

# **TABLE DES MATIERES**

## ***TITRE I***

### ***LES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE***

ART. 1er . - DOMAINE D'APPLICATION

#### **SECTION 1 REGLES GENERALES**

ART. 2. - ORIGINE ET QUALITE DES EAUX

ART. 3. - MATERIAUX DE CONSTRUCTION

3\_1. - Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau

3\_2. - Revêtement

ART. 4. - TEMPERATURE DE L'EAU

ART. 5. - MISE EN OEUVRE DES MATERIELS

5\_1. - Précautions au stockage

5\_2. - Précautions à la pose

5\_3. - Juxtaposition de matériaux

5\_4. - Mise à la terre

ART. 6. - DOUBLE RESEAU

6\_1. - Distinction et repérage des canalisations et réservoirs

6\_2. - Distinction des appareils

ART. 7. - STOCKAGE DE L'EAU

7\_1. - Précautions générales, stagnation

7\_2. - Prescriptions générales applicables aux réservoirs

7\_3. - Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique

7\_4. - Les bâches de reprise

7\_5. - Les réservoirs sous pression

ART. 8. - PRODUITS ADDITIONNELS

8\_1. - Les produits anti-gel

8\_2. - Les autres produits additionnels

#### **SECTION 2 OUVRAGES PUBLICS OU PARTICULIERS**

ART. 9. - REGLES GENERALES

ART. 10. - LES PUIITS

ART. 11. - LES SOURCES

ART. 12. - LES CITERNES DESTINEES A RECUEILLIR L'EAU DE PLUIE

ART. 13. - MISE A DISPOSITION D'EAUX DESTINEES A L'ALIMENTATION HUMAINE  
PAR DES MOYENS TEMPORAIRES

13\_1. - Les citernes

13\_2. - Les canalisations de secours

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

ART. 14. - DESSERTES DES IMMEUBLES

ART. 15. - QUALITE DE L'EAU DISTRIBUEE AUX UTILISATEURS

ART. 16.- QUALITE TECHNIQUE SANITAIRE DES INSTALLATIONS

16\_1. - Règle générale

16\_2. - Réseaux intérieurs de caractère privé

16\_3. - Les réservoirs de coupure et bacs de disconnection

16\_4. - Manque de pression

16\_5. - Les dispositifs de traitement des eaux

16\_6. - Les dispositifs de traitement de l'air fonctionnant à l'eau potable

16\_7. - Les dispositifs de chauffage

16\_8. - Les productions d'eau chaude et les productions d'eau froide destinées à des usages alimentaires ou sanitaires

16\_9. - Traitement thermique

16\_10. - Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine

16\_11. - Les dispositifs d'arrosage, de lavage ou d'ornement

16\_12. - Les équipements particuliers

16\_13. - Les installations provisoires

ART. 17. - LES INSTALLATIONS EN SOUS-SOL

ART. 18. - ENTRETIEN DES INSTALLATIONS

ART. 19. - IMMEUBLES ASTREINTS A LA PROTECTION CONTRE L'INCENDIE, UTILISANT UN RESEAU D'EAU POTABLE

**SECTION 4**  
**DISPOSITIONS DIVERSES.**

ART. 20. - SURVEILLANCE HYGIENIQUE DES EAUX DESTINEES A L'ALIMENTATION HUMAINE

20\_1. - Surveillance sanitaire de la qualité des eaux

20\_2. - Désinfection des réseaux

20\_3. - Contrôle des désinfections

**TITRE II**  
**LOCAUX D'HABITATION ET ASSIMILES**

**CHAPITRE I**  
**Cadre de la réglementation**

ART. 21. - DEFINITION

ART. 22. - DOMAINE D'APPLICATION

**CHAPITRE II**  
**Usage des locaux d'habitation.**

**SECTION 1**  
**ENTRETIEN ET UTILISATION DES LOCAUX**

- ART. 23. - PROPRIETE DES LOCAUX COMMUNS ET PARTICULIERS  
23\_1. - Locaux d'habitation  
23\_2. - Circulation et locaux communs  
23\_3. - Dépendances
- ART. 24. - ASSAINISSEMENT DE L'ATMOSPHERE DES LOCAUX
- ART. 25. - BATTAGE DES TAPIS. POUSSIÈRES. JETS PAR LES FENÊTRES
- ART. 26. - PRESENCE D'ANIMAUX DANS LES HABITATIONS, LEURS DÉPENDANCES, LEURS ABORDS ET LES LOCAUX COMMUNS
- ART. 27. - CONDITIONS D'OCCUPATION DES LOCAUX  
27\_1. - Interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols  
27\_2. - Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation  
27\_3. - Utilisation des caves et sous-sols comme remises de véhicules automobiles
- ART. 28. - PARCS DE STATIONNEMENT COUVERTS DANS LES LOCAUX D'HABITATION

**SECTION 2**  
**ENTRETIEN ET UTILISATION DES EQUIPEMENTS**

- ART. 29. - EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES  
29\_1. - Evacuation des eaux pluviales  
29\_2. - Déversement délictueux
- ART. 30. - abrogé
- ART. 31. - CONDUITS DE FUMEE ET DE VENTILATION, APPAREILS A COMBUSTION  
31\_1. - Généralités  
31\_3. - Accessoires des conduits de fumée et de ventilation  
31\_4. - Tubage des conduits individuels.  
31\_5. - Chemisage des conduits individuels  
31\_6. - Entretien, nettoyage et ramonage

**SECTION 3**  
**ENTRETIEN DES BATIMENTS ET DE LEURS ABORDS**

- ART. 32. - GENERALITES 21
- ART. 33. - COUVERTURES MURS, CLOISONS, PLANCHERS, BAIES, GAINES DE PASSAGE DES CANALISATIONS

**SECTION 4**  
**PRECAUTIONS PARTICULIERES D'EXPLOITATION**

- ART. 34. - PROTECTION CONTRE LE GEL
- ART. 35. - LOCAUX INONDES OU SOUILLES PAR DES INFILTRATIONS
- ART. 36. - RESERVES D'EAU NON DESTINEES A L'ALIMENTATION
- ART. 37. - ENTRETIEN DES PLANTATIONS

**SECTION 5**  
**EXECUTION DE TRAVAUX**

- ART. 38. - EQUIPEMENT SANITAIRE ET APPROVISIONNEMENT EN EAU  
ART. 39. - DEMOLITION

**CHAPITRE III**  
**Aménagement des locaux d'habitation**

**SECTION 1**  
**LOCAUX**

- ART. 40. - REGLES GENERALES D'HABITABILITE  
    40\_1. - Ouvertures et ventilations  
    40\_2. - Eclairéement naturel  
    40\_3. - Superficie des piéces  
    40\_4. - Hauteur sous plafond  
ART. 41. - AMENAGEMENT DES COURS ET COURETTES DES IMMEUBLES COLLECTIFS

**SECTION 2**  
**EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES**

- ART. 42. - EVACUATION  
ART. 43. - OCCLUSION DES ORIFICES DE VIDANGE DES POSTES D'EAU  
ART. 44. - PROTECTION CONTRE LE REFLUX DES EAUX D'EGOUT

**SECTION 3**  
**LOCAUX SANITAIRES**

- ART. 45. - CABINETS D' AISANCES ET SALLES D'EAU  
ART. 46. - CARACTERISTIQUES DES CUVETTES DES CABINET D' AISANCES  
ART. 47. - CABINETS D' AISANCES COMPORTANT UN DISPOSITIF DE DESAGREGATION  
    ET D'EVACUATION DES MATIERES FECALES

**SECTION 4**  
**OUVRAGES D'ASSAINISSEMENT**

- ART. 48. - abrogé  
ART. 49. - abrogé  
ART. 50. - abrogé

**SECTION 5**  
**INSTALLATIONS D'ELECTRICITE ET DE GAZ**  
**DE CHAUFFAGE, DE CUISINE ET DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE**

ART. 51. - INSTALLATION D'ELECTRICITE

ART. 52. - INSTALLATIONS DE GAZ

ART. 53. - INSTALLATION DE CHAUFFAGE, DE CUISINE OU DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE PAR COMBUSTION

53\_1. - Règles générales

53\_2. - Conduits d'évacuation

53\_3. - Raccordement de plusieurs foyers à un conduit unique

53\_3-1

53\_3-2.

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 - Dispositif autoréglable de tirage

53\_7-3 - Dispositif automatique 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. - Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation

53\_9 - Installations d'appareils à combustion autres que ceux destinés au chauffage, à la cuisine ou à la production d'eau chaude

53 bis - Installations thermiques ne comportant pas de combustion

**SECTION 6**  
**BRUIT DANS L'HABITATION**

ART. 54. - BRUIT abrogé (voir art. 102)

**CHAPITRE IV**  
**Logements garnis et hôtels (3)**  
**Locaux affectés à l'hébergement collectif (4)**

**SECTION 1**  
**GENERALITES**

ART. 55. - DOMAINE D'APPLICATION

ART. 56. - SURVEILLANCE

**SECTION 2**  
**AMENAGEMENT DES LOCAUX**

- ART. 57. - EQUIPEMENT  
    57\_1. - Equipement collectif  
    57\_2. - Equipement des pièces  
ART. 58. - LOCAUX ANCIENS

**SECTION 3**  
**USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX**

- ART. 59. - SERVICE DE L'EAU ET DES SANITAIRES  
ART. 60. - ENTRETIEN  
ART. 61. - MESURES PROPHYLACTIQUES

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

- ART. 62. - TYPE DE LOCAUX VISES

**SECTION 1**  
**AMENAGEMENT DES LOCAUX**

**SECTION 2**  
**VENTILATION DES LOCAUX**

- ART. 63. - GENERALITES  
    63\_1. - Dispositions de caractère général  
    63\_2. - Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux  
ART. 64. - VENTILATION MECANIQUE OU NATURELLE PAR CONDUITS  
    64\_1. - Locaux à pollution non spécifique  
    64\_2. - Locaux à pollution spécifique  
ART. 65. - PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX INSTALLATIONS ET A LEUR FONCTIONNEMENT  
ART. 66. - VENTILATION PAR OUVRANTS EXTERIEURS  
    66\_1. - Locaux à pollution non spécifique  
    66\_2. - Locaux à pollution spécifique  
    66\_3. - Surface des ouvrants

**SECTION 3**  
**DISPOSITIONS RELATIVES A L'EQUIPEMENT SANITAIRE**

- ART. 67. - EQUIPEMENT SANITAIRE
- ART. 68. - EQUIPEMENT SANITAIRE DES LOCAUX DE SPORT
- ART. 69. - EQUIPEMENT SANITAIRE DES SALLES DE SPECTACLES
- ART. 70. - ETABLISSEMENTS DE NATATION OUVERTS AU PUBLIC
- ART. 71. - BAINS-DOUCHES

**SECTION 4**  
**USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX**

- ART. 72. - ENTRETIEN DES LOCAUX

**TITRE IV**  
**ELIMINATION DES DECHETS**  
**ET MESURES DE SALUBRITE GENERALES**

**SECTION 1**  
**DECHETS MENAGERS**

- ART. 73. - PRESENTATION DES DECHETS A LA COLLECTE
- ART. 74. - PRODUITS NON ADMIS DANS LES DECHETS MENAGERS
- ART. 75. - RECIPIENTS DE COLLECTE DES ORDURES MENAGERES
  - 75\_1. - Poubelles
  - 75\_2. - Sacs perdus en papier ou en matière plastique pour la collecte des ordures ménagères
  - 75\_3. - Bacs roulants pour déchets solides
  - 75\_4. - Autres types de récipients
- ART. 76. - MISE DES RECIPIENTS A LA DISPOSITION DES USAGERS
- ART. 77. - EMBLACEMENT DES RECIPIENTS A ORDURES MENAGERES
- ART. 78. - EVACUATION DES ORDURES MENAGERES PAR VIDE-ORDURES
- ART. 79. - ENTRETIEN DES RECIPIENTS, DES LOCAUX DE STOCKAGE ET DES CONDUITS DE CHUTE DES VIDE-ORDURES
- ART. 80. - PRESENTATION DES DECHETS DES MENAGES EN VUE DE LEUR ENLEVEMENT PAR LE SERVICE DE COLLECTE
- ART. 81. - REGLEMENTATION DE LA COLLECTE
- ART. 82. - PROTECTION SANITAIRE AU COURS DE LA COLLECTE
- ART. 83. - BROyeurs D'ORDURES
- ART. 84. - ELIMINATION DES DECHETS
- ART. 85. - ELIMINATION DES DECHETS ENCOMBRANTS D'ORIGINE MENAGERE

**SECTION 2**  
**DECHETS DES ETABLISSEMENTS HOSPITALIERS ET ASSIMILES**

- ART. 86. - ABROGES – Remplacés par le Décret n° 97-1048 du 6 novembre 1997  
86\_1. – relatif à l'élimination des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimi-  
86\_2. – lés et des pièces anatomiques et modifiant le code de la Santé Publique.  
ART. 87. -  
ART. 88. -  
ART. 89. -

**SECTION 3**  
**MESURES DE SALUBRITE GENERALES**

- ART. 90. - DEVERSEMENTS OU DEPOTS DE MATIERES USEES OU DANGEREUSES EN GENERAL  
ART. 91. - DECHARGEMENT DES MATIERES DE VIDANGES  
ART. 92. - CREATION DE MARES  
art. 93 abrogé  
art. 94 abrogé  
ART. 95. - MESURES PARTICULIERES VISANT LES PORTS DE PLAISANCE  
ART. 96. - PROTECTION DES LIEUX PUBLICS CONTRE LA POUSSIERE  
ART. 97. - PROTECTION CONTRE LES DEJECTIONS  
ART. 98. - CADAVRES D'ANIMAUX  
ART. 99. - PROPETE DES VOIES ET DES ESPACES PUBLICS  
99\_1. - Balayage des voies publiques  
99\_2. - Mesures générales de propreté et de salubrité.  
99\_3. - Projection d'eaux usées sur la voie publique  
99\_4. - Transports de toute nature  
99\_5. - Marchés  
99\_6. - Animaux  
99\_7. - Abords des chantiers  
99\_8. - Neige et glaces  
ART. 99 bis - ETABLISSEMENTS RENFERMANT DES ANIMAUX  
ART. 100 - SALUBRITE DES VOIES PRIVEES  
100\_1. - Dispositions générales  
100\_2. - Etablissement, entretien et nettoyage  
100\_3. - Enlèvement des ordures ménagères  
100\_4. - Evacuation des eaux et matières usées

**TITRE V**  
**LE BRUIT**

- ART. 101  
ART. 102 ABROGES et remplacés par le Décret N° 95-408 du 18 avril 1995  
ART. 103 relatif à la lutte contre les bruits de voisinage et modifiant le code  
ART. 104 de la Santé Publique.



**TITRE VI**  
**MESURES VISANT LES MALADES CONTAGIEUX,**  
**LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT**

**SECTION 1**  
**MESURES GENERALES**

- ART. 105. - DECLARATION DES MALADIES CONTAGIEUSES
- ART. 106. - ISOLEMENT DES MALADES
- ART. 107. - SURVEILLANCE SANITAIRE
- ART. 108. - SORTIE DES MALADES
- ART. 109. - SURVEILLANCE SCOLAIRE
- ART. 110. - TRANSPORT DES MALADES

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

- ART. 111. - PROTECTION CONTRE LES DEJECTIONS OU EXCRETIONS CONTAGIEUSES DE PERSONNES ATTEINTES DE MALADIES A DECLARATION OBLIGATOIRE
- ART. 112. - DESINFECTION EN COURS DE MALADIE
- ART. 113. - DESINFECTION TERMINALE
- ART. 114. - ORGANISATION DE LA DESINFECTION
- ART. 115. - APPAREILS DE DESINFECTION
- ART. 116. - CENTRES D'HEBERGEMENT DE PERSONNES SANS DOMICILE

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

- ART. 117. - AMENAGEMENT DES LOCAUX PROFESSIONNELS DES COIFFEURS, MANUCURES, PEDICURES ET ESTHETICIENNES
- ART. 118. - HYGIENE GENERALE

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

- ART. 119. - RONGEURS
- ART. 120. - JETS DE NOURRITURE AUX ANIMAUX, PROTECTION CONTRE LES ANIMAUX ERRANTS, SAUVAGES OU REDEVENUS TELS
- ART. 121. - INSECTES
- ART. 122. - ANIMAUX DOMESTIQUES OU SAUVAGES APPRIVOISES OU TENUS EN CAPTIVITE
- ART. 123. - AUTRES VECTEURS

**SECTION 5  
OPERATIONS FUNERAIRES**

ART. 124. - OPERATIONS FUNERAIRES

**TITRE VII  
HYGIENE DE L'ALIMENTATION**

**SECTION 1  
DISPOSITIONS GENERALES**

ART. 125. - PRESCRIPTIONS GENERALES CONCERNANT LES MAGASINS  
D'ALIMENTATION

125\_1. - Magasins de vente

125\_2. - Resserres

125\_3. - Voitures boutiques

ART. 126. - VENTE HORS DES MAGASINS : A L'EXTERIEUR DU MAGASIN,  
SUR LES MARCHES ET AUTRES LIEUX DE VENTE

ART. 127. - PROTECTION DES DENREES

ART. 128. - DECHETS

ART. 129. - TRANSPORT DES DENREES ALIMENTAIRES

129\_1. - Généralités

129\_2. - Transports terrestres de denrées périssables

129\_3. - Transport de glace alimentaire

129\_4. - Transport du pain

ART. 130. - ATELIERS ET LABORATOIRES DE PREPARATION DES ALIMENTS

130\_1. - Entretien des locaux

130\_2. - Evacuation des eaux

130\_3. - Aération et ventilation

130\_4. - Usage des locaux

130\_5. - Protection contre les insectes

130\_6. - Entretien des appareils servant à la préparation et au stockage des aliments

130\_7. - Elimination des déchets

130\_8. - Conditions de conservation des denrées périssables

130\_9. - Fumoirs

130\_10. - Etablissements de collecte et de transformation du lait

ART. 131. - DISTRIBUTION AUTOMATIQUE D'ALIMENTS

131\_1. - Emplacement

131\_2. - Conditions applicables aux denrées

131\_3. - Prescriptions concernant les matériaux

131\_4. - Contrôle

ART. 132. - HYGIENE DU PERSONNEL

**SECTION 2  
BOISSONS**

- ART. 133. - BOISSONS AUTRES QUE LE LAIT  
ART. 134. - HYGIENE DES DEBITS DE BOISSONS

**SECTION 3  
PRODUITS LAITIERS**

- ART. 135. - MAGASIN DE VENTE DES PRODUITS LAITIERS  
ART. 136. - FABRICATION ET VENTE DES GLACES ET CREMES GLACEES

**SECTION 4  
VIANDES, GIBIERS, VOLAILLES, OEUFS**

- ART. 137. - BOUCHERIES, CHARCUTERIES, TRIPERIES, MAGASINS DE VENTE, DE PREPARATIONS DE CHARCUTERIE, DE VOLAILLES, DE GIBIER ET PLATS CUISINES  
ART. 138. - DISPOSITIONS PARTICULIERES POUR LES DENREES DONT LA VENTE CONSTITUE UNE ACTIVITE PARTIELLE DE L'ETABLISSEMENT  
ART. 139. - OEUFS  
ART. 140. - ABATTOIRS

**SECTION 5  
PRODUITS DE LA MER**

- ART. 141. - MAGASINS ET RESERVES DE PRODUITS DE LA MER

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

- ART.142. - GENERALITES  
ART.143. - PROTECTION DES CRESSONNIERES ET DES CULTURES MARAICHERES IMMERGEES  
    143-1. - Conditions d'exploitation  
    143-2. - Contrôle des exploitations  
    143-3. - Contrôle des ventes des cressonnières  
ART. 144. - FRUITS ET LEGUMES  
ART. 145. - LES CHAMPIGNONS  
    145\_1. - Champignons cultivés  
    145\_2. - Champignons sauvages  
ART. 146. - CONSTRUCTION, AMENAGEMENT, REOUVERTURE ET TRANSFERT DE FONDS DES BOULANGERIES ET BOULANGERIES-PATISSERIES

ART. 147. - INSTALLATION DES LOCAUX DE VENTE EN CAS DE CREATION, D'EXTENSION, DE REOUVERTURE, OU DE TRANSFERT DE BOULANGERIES ET DE DEPOTS DE PAIN

147\_1. - Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce

147\_2. - Dépôts de pain

ART. 148. - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PRODUITS DE PANIFICATION OU DE PATISSERIE

## **SECTION 7 DENREES CONGELEES ET SURGELEES**

ART. 149. - DENREES CONGELEES ET SURGELEES

## **SECTION 8 ALIMENTS NON TRADITIONNELS**

ART. 150. - ALIMENTS NON TRADITIONNELS

ART. 151. - PRESCRIPTIONS APPLICABLES A LA FABRICATION, A LA DETENTION, ET A LA MISE EN VENTE D'ALIMENTS NON TRADITIONNELS

## **SECTION 9 LA RESTAURATION COLLECTIVE**

ART. 152. - HYGIENE DES RESTAURANTS ET LOCAUX SIMILAIRES

## **TITRE VIII PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ACTIVITES D'ELEVAGE ET AUTRES ACTIVITES AGRICOLES**

ART. 153. - REGLES D'IMPLANTATION DE BATIMENTS D'ELEVAGE OU D'ENGRAISSEMENT

153\_1. - Protection des eaux et zones de baignade

153\_2. - Protection de voisinage

153\_3. - Dispositions particulières

ART. 154. - CONSTRUCTION ET AMENAGEMENT DES LOGEMENTS D'ANIMAUX

ART. 155. - EVACUATION ET STOCKAGE DES FUMIERS ET AUTRES DEJECTIONS SOLIDES

155\_1. - Implantation des dépôts à caractère permanent

155\_2. - Aménagement

ART. 156. - EVACUATION ET STOCKAGE DES PURINS, LISIERS ET EAUX DE LAVAGE DES LOGEMENTS D'ANIMAUX ET DE LEURS ANNEXES

**TITRE VIII BIS**  
**MESURES DE PREVENTION DE LA LEGIONELLOSE**  
**DANS LES ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC**  
**A L'EXCLUSION DES ETABLISSEMENTS DE SANTE**

ART. 157. – DOUCHES

ART. 158. – BAINS A REMOUS EN EXPOSITION

**TITRE IX**  
**DISPOSITIONS DIVERSES**

ART. 159. - DEROGATION

ART. 160. - PENALITES

ART. 161. - CONSTATATION DES INFRACTIONS

ART. 162. - EXECUTION

# **REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL**

## ***TITRE I LES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE***

### **ART. 1 . - DOMAINE D'APPLICATION**

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

### **SECTION 1 REGLES GENERALES**

#### **ART. 2.- ORIGINE ET QUALITE DES EAUX**

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

#### **ART. 3. - MATERIAUX DE CONSTRUCTION**

##### **3\_1. - Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau**

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

### 3\_2. - Revêtement

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 des accessoires en matière plastique, que des substances autorisées dans la fabrication des emballages ou récipients en contact avec les denrées alimentaires.

### ART. 4. - TEMPERATURE DE L'EAU

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

### ART. 5. - MISE EN OEUVRE DES MATERIELS

#### 5\_1. - Précautions au stockage

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

#### 5\_2. - Précautions à la pose

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

#### 5\_3. - Juxtaposition de matériaux

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

#### 5\_4. - Mise à la terre

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

### ART. 6. - DOUBLE RESEAU

#### 6\_1. - Distinction et repérage des canalisations et réservoirs

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

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

## 6\_2. - Distinction des appareils

Sur tout réservoir et sur tout point de puisage d'eau non potable est appliquée une plaque apparente et scellée à demeure portant d'une manière visible la mention "EAU DANGEREUSE A BOIRE" et un pictogramme caractéristique.

## ART. 7. - STOCKAGE DE L'EAU

### 7\_1. - Précautions générales, stagnation

Les réseaux de distribution et les ouvrages de stockage doivent être conçus et exploités de manière à éviter une stagnation prolongée de l'eau d'alimentation. Les réseaux doivent être munis de dispositifs de soutirage : ces derniers doivent être 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 générales applicables aux réservoirs

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

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

Il doit être installé un dispositif permettant une prise d'échantillon d'eau à l'amont et à l'aval 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 1M3, 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'1 millimètre au maximum).

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

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

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

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

De plus, les trop-pleins et les vidanges doivent être installés de telle sorte qu'il y ait une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre. Lorsque les trop-pleins et les vidanges



se déversent dans une même canalisation avant le dispositif de rupture de charge, la section de cette canalisation doit être calculée de manière à permettre l'évacuation du débit maximal.

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

#### 7\_4. - Les bâches de reprise

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

#### 7\_5. - Les réservoirs sous pression

En plus des prescriptions indiquées à l'alinéa 7\_2, les réservoirs fonctionnant sous des pressions différentes de la pression atmosphérique sont construits pour résister aux pressions d'utilisation et sont conformes aux normes existantes.

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

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

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

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

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

### ART. 8. - PRODUITS ADDITIONNELS

#### 8\_1. - Les produits anti-gel

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

#### 8\_2. - Les autres produits additionnels

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

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**

#### **ART. 9. - REGLES GENERALES**

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

#### **ART. 10. - LES PUIITS**

L'eau des puits alimentés par la nappe superficielle est tenue pour non potable. Son emploi est interdit pour tous les usages alimentaires et domestiques et soumis aux obligations générales relatives aux eaux non potables contenues dans le présent règlement, notamment à celle concernant l'apposition d'une plaque portant l'indication "Eau dangereuse à boire".

Tout projet d'établissement d'un puits ou d'un forage non visé par une procédure d'autorisation doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire.

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

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

L'orifice des puits est protégé par une couverture surélevée, le dispositif étant suffisamment étanche pour empêcher notamment la pénétration des animaux et des corps étrangers tels que branches et feuilles. Leur paroi doit être étanche dans la partie non captante et la margelle doit s'élever à 50 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 A BOIRE" et d'un pictogramme caractéristique. La mise hors service ou le comblement définitif est imposé par le Maire si cette mesure est reconnue nécessaire par l'autorité sanitaire.

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

#### **ART. 11. - LES SOURCES**

En application de l'article L 20 du Code de la Santé publique le périmètre de protection des sources sera déterminé dans l'acte portant déclaration d'utilité publique.

## ART. 12. - LES CITERNES DESTINEES A RECUEILLIR L'EAU DE PLUIE

Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie doivent être étanches et protégées des pollutions externes. Elles comportent un dispositif d'aération muni d'un treillage métallique inoxydable à mailles de 1 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, tel que terre, gravier, feuilles, débris et déchets de toutes sortes.

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

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

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

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

## ART. 13. - MISE A DISPOSITION D'EAUX DESTINEES A L'ALIMENTATION HUMAINE PAR DES MOYENS TEMPORAIRES

### 13\_1. - Les citernes

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

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

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

### 13\_2. - Les canalisations de secours

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

Une désinfection systématique des eaux ainsi distribuées doit être effectuée.

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

**ART. 14. - DESSERTE DES IMMEUBLES**

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

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

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

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

**ART. 15. - QUALITE DE L'EAU DISTRIBUEE AUX UTILISATEURS**

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

- pour tous les 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 d'évolution des sportifs telles que stades ou pistes.

La même interdiction s'applique aux fabricants de boissons, de glace alimentaire, de 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 les usages connexes ne peut être celle d'une distribution publique, les personnes ci-dessus désignées doivent s'assurer que cette eau est potable.

Lorsqu'il existe des raisons de craindre la contamination des eaux, même si les causes de l'insalubrité ne sont pas imputables aux personnes visées aux 2 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.

## ART. 16.- QUALITE TECHNIQUE SANITAIRE DES INSTALLATIONS

### 16\_1. - Règle générale

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

### 16\_2. - Réseaux intérieurs de caractère privé

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

### 16\_3. - Les réservoirs de coupure et bacs de disconnection

Lorsqu'il est envisagé d'utiliser l'eau potable pour alimenter un réseau 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 2 réseaux.

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

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

- l'appareil doit avoir fait l'objet d'essais technologiques favorables de la part du Centre Scientifique et Technique du Bâtiment.

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

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

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il soit facile d'y accéder, en dehors de toutes possibilités d'immersion.

- l'appareil et ses éléments annexes doivent être maintenus en bon état de fonctionnement; des essais de vérification des organes d'étanchéité et de mise à décharge comportant les mesures correspondantes sont effectués périodiquement sous la responsabilité du propriétaire et au moins une fois par an; les résultats sont notés sur une fiche technique propre à l'appareil et transmis à l'autorité sanitaire.

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

#### 16\_4. - Manque de pression

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

Chaque installation fait obligatoirement l'objet d'un avis de l'autorité sanitaire, après consultation du service ou de l'organisation 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 construction.

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.

#### 16\_8. - Les productions d'eau chaude et les productions d'eau froide destinées à des usages alimentaires ou sanitaires

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

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

Les réservoirs et les éléments en contact avec l'eau produite doivent répondre aux prescriptions des articles 3 et 7\_2 à 7\_4 du présent titre.

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

#### 16\_9. - Traitement thermique

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

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

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

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

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

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

#### 16\_10. - Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine

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

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

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

#### 16\_11. - Les dispositifs d'arrosage, de lavage ou d'ornement

Les appareils d'arrosage, de lavage, manuels ou automatiques, ou d'ornement, arasés au niveau du sol, qui sont raccordés à un réseau d'eau potable, sont munis d'un dispositif évitant toutes contaminations 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 raccordés sur le réseau d'eau potable, doivent répondre à l'ensemble des dispositions fixées par le présent titre.

#### 16\_13. - Les installations provisoires

Toutes les installations provisoires destinées à desservir des chantiers de toute nature (chantiers de 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 toute façon répondre à l'ensemble des dispositions fixées par le présent titre.

### ART. 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.

### ART. 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.



ART. 19. - IMMEUBLES ASTREINTS A LA PROTECTION CONTRE L'INCENDIE, UTILISANT UN RESEAU D'EAU POTABLE

Dans le cas des immeubles où la sécurité impose une protection contre les risques d'incendie, l'ensemble des installations correspondantes, raccordées à un réseau d'eau potable 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.**

ART. 20. - SURVEILLANCE HYGIENIQUE DES EAUX DESTINEES A 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.

20\_2. - Désinfection des réseaux

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

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

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.

## **TITRE II**

### **LOCAUX D'HABITATION ET ASSIMILES**

#### **CHAPITRE I**

##### **Cadre de la réglementation**

#### ART. 21. - DEFINITION

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

#### ART. 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.

Les dispositions du présent règlement s'appliquent à :

-la construction, l'aménagement et l'équipement des bâtiments qui ne sont pas visés par le décret n° 69-596 du 14 juin 1969, fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation;

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

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

## **CHAPITRE II**

### **Usage des locaux d'habitation.**

#### **SECTION 1**

#### **ENTRETIEN ET UTILISATION DES LOCAUX**

#### **ART. 23. - PROPETE 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'observation 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.

### ART. 24. - ASSAINISSEMENT DE L'ATMOSPHERE DES LOCAUX

Pendant les périodes d'occupation des locaux, leur atmosphère ne peut être traitée en vue de les désodoriser, désinfecter ou désinsectiser par des procédés tendant à introduire dans l'air des gaz nocifs ou toxiques, ou à émettre des radiations abiotiques.

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

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

L'air vicié doit être évacué directement à l'extérieur ou par les systèmes d'évacuation d'air vicié dont sont munies les pièces de service (cuisine, salle de bains, WC). Le rejet de l'air vicié ne doit pas constituer une gêne pour le voisinage. La ventilation des logements dans des bâtiments existants doit assurer un renouvellement efficace de l'atmosphère sans créer de courant d'air gênant.

### ART. 25. - BATTAGE DES TAPIS. POUSSIÈRES. JETS PAR LES FENÊTRES

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

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

### ART. 26. - PRESENCE 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 la salubrité des habitations ou de leur voisinage.

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

Sans préjudice des dispositions réglementaires les concernant, les installations renfermant des animaux vivants notamment les clapiers, poulaillers et pigeonniers doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et d'entretien. Ils sont désinfectés et désinsectisés aussi souvent qu'il est nécessaire ; les fumiers doivent être évacués en tant que de besoin pour ne pas incommoder le voisinage.

## ART. 27. - CONDITIONS D'OCCUPATION DES LOCAUX

### 27\_1. - Interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols

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

### 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.

c) La superficie d'un logement au sens du décret du 14 juin 1969 doit être au moins de 9 m<sup>2</sup> pour un logement d'une personne, 11m<sup>2</sup> pour 2 personnes et 5m<sup>2</sup> par personne au-delà.

Tout logement doit comprendre une pièce de 9m<sup>2</sup> au moins, cette superficie étant calculée sans prise en compte des salles de bains ou de toilette ni des parties formant dégagement ou cul-de-sac d'une largeur inférieure à 2m.

### 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 des véhicules automobiles. La ventilation devra être parfaitement assurée, sans nuisance pour l'habitat et le voisinage.

## ART. 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.

## **SECTION 2**

### **ENTRETIEN ET UTILISATION DES EQUIPEMENTS**

#### **ART. 29. - EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES**

##### **29\_1. - Evacuation des eaux pluviales**

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

Il est interdit de jeter des 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. - Déversement délictueux**

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

#### **ART. 30. ABROGÉ**

## ART. 31. - CONDUITS DE FUMEE ET DE VENTILATION, APPAREILS A COMBUSTION

### 31\_1. - Généralités

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

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

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

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

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

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

Les conduits de fumée ne doivent être utilisés que pour l'évacuation des gaz de combustion. Toutefois, ils peuvent éventuellement servir à la ventilation de locaux domestiques. En cas de retour d'un conduit de fumée à sa destination primitive, il doit être procédé aux vérifications prévues à l'alinéa 2 du présent article. En tout état de cause, les conduits de ventilation ne peuvent 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.

Il est interdit d'utiliser des conduits de ventilation desservant un immeuble d'habitation pour l'élimination des fluants provenant d'une activité professionnelle et pouvant être dangereux ou gênants pour les occupants 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 des entreprises qualifiées à cet effet par QUALIBAT.

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 cm<sup>2</sup>, sous réserve qu'ils restent conformes aux conditions requises par la puissance de l'appareil raccordé et permettent un ramonage efficace.

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

### 31\_5. - Chemisage des conduits individuels

Le chemisage des conduits, c'est-à-dire la mise en place d'un enduit adhérent à l'ancienne paroi ne peut se faire qu'avec des matériaux et suivant les procédés offrant toutes garanties. Il ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à cet effet par QUALIBAT.

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

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

### 31\_6. - Entretien, nettoyage et ramonage

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

Les appareils de chauffage, de production d'eau chaude ou de cuisine individuels, ainsi que leurs tuyaux de raccordement doivent être, à l'initiative des utilisateurs, vérifiés, nettoyés et réglés au moins 2 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 2 fois par an, dont une fois pendant la période d'utilisation.

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

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

Toutefois, lorsque les appareils raccordés sont alimentés par des combustibles gazeux, les conduits spéciaux, les conduits tubés et les conduits n'ayant jamais servi à l'évacuation des produits de la combustion de combustibles solides ou liquides pourront n'être ramonés qu'une fois par an. On entend par ramonage, le nettoyage par action mécanique directe de la paroi intérieure du conduit de fumée afin d'en éliminer les suies et dépôts et d'assurer la vacuité du conduit sur toute sa longueur.

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

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

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

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

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

### **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.

#### **ART. 32. - GENERALITES**

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

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

## ART. 33. - COUVERTURES MURS, CLOISONS, PLANCHERS, BAIES, GAINES DE PASSAGE DES CANALISATIONS

Les couvertures et les terrasses, les murs et leurs enduits, les cloisons, plafonds, sols, planchers, fenêtres, vasistas, portes, emplacements des compteurs, ainsi que les gaines de passage des canalisations ou des lignes téléphoniques sont entretenus régulièrement pour ne pas donner passage à des infiltrations d'eau ou de gaz, tout en respectant les ventilations indispensables.

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

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

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

### **SECTION 4 PRECAUTIONS PARTICULIERES D'EXPLOITATION**

## ART. 34. - PROTECTION CONTRE LE GEL

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

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

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

## ART. 35. - LOCAUX INONDES OU SOUILLES PAR DES INFILTRATIONS

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

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

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

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

#### ART. 36. - RESERVES D'EAU NON DESTINEES A L'ALIMENTATION

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

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

#### ART. 37. - ENTRETIEN DES PLANTATIONS

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

### **SECTION 5 EXECUTION DE TRAVAUX**

#### ART. 38. - EQUIPEMENT SANITAIRE ET APPROVISIONNEMENT EN EAU

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

#### ART. 39. - DEMOLITION

Hormis le fait que toute démolition de bâtiment est subordonnée à l'obtention d'un permis de démolir, 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 leurs accès soit rendu impossible tout en permettant, cependant, une aération suffisante.

### **CHAPITRE III**

#### **Aménagement des locaux d'habitation**

#### **SECTION 1**

#### **LOCAUX**

#### **ART. 40. - REGLES GENERALES D'HABITABILITE**

Toute construction destinée à l'habitation est édifée sur cave ou sur vide sanitaire.

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

- prendre toutes dispositions pour que l'eau ne puisse y pénétrer,
- assurer une ventilation haute et basse pour l'assainir et empêcher l'humidité de s'y propager et d'y demeurer,
- grillager toute ouverture pour empêcher l'entrée des rongeurs, pigeons et autres animaux.

Toutes dispositions doivent être prises pour qu'un chauffage suffisant puisse être assuré dans les immeubles ayant un chauffage collectif, la température minimum ne pourra être inférieure à 18 degrés.

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 mètres en distance horizontale.

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

Aucune modification de logements ne doit aboutir à la création de pièces dont les dispositions de surface, de hauteur, 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 permettant une aération satisfaisante.

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

b) pièce de service ne possédant pas d'ouvrant donnant sur l'extérieur; ces pièces doivent être munies d'une amenée d'air frais, soit par gaine spécifique, soit par l'intermédiaire d'une pièce possédant une prise d'air sur l'extérieur.

L'évacuation de l'air vicié doit s'effectuer en partie haute, soit par gaine verticale, soit par gaine horizontale à extraction mécanique conforme à la réglementation en vigueur.

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.

#### 40\_2. - Eclairage naturel

La surface d'éclairage naturel devra correspondre au 1/6 de la surface au sol de la pièce.

#### 40\_3. - Superficie des pièces

L'une au moins des pièces principales de logement doit avoir une surface au sens du décret du 14 juin 1969 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 principale, les salles de bains ou de toilettes ainsi que les parties formant dégagement ou cul- de-sac d'une largeur inférieure à 2 mètres ne sont pas prises en compte.

#### 40\_4. - Hauteur sous plafond

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

### ART. 41. - AMENAGEMENT DES COURS ET COURETTES DES IMMEUBLES COLLECTIFS

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

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

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

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

## **SECTION 2**

### **EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES**

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

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

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

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

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

Dans le cas où la voie publique desservant l'immeuble n'est pas pourvue d'un ouvrage d'évacuation des eaux usées, toutes les eaux usées sont dirigées préalablement à leur éloignement sur des dispositifs d'accumulation ou de traitement répondant aux exigences formulées par des textes réglementaires spéciaux.

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

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

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

#### ART. 44. - PROTECTION CONTRE LE REFLUX DES EAUX D'EGOUT

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 ladite pression. Lorsque des appareils d'utilisation sont installés à un niveau tel que leur orifice d'évacuation se trouve situé au-dessous de ce niveau critique, toutes dispositions doivent être prises pour s'opposer à tout reflux d'eaux usées provenant de l'égout en cas de mise en charge de celui-ci.

### **SECTION 3 LOCAUX SANITAIRES**

#### **ART. 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'aisance et à la salle d'eau, de bains ou de toilette.

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

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

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

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

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

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

#### **ART. 46. - CARACTERISTIQUES DES CUVETTES DES CABINET D' AISANCES**

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

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



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

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

#### ART. 47. - CABINETS D'AISANCES COMPORTANT UN DISPOSITIF DE DESAGREGATION ET D'EVACUATION DES MATIERES FECALES

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

Toutefois, en vue de faciliter l'aménagement de cabinets d'aisances dans les logements anciens 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 bêche de pompage de l'appareil doit être limitée au minimum nécessaire au fonctionnement correct de la pompe.

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

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

L'appareil portera de manière apparente et indélébile les prescriptions d'interdiction ci-après :  
"Il est interdit d'évacuer les ordures ou déchets au moyen de cet appareil".

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

### **SECTION 4 OUVRAGES D'ASSAINISSEMENT**

ART. 48. - DISPOSITIFS D'ASSAINISSEMENT AUTONOME  
abrogé

ART. 49. - REJETS DES EFFLUENTS  
abrogé

ART. 50. - REGLES D'IMPLANTATION  
abrogé

**SECTION 5**  
**INSTALLATIONS D'ELECTRICITE ET DE GAZ**  
**DE CHAUFFAGE, DE CUISINE ET DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE**

ART. 51. - INSTALLATION D'ELECTRICITE

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

ART. 52. - INSTALLATIONS DE GAZ

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

ART. 53. - INSTALLATION DE CHAUFFAGE, DE CUISINE OU DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE PAR COMBUSTION

53\_1. - Règles générales

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

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

53\_2. - Conduits d'évacuation

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

Toute réparation, reconstruction, surélévation, modification ou adjonction de conduits d'évacuation de gaz de combustion doit être réalisée conformément à la réglementation en vigueur.

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

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

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

La construction des carneaux c'est-à-dire des conduits de fumées fixes, horizontaux ou obliques, est soumise aux règles de construction des conduits de fumée, notamment celles visant

l'isolation thermique. Ils sont munis de tampons, notamment aux changements de direction, pour permettre leur ramonage.

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

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

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

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

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

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

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

### 53\_3. - Raccordement de plusieurs foyers à un conduit unique

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

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

#### 53\_3-1

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

- des générateurs à combustible liquide peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que les brûleurs soient du même type.
- des générateurs à combustible gazeux peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que les brûleurs soient du même type.
- des générateurs à combustibles liquides et des foyers à combustibles gazeux peuvent être raccordés simultanément au même conduit de fumée, à condition que les brûleurs à gaz et à mazout soient du type "à ventilateur".

- des générateurs à combustibles solides peuvent être raccordés sur un même conduit. Ce conduit doit être indépendant du ou des conduits, des foyers à combustibles liquides et 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 2 chaudières, l'une à combustible liquide ou gazeux et l'autre à combustible solide, l'accouplement doit obligatoirement être réalisé par un équipement fourni sur catalogue par un fabricant et ayant été reconnu apte à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction.

Cet équipement doit comprendre :

- un conduit d'accouplement des deux buses avec une seule sortie de fumée;
- un dispositif automatique de sécurité n'autorisant le fonctionnement du brûleur à combustible liquide ou gazeux que lorsque l'allure du foyer à combustible solide est suffisamment réduite, c'est-à-dire lorsque la température des fumées à la buse est inférieure à 100 C ou lorsque la température du fluide caloporteur au départ est inférieure à 30 C.

53\_3-2.

Dans le cas de chaudières "polycombustibles" deux cas peuvent se présenter :

- chaudière à 2 chambres de combustion et à une seule buse de sortie de fumées: elle doit être équipée d'un dispositif automatique de sécurité comme indiqué ci-avant; en outre, un autre dispositif automatique de sécurité doit empêcher le fonctionnement du brûleur si une des portes de chargement est ouverte.

- chaudière à 2 chambres de combustion et à 2 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 fumées.

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

53\_4. - Ventilation

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

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

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 cm<sup>2</sup>.

- 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 cm<sup>2</sup> débouchant en partie basse et d'une évacuation d'air vicié d'une section libre non condamnable d'au moins 100 cm<sup>2</sup> placée en partie haute et débouchant directement à l'extérieur.

Les 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 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.

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

#### 53\_5. - Installations de chauffage par air chaud

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

#### 53\_6. - Modérateurs

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

### 53\_7. - Clés et registres

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

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

### 53\_7-1 - Dispositif de réglage à commande manuelle

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

### 53\_7-2 - Dispositif autoréglable de tirage

Des registres autoréglables de tirage, autres que les modérateurs de tirage visés à l'article 53.5., peuvent être installés sur les 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 (4) portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction ;
- ne pas obstruer, en position de fermeture plus des trois quarts de la section du conduit ;
- être placés sur une partie horizontale du conduit de fumée ou en tout état de cause en amont du dispositif fixe ou mobile destiné à éviter toute obturation accidentelle du conduit et permettant des nettoyages faciles.

### 53\_7-3 - Dispositif automatique 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 aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction. Ces dispositifs doivent être, en particulier, conçus de manière à ne permettre le fonctionnement du brûleur que lorsque l'orifice d'évacuation est libre sur toute sa section. Ils doivent être installés en amont du régulateur de tirage.

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

#### 53\_7-32 - Générateurs utilisant un combustible gazeux

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

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

#### 53\_7-4 - Conditions d'installation et d'entretien de ces dispositifs

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

Ces appareils doivent être entretenus et vérifiés dans les conditions définies à l'article 31\_6.

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

#### 53\_8. - Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation

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

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

#### 53\_9 - 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 fumées, y compris pour la hauteur de leurs débouchés extérieurs. Ces conduits doivent être capables de résister à la pression de fonctionnement et, s'ils traversent des locaux occupés ou habités, être placés à l'intérieur d'une gaine présentant les mêmes caractéristiques mécaniques qu'un conduit de fumées. 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 fumées.

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.

## **SECTION 6 BRUIT DANS L'HABITATION**

ART. 54. - BRUIT

Abrogé. (voir art. 102)

## **CHAPITRE IV Logements garnis et hôtels Locaux affectés à l'hébergement collectif**

### **SECTION 1 GENERALITES**

ART. 55. - DOMAINE D'APPLICATION

Les logements garnis et hôtels sont soumis aux dispositions des chapitres I, II, III du présent titre, sauf en ce qui concerne les densités d'occupation (article 27\_2 c). Ils doivent en outre respecter les dispositions du présent chapitre IV.

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

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

ART. 56. - SURVEILLANCE

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



## **SECTION 2 AMENAGEMENT DES LOCAUX**

### **ART. 57. - EQUIPEMENT**

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

Dans ces locaux, chaque unité de location doit avoir une porte indépendante.

Les chambres pour être autorisées à la location en meublé ou en garni ou à usage d'hôtel doivent avoir une surface minimale, calculée selon l'article 40\_3, de 8 m<sup>2</sup> pour recevoir 1 personne, 9 m<sup>2</sup> pour recevoir 2 personnes, et 5 m<sup>2</sup> par personne au-delà.

Tout dortoir est divisé en boxes individuels largement ouverts sur les dégagements pour assurer le renouvellement d'air. Le dortoir doit comporter en annexe des installations sanitaires en nombre et en qualité conformes à la réglementation concernant les logements-foyers, à savoir:

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

#### **57\_1. - Equipement collectif**

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

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

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

#### **57\_2. - Equipement des pièces**

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

Chaque pièce et circulation commune doit être équipée d'un dispositif d'éclairage électrique.

### **ART. 58. - LOCAUX ANCIENS**

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

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

### **SECTION 3 USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX**

#### ART. 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.

#### ART. 60. - ENTRETIEN

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

#### ART. 61. - MESURES PROPHYLACTIQUES

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

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

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

### **TITRE III DISPOSITIONS APPLICABLES AUX BATIMENTS AUTRES QUE CEUX A USAGE D'HABITATION ET ASSIMILES**

#### ART. 62. - TYPE DE LOCAUX VISES

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

## **SECTION 1 AMENAGEMENT DES LOCAUX**

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

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

## **SECTION 2 VENTILATION DES LOCAUX**

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

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

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

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

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

### ART. 63. - GENERALITES

#### 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 2 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 8 m de toute source éventuelle de pollution, notamment véhicules, débouchés de conduits de fumée, sortie d'air extrait, ou avec des aménagements tels qu'une reprise d'un air pollué ne soit pas possible.

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

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

#### 63\_2. - Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux

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

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

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

L'air repris dans un seul local 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.

ART. 64. - VENTILATION MECANIQUE OU NATURELLE PAR CONDUITS

64\_1. - Locaux à pollution non spécifique

Dans les locaux à pollution non spécifique, le débit minimal d'air neuf à introduire est fixé dans le tableau ci-après en tenant compte des interdictions de fumer. Ce débit est exprimé en m<sup>3</sup> par heure et par occupant en occupation normale.

DESTINATION DES LOCAUX	DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF EN m <sup>3</sup> /h ET PAR OCCUPANT (air à 1,2 kg/m <sup>3</sup> )	
	Locaux avec interdiction de fumer	Locaux sans interdiction de fumer
<b>Locaux d'enseignement :</b> Classes, salles d'études, laboratoire (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
<b>Locaux d'hébergement :</b> Chambres collectives (+ de 3 pers) (2) dortoirs, cellules, salles de repos : ... 18		25
<b>Bureaux et locaux assimilés :</b> tels que locaux d'accueil, bibliothèques, bureaux de poste, banques : ..... 18		25
<b>Locaux de réunion :</b> tels que salles de réunions, de spectacles, de culte, clubs, foyers : ..... 18		30
<b>Locaux de vente :</b> tels que boutiques, supermarchés : ..... 22		30
<b>Locaux de restauration :</b> cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger : ..... 22		30
<b>Locaux à usage sportif :</b> par sportif : dans une piscine :..... 22		
dans les autres locaux .... 25		30
par spectateur : ..... 18		30

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 m<sup>2</sup>.

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

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

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

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

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

## 64\_2. - Locaux à pollution spécifique

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

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

DESTINATION DES LOCAUX	DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF EN m <sup>3</sup> /h
<b>Pièces à usage individuel :</b>	
- salle de bains ou de douches .....	15 par local
- salle de bains ou de douches commune avec cabinet d'aisances .....	15 par local
- cabinet d'aisances .....	15
<b>Pièces à usage collectif :</b>	
- cabinet d'aisances isolé .....	30
- salle de bains ou de douches isolée .....	45
- salle de bains ou de douches commune avec un cabinet d'aisances .....	60
- bains, douches et cabinet d'aisances groupés .	30 + 15 x N (1)
- lavabos groupés .....	10 + 5 x N
- salle de lavage, séchage et repassage du linge .....	5 par m <sup>2</sup> de surface de local (2)
<b>Cuisines collectives :</b>	
- office relais .....	15 par repas
- moins de 150 repas servis simultanément .....	25 par repas
- de 151 à 500 repas servis simultanément (3)...	20 par repas
- de 501 à 1500 repas servis simultanément (4)..	15 par repas
- plus de 1500 repas servis simultanément (5)...	10 par repas

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

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

Lorsque la pièce de service est ventilée par l'intermédiaire d'une pièce principale ou des circulations, le débit à prendre en considération doit être égal à la plus grande des 2 valeurs indiquées respectivement par le tableau ci-dessus ou celui figurant à l'article 64\_1.

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

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

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

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

## ART. 65. - PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX INSTALLATIONS ET A LEUR FONCTIONNEMENT

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

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

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

Tous les dispositifs de traitement de l'air, autres que ceux destinées 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.

## ART. 66. - VENTILATION PAR OUVRANTS EXTERIEURS

### 66\_1. - Locaux à pollution non spécifique

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

- à 6 m<sup>3</sup> pour les locaux avec interdiction de fumer,
- à 8 m<sup>3</sup> pour les locaux sans interdiction de fumer.

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

### 66\_2. - Locaux à pollution spécifique

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

- dans les cabinets d'aisances si le volume de ces locaux est au moins égal à 5 m<sup>3</sup> par occupant potentiel.



- dans les autres locaux à pollution spécifique, si, d'une part, il n'est pas nécessaire de capter les polluants au voisinage de leur émission et, si, d'autre part, le débit d'air extrait correspondant aux valeurs de l'article 64 est inférieur à 1 l/s par m<sup>3</sup> de local.

### 66\_3. - Surface des ouvrants

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

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

$$s = \frac{S}{8 \log 10} \quad \text{où} \quad \begin{array}{l} s - \text{représente la surface des ouvrants en m}^2 \\ S - \text{représente la surface du local en m}^2 \end{array}$$

### **SECTION 3**

#### **DISPOSITIONS RELATIVES A L'EQUIPEMENT SANITAIRE**

##### **ART. 67. - EQUIPEMENT SANITAIRE**

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

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

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

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

##### **ART. 68. - EQUIPEMENT SANITAIRE DES LOCAUX DE SPORT**

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

##### **ART. 69. - EQUIPEMENT SANITAIRE DES SALLES DE SPECTACLES**

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

L'urinoir peut être remplacé par un W.C.

##### **ART. 70. - ETABLISSEMENTS DE NATATION OUVERTS AU PUBLIC**

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

##### **ART. 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 et la dégradation.

#### **SECTION 4 USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX**

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

- des alinéas 3 et 4 de l'article 24 ;
- des paragraphes 27-1 et 27-2 de l'article 27 ;
- du 2ème alinéa du paragraphe 31-2 (conduits de ventilation) de l'article 31.

#### **ART. 72. - ENTRETIEN DES LOCAUX**

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

Le balayage à sec est interdit.

**TITRE IV**  
**ELIMINATION DES DECHETS**  
**ET MESURES DE SALUBRITE GENERALES**

**SECTION 1**  
**DECHETS MENAGERS**

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

**ART. 73. - PRESENTATION DES DECHETS A LA COLLECTE**

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

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.

**ART. 74. - PRODUITS NON ADMIS DANS LES DECHETS MENAGERS**

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

**ART. 75. - RECIPIENTS DE COLLECTE DES ORDURES MENAGERES**

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

Selon les modes de collecte adoptés les récipients utilisés doivent satisfaire en particulier aux prescriptions suivantes.

**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.

### ART. 76. - MISE DES RECIPIENTS A LA DISPOSITION DES USAGERS

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

De tels récipients doivent être mis chaque jour à leur disposition même si la collecte n'est pas quotidienne. Exceptionnellement dans les bâtiments anciens, une dérogation pourra être accordée par l'autorité sanitaire dans le cas où l'installation d'un local de remise des récipients facilement accessibles aux usagers est impossible.

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

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

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

## ART. 77. - EMBLACEMENT DES RECIPIENTS A ORDURES MENAGERES

Dans les immeubles collectifs, les récipients mis à la disposition des occupants pour recevoir leurs ordures ménagères doivent être placés à l'intérieur de locaux spéciaux, clos, 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.

Ces locaux ne doivent pas avoir de communications directes avec les parcs de stationnement.

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'escalier.

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

Pour tous les groupes d'habitation comprenant plus de 50 logements ou locaux équivalents, et pour tous les immeubles collectifs, les promoteurs et architectes doivent, lors de l'établissement des projets de construction ou de transformation consulter les services municipaux intéressés afin de prévoir dès la conception, toutes dispositions nécessaires en vue d'un enlèvement facile des ordures ménagères en fonction des possibilités du service de collecte.

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

## ART. 78. - EVACUATION DES ORDURES MENAGERES PAR VIDE-ORDURES

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

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

Il est interdit de jeter dans les conduits de chute des vide-ordures réalisés par voie sèche :

- des résidus ménagers liquides ;
- tout objet susceptible d'obstruer ou de détériorer les conduits, d'enflammer les détritrus, d'intoxiquer ou de blesser les préposés chargés de l'enlèvement des ordures ménagères.

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

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

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

#### ART. 79. - ENTRETIEN DES RECIPIENTS, 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 2 fois par an. Ils sont maintenus en permanence en bon état d'utilisation et de propreté. Des mesures de désinfection et de désinsectisation peuvent être prescrites par l'autorité sanitaire en cas de nécessité.

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

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

#### ART. 80. - PRESENTATION DES DECHETS DES MENAGES EN VUE DE LEUR ENLEVEMENT PAR LE SERVICE DE COLLECTE

Il est interdit de se livrer dans le volume des parcs de stationnement de véhicules automobiles à toute manutention de récipients pour déchets ménagers.

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.

#### ART. 81. - REGLEMENTATION DE LA COLLECTE

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

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

#### ART. 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, leurs aménagements et leur exploitation doivent être réalisés de façon telle qu'il n'en résulte aucune gêne ou insalubrité pour le voisinage et que leur utilisation puisse se faire commodément et sans danger. Ces récipients doivent être munis de couvercles ou de trappes, fixés au récipient, facilement manoeuvrables et maintenus fermés en dehors du temps 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.

#### ART. 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.

Leur fonctionnement ne doit provoquer aucune nuisance sonore aux habitants de l'immeuble.

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



#### ART. 84. - ELIMINATION DES DECHETS

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

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

Le traitement des ordures ménagères et autres déchets à l'aide d'incinérateur individuel ou d'immeuble est interdit.

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

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

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

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

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

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

#### ART. 85. - ELIMINATION DES DECHETS ENCOMBRANTS D'ORIGINE MENAGERE

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

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

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

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

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

En zone urbaine, les propriétaires des terrains non bâtis bordant les voies publiques ou privées sont tenus de clore leurs terrains.

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

Les clôtures reconnues non efficaces contre l'introduction par des tiers d'ordures et de détritrus quelconques sur les terrains non bâtis, sont remplacées par des clôtures jointives d'au moins 2,50 m de hauteur. L'autorité sanitaire peut imposer une plus grande hauteur si la disposition des lieux l'exige.

**SECTION 2**  
**DECHETS DES ETABLISSEMENTS HOSPITALIERS ET ASSIMILES**

ART 86 à 89 abrogés

Remplacés par le Décret N° 97-1048 du 6 novembre 1997 relatif à l'élimination des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques et modifiant le code de la Santé Publique (articles R 44-1 à R 44-11)

### **SECTION 3**

#### **MESURES DE SALUBRITE GENERALES**

##### **ART. 90. - DEVERSEMENTS OU DEPOTS DE MATIERES USEES OU DANGEREUSES EN GENERAL**

Il est interdit :

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

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

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

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

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

##### **ART. 91. - DECHARGEMENT DES MATIERES DE VIDANGES**

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

- temporairement dans des citernes étanches et couvertes ;
- dans des usines de traitement dont le fonctionnement aura été préalablement autorisé par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;
- dans les stations d'épuration aménagées pour leur permettre d'admettre ces matières de vidange sans inconvénient pour leur fonctionnement soit directement, soit dans certains cas par l'intermédiaire du réseau afférent s'il est apte à les recevoir.

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

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

- la station ne doit pas être surchargée et doit être en bon état de fonctionnement ; elle doit être équipée d'un dispositif de dépotage ;
- la charge en DBO5 imputable aux matières de vidange doit être inférieure à 20% de la charge totale en DBO5 admissible sur la station ;
- le rapport des débits des matières de vidange et de l'effluent global admis sur la station doit rester inférieur à 3%.

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

- par mise en décharge dans des "déposantes" spécialement aménagées dont l'ouverture aura été préalablement autorisées par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 juillet 1976 après une enquête de commodo et incommodo.

#### ART. 92. - CREATION DE MARES

La création des mares ne peut se faire qu'avec l'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. Les mares et fossés à eau stagnante sont curés aussi souvent qu'il est nécessaire.

Les mares ne peuvent être implantées et les boues de curage épandues à moins de 50 m des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou des établissements recevant du public.

art. 93 abrogé

art. 94 abrogé

#### ART. 95. - MESURES PARTICULIERES VISANT LES PORTS DE PLAISANCE

Tout projet de création, ou toute exploitation d'installations portuaires, appontements, bassins de mouillage et, en général tout aménagement intéressant les eaux intérieures ou littorales capables de recevoir des navires de plaisance de plus de 2 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 WC, 1 urinoir, 1 lavabo, une douche
- en outre par tranche de 50 postes d'amarrage : 1 bac à laver

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

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

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

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

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

Leur espacement ne doit pas excéder 35 mètres.

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

Les installations en exploitation, seront rendues conformes aux présentes instructions avant le 1er juin 1981 réserve faite des cas où des mesures urgentes s'avéreraient nécessaires.

## ART. 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.

## ART. 97. - PROTECTION CONTRE LES DEJECTIONS

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

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

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

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

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.

## ART. 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 bétoires, ou de les enfouir d'une façon générale à moins de 35 m des habitations, des puits, 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.

## ART. 99. - PROPRIÉTÉ DES VOIES ET DES ESPACES PUBLICS

Les voies et espaces publics doivent être tenus propres.

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

### 99\_1. - Balayage des voies publiques

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

### 99\_2. - Mesures générales de propreté et de salubrité.

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

Il est également interdit d'abandonner, de déposer ou de jeter, sur tout ou partie de la voie publique ainsi que dans les édifices ou édicules d'utilité publique ou sur les bancs des rues et des promenades, tous papiers, imprimés ou non, journaux, prospectus, cartonnages, boîtes, enveloppes, emballages divers et généralement tous objets ou matières susceptibles de salir ou d'obstruer tout ou partie de la voie publique.

Il est interdit d'y jeter, déposer ou abandonner des pelures, épluchures et résidus de fruits et légumes, et, d'une façon générale, tous débris ou 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 tenues propres. Les graffitis sont interdits. L'affichage, lorsqu'il n'est pas interdit, doit être exécuté et maintenu dans des conditions satisfaisantes de propreté.

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

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

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 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. Les emplacements sont nettoyés par balayage, lavage et emploi, en tant que de besoin, d'une solution désinfectante.

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

#### 99\_6. - Animaux

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

Il est interdit d'abandonner des animaux.

Les chiens ne peuvent circuler sur la voie publique en zone urbaine que s'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 efficace.

#### 99\_8. - Neige et glaces

En cas de verglas, les propriétaires ou les locataires riverains sont tenus de jeter au devant de leurs habitations, boutiques et autres locaux ou terrains et jusque sur la chaussée du sable ou autres ingrédients appropriés.

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

## ART. 99 bis - ETABLISSEMENTS RENFERMANT DES ANIMAUX

Les établissements renfermant des animaux (magasins de vente, garderies, chenils, écuries, etc.) doivent être tenus en parfait état d'entretien et de propreté. Les locaux doivent être ventilés efficacement de façon permanente. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré.

Les cages, niches, volières doivent être fréquemment nettoyés et désinfectés. Les litières, les fumiers, les excréments seront enlevés quotidiennement.

Toutes dispositions doivent être prises pour éviter une propagation des odeurs, la pénétration des mouches, des insectes et des rongeurs.

## ART. 100 - SALUBRITE DES VOIES PRIVEES

### 100\_1. - Dispositions générales

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

### 100\_2. - Etablissement, entretien et nettoyage

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

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

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

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

### 100\_3. - Enlèvement des ordures ménagères

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

### 100\_4. - Evacuation des eaux et matières usées

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



**TITRE V**  
**LE BRUIT**

ART. 101

ART. 102

ART. 103

ART. 104

ABROGES et remplacés par le Décret N° 95-408 du 18 avril 1995 relatif  
à la lutte contre les bruits de voisinage et modifiant le code de la Santé Publique  
(articles R 48-1 à R 48-5)

**TITRE VI**  
**MESURES VISANT LES MALADES CONTAGIEUX,**  
**LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT**

**SECTION 1**  
**MESURES GENERALES**

ART. 105. - DECLARATION 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.

ART. 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.

ART. 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.

ART. 108. - SORTIE DES MALADES

Tout convalescent de maladie contagieuse ne doit effectuer sa sortie de l'hôpital qu'après avoir satisfait aux mesures d'hygiène prescrites par l'autorité sanitaire.

Dans le cas où un malade atteint d'une des maladies ayant nécessité son isolement en milieu hospitalier visées aux articles 106 et 107 ci-dessus, quitte un établissement hospitalier avant que tout danger de contamination ait disparu, avis et motifs en seront donnés, sans délai, à l'autorité sanitaire (dans les mêmes conditions qu'une déclaration de maladie) en précisant le lieu où le malade a déclaré se rendre. L'autorité sanitaire prendra alors toutes mesures utiles pour la protection de la santé publique.

#### ART. 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.

#### ART. 110. - TRANSPORT DES MALADES

Le transport des personnes atteintes de maladies visées à l'article 107 ci-dessus, est effectué dans une voiture spéciale qui doit être désinfectée et s'il y a lieu, désinsectisée après le voyage, et avant toute réutilisation du véhicule. La désinfection peut être effectuée soit par un service public, soit par une entreprise privée, sous réserve du contrôle réglementaire de l'opération par l'autorité sanitaire, laquelle en délivre certificat.

## **SECTION 2**

### **CONTAMINATION DU MILIEU ET DES OBJETS PAR LES CONTAGIEUX**

#### **ART. 111. - PROTECTION CONTRE LES DEJECTIONS OU EXCRETIONS CONTAGIEUSES DE PERSONNES ATTEINTES DE MALADIES A DECLARATION OBLIGATOIRE**

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

#### **ART. 112. - DESINFECTION EN COURS DE MALADIE**

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

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

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

Pendant toute la durée d'une 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.

#### **ART. 113. - DESINFECTION 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

#### **ART. 114. - ORGANISATION DE LA DESINFECTION**

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

#### ART. 115. - APPAREILS DE DESINFECTION

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

#### ART. 116. - CENTRES D'HEBERGEMENT DE PERSONNES SANS DOMICILE

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

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

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

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

ART. 117. - AMENAGEMENT DES LOCAUX PROFESSIONNELS DES COIFFEURS,  
MANUCURES, PEDICURES ET ESTHETICIENNES

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

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.

ART. 118. - HYGIENE GENERALE

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

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 de solvants volatils inflammables ou toxiques reste soumis à la réglementation en vigueur.

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

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

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

ART. 119. - RONGEURS

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

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

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

ART. 120. - JETS DE NOURRITURE AUX ANIMAUX, PROTECTION CONTRE  
LES ANIMAUX ERRANTS, SAUVAGES OU REDEVENUS TELS

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

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

ART. 121. - INSECTES

Les bassins d'ornement et d'arrosage, vases, auges pour animaux et récipients divers, doivent être vidés complètement et nettoyés une fois par semaine au moins. Les bassins de relais des eaux autres que les eaux potables doivent être recouverts. Les citernes inutilisées doivent être supprimées ; il en est de même pour les réservoirs, abreuvoirs abandonnés. Les citernes doivent être séparées du tuyau de chute par un siphon ; le tuyau d'aération doit être muni d'une toile métallique inoxydable.

Le tuyau d'aération des fosses d'aisances doit être protégé par un équipement identique.

Les pièces d'eau, telles que mares, fosses à eau, voisines des habitations sont l'objet de mesures larvicides régulières, telles que désherbage, destruction par poisons, épandage de produits larvicides agréés.

Les fosses d'aisances, les fosses septiques et appareils analogues sont soumis à un traitement larvicide ; les produits sont utilisés à 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.

ART. 122. - ANIMAUX DOMESTIQUES OU SAUVAGES APPRIVOISES  
OU TENUS EN CAPTIVITE

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

ART. 123. - AUTRES VECTEURS

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

Des mesures peuvent être également prises pour connaître l'ampleur de la contamination, en particulier par l'examen systématique des sujets en contact : hommes ou animaux.

**SECTION 5**  
**OPERATIONS FUNERAIRES**

ART. 124. - OPERATIONS FUNERAIRES

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

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

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

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



## **TITRE VII**

### **HYGIENE DE L'ALIMENTATION**

#### **SECTION 1**

#### **DISPOSITIONS GENERALES**

ART. 125. - PRESCRIPTIONS GENERALES CONCERNANT LES MAGASINS D'ALIMENTATION

125\_1. - Magasins de vente

Ces locaux doivent être aérés, ventilés et correctement éclairés. L'éclairage ne devra pas modifier la couleur naturelle des denrées exposées à la vente. 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.

Les murs et les plafonds doivent être maintenus en parfait état d'entretien et de propreté. Ils doivent être lessivés régulièrement s'ils sont enduits de peinture ou tout autre revêtement qui doit être lisse et lavable. Ils doivent être blanchis au moins une fois par an s'ils sont passés à la chaux.

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, ni être utilisés comme garages ou comme vestiaires. Ils ne doivent pas communiquer avec les cabinets d'aisances.

Il est interdit de fumer dans ces locaux et cette interdiction de fumer fait l'objet d'une signalisation apparente.

Les comptoirs de vente, étals, tables et tout le matériel analogue, en contact avec les denrées alimentaires, sont revêtus d'un matériau imperméable et lisse, maintenu en état permanent de propreté et conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur.

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

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

## 125\_2. - Resserres

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

Les denrées ne sont jamais entreposées à même le sol, mais placées sur des étagères, rayons ou dans des casiers ou paniers ; celles qui sont altérables sont conservées dans une enceinte réfrigérée appropriée. 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 de réglementations particulières les concernant les voitures boutiques affectées à la vente 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.

## ART. 126. - VENTE HORS DES MAGASINS : A L'EXTERIEUR DU MAGASIN, SUR LES MARCHES ET AUTRES LIEUX DE VENTE

Les denrées alimentaires vendues à l'extérieur des magasins ou sur les marchés fixes (halles) ou sur les marchés périodiques en plein air sont soumises aux conditions générales ou particulières les concernant et font l'objet d'une protection rigoureuse contre les pollutions de toute nature. Les comptoirs de vente et les étalages doivent posséder une bordure de protection dont le niveau supérieur soit situé à 1 mètre de hauteur à partir du sol et doivent être nettoyés chaque jour. Ils doivent être à l'abri du soleil, 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.

Les denrées facilement altérables (viandes, abats, volailles, lapins, produits fabriqués de charcuterie, plats cuisinés, produits laitiers...) doivent être placées dans des vitrines qui sont, si nécessaire, réfrigérées et, en tout état de cause, fermées par des cloisons transparentes sur leurs faces supérieures et latérales ainsi que du côté du public.

Les denrées préparées ou cuites en plein air doivent être efficacement protégées contre les souillures. En outre, toutes dispositions sont prises pour éviter que la préparation et la cuisine ne s'accompagnent de dégagements d'odeurs susceptibles de gêner le voisinage, de projections de jus ou de graisses susceptibles d'atteindre les passants ou de souiller le sol.

L'accès des marchés est interdit aux animaux, notamment aux chiens.

## ART. 127. - PROTECTION DES DENREES

Les denrées alimentaires, à l'exception de celles naturellement protégées ou conditionnées, ne doivent être manipulées que par les vendeurs et à l'aide d'instruments appropriés, convenablement et

régulièrement nettoyés. Les vendeurs ne doivent en aucun cas, permettre à la clientèle de les manipuler.

Elles doivent être délivrées aux consommateurs soit préemballées ou conditionnées, soit protégées par une ou plusieurs enveloppes en matière isolante ou en papier. Ces matériaux et papiers doivent présenter toute qualité hygiénique et être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur.

Le papier imprimé et le papier journal peuvent toutefois être utilisés au contact de fruits en coque (tels que 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.

#### ART. 128. - DECHETS

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

Toutes les denrées avariées, 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.

#### ART. 129. - TRANSPORT DES DENREES ALIMENTAIRES

##### 129\_1. - Généralités

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

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

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

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

##### 129\_2. - Transports terrestres de denrées périssables

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

Il s'agit notamment du transport :

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

- de poissons, mollusques et crustacés, vivants ou non ;
- du lait et des oeufs ;
- des glaces et crèmes glacées ;
- des produits transformés d'origine animale (produits laitiers, ovoproduits, produits de charcuterie);
- des denrées d'origine végétale surgelées.

#### 129\_3. - Transport de glace alimentaire

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

#### 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.

### ART. 130. - ATELIERS ET LABORATOIRES DE PREPARATION 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

La hauteur sous plafond des locaux doit être au moins égale à celle fixée pour les locaux d'habitation.

Le sol, les murs et cloisons, jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, sont revêtus de matériaux lisses, durs, résistant aux chocs, imperméables, imputrescibles et permettant un lavage efficace ; si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être strictement jointifs. Les murs et les cloisons dans le reste de leur étendue, ainsi que les plafonds doivent être recouverts, à défaut des dits matériaux, de peinture lisse et lavable.

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

Les locaux ne doivent pas renfermer de tuyaux d'évacuation d'eaux usées ou pluviales à moins que ces tuyaux soient sans joints ni tampons, ni fissures ou isolés par un coffrage efficace.

Le sol doit être lavé et désinfecté au moins une fois par jour. Le balayage à sec est interdit. Il est interdit de répandre de la sciure sur le sol.

#### 130\_2. - Evacuation des eaux

L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré. Elles seront amenées grâce à une pente suffisante vers un orifice d'évacuation muni d'un panier grillagé ou d'un sac de décantation capable d'arrêter les corps solides, puis d'un siphon avant raccordement à la canalisation publique.

### 130\_3. - Aération et ventilation

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

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

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

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

### 130\_4. - Usage des locaux

Les locaux ne doivent en aucun cas servir d'habitation.

Les locaux affectés à la préparation même des aliments ne doivent être approvisionnés qu'en eau potable. Les opérations polluantes telles que lavage du matériel, épluchage des légumes, etc. doivent être effectuées dans des locaux ou sur des emplacements suffisamment isolés.

L'accès des locaux est interdit aux animaux.

### 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 au stockage des aliments

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

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

Le matériel en cuivre et en fer étamé 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, nettoyées et désinfectées au moins une fois par jour à l'aide d'eau chaude additionnée de produits autorisés puis rincées à l'eau de façon à n'entraîner aucune contamination.

#### 130\_7. - Elimination des déchets

Les déchets, rebuts et débris de toutes sortes sont immédiatement déposés dans un récipient, muni d'un couvercle rabattable, vidé, nettoyé et désinfecté au moins une fois par jour. En dehors des heures de service, il doit être placé dans un local 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 température appropriée. Les chambres froides doivent être maintenues en bon état d'entretien et de propreté.

Les tringles et crochets où sont suspendues les viandes sont à une distance telle des murs et des 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.

#### 130\_9. - Fumoirs

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

#### 130\_10. - Etablissements de collecte et de transformation du lait

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

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

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

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

Les denrées exposées dans les appareils distributeurs automatiques doivent provenir d'établissements conformes à la réglementation en vigueur.

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

#### 131\_3. - 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.

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

Lorsque l'appareil est destiné à distribuer des boissons glacées, l'ensemble de l'installation de distribution doit inclure 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\_4. - Contrôle

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

### ART. 132. - HYGIENE DU PERSONNEL

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

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

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'affections cutané-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 rappellera aux utilisateurs le lavage des mains en sortant des lieux d'aisances ;

- des lavabos placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos sont pourvus d'eau courante ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains.

Dans les locaux créés, cédés ou transformés postérieurement à la publication du présent arrêté, ces lavabos devront être équipés de commandes non manuelles.

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



## **SECTION 2**

### **BOISSONS**

#### **ART. 133. - BOISSONS AUTRES QUE LE LAIT**

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

1 ) Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 130 relatif aux ateliers de préparation des aliments ;

2 ) Seule une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses, ainsi qu'en brasserie et cidrerie;

3 ) Les machines et appareils de toute sorte utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre si nécessaire, un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien.

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

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

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

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

#### **ART. 134. - HYGIENE DES DEBITS 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.

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**

#### **ART. 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.

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

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

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

#### **ART. 136. - FABRICATION ET VENTE DES GLACES ET CREMES GLACEES**

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires notamment en ce qui concerne :

- le matériel servant à la fabrication ;
- la température des produits mis en vente ;
- leur manipulation .

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

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

## **SECTION 4**

### **VIANDES, GIBIERS, VOLAILLES, OEUFS**

ART. 137. - BOUCHERIES, CHARCUTERIES, TRIPERIES, MAGASINS DE VENTE, DE PREPARATIONS DE CHARCUTERIE, DE VOLAILLES, DE GIBIER ET PLATS CUISINES

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

- Les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins 2 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, qui sera en carrelage ou en ciment lisse, afin de faciliter le lavage quotidien de celui-ci.
- L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré. Elles seront amenées vers un orifice d'évacuation muni d'un panier grillagé ou d'un bac de décantation capable d'arrêter les corps solides, 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 matière inaltérable et maintenus parfaitement propres.

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

D'une manière générale, et quel que soit le lieu d'exposition des viandes, à l'intérieur ou à l'extérieur du magasin, celles-ci ne doivent être exposées en dehors de la resserre froide que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de débit ; les pièces découpées et préparées sont placées sur des plats ou étagères dans une vitrine réfrigérée. Les opérations de préparation et de débit ne doivent se faire qu'à l'intérieur du magasin.

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

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

- La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur.
- 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.
- Par exception aux dispositions des articles 126 et 130 l'usage des étales en bois ainsi que celui des avancées en bois est limité aux stricts besoins du service.
- Les magasins de triperie doivent être équipés d'un ou plusieurs bacs de lavage et de trempage de capacité en rapport avec l'importance du commerce exercé.
- Une resserre 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.

ART. 138. - DISPOSITIONS PARTICULIERES POUR LES DENREES DONT LA VENTE  
CONSTITUE UNE ACTIVITE PARTIELLE DE L'ETABLISSEMENT

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

Les comptoirs et emplacements voisins ne doivent pas être la cause de leur modification ou de leur altération en particulier par les 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.

ART. 139. - OEUFS

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

Les oeufs vendus en coquille doivent être naturellement propres.

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

ART. 140. - ABATTOIRS

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

**SECTION 5**  
**PRODUITS DE LA MER**

ART. 141. - MAGASINS ET RESERVES 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.

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 feuillage, d'herbes ou de tissus imbibés d'eau non potable ;
- la vente de lots non munis de l'étiquette lisible et apparente de salubrité ;
- l'ouverture des huîtres et coquillages en dehors de ceux destinés à une consommation immédiate.

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

ART.142. - GENERALITES

- 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.

ART.143. - PROTECTION DES CRESSONNIERES ET DES CULTURES MARAICHES IMMERGEES

143-1. - Conditions d'exploitation

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

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

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

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

1 )Eaux indemnes d'infestation parasitologique et utilisées dans le voisinage immédiat des puits ou des sources dont elles proviennent, à condition que ces dernières ne soient pas alimentées par des eaux courantes de surface; ces eaux doivent être d'une qualité bactériologique satisfaisante et, notamment, ne pas contenir plus de 10 coliformes fécaux ni plus de 10 streptocoques fécaux pour 100 ml. Les analyses bactériologiques et parasitologiques sont effectuées une fois par mois pendant les trois mois qui précèdent la première ouverture. De plus, les eaux doivent faire l'objet d'au moins une analyse chimique destinée à mettre en évidence les substances toxiques ou les constituants organiques révélateurs d'une contamination.

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

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

L'utilisation d'engrais non chimique est interdite.

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 précédent l'ouverture.

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

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

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

#### 143-3. - Contrôle des ventes des cressonnières

Tout colis dans lequel sont placés en vue de la vente des produits récoltés dans des cultures immergées doit porter, en caractères bien apparents et indélébiles, les noms et adresses 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.

### ART. 144. - FRUITS ET LEGUMES

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. 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.

### ART. 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'emballer ou son identification symbolique délivrée par le Service de la répression des fraudes ;
- les nom et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballer;
- le nom de l'espèce et lorsque celle-ci n'est pas notoirement connue, son nom botanique.

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

#### 145\_2. - Champignons sauvages

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

#### ART. 146. - CONSTRUCTION, AMENAGEMENT, REOUVERTURE ET TRANSFERT DE FONDS DES BOULANGERIES ET BOULANGERIES-PATISSERIES

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

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.

#### ART. 147. - INSTALLATION DES LOCAUX DE VENTE EN CAS DE CREATION, D'EXTENSION, DE REOUVERTURE, OU DE TRANSFERT DE BOULANGERIES ET DE DEPOTS DE PAIN

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

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

#### 147\_1. - Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce :

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

- un comptoir avec balance et appareil à couper est réservé au débit du pain. Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle ;
- une paneterie d'une superficie minimale de 8 m<sup>2</sup>, close et en communication directe avec le magasin de vente, munie de casiers, étagères ou paniers afin que les pains tenus en réserve soient à l'abri de toute pollution.

Les locaux de vente doivent être disposés de manière que l'air y soit constamment renouvelé. Dans le cas où ils ne présentent pas d'ouverture du côté opposé à la façade, ils doivent comporter un conduit de ventilation réglementaire s'ouvrant dans la partie du plafond la plus éloignée de l'accès extérieur et s'élevant jusqu'au dessus de la partie la plus élevée de la construction ou toute autre installation assurant une ventilation efficace.

#### 147\_2. - Dépôts de pain

Ces locaux doivent disposer d'un emplacement réservé à la vente du pain distinct des autres activités. Le pain peut être entreposé dans une armoire fermée.

#### ART. 148. - DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PRODUITS DE PANIFICATION OU DE PATISSERIE

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

### **SECTION 7 DENREES CONGELEES ET SURGELEES**

#### ART. 149. - DENREES CONGELEES ET SURGELEES

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

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



## **SECTION 8**

### **ALIMENTS NON TRADITIONNELS**

#### ART. 150. - 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 ;
- des levures cultivées sur alcanes ou autres substrats non alimentaires;
- les isolats de protéine préparés à partir de diverses farines animales ou végétales, de feuilles, d'herbes ou de levures grâce auxquelles sont élaborées les protéines texturées et les A.I.V. (aliment imitant la viande).

#### ART. 151. - PRESCRIPTIONS APPLICABLES A LA FABRICATION, A LA DETENTION, ET A LA MISE EN VENTE D'ALIMENTS NON TRADITIONNELS

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

## **SECTION 9**

### **LA RESTAURATION COLLECTIVE**

#### **ART. 152. - HYGIENE 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 cuisines et annexes des restaurants, buffets et brasseries, servant des repas, ainsi qu'à celles des établissements de restauration collective visés par la réglementation en vigueur.

A) Les cuisines et annexes de ces établissements doivent être de dimensions suffisantes et répondre aux prescriptions générales définies dans l'article 130 susvisé pour les ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

B) Les locaux et leurs annexes dans lesquels les repas sont servis à la clientèle des restaurants de collectivités doivent répondre aux dispositions suivantes :

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 distincts de ceux du personnel sont mis à la disposition de la clientèle. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servis les repas, ni avec tous les autres locaux renfermant des denrées alimentaires ; ils doivent répondre aux prescriptions de l'article 46 du présent règlement.

Des lavabos équipés de produits de nettoyage sont annexés en nombre suffisant aux cabinets d'aisances.

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

5. Les tables doivent être recouvertes d'un matériau lavable et nettoyées après le départ de chaque client. Après chaque service, elles sont lavées à l'eau chaude additionnée d'un détergent autorisé, rincées et séchées. Les nappes imperméables sont entretenues de la même manière.

Les nappes en tissu sont changées au minimum à chaque service et recouvertes de napperons de papier renouvelables à chaque client.

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Le personnel doit observer la plus grande propreté corporelle et vestimentaire, sous le contrôle et la responsabilité de l'employeur.

10. Les exploitants sont tenus de prendre toutes dispositions pour éviter toute pollution de rongeurs et insectes.

**TITRE VIII**  
**PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ACTIVITES**  
**D'ELEVAGE ET AUTRES ACTIVITES AGRICOLES**

ART. 153. - REGLES D'IMPLANTATION DE BATIMENTS D'ELEVAGE OU D'ENGRAISSEMENT.

153\_1. - Protection des eaux et zones de baignade.

Les bâtiments renfermant des animaux à demeure ou en transit ne doivent pas être à l'origine d'une pollution des ressources en eau.

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

Elle est, en outre, interdite :

A) 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 ou à l'arrosage des cultures maraîchères,
- des berges des cours d'eau.

Cette prescription pourra être modulée en fonction des caractéristiques topographiques, pédologiques et hydrogéologiques locales.

B) à moins de 200 m des zones de baignade.

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\_2. - Protection de voisinage

La conception et le fonctionnement des établissements d'élevage ne doivent pas constituer une nuisance excessive ou présentant un caractère permanent pour le voisinage.

153\_3. - Dispositions particulières.

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 de distance par rapport aux immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, aux zones de loisirs et à tout établissement recevant du public:

- élevages porcins à lisier : 100 m
- autres élevages à l'exception des élevages de type familial et de ceux de volailles et de lapins : 50 m
- élevage de volailles et de lapins renfermant :
  - . plus de 50 animaux de plus de 30 jours : 25 m
  - . plus de 500 animaux de plus de 30 jours : 50 m

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.

## ART. 154. - CONSTRUCTION ET AMENAGEMENT 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.

## ART. 155. - EVACUATION ET STOCKAGE DES FUMIERS ET AUTRES DEJECTIONS SOLIDES

Les litières provenant des logements d'animaux sont évacuées aussi souvent qu'il est nécessaire.

Les dépôts permanents ou temporaires de ces matières ne doivent pas entraîner une pollution des ressources d'eau.

### 155\_1. - Implantation des dépôts à caractère permanent

Sans préjudice des dispositions relatives à la police des eaux, 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 35m :

- des puits et forages,
- des sources,
- des aqueducs transitant gravitairement de l'eau potable en écoulement libre,
- de toute installation souterraine ou semi enterrée utilisée pour le stockage des eaux qu'elles soient destinées à l'alimentation en eau potable ou l'arrosage des cultures maraîchères,
- des berges des cours d'eau.

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 les liquides d'égouttage et les eaux pluviales qui doivent être dirigés, à l'aide de canalisations étanches et régulièrement entretenues, vers des installations de stockage étanches ou de traitement des effluents de l'élevage, ou un égout public.

Des mesures appropriées sont prise pour empêcher la pullulation des insectes.

S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le dépôt, quelle qu'en soit l'importance, sera remis en état, reconstruit ou supprimé.

#### ART. 156. - EVACUATION ET STOCKAGE DES PURINS, LISIERS ET EAUX DE LAVAGE DES LOGEMENTS D'ANIMAUX ET DE LEURS ANNEXES

Les urines et déjections recueillies sous forme de lisiers et les 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.

A l'extérieur des bâtiments, l'écoulement des purins, lisiers et des eaux de lavage, vers les ouvrages de stockage ou de traitement doit s'effectuer séparément de celles des eaux pluviales et de ruissellement et être assuré par l'intermédiaire de caniveaux ou de canalisations régulièrement entretenus et étanches. Les eaux de lavage peuvent être évacuées vers le réseau d'assainissement communal sous réserve de l'autorisation de la collectivité propriétaire des ouvrages d'assainissement.

**TITRE VIII BIS**  
**MESURES DE PREVENTION DE LA LEGIONELLOSE**  
**DANS LES ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC,**  
**A L'EXCLUSION DES ETABLISSEMENTS DE SANTE**

ART. 157. – DOUCHES

Les exploitants d'établissements recevant du public dans lesquels les usagers prennent des douches sont tenus de prendre toutes dispositions pour éviter le développement de légionelles dans les réseaux d'eau chaude sanitaire desservant les douches. Ils doivent notamment :

- réaliser une évaluation de ce risque et définir si nécessaire les mesures de prévention adaptées, tant au niveau de la conception du réseau que de son exploitation et de sa surveillance. Les établissements existants à la date du 30 juin 2001 devront avoir réalisé ce travail au plus tard le 31 décembre 2001. Les établissements qui ouvriront à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2001 devront avoir réalisé ce travail avant ouverture.
- mettre en œuvre de façon pérenne les procédures qui auront été définies pour maîtriser ce risque, en organisant une traçabilité des actions réalisées.
- sauf si les conditions d'exploitation du réseau d'eau chaude sanitaire permettent d'assurer l'absence de risque de développement de légionelles, réaliser chaque semestre au moins une analyse portant sur la recherche de bactéries du genre Legionella, en un point critique du réseau. Les prélèvements et analyses seront réalisés par des organismes présentant des garanties d'assurance qualité.
- afficher à la vue des usagers des douches une note d'information sur les mesures de prévention de la légionellose mises en œuvre par l'établissement, accompagnée, le cas échéant, des résultats des analyses de légionelles réalisées au cours des douze derniers mois.
- tenir à jour un dossier regroupant l'ensemble des documents relatifs à la prévention de la légionellose dans l'établissement : évaluation du risque, procédures, documents de suivi (notamment des températures de l'eau) et résultats d'analyses de légionelles. Ce dossier sera tenu à la disposition des services de contrôle.
- au cas où une analyse montrerait la présence de bactéries du genre Legionella à une concentration supérieure à 1 000 UFC/l (unités formant colonies par litre), en avertir le maire de la commune et, pour les piscines, le Directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, prendre les mesures correctives nécessaires et réexaminer la pertinence des procédures utilisées.

ART. 158. – BAINS A REMOUS EN EXPOSITION

L'exposition dans des établissements recevant du public, de matériels susceptibles d'émettre des aérosols tels que : bains à remous, spas, jacuzzis, bains à bulles, baignoires à brassage en fonctionnement est interdite, sauf si l'eau est traitée par un désinfectant efficace dont la concentration devra être vérifiée deux fois par jour et affichée à la vue du public et à proximité du matériel concerné. Le produit de désinfection utilisé ne devra pas présenter de danger pour le public.

## **TITRE IX**

### **DISPOSITIONS DIVERSES**

#### ART. 159. - DEROGATION

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 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.

#### ART. 160. - PENALITES

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'une amende de 3000 francs au plus (contraventions de 3ème classe)(décret n 73-502 du 21 mai 1973 relatif aux infractions à certaines dispositions du titre 1er du Code de la Santé Publique (art. 3) modifié par l'article 131- 13 du Code Pénal pour ce qui concerne le montant des pénalités).

#### ART. 161. - CONSTATATION DES INFRACTIONS

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

#### ART. 162. - EXECUTION

Le Secrétaire général, les Sous-Préfets et les Maires sont chargés, concurremment avec le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, le Directeur Départemental des Services Vétérinaires, les Directeurs de Bureaux Municipaux d'Hygiène, les Officiers et Agents de Police judiciaire et les Inspecteurs de Salubrité, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.



Ce Règlement Sanitaire Départemental a été rédigé à l'aide des documents suivants :

- Règlement Sanitaire Départemental du 22 mai 1980
- arrêté du 21 décembre 1982 modifiant les articles 16, 31, 42, 45, 53, 76, 102, 125, 127, 129 et 133
- arrêté du 24 octobre 1983 modifiant les articles 27, 40, 55, 57, 64, 92, 93, 94 et 153 à 158
- arrêté du 16 octobre 1984 modifiant les articles 30 et 48 à 50
- arrêté du 27 février 2001 ajoutant les articles 157 et 158