15.
Ramonage et entretien des conduits de fumée et appareils, 31.1, 31.6.
Rinçage des canalisations d'eau potable, 20.2.
Suppression des dépôts de fumiers, R5.
Suppression des fosses à purin, R6.
- Protection contre le gel* :
Dans les voies privées, 100.2.
Dans les voies publiques, 99.8.
- Puitsards* :
Écoulement des purins, R6.

Puits :

- Distance pour l'épandage des lisiers, R7.
 - Distance pour l'épandage des matières de vidange, 92.
 - Distance pour les dépôts de fumiers, R5.
 - Distance pour les matières fermentescibles, 93.
 - Distance pour l'implantation des fosses à purin, R6.
 - Distance pour l'implantation des porcheries, R7.
 - Enfouissement des cadavres d'animaux, 98.
 - Ouvrages et projets d'établissement, 10.
- Pulpes :*
- Dépôts, 93.
 - Transport, 99.4.
 - Utilisation agricole comme résidus verts, 94.

Q

Qualité de l'eau (voir « alimentation »).

R

Ramontage :

- Des conduits de fumée et de ventilation, 31.1, 31.6.
 - Des conduits de vide-ordures, 78.
- Rats (voir « rongeurs »).*
- Ravalement :*
- Entretien des parties communes, 33.
 - Protection contre les poussières, 25.
- Récipients :*
- Contenant des boissons et des denrées alimentaires, 133.
 - Contenant du lait, 135.
 - Pour les déchets des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.7.
 - Pour les déchets des marchés, 128.
 - Pour les déchets des poissonneries, 128.
 - Pour les déchets des salons de coiffure, manucure, pédicure et esthéticienne, 117.
 - Pour le transport des vidanges et matières organiques, 91.
 - Pour le transport du pain, 129.4.
- Récipients à ordures ménagères :*
- Caractéristiques des différents types de récipients, 75.
 - Collecte — Dispositions diverses, 73, 81, 100.3.
 - Entretien des récipients, 79.
 - Locaux de remisage, 77.
 - Mise à disposition des usagers, 76.
 - Protection sanitaire au cours de la collecte, 82.
- Réfectoires (voir « restaurants et locaux similaires »).*
- Refuges (voir « hébergement »).*
- Regards :*
- Dans les cours et courettes, 41.

Règlements de construction :

Application à toutes catégories d'immeubles — Conditions générales d'application, 22, 55.

Règlements de sécurité :

- Applications générales dans les hôtels et garnis, 55.
- Applications générales dans les locaux recevant du public, 63.1.
- Chauffage des hôtels et garnis, 40.
- Installations de gaz, 52.
- Installations électriques, 51.

Relevage :

Des eaux et matières usées — Généralités, 72.

Remisage :

- Conditions de remisage, 79.
- Local de remisage des récipients à ordures ménagères, 77.

Remises à voitures d'enfants :

- Entretien, 23.2.
- Séparation avec les locaux à ordures ménagères, 77.

Réparations (voir « travaux ») :

- Dans les hôtels et garnis — Dans les immeubles toutes catégories, 32, 60.
- Des conduits de fumée, 31.1.

Réservoirs d'eau potable :

- Distinction des réservoirs d'eau non potable, 6.
- Entretien et nettoyage, 20.
- Étanchéité et propreté à la pose, 5.2.
- Évacuation et ventilation, 7.3.
- Prescriptions générales contre la pollution, 7.2.
- Réservoirs de coupure, 16.3.
- Réservoirs sous pression, 7.5.
- Utilisés comme protection contre les risques d'incendie, 19.

Réservoirs de chasse (voir « cabinets d'aisances », « évacuation des eaux et matières usées »).

Resserres :

- Des boucheries, charcuteries, triperies, 137.
- Des magasins d'alimentation — Dispositions générales, 125.2.
- Interdiction de communication avec les cabinets d'aisances, 125.1.

Restaurants (voir également « denrées alimentaires ») :

- Ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.
- Bruits, 102.2.
- Déclaration d'ouverture, 152.
- Hygiène et salubrité, 152.
- Prescriptions particulières pour les « libre-services », 152 (8°).
- Protection contre les odeurs, 130.3.
- Qualité de l'eau servie, 152 (6°).
- Ventilation, 64.1.

Rigoles :

Dans les lavoirs, R4.

Rincage :

De la vaisselle dans les restaurants, 152 (6°).
Des canalisations d'eau potable, 20.2.
Des machines et appareils servant à la fabrication et au conditionnement des denrées liquides autres que le lait, 133 (3°).
Des tables des restaurants, 152 (5°).
Des ustensiles servant à la préparation et au conditionnement des aliments, 130.6.

• **Robinets de puisage** (voir également « alimentation en eau », « eaux potables », etc.) :
Dans les cours et courtes, 41.
D'eau non potable — Plaque indicatrice, 6.2.
D'eau potable — Fuite d'eau, 18.
Manœuvre en cas de gel, 34.
Produits anti-gel, 8.1.
Qualité de l'eau distribuée, 15.

Rongeurs (voir également « dératisation ») :

Dans les immeubles en démolition, 39.
Dans les immeubles et leurs dépendances, 23.1.
Mesures générales, 119.
Protection des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.5.
Protection des citernes d'eau, 12.
Protection des denrées alimentaires dans les magasins d'alimentation et resserres, 125.1, 125.2.
Protection des locaux à ordures ménagères, 77.
Protection des poubelles, 75.1.

Rues (voir « voies publiques » et « voies privées »).

S**Sacs en matière plastique ou papier :**

Usage pour la collecte des ordures ménagères, 75.2.

Salles de bains :

Comportant un cabinet d'aisances, 45.
Ventilation, 64.2.

Salles de spectacles :

Conditionnement d'air et de chauffage, 65.
Équipement sanitaire, 68.
Ventilation, 64.1.

Salles de sports :

Conditionnement d'air et de chauffage, 65.
Équipement sanitaire, 68.
Ventilation, 64.1.

Salons de coiffure :

Aménagement des locaux professionnels, 117.
Hygiène des produits et du personnel, 118.

Sanctions (voir également « pénalités » et « procédure d'urgence ») :

Dispositions générales, 153, 154.

Sciure (voir également « balayage ») :

Usage interdit pour le balayage
— des restaurants et locaux similaires, 152 (2°).

Séchage des mains :

Dans les lavabos réservés au personnel manipulant des denrées alimentaires, 132.
Dans les restaurants et locaux similaires, 152 (4°).

Sécurité (voir également « règlements de sécurité ») :

Des locaux recevant du public — Pollution de l'air, 65.
Règles applicables aux installations de gaz, électricité, chauffage, cuisine ou production d'eau chaude, 31.1, 51, 52, 53, 55.

Self-services :

Prescriptions particulières, 152 (8°).

Serviettes (voir « séchage des mains »).**Sièges :**

Des cabinets d'aisances, 46.

Siphons (voir « occlusion »).**Sirops :**

Fabrication, conditionnement, vente, 133.

Sois (voir également « planchers ») :

Des abords des vide-ordures — Propreté, 79.
Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.1.

Des boucheries, charcuteries, triperies, 137.

Des cabinets d'aisances et salles d'eau, 45.

Des Immeubles toutes catégories, 33.

Des lavoirs, R4.

Des logements d'animaux, R1.

Des magasins d'alimentation et resserres, 125.1, 125.2.

Des parties communes des immeubles — Propreté, 23.1.

Des restaurants et locaux similaires, 152 (1°).

Des rues — Protection contre la poussière, 96.

Sources :

Dispositions particulières, 11.

Distance pour l'épandage des lisiers, R7.

Distance pour l'épandage des matières de vidange, 92.

Distance pour les dépôts de fumiers, R5.

Distance pour les dépôts de matières fermentescibles, 93.

Distance pour l'implantation des fosses à purin, R6.

Distance pour l'implantation des porcheries, R7.

Écoulement des purins, R6.

Enfouissement des cadavres d'animaux, 98.

Sous-sols :

Installations de canalisations et d'appareils, 17.
Interdiction d'utilisation comme local d'habitation, 27.1.

Utilisation comme resserres — Aération et ventilation, 125.2.

Utilisation par les magasins d'Alimentation — Interdiction, 125.1.

Spiritueux :

Fabrication, conditionnement, vente, 133.

Substances toxiques :

Interdiction de déversement ou dépôt, 90.

Interdiction de mélanges avec les ordures ménagères, 74.
Séries (voir « pollution de l'air » et « ramonage »).
Sulfures :
 Rejet en égout, 29.2.
Surface :
 Des chambres autorisées à la location — Meublé, garni ou hôtel, 57.2.
Surpresseurs d'eau :
 Installation, 16.4.
Surveillance :
 Des hôtels et garnis, 56.
Surveillance sanitaire (voir également « maladies transmissibles »), 107.
Surveillance scolaire :
 Conditions d'admission des enfants à l'école — Prophylaxie, 109.
Séjour des zones réservées à l'habitation ou à la détente, 104.
Syndics (voir « propriétaires »).

T

Tapis :
 Battage, 25.
 Contaminés par les malades — Désinfection, 112.
Teintures :
 Utilisation dans les salons de coiffure, 118.
Température :
 De l'eau distribuée 4.
 Des locaux — Conditionnement de l'air, 24, 40.1.
Terrains :
 Interdiction d'enfouir les cadavres d'animaux, 98.
 Utilisation agricole de certains déchets, 94.
Terrains de camping :
 Distance pour l'épandage des lisiers, R7.
 Distance pour les dépôts de matières fermentescibles, 93.
 Distance pour l'implantation des porcheries, R7.
Terrains de sports :
 Distance pour les dépôts de matières fermentescibles, 93.
Tinettes mobiles :
 Enlèvement, 30.
Toilette :
 Interdiction de l'eau non potable, 2.
Toxiques :
 Rejets en égouts, 29.2.
Traitement :
 Des matières de vidange, 91.
 Des ordures ménagères après collecte, 84.
Transfert :
 Des boulangeries et dépôts de pain, 147.
 Des boulangeries-pâtisseries, 146.

Transformations :
 Aménagements et transformations — Dispositions générales dans les immeubles anciens, 58.
 Des boulangeries-pâtisseries, 146.
Transports :
 Des denrées alimentaires, 129, 152 (9°).
 Des malades, 110.
 Des personnes décédées, 124.
 Divers, 99.4.
Travailleurs :
 Des cuisines — Volume d'air nécessaire, 64.2.
 Installations provisoires, 16.13.
Travaux :
 Dans les conduits de fumée, 31.1, 31.6.
 Dans les fosses d'aisances, 30.
 Entretien des immeubles, 32, 33.
 Mesures contre le bruit, 101.
 Sur la voie publique, 99.7.
Trémies d'aération (voir également « aération », « gaines » et « ventilation ») :
 Des cabinets d'aisances, 40.
Triperies (voir également « denrées alimentaires ») :
 Ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.
 Conditionnement et emballage, 127.
 Déchets et denrées avariées, 128.
 Magasins de vente et resserres, 137.
 Protection contre les fumées et odeurs, 130.3.
 Transport, 129.2.
 Vente à l'extérieur du magasin et sur les marchés, 126.
 Vente ambulante, 125.3.
Trottoirs :
 Nettoyage, 96.
Tubage :
 Des conduits de fumée, 31.2.
Tuyaux de chute (voir également « chutes d'aisances ») :
 Des vide-ordures, 78.
Tuyaux d'évent :
 Des chutes d'aisances, 42.
 Des dispositifs d'accumulation, 48.
Typhus exanthématique (voir également « maladies transmissibles ») :
 Isolement des malades, 106.
 Surveillance sanitaire, 107.

U

Urbanisme :
 Application de la réglementation en matière de construction, 22.
Urgence (voir « procédure d'urgence »).
Urinoirs (voir également « équipement sanitaire ») :
 Dans les bains-douches 71.
 Dans les locaux de sports, 68.

Dans les locaux recevant du public, 67.
 Dans les piscines, 70.
 Dans les salles de spectacles, 69.

Usage :

Des conduits de fumée, de ventilation et d'appareils à combustion, 31.1.
 Des immeubles toutes catégories, 32.
 Des locaux d'habitation, 23.1.

Usagers (voir également « locataires ») :

Obligations des usagers de la voie publique, 99.2.
 Obligations pour les appareils de chauffage et de cuisine, 31.1.

Usines :

De traitement des matières de vidange, 91.

Ustensiles (voir également « vaisselle ») :

Servant à la fabrication des crèmes glacées, 136.
 Utilisés dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.6.
 Utilisés dans les boucheries, charcuteries triperies, 137.
 Utilisés dans les pâtisseries, 148.1.

Utilisation agricole :

De matières de vidange, 92.
 De matières fermentescibles, 93.
 De résidus verts, 94.
 Des déjections d'animaux, R7.
 Des purins lisiers, R6.

V

Vacheries :

Évacuation des fumiers, R5.

Vaisselle (voir également « ustensiles ») :

Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.6.
 Lavage dans les débits de boissons, 134.
 Lavage dans les restaurants et locaux similaires, 152 (6°).

Vapeur (voir : « condensation »).

Variole (voir également « maladies transmissibles ») :

Isolement des malades, 106.
 Surveillance sanitaire, 107.

Vases :

Interdiction d'épandage près des habitations et voies de communication, R3.

Véhicules :

De transport de déchets et denrées avariées, 128.
 De transport de denrées alimentaires, 129.
 De transport de malades, 110.
 De transport de toutes natures, 99.4.
 Interdiction de remisage dans les caves et sous-sols, 27-3.
 Mesures contre les fumées et odeurs dans les caves et sous-sols, 27.3.
 Réserves contre le bruit, 101.4.
 Utilisation dans les bois et promenades, 102.8.
Ventilation (voir également « aération » et « conduits ») :

Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 130.3.

Des bains-douches, 71.

Des cabinets d'aisances et salles d'eau, 40, 45.

Des celliers, R2.

Des immeubles toutes catégories, 40.1.

Des locaux, 62.

Des locaux communs à plusieurs établissements, 63.2.

Des locaux disposant d'installations de chauffage et de cuisine, 53.3.

Des logements d'animaux, R1, R7.

Des presses, R2.

Dispositions générales, 63.1.

— Ventilation mécanique ou naturelle par conduits 64 :

— locaux recevant du public, 64.1 :

— cuisines, salles de bains et cabinets d'aisances, 64.2.

— Ventilation par ouvrants extérieurs, 66 :

— locaux recevant du public, 66.1 :

— cuisines, salles de bains et cabinets d'aisances, 66.2 :

— surface des ouvrants, 66.3.

Verglas :

Obligations des propriétaires riverains des voies privées, 100.2.

Obligations des riverains des voies publiques, 99.8.

Vermine :

Dans les locaux meublés, 61.

Dans les logements, 23.1.

Mesures de protection, 121.

Vestiaires :

Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments, 132.

Vêtements :

Contamination par les malades — Désinfection, 112, 113.

Dans les centres d'hébergement des personnes sans domicile, 116.

Viande (voir « boucheries »).

Viande hachée :

Préparation, 137.

Vidanges :

Des bassins des lavoirs, R4.

Des bassins d'ornement et d'arrosage, 121.

Des citernes d'eau de pluie, 12.

Des citernes provisoires d'eau potable, 13.1.

Des dispositifs d'accumulation, 48.

Des fosses à purin, R6.

Des fosses d'aisances et ouvrage d'assainissement, 30.

Des réservoirs, 7.

Vide-ordures (voir également « ordures ménagères ») :

Dispositions générales, 78.

Entretien et usage, 79.

Local de réception, 77.

- Vins* (voir également « boissons » et « débits de boissons ») :
- Fabrication, conditionnement et vente, 133.
- Visites et enquêtes sanitaires* :
- Libre accès des agents chargés de la surveillance et de la salubrité des garnis, 56.
- Voies de circulation* :
- Distance à respecter pour l'épandage des matières de vidange, 92.
 - Distance à respecter pour l'épandage des vases, R3.
 - Distance pour les dépôts de matières fermentescibles, 93.
- Voies et plans d'eau* :
- Dépôts et cadavres d'animaux — Interdiction, 98.
 - Interdiction de déversements et dépôts sur les rives, 90.
 - Protection contre le bruit, 103.
- Voies privées* :
- Battage et jets par les fenêtres, 25.
 - Canalisations d'eau potable, 14.
 - Chaussées et trottoirs — Entretien, 96.
 - Dispositions générales, 100.1.
 - Enlèvement des ordures ménagères, 100.3.
 - Établissement, entretien et nettoyage, 100.2.
 - Évacuation des eaux et matières usées, 100.4.
 - Mesures contre le bruit, 101.1.
- Voies publiques* :
- Accès aux locaux à ordures ménagères, 77.
 - Balayage, 99.1.
 - Battage et jets par les fenêtres, 25.
 - Canalisations d'eau potable, 14.
 - Distance à respecter pour l'implantation des fosses à purin, R6.
 - Écoulement des purins, R6.
 - Élagage des arbres en bordure, 23.1.
 - Éloignement des dépôts de fumiers, R5, 93.
 - Éloignement des matières de vidange, 92.
 - Évacuation des déchets des marchés, 128.
 - Interdiction d'abandon d'animaux, 99.6.
 - Interdiction de dépôts de cadavres d'animaux, 98.
 - Marchés, 99.5.
 - Mesures contre le bruit, 101.1.
 - Mesures générales de propreté et de salubrité 99.2.
 - Neiges et verglas — Obligations des riverains, 99.8.
 - Projection d'eaux usées — Interdiction, 99.3.
 - Protection contre la poussière, 96.
 - Protection contre les déjections, 97.
- Transports de toutes natures, 99.4.
- Travaux effectués sur la voie publique ou à proximité, 99.7.
- Voitures* (voir « véhicules »).
- Voitures-boutiques* :
- Vente ambulante des denrées alimentaires, 125.3.
- Voitures d'enfants* :
- Remisage, 23.2.
- Séparation avec les locaux à ordures ménagères, 77.
- Volailles et gibiers* :
- Abattoirs, 140.
 - Conditionnement, 137.
 - Déchets et denrées avariées, 128.
 - Magasins de vente et resserres — Prescriptions, 125.1, 125.2, 137.
 - Protection des denrées, 127.
 - Transport, 129.2.
 - Vente à l'extérieur des magasins et sur les marchés, 126.
 - Vente ambulante, 125.3.
- Volume d'air* :
- Des chambres louées en meublé ou garni, 57.
 - Des locaux aérés par ouvrants extérieurs, 66.
 - Des locaux non aérés directement : locaux recevant du public et locaux à pollution spécifique (cuisines, cabinets d'aisances), 64.

W

Water-closets (voir « cabinets d'aisances »).

Z

Zones conchylicoles :

- Distance pour l'épandage des lisiers, R7.
- Distance pour l'épandage des matières de vidange, 92.
- Distance pour les dépôts de matières fermentescibles, 93.
- Distance pour l'implantation des porcheries, R7.

Zones de baignades, plages :

- Distance pour l'épandage des lisiers, R7.
- Distance pour l'épandage des matières de vidange, 92.
- Distance pour les dépôts de matières fermentescibles, 93.
- Distance pour l'implantation des porcheries, R7.

Zones de protection spéciale (voir également « pollution de l'air »).