

**DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA SANTÉ**

**RÈGLEMENT SANITAIRE  
DÉPARTEMENTAL**

**AVRIL 1964**



## RÈGLEMENT SANITAIRE DÉPARTEMENTAL

Le Préfet de Seine-et-Oise, Commandeur de la Légion d'Honneur,

Vu le Code de la Santé publique, et notamment les articles 1 et 2 relatifs au règlement sanitaire,

Vu le décret du 22 octobre 1955, fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation, visé à l'article 92 du Code de l'Urbanisme et de l'Habitation,

Vu le décret n° 58-1463 du 31 décembre 1958, modifié par le décret du 13 avril 1962, relatif aux plans d'urbanisme,

Vu le décret du 30 novembre 1961, portant règlement d'administration publique pour l'application de l'article 91 du Code de l'Urbanisme et de l'Habitation,

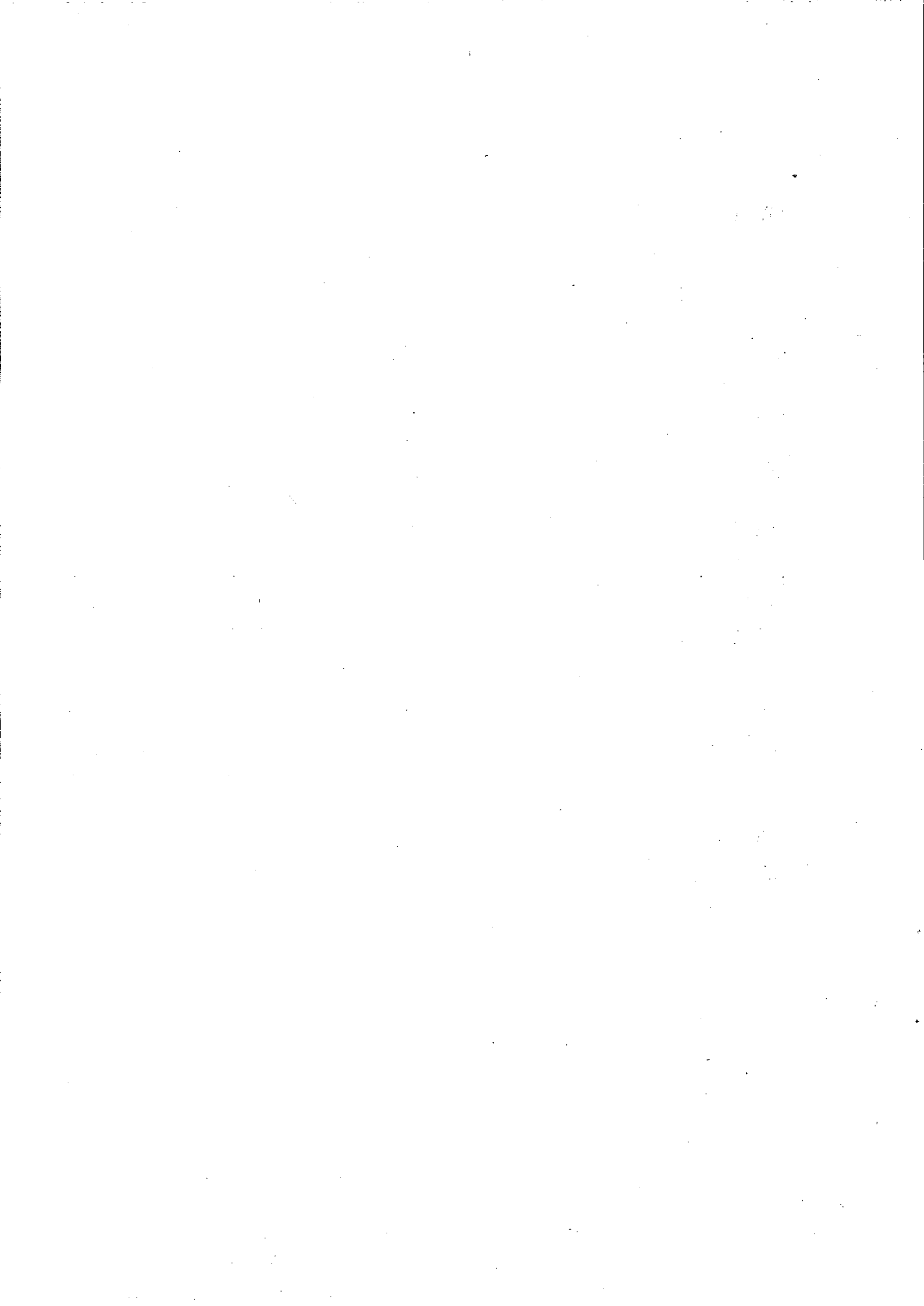
Vu la circulaire du 24 mai 1963, relative au règlement sanitaire type élaboré par le Conseil supérieur d'Hygiène publique de France,

Vu les avis du Conseil départemental d'Hygiène des 27 décembre 1963, 27 février et 26 mars 1964,

Sur la proposition de M. le Directeur départemental de la Santé et l'avis conforme de M. le Secrétaire général,

ARRÊTE :

Le règlement sanitaire prescrit par les articles 1 et 2 du Code de la Santé publique est établi comme suit pour l'ensemble des communes du département de Seine-et-Oise et remplace les dispositions du règlement sanitaire départemental du 22 mars 1950.



## TITRE PREMIER

### DES CONSTRUCTIONS

#### CHAPITRE PREMIER

##### Implantation et gabarit des constructions.

###### Article premier

Les dispositions relatives au gabarit et à l'implantation des constructions sont définies dans les plans d'urbanisme approuvés.

###### Article 2

Jusqu'à l'approbation du plan d'urbanisme, il est fait application du règlement national d'urbanisme (1) sans préjudice de la mise en œuvre des mesures de sauvegarde instituées par le décret relatif aux plans d'urbanisme (2).

Des dérogations aux prescriptions du règlement national d'urbanisme peuvent être accordées dans les conditions prévues par ce règlement en faveur des projets de construction compatibles avec les dispositions du plan d'urbanisme en cours d'étude.

#### CHAPITRE II

##### Aménagement et équipement des habitations

###### Section 1 — DISPOSITIONS RELATIVES AUX HABITATIONS NOUVELLES

###### Article 3 — *Cadre de la réglementation*

Les dispositions du présent chapitre II s'appliquent non seulement aux constructions neuves, mais aussi aux cas où des transformations de constructions existantes affectent, soit le gros œuvre du bâtiment, soit son économie générale.

Sous le nom d'habitation, il faut entendre tout local, à l'exclusion des locaux recevant du public, pouvant servir de jour ou de nuit au logement, au travail lorsque l'activité professionnelle s'exerce au moins partiellement dans le même ensemble de pièces que la vie familiale, au repos ou à l'agrément.

---

(1) Décret du 30 novembre 1961 portant règlement d'administration publique pour l'application de l'article 91 du Code de l'urbanisme et de l'habitation.

(2) Décret du 31 décembre 1958, modifié par le Décret du 13 avril 1962, relatif aux plans d'urbanisme.

Sous réserve des dérogations prévues pour les immeubles expérimentaux (1), ainsi que pour les constructions visées au décret portant règlement de construction (2), les règles applicables à l'aménagement et à l'équipement des habitations nouvellement édifiées sont celles définies par ledit décret ainsi que par les arrêtés et instructions subséquents.

Les règles visées ci-dessus sont applicables aux hôtels et garnis, sauf en ce qui concerne les conduits de fumée. Dans ce cas, les chambres, y compris celles du personnel, doivent comporter un équipement permettant de les chauffer ou être susceptibles de recevoir cet équipement.

#### Article 4 — Installations de gaz et d'électricité

D'une manière générale, les installations de gaz et les installations électriques doivent satisfaire aux règlements, aux règles techniques et de sécurité ainsi qu'aux normes homologuées, s'il y a lieu (3), en tant qu'elles intéressent l'hygiène et la salubrité des locaux.

#### Article 5 — Cabinets d'aisances

Lorsqu'il sera établi un cabinet d'aisances pour le service de cinq pièces habitables louées séparément, il y aura, à proximité de ce cabinet, un poste avec évacuation siphonnée.

#### Article 6 — Evacuation des ordures ménagères

L'évacuation des ordures ménagères par un tuyau de chute aboutissant à un local spécialement aménagé ne peut se faire que par voie sèche, sauf dérogation préfectorale qui fixera les condi-

---

(1) Arrêté interministériel du 5 novembre 1952 pris en application du Code de l'urbanisme et de l'habitation.

(2) Décret n° 55-1394 du 22 octobre 1955, article 25.

(3) Arrêté interministériel du 15 octobre 1962 fixant les règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz ou d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des locaux d'habitation ou de leurs dépendances.

Circulaire du 2 juin 1960 relative aux caractéristiques des logements édifiés par l'Etat ou avec le bénéfice de l'aide de l'Etat et cahier des prescriptions techniques et fonctionnelles minimales unifiées.

Norme U.T.E.C. 14-100 du 11 avril 1962 relative aux installations de branchements de 1<sup>re</sup> catégorie comprises entre le réseau de distribution et l'origine des installations intérieures (valable seulement pour les constructions nouvelles).

Norme U.T.E.C. 15-100 de 1963 relative à l'exécution et à l'entretien des installations électriques de 1<sup>re</sup> catégorie.

Cahier des charges du D.T.U. (Document technique unifié) applicable aux installations électriques pour bâtiments à usage d'habitation (édition du Centre Scientifique et Technique du Bâtiment).

Le décret du 13 août 1954 relatif à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public, ainsi que l'arrêté du 16 septembre 1959 approuvant le règlement de sécurité sont applicables aux hôtels et garnis.

Décret du 14 novembre 1962 portant règlement d'administration publique pour l'exécution des dispositions du livre II du Code du Travail en ce qui concerne la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques.

tions requises pour qu'il n'en résulte pas de difficultés pour la collecte, le traitement et l'évacuation des ordures et des eaux usées, le cas échéant.

#### Article 7 — *Vide-ordures par voie sèche*

Les installations par voie sèche doivent répondre aux conditions suivantes :

1° Les conduits de chute des vide-ordures sont construits par un procédé donnant, sans application d'enduit, une surface intérieure au moins aussi lisse que celle obtenue à l'aide des tuyaux normalisés en amiante-ciment (1).

Ils sont pourvus de dispositifs empêchant l'échappement des poussières.

La section intérieure des conduits doit être circulaire et son diamètre au moins égal à 30 cm. Une section carrée d'au moins 30 cm de côté peut être acceptée à condition que les angles soient arrondis suivant une courbe de 10 cm de rayon et que, s'il s'agit de boisseaux, les joints nécessairement nombreux, soient exécutés de manière à n'introduire ni creux, ni saillies sur la surface interne du conduit. Sur chaque longueur de conduit d'évacuation séparant deux étages, un tampon hermétique est établi pour faciliter le dégorgeement.

Les conduits de chute sont munis d'un dispositif de ramonage à sec constamment prêt à l'emploi (treuil, hérisson et contrepoids métalliques non oxydables montés à demeure à la partie supérieure de la colonne de chute). La manœuvre de ces appareils doit être effectuée sans qu'il soit besoin de pénétrer dans une pièce habitée.

Au sommet, le conduit communique avec l'atmosphère par l'intermédiaire d'un aspirateur statique.

2° Les vidoirs. Les espaces clos où sont établis les vidoirs sont ventilés directement sur l'extérieur par au moins deux ventouses laissant une surface libre minimum de 0,03 mètre carré pour le passage de l'air. Les conduits de chute ne doivent jamais déboucher directement dans les cuisines, passages ou dégagements communs.

3° La réception des ordures au bas de la colonne de chute peut se faire directement dans des poubelles de capacité minimum de 75 litres lorsque le nombre de vidoirs desservis par le même conduit n'excède pas dix.

Au-delà de ces chiffres, un moyen de stockage des ordures doit être prévu soit par silo, soit par tout autre moyen. L'un de ces moyens consiste à augmenter le diamètre du tuyau de chute dans la partie située au-dessous du vidoir le plus bas (un diamètre de 400 mm sur 2 mètres de hauteur par exemple, permet d'accumuler 250 litres d'ordures).

Quelle que soit la solution adoptée, l'enceinte du stockage ne doit communiquer en permanence qu'avec la colonne de chute. Elle comporte autant de portes de visite que le nécessite l'utilisation

---

(1) N.F.P. 16.301.

du ringard. Un obturateur facilement manœuvrable ferme l'orifice d'évacuation des ordures.

#### Article 8 — *Eviers broyeurs d'ordures*

L'évacuation par les égouts des ordures ménagères après broyage préalable est interdite, sauf dérogation préfectorale.

Ces appareils, lorsqu'ils seront autorisés, devront évacuer les déchets ménagers en les réduisant au préalable en particules suffisamment fines pour emprunter, sans risque d'obstruction, les canalisations ordinaires d'évacuation des eaux usées.

Le broyeur est fixé à l'orifice d'évacuation de l'évier et séparé par un siphon de la tuyauterie d'eau usée. Le courant d'eau est normalement fourni par le robinet de puisage de l'évier.

Le moteur électrique actionnant le mécanisme broyeur est raccordé aux canalisations électriques conformément aux indications des normes en vigueur (1). En particulier, l'enveloppe de l'appareil doit être mise à la terre.

L'évier-broyeur doit pouvoir absorber tous les déchets alimentaires d'origine animale ou végétale et les broyer en particules passant au tamis normalisé de 2,5 mm, la moitié au moins passant au tamis de 1 mm.

#### Article 9 — *Incinérateurs d'ordures*

La destruction des ordures ménagères à l'aide d'un incinérateur est interdite, sauf dérogation donnée sur avis de l'autorité sanitaire.

Ce mode d'élimination des ordures doit être réservé aux collectivités importantes, notamment aux établissements hospitaliers en raison du danger que représentent les déchets issus de ces établissements.

#### Article 10 — *Isolement phonique de ces équipements*

Au même titre que les autres équipements du logement, tels que : ascenseurs et appareils sanitaires, les vide-ordures et éviers-broyeurs ne doivent pas constituer une gêne par le bruit qu'ils produisent ou transmettent.

Ils doivent être, par eux-mêmes, aussi silencieux que possible. En outre, leur emplacement et leur mode de fixation sont choisis de manière à réduire au minimum les bruits transmis. Ils doivent être placés loin des chambres et pièces de séjour.

La fixation de ces appareils se fait en évitant les liaisons rigides avec le gros œuvre (colliers antivibratiles pour les canalisations et montages antivibratiles pour les moteurs).

On considère que le bruit causé ou transmis par un équipement est acceptable si, dans les chambres à coucher et dans les salles de séjour, il n'engendre pas un niveau sonore supérieure à 35 et 40 dbA respectivement, ces pièces étant supposées nues.

---

(1) En particulier, norme NF C 15-100.



Section 2 — AMÉNAGEMENT ET ÉQUIPEMENT  
DES HABITATIONS EXISTANTES

Article 11 — *Déclaration de certaines transformations*

En dehors des obligations auxquelles sont soumis les propriétaires d'immeubles existants dans les cas visés à l'article 3 où les transformations affectent le gros œuvre ou l'économie générale des bâtiments, ces propriétaires sont tenus de satisfaire aux dispositions de la présente section.

Tous aménagements ou agencements susceptibles d'être apportés par les propriétaires ou les usagers aux dispositifs de chauffage, installations de salles de bains, distributions d'eau chaude ou froide, vide-ordures, cabinets d'aisances, organes d'évacuation des matières usées tels que fosses d'aisances fixes, fosses septiques, fosses de décantation-digestion ou fosses chimiques, font l'objet d'une déclaration préalable à l'autorité sanitaire.

Article 12 — *Règles générales visant les installations d'eau, de gaz, d'électricité et de chauffage*

Les installations d'eau, de gaz et d'électricité sont réalisées pour desservir tous les appareils en usage dans l'immeuble conformément aux règlements et règles techniques et de sécurité, et s'il y a lieu, aux normes françaises les concernant. Elles doivent être maintenues en bon état.

Les appareils de chauffage doivent être raccordés à un conduit d'évacuation des gaz de combustion vers l'extérieur. En ce qui concerne le gaz, des exceptions à cette disposition ne sont admises que dans les cas et conditions prévus par l'arrêté interministériel fixant les règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz ou d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des locaux d'habitation ou de leurs dépendances (1).

Article 13 — *Puissance des installations électriques*

Les installations électriques générales de l'immeuble sont établies conformément aux règles techniques et de sécurité (2) et de manière à permettre la fourniture simultanée d'une puissance capable d'assurer au moins l'éclairage de toutes les parties des locaux définis à l'article 3.

Article 14 — *Evacuation des eaux pluviales*

Les eaux pluviales sont collectées et évacuées hors des immeubles dans des conduites indépendantes, de manière à éviter toute stagnation ; leurs ouvrages d'évacuation comme les chéneaux et gouttières doivent être étanches, de dimensions convenables et munis de moyens de protection permettant d'éviter leur obstruction.

---

(1) Arrêté du 15 octobre 1962.

(2) Voir référence à l'article 4.

S'il est fait appel à des dispositifs d'absorption, ceux-ci ne doivent entraîner aucune pollution des nappes souterraines.

En vue d'éviter le reflux des eaux d'égouts dans les caves, sous-sols et cours lors de l'élévation exceptionnelle de leur niveau jusqu'à celui de la voie publique desservie, les canalisations d'immeubles en communication avec les égouts, et notamment leurs joints, sont établis de manière à résister à la pression correspondante. De même tous orifices situés sur ces 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.

#### Article 15 — *Aménagement des cours et courettes*

Dans chaque cour et courette, il est établi une prise d'eau servant au lavage quotidien des sols et murs.

Le sol des cours, courettes et allées de circulation doit présenter des pentes convenablement réglées et les dispositifs nécessaires en vue de l'évacuation rapide des eaux. En cas d'évacuation vers un égout, un dispositif siphonné capable d'éliminer les matières pouvant provoquer des engorgements et de s'opposer au passage des rongeurs est interposé.

Les caniveaux d'évacuation d'eaux usées doivent comporter des plaques ou dalles de couverture étanches ou être remplacés par des tuyaux.

#### Article 16 — *Cabinets d'aisances : nombre minimum*

Dans tout immeuble, le nombre des cabinets d'aisances est déterminé en tenant compte du nombre des personnes appelées à en faire usage, sur la base d'au moins un cabinet par groupe de dix occupants.

Ce cabinet ne doit pas être distant de plus d'un étage des locaux qu'il dessert.

#### Article 17 — *Cabinet d'aisances : aménagement*

Les cabinets d'aisances sont munis de revêtements lisses et imperméables susceptibles d'être facilement lavés ou blanchis à la chaux ; le sol doit être lisse, sans interstices et lavable.

#### Article 18 — *Aération des cabinets d'aisances — Eclairage*

Ils sont éclairés et aérés directement sur l'extérieur. Le système d'aération doit être installé de telle sorte qu'il puisse assurer le renouvellement permanent de l'air. Toutefois, lorsque les cabinets d'aisances sont reliés à un réseau d'assainissement ou à une fosse septique, il est admis, conformément au décret portant règlement de construction, qu'ils n'aient pas de baies ouvrant directement sur l'extérieur si des gaines du type individuel ou mixte sont installées pour l'amenée de l'air frais et des gaines du type individuel, collectif ou mixte pour les évacuations de l'air vicié. Ces gaines sont construites conformément aux instructions techniques en vigueur.

Au lieu des gaines prévues ci-dessus, il peut être toléré l'aération par une trémie rectiligne d'au moins dix décimètres carrés de section ne dépassant pas deux mètres de longueur raccordée à une baie de mêmes dimensions ouvrant sur l'extérieur. L'ouverture extérieure doit être obturée par un treillis métallique à mailles de 1 mm au maximum s'opposant au passage des insectes, l'extrémité intérieure ouvrante disposant d'un chassis à soufflet avec compas d'arrêt.

#### Article 19 — *Propreté des sièges et cuvettes*

Les cabinets d'aisances sont toujours munis d'un dispositif d'occlusion. Ils doivent disposer d'eau en permanence pour le nettoyage des cuvettes.

Lorsqu'ils sont raccordés soit à un réseau d'assainissement, soit à une fosse septique ou à une fosse de décantation-digestion, 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. Leurs cuvettes sont siphonnées.

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

#### Article 20 — *Conditions générales d'établissement des dispositifs d'évacuation des eaux et matières usées*

Les parois intérieures de tous les ouvrages appelés à recevoir des eaux et matières usées avec ou sans mélange de tous autres liquides doivent être lisses et imperméables. Les joints doivent être hermétiques.

Ces ouvrages sont proportionnés au volume des matières solides et liquides à recevoir et établis de manière à assurer la bonne évacuation de ces effluents sans qu'ils puissent contaminer les sources, nappes souterraines ou superficielles, puits et citernes.

Leurs communications avec l'extérieur sont établies de telle sorte qu'aucun retour de liquides, de matières ou de gaz nocifs ne puisse se produire dans l'intérieur des habitations. Les dispositions prévues au deuxième alinéa de l'article 14 en ce qui concerne les canalisations d'eaux pluviales sont applicables également aux ouvrages d'évacuation des eaux usées. Les canalisations de chute des cabinets d'aisances et des descentes d'eaux ménagères doivent être indépendantes des descentes d'eaux pluviales.

Les canalisations sont munies de tuyaux dits d'évent. Ceux-ci doivent être prolongés au-dessus des parties les plus élevées de la construction ; ils doivent être établis de manière à ne jamais déboucher soit au-dessous, soit à proximité des fenêtres ou des réservoirs d'eau.

A ces tuyaux est adapté un dispositif de protection contre la pénétration des mouches et des moustiques.

#### Article 21 — *Fosses fixes : aménagement*

Les fosses fixes autorisées sont placées, sauf dérogation, à l'extérieur de l'habitation ; leur vidange doit pouvoir être effectuée

dans des conditions garantissant la sécurité et la salubrité de l'opération. Leur construction au-dessous du sol des caves est interdite.

Les fosses d'aisances seront construites sur plan rectangulaire ou circulaire de façon à éviter les angles rentrants et les étranglements. Elles auront au moins 2 mètres de hauteur sous plafond. Les murs, le plancher haut et la voûte ainsi que le radier auront une épaisseur équivalente à 20 centimètres au moins de béton de ciment ou à 45 centimètres de maçonnerie, et seront recouverts d'un enduit assurant une étanchéité rigoureuse et permanente et ne présentant aucune solution de continuité intérieure.

Le radier des fosses sera aménagé avec des pentes conduisant à un point bas au-dessus duquel sera aménagée l'ouverture d'extraction.

L'ouverture d'extraction, toujours extérieure à la construction, sera munie d'un tampon hermétique ayant un minimum de 0 m 65 × 1 mètre de section. Les tuyaux de chute seront verticaux et auront un diamètre minimum de 10 centimètres. Un tuyau d'évent sera établi à l'aplomb des tuyaux de chute et montera verticalement jusqu'à la hauteur des souches de cheminées de l'immeuble et des constructions contiguës. Les fosses d'aisances seront rigoureusement étanches. Celles dont l'insalubrité serait constatée devront être immédiatement réparées ou aménagées.

#### Article 22 — *Fosses fixes : installation, modification, abandon*

Toute construction de fosse fixe fait l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire.

Les fosses fixes abandonnées sont vidangées et désinfectées, même si elles doivent être comblées.

Toute modification apportée à une fosse d'aisances doit être signalée à l'autorité sanitaire préalablement à toute exécution.

#### Article 23 — *Fosses septiques et appareils analogues*

Les fosses septiques ou appareils analogues sont installés conformément au règlement en vigueur et après autorisation préfectorale.

Les fosses à action chimique sont interdites, sauf dérogation accordée par arrêté préfectoral.

#### Article 24 — *Puits perdus et puisards absorbants*

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

Article 25 — *Vide entre deux murs*

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

- 1° Prendre toutes dispositions pour que l'eau ne puisse y pénétrer ;
- 2° Assurer une ventilation haute et basse pour l'assainir ;
- 3° Grillager toutes ouvertures pour empêcher l'entrée des animaux, notamment des rongeurs.

Article 26 — *Démolition*

Toute démolition visant à la suppression définitive d'un bâtiment, une fois commencée, doit être poursuivie sans interruption jusqu'au niveau du sol du rez-de-chaussée. Les caves sont comblées à moins que leurs orifices ne soient obturés de façon à empêcher tout dépôt d'ordures, toute introduction d'eau ou tout passage de rongeurs.

CHAPITRE III

Usage des locaux d'habitation

Section 1. — CONDITIONS D'OCCUPATION

Article 27 — *Locaux communs — Local de collecte des ordures ménagères*

Dans les locaux à usage commun : vestibules, couloirs, escaliers, remises à voitures d'enfants, w.-c. et autres analogues, les sols doivent être maintenus unis et propres. Les parois sont nettoyées fréquemment ; elles sont blanchies ou repeintes aussi souvent qu'il est nécessaire et au moins tous les dix ans.

Dans les cours, courettes et allées de circulation, les dépôts de gravois, ordures et détritiques de toute nature sont interdits, même à titre temporaire.

Les poubelles doivent être entreposées, si la disposition de l'immeuble le permet, dans un local réservé à cet usage, clos, ventilé sur l'extérieur par des orifices pourvus de fins grillages métalliques, aisément accessible, ouvrant directement par une porte sur rue, couloir d'entrée, cour ou courette. S'il n'est pas possible d'aménager ce local toutes dispositions sont prises pour que les récipients à ordures ménagères ne séjournent pas longtemps dans les parties communes, ne puissent gêner le passage, salir les lieux ou dégager des odeurs.

Il est interdit de jeter dans les colonnes vide-ordures des objets susceptibles de les obstruer, d'enflammer les détritiques ou de blesser les préposés à leur enlèvement.

### Article 28 — *Battage des tapis, poussière*

Il est interdit de battre ou secouer des tapis, paillasons, draperies, étoffes quelconques dans les courettes ou dans les voies ouvertes à la circulation, ainsi qu'aux fenêtres des façades donnant sur ces lieux. Des dérogations peuvent être accordées à condition que ces opérations aient lieu avant 8 heures du matin.

### Article 29 — *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 au moins une fois par an.

Il est interdit de déverser des eaux usées et de jeter des détritiques ou autres immondices de toute nature dans ces ouvrages.

### Article 30 — *Evacuation des eaux usées*

Les eaux ménagères ainsi que les eaux vannes sont éloignées des habitations dans les conditions définies par les instructions techniques du Ministre de la Santé Publique et de la Population.

Lorsque l'agglomération comporte un réseau collectif d'assainissement et que la voie publique desservant l'immeuble y est reliée, le raccordement souterrain de toutes les canalisations évacuant des eaux usées et des matières de vidange est obligatoire.

Il est interdit d'introduire dans les égouts 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 et plus généralement de toute substance pouvant dégager soit par elle-même, soit après mélange avec d'autres effluents, des gaz ou vapeurs toxiques ou inflammables. Le rejet de substances radioactives ne peut être admis, avec l'accord de l'autorité sanitaire, que si leur concentration en radio-éléments ne dépasse pas celle qui est considérée comme tolérable.

Dans le cas où la voie publique desservant l'immeuble n'est pas pourvue d'un ouvrage réglementaire d'évacuation des eaux usées, les eaux ménagères de toute habitation pourront être conduites au caniveau de la chaussée. Ces déversements devront toutefois satisfaire à toute réglementation de police et de voirie en vigueur.

Le déversement d'eaux insalubres dans les caniveaux est interdit.

Les eaux et matières usées sont dirigées préalablement à leur éloignement sur des dispositifs d'accumulation ou de traitement répondant aux exigences formulées par des textes réglementaires spéciaux.

L'évacuation souterraine des eaux ménagères dans les égouts pluviaux est interdite. Elle peut toutefois être provisoirement tolérée, en l'absence d'un ouvrage d'assainissement proprement dit (conduite unitaire ou canalisation d'eaux usées d'un système séparatif), par autorisation motivée accordée sur avis de l'autorité sanitaire.

Section 2 — ENTRETIEN

Article 31 — *Généralités*

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

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

Article 32. — *Couvertures — Murs — Cloisons — Planchers*

Les couvertures et les terrasses, les murs et leurs enduits, les cloisons, plafonds, sols et planchers sont entretenus régulièrement pour ne pas donner passage à l'air extérieur ou à des infiltrations d'eau ou de gaz, tout en respectant les ventilations indispensables.

Les causes d'humidité doivent être particulièrement recherchées et réparées dans les moindres délais.

Les grillages et lanterneaux vitrés doivent être nettoyés et vérifiés pour assurer leur utilisation en permanence.

Article 33 — *Conduits de fumée et de ventilation*

Les conduits de fumée utilisés pour l'évacuation des gaz de combustion des appareils de chauffage ou de production d'eau chaude sont ramonés conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur et, dans le cas où il desservent des appareils de chauffage, au moins une fois par an.

Le propriétaire est tenu, à chaque changement d'occupant, après sinistre et chaque fois que la nécessité apparaîtra, de les faire visiter, essayer et éprouver à l'aide de cartouches fumigènes puis, s'il y a lieu, de les faire réparer ou modifier de manière qu'ils ne puissent être une cause d'incendie ou d'insalubrité.

Les conduits de ventilation doivent être également maintenus en état de fonctionnement.

Aux souches, hors combles, leurs accessoires tels que aspirateurs, mitres, mitrons, etc., sont vérifiés tous les ans lors des ramonages et remis en état chaque fois qu'il est nécessaire.

Le tubage des conduits de fumée, c'est-à-dire l'introduction dans ceux-ci de tuyaux indépendants, est interdit sauf si les conduits inférieurs ainsi réalisés répondent aux conditions de résistance au feu, d'étanchéité, de stabilité fixées par le règlement de construction et ses arrêtés d'application. Les conduits peuvent être réparés par un système dit de chemisage comportant un conduit adéquat adhérent à l'ancienne poterie. Dans les deux cas, la section après réparation ne doit jamais être inférieure à 250 centimètres carrés.

Le système de chauffage devra être tel qu'il ne se dégage à l'intérieur des pièces habitables ni fumée ni aucun gaz pouvant compromettre la santé des habitants.

L'émission à l'extérieur de fumées lourdes et épaisses ou de suies de nature à vicier l'atmosphère et à incommoder le voisinage est interdite.

#### Article 34 — *Vide-ordures — Locaux à poubelles*

Les colonnes sèches des vide-ordures sont ramonées, nettoyées et désinfectées périodiquement et au moins une fois par an.

Dans les locaux abritant les poubelles, les sols et parois doivent être tenus propres par nettoyages et lavages quotidiens.

#### Article 35 — *Réservoirs d'eau*

Les réservoirs d'eau, les bassins d'ornement et d'arrosage sont vidangés et nettoyés aussi souvent qu'il est nécessaire et au moins une fois par an.

#### Article 36 — *Fosses d'aisances*

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

Les fosses septiques épuratrices, les fosses chimiques ou autres appareils analogues, ainsi que les puits filtrants régulièrement autorisés, sont périodiquement visités et entretenus en état de marche par le constructeur ou par un entrepreneur qualifié qui certifie aux usagers le résultat de ses examens et les réparations opérées, le cas échéant.

#### Article 37 — *Locaux inondés*

Les locaux inondés devront être nettoyés et désinfectés aussitôt que le niveau des eaux le permettra.

### CHAPITRE IV

#### **Dispositions particulières à certaines catégories d'immeubles.**

##### Section 1. — DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX HABITATIONS RURALES

#### Article 38 — *Règles générales de construction*

Les habitations rurales sont avant tout caractérisées par la profession et le mode de vie de leurs occupants. Elles sont construites en s'inspirant de règles établies pour les habitations en général, mais compte tenu des possibilités de dérogations qui peuvent être accordées en vertu du décret portant règlement de



construction (1) ; elles doivent répondre en tout état de cause aux conditions minima ci-dessous.

#### Article 39 — *Parois*

Chaque fois que la disposition du terrain le permet, les pièces de séjour et de repos sont aménagées pour permettre leur ensoleillement.

Les murs doivent toujours comporter au-dessus des fondations et au-dessous du niveau du sol intérieur un masque étanche réalisé par produit hydrofuge.

Les parois intérieures des cuisines, salles d'eau et w.-c. sont obligatoirement enduites d'une peinture lavable ou d'un revêtement équivalent. Dans les constructions anciennes il peut être toléré que les parois intérieures des murs et des cloisons soient badigeonnées à la chaux.

#### Article 40 — *Protection tellurique*

A défaut de cave ou sous-sol, la construction comporte un vide sanitaire ou une couche suffisante de matériau évitant les remontées d'humidité.

Les constructions en pisé ne peuvent être élevées que sur une fondation hourdée tout au moins en chaux hydraulique jusqu'à 50 centimètres au-dessus du sol.

#### Article 41 — *Cuisine*

Lorsque la cuisine est incorporée à la salle commune, celle-ci doit être largement éclairée, bénéficier d'une ventilation naturelle particulièrement active et avoir une surface minimum de 20 mètres carrés.

Le sol doit être résistant à l'usure, imperméable et facilement lavable.

L'évacuation des fumées et vapeurs est assurée par un système efficace et continu.

#### Article 42 — *Eaux ménagères*

Les eaux ménagères qui ne pourraient être évacuées dans un réseau général ou un dispositif individuel d'assainissement sont, après passage dans une boîte à graisse, amenées par une canalisation fermée et étanche jusqu'à un point aussi éloigné que possible des habitations. Les boîtes à graisse doivent être régulièrement nettoyées.

#### Article 43 — *Occupation des locaux*

L'habitation de jour et de nuit est interdite dans les caves et sous-sols. Elle est interdite de nuit dans les granges à grain et à fourrages, ainsi que dans les pièces dépourvues de fenêtres ou insuffisamment séparées des logements destinés aux animaux.

---

(1) Décret du 22 octobre 1955 (art. 25).

Section 2 — DISPOSITIONS PARTICULIÈRES  
APPLICABLES AUX LOGEMENTS GARNIS

Article 44 — *Surveillance*

Tout local meublé totalement ou partiellement, destiné à la location, est placé sous la surveillance de l'autorité sanitaire pour l'application, conjointement avec le maire, des prescriptions du Code de la Santé publique et notamment de celles concernant la salubrité des immeubles, ainsi que des dispositions du présent règlement.

Article 45 — *Equipement*

Le sol des chambres doit être étanche et lavable.

Les appareils de chauffage et leurs tuyaux de raccordement aux gaines sont constamment maintenus en bon état de fonctionnement. Les chambres sont aérées directement sur rue ou sur cour.

Il doit y avoir au moins un w.-c. pour cinq chambres ou fraction de cinq chambres habitables. Chaque partie de maison louée en garni doit être pourvue d'eau potable et comporter un écoulement d'eau siphonné.

Article 46 — *Entretien*

Les murs, cloisons et plafonds des chambres de même que toutes les dépendances, couloirs et w.-c. doivent être tenus en parfait état de propreté. La restauration en sera exigée toutes les fois que l'autorité sanitaire le jugera utile pour la salubrité des locaux.

Article 47 — *Conditions d'occupation*

Les occupants des chambres garnies doivent les tenir dans le plus grand état de propreté ; ils peuvent être tenus personnellement responsables de l'inobservation des règles d'hygiène édictées au présent règlement.

Les chambres ne peuvent avoir un volume inférieur à 22,5 m<sup>3</sup>.

Il ne peut être admis dans chaque chambre plus d'une personne par 15 mètres cubes ; deux enfants au-dessous de six ans comptent pour un adulte.

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

Article 48 — *Interdiction de location et d'habitation*

La location en garni de caves, de sous-sols, de combles ou de pièces dépourvues de fenêtres demeure prohibée.

Il est également interdit de louer ou sous-louer des locaux ayant été occupés, même partiellement ou temporairement, par des personnes atteintes de maladies transmissibles nécessitant légalement la désinfection terminale, si ces locaux n'ont pas été désinfectés dans les conditions prévues au présent règlement.

### Article 49 — *Mesures prophylactiques*

La désinfection et la désinsectisation de la literie et des locaux pourra être exigée par l'autorité sanitaire toutes les fois que cette opération sera jugée nécessaire.

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.

### Article 50 — *Tolérance pour les locaux anciens*

L'existence des logements garnis aménagés dans des maisons dont la date de la construction est antérieure à l'obligation du permis de construire peut être tolérée à titre précaire et transitoire, bien que ne remplissant pas toutes ces prescriptions, si les services d'hygiène ont pu constater que les conditions d'aération, d'alimentation en eau potable, d'installation des w.-c., de propreté et d'entretien des locaux et du mobilier sont suffisantes.

### Article 51 — *Présence d'animaux*

Tout propriétaire d'animaux est tenu de prendre les dispositions nécessaires pour qu'il n'en résulte aucune insalubrité ou nuisance.

## Section 3 — DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AUX LOCAUX RECEVANT DU PUBLIC ET AUTRES LOCAUX ASSIMILÉS (1)

### Article 52 — *Types de locaux visés*

Les présentes dispositions concernent les locaux suivants :

- a) Locaux à usage de bureau d'une façon générale, de magasins de vente ;
- b) Locaux tels que les salles d'attente, les réfectoires, les dortoirs ;
- c) Locaux d'enseignement : salles de cours et bibliothèques des établissements d'enseignement public et privé ;
- d) Locaux d'agrément comprenant notamment : les salles de spectacles, de danse, de jeux, d'attractions ; les salles de sport ; les salles de consommation (restaurants, cafés, bars, brasseries) ; les musées et salles d'exposition ou de conférences.

### Article 53 — *Volume des pièces*

Tout nouveau local destiné à recevoir du public pour y séjourner pendant moins de quatre heures consécutives doit disposer d'un cube d'air d'au moins 7 mètres cubes par personne. Deux enfants de moins de six ans comptent pour une personne. Cependant, le cube d'air doit être de 10 mètres cubes au moins par personne

---

(1) Certains de ces établissements sont, en raison de leur effectif, soumis également aux dispositions du Décret n° 54-856 du 13 août 1954 et du règlement de sécurité annexé à ce texte.

employée dans les laboratoires, cuisines, chais. Il en est de même dans les magasins, boutiques et bureaux ouverts au public.

La hauteur sous plafond est d'au moins 2,80 mètres.

D'une façon générale, des dérogations peuvent être admises à ces règles lorsqu'une ventilation complémentaire adéquate assurera à tout moment une concentration en anhydride carbonique inférieur à 1 p. 1.000.

Des dérogations aux règles du cubage peuvent être également accordées pour de petites pièces ouvrant largement sur une grande salle ayant la hauteur sous plafond réglementaire.

Les locaux destinés à abriter du public pendant plus de quatre heures consécutives doivent disposer d'un cube d'air minimum de 15 mètres cubes par personne et 12 mètres cubes par enfant de moins de six ans.

Le nombre des personnes susceptibles d'être admises dans un local figure sur une plaque indicatrice placée à l'entrée et il est interdit d'en recevoir davantage.

#### Article 54 — *Aération*

Pendant les interruptions de spectacle ou de travail, l'air des locaux doit être renouvelé sans provoquer de courants d'air violents.

Lorsque l'aération sera assurée par un système de ventilation mécanique, l'air sera prélevé à l'extérieur à une hauteur d'au moins 8 m au-dessus du sol, et loin de toute cheminée ou bouche de déversement de gaz de combustion (orifices d'évacuation d'air vicié de garages ou d'autres locaux commerciaux ou industriels), à moins qu'il ne s'agisse d'un local isolé, de telle façon qu'aucune aspiration de gaz nocif ne puisse se produire. Les prises d'air ne peuvent être placées dans des courettes. Les gaines de ventilation doivent comporter des filtres à poussière efficaces, qui seront maintenus en bon état de fonctionnement par des nettoyages fréquents. La mise en marche et l'arrêt de la ventilation sont commandés par au moins deux postes, dont l'un est situé près de l'entrée.

Une disposition judicieuse des orifices d'entrée d'air dans les locaux doit assurer une bonne diffusion et éviter des mouvements d'air gênants à proximité du public.

L'air vicié du local ne peut être capté, même en partie, pour être introduit à nouveau dans le dispositif de ventilation, sauf des cas particuliers assurant une régénération et une stérilisation efficaces. Il est évacué directement au-dessus des combles.

#### Article 55 — *Eclairage*

Les locaux ne pouvant recevoir la lumière naturelle, notamment ceux en sous-sol, sont munis de sources de rayonnement abiotique qui doivent être mises en fonctionnement durant les périodes d'absence du public. De telles sources peuvent fonctionner constamment dans les parties des locaux où ne séjourne pas le public, couloirs de passage, toilettes et w.-c.

Article 56 — *Chauffage*

Les locaux doivent être chauffés au besoin. Toutes mesures sont prises pour éviter l'humidité des parois et les phénomènes de condensation.

Les établissements quels qu'ils soient et leurs dépendances ne doivent pas être chauffés au moyen de cheminées, de poêles ou de calorifères dans lesquels un combustible solide est utilisé, si ces appareils ne comportent pas un dispositif de protection prévu par la réglementation en vigueur (1).

Si des canalisations d'air sont utilisées, la pression devra toujours y être supérieure à celle des foyers afin d'éviter des refoulements de gaz délétères dans les canalisations, qui seront étanches. Les bouches de chaleur ne doivent pas être établies horizontalement au parquet, mais posées verticalement le long des murs et au moins à 10 centimètres du sol.

Les appareils de chauffage sont raccordés à des conduits d'évacuation vers l'extérieur des produits de combustion. Des exceptions à cette disposition ne sont admises que dans les cas et conditions prévus :

1° Par le règlement de sécurité (2) pris en application du décret relatif à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public ;

2° Pour les locaux non visés par le règlement ci-dessus, par un arrêté interministériel pris après avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France et du comité technique de la distribution du gaz. Jusqu'à la publication de cet arrêté, les dispositions appliquées sont celles figurant dans l'arrêté interministériel (3) fixant les règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz ou d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des locaux d'habitation ou de leurs dépendances.

Lorsque le chauffage est réalisé par adduction d'air chaud à l'aide de ventilateurs, l'arrêt fortuit de ces derniers ne doit pas avoir pour conséquence une élévation de température dangereuse.

Les foyers et les conduits de fumée, les installations de chauffage, les conduits et bouches de chaleur sont installés conformément aux dispositions du règlement de construction et, s'il y a lieu, des **règlements visés au 4° alinéa du présent article** et de tous autres règlements particuliers intéressant les différents types de chauffage tels que le chauffage au mazout.

Article 57 — *Installations de gaz*

Les installations utilisant du gaz combustible tel que gaz manufacturé, gaz naturel, propane, butane, air propane, sont réalisées conformément aux règlements en vigueur et aux normes françaises les concernant notamment en matière d'appareils et de conditions d'évacuation des produits de combustion.

(1) Article 1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup> alinéa, de l'arrêté du 8 avril 1957 du Secrétariat d'Etat à l'Industrie et au Commerce.

(2) Règlement de sécurité annexé au Décret n° 54-856 du 13 août 1954.

(3) Arrêté du 15 octobre 1962.

### Article 58 — *Equipement sanitaire en général*

Dans tous les établissements, des cabinets d'aisances et des urinoirs, d'un accès facile, doivent être établis en nombre suffisant compte tenu de la fréquentation.

### Article 59 — *Equipement sanitaire des locaux de sport*

Les installations sanitaires annexées aux locaux de sports comprennent deux w.-c., deux urinoirs, une salle de douches collectives (quinze pommes de douches) et deux cabines de douches individuelles pour quarante usagers simultanés. Ces chiffres peuvent être réduits au prorata du nombre des usagers admis simultanément.

Les locaux eux-mêmes doivent être conformes aux prescriptions d'hygiène édictées par les règlements particuliers les concernant.

### Article 60 — *Equipement sanitaire des salles de spectacle*

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

Les sols des locaux sanitaires et leurs parois, sur une hauteur de 1,50 mètre au moins, doivent être en matériaux durs, lisses, impu-trescibles, susceptibles d'être lavés fréquemment.

### Article 61 — *Entretien des salles de spectacle*

Le sol et les parois des locaux sont constitués par des matériaux permettant un nettoyage facile. Si des tentures sont utilisées elles doivent pouvoir être aisément retirées.

Le sol est nettoyé avant chaque représentation ou tout au moins une fois par jour.

Les murs et plafonds, ainsi que les sièges doivent être l'objet de fréquents nettoyages. Toutes mesures sont prises pour assurer la destruction des insectes parasites.

Le balayage et le nettoyage à sec sont interdits.

En cas d'épidémie, il pourra être prescrit la désinfection périodique des locaux par un procédé agréé.

Les locaux sanitaires doivent être éclairés, ventilés et maintenus en parfait état de propreté. Des serviettes propres sont mises à la disposition du public.

### Article 62 — *Responsabilité des directeurs*

Les directeurs des établissements visés à l'article 52 sont responsables, dans leurs établissements respectifs, de l'application des règlements sanitaires en ce qui concerne l'observation des mesures d'hygiène des locaux dont ils ont la charge.

## TITRE II

### EAUX D'ALIMENTATION ET BAINS PUBLICS

#### Section 1 — DISPOSITIFS D'ALIMENTATION EN EAU POTABLE

##### Article 63 — *Matériaux de construction*

Sous réserve de l'application des prescriptions du décret portant règlement de construction (1) 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 en matériaux non susceptibles d'altérer d'une manière quelconque les qualités de l'eau distribuée.

Pour cette raison, le plomb et ses alliages ne doivent être utilisés qu'en cas d'absolue nécessité et avec l'accord des autorités sanitaires locales ; ils sont toujours prohibés dans le revêtement des réservoirs d'eau potable et dans les installations de distribution d'eau chaude.

Les revêtements bitumeux, les enduits dérivés du pétrole ou tous autres, les canalisations et les revêtements en matières plastiques ne doivent être employés que dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles, au contact de l'eau naturelle ou traitée, de se désagréger ou de communiquer à celle-ci des saveurs désagréables. Au surplus, ne doivent entrer dans leur composition que des substances autorisées dans la fabrication des emballages ou récipients en contact avec des denrées alimentaires.

##### Article 64 — *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 est relié à cette conduite par un branchement suivi d'une canalisation qui met cette eau à la portée de tous les habitants de l'immeuble, à tous les étages et à toute heure du jour et de la nuit.

Le branchement et la canalisation ont une section suffisante pour que la pression de l'eau, au dernier étage de l'immeuble, soit encore d'au moins 3 mètres, à l'heure de pointe de consommation.

Les installations d'eau ne doivent comporter aucun dispositif susceptible, du fait de sa conception ou de sa réalisation, de permettre, à l'occasion de phénomènes de refoulement, à des matières résiduelles ou des eaux nocives de polluer le réseau d'eau potable.

---

(1) Décret du 22 octobre 1955 (art. 19).

Article 65 — *Eaux non potables*

En dehors de l'eau potable distribuée par la conduite de la distribution publique, toutes les eaux d'une autre origine sont considérées comme non potables et ne peuvent être utilisées qu'aux usages industriels ou domestiques non en rapport avec l'alimentation et la toilette dans les conditions de distribution et d'emploi prescrites ci-après.

Dans le cas où un immeuble est desservi par une canalisation d'eau non potable, celle-ci doit être entièrement distincte de la première et recouverte d'une peinture de couleur rouge. Aucune communication ne doit exister entre les deux canalisations.

Tout robinet de puisage d'eau non potable est surmonté d'une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible la mention : « Eau dangereuse à boire ».

Article 66 — *Puits*

En l'absence d'une distribution publique d'eau potable, l'usage des puits particuliers pour l'alimentation humaine n'est autorisé que si toutes précautions sont prises pour mettre ceux-ci à l'abri des contaminations que fait craindre la proximité des cabinets d'aisances, dépôts de fumiers ou d'immondices, puits perdus, mares, lavoirs, fossés et caniveaux.

L'eau doit en être puisée au moyen d'une pompe ou de tout autre dispositif évitant l'introduction d'un récipient susceptible de provoquer une pollution. L'emploi du seau amovible est notamment proscrit lorsque le puits sert à l'alimentation humaine.

Les puits sont fermés à leur orifice ou protégés par une couverture surélevée. Leur paroi doit être étanche dans toute la partie non captante et la margelle doit s'élever à 50 centimètres au moins au-dessus du sol.

Une aire circulaire étanche de 2 mètres au moins de rayon et légèrement inclinée vers l'extérieur assure leur protection contre les infiltrations superficielles ; un caniveau doit éloigner notamment les eaux s'échappant de la pompe ou du dispositif de puisage.

Les puits sont tenus en état constant de propreté. Il doit être procédé à leur nettoyage et à leur désinfection sur injonction du maire, à la diligence de l'autorité sanitaire. Ceux dont l'usage aura été reconnu dangereux pour l'alimentation seront munis de l'inscription en lettres apparentes « Eau dangereuse à boire ». Le comblement définitif pourra être imposé par le maire si cette mesure est reconnue nécessaire par l'autorité sanitaire.

Article 67 — *Etablissement de puits*

Tout projet d'établissement d'un puits destiné à être utilisé pour l'alimentation humaine doit faire l'objet d'une demande d'autorisation au maire qui pourra la refuser, sur avis de l'autorité sanitaire



obligatoirement consultée, si l'usage du puits risque de présenter des dangers pour l'alimentation.

L'autorité sanitaire sera réputée avoir donné son accord si elle n'a pas fait connaître son refus dans le délai de 2 mois à compter de la réception par elle du dossier.

#### Article 68 — Réservoirs d'eau des immeubles

L'emploi de réservoirs dans les immeubles d'habitation reliés au réseau public n'est toléré que dans les cas où les services d'eau ne sont pas en mesure d'assurer la permanence de la distribution. Ils doivent satisfaire aux conditions suivantes :

Leurs parois intérieures sont formées de matériaux appropriés à la nature des eaux qu'ils reçoivent. Le plomb et ses alliages sont notamment prohibés.

Ils sont fermés par un couvercle amovible et munis d'un orifice de ventilation protégé contre l'entrée des insectes et des petits animaux par un dispositif approprié (treillage métallique inoxydable à mailles d'un millimètre au maximum).

Leur alimentation se fait exclusivement par surverse, le départ de l'eau s'effectuant par une prise située à 5 centimètres au moins au-dessus du fond et la vidange étant prévue par une canalisation spéciale.

Ils sont protégés efficacement contre les variations de température et doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés une fois par an.

Des précautions sont prises pour assurer la continuité de l'alimentation en eau potable pendant la mise hors circuit des réservoirs.

Il ne doit jamais exister aucun contact possible avec les conduites d'évacuation des eaux usées, y compris les eaux ménagères. En particulier, lorsqu'il sera fait usage de surpresseurs pour la desserte des étages supérieurs, les trop pleins des bâches d'alimentation ne pourront être reliés directement aux égouts. Il sera interposé une bêche-tampon sur laquelle la bêche d'alimentation sera constamment en charge. La bêche d'alimentation aura son trop-plein muni d'un clapet suffisamment efficace pour s'opposer à l'entrée d'eaux étrangères. La bêche-tampon recevant l'eau par surverse sera placée en contrebas du radier de la bêche d'alimentation.

Ces dispositifs font l'objet d'un agrément des autorités sanitaires et sont soumis à une surveillance spéciale sous la responsabilité du propriétaire.

Il est interdit d'introduire des produits antigel dans les conduits et radiateurs destinés au chauffage des immeubles. Des dérogations ne peuvent être accordées par l'autorité sanitaire que si des précautions spéciales sont prises pour éviter toute possibilité de passage de l'eau de chauffage dans le circuit d'eau potable.

Article 69 — *Ouvrages d'amenée et de distribution d'eau potable*

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

Des espaces libres sont réservés de part et d'autre des aqueducs à plan d'eau libre, notamment dans la traversée des zones d'habitation, des zones agricoles ou industrielles, ainsi qu'autour des points de captage et des réservoirs. Sauf dispositions particulières, prises en accord avec l'autorité sanitaire, aucun dépôt d'immondices ou matières quelconques susceptibles de souiller les eaux d'alimentation ne doit être disposé à moins de 20 mètres de ces ouvrages d'adduction. Aucune fosse d'aisances ne doit être établie à moins de 35 mètres de la conduite ou du réservoir.

Les ouvrages transitant les eaux d'alimentation sont maintenus à l'abri des eaux de ruissellement. Ils sont éloignés des canalisations d'eaux usées urbaines et industrielles ; des mesures de protection spéciales doivent en tout état de cause garantir l'isolement des conduites en cas d'impossibilité d'éloignement.

Les ouvrages de captage et d'élévation des eaux doivent être protégés des crues et installés de manière à éviter tout risque de pollution.

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

Une protection doit être assurée contre toute pollution d'origine extérieure, contre la pénétration d'animaux et d'insectes, contre les variations de température.

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

La désinfection du réseau d'adduction collective est obligatoire avant sa mise en service et effectuée dans les conditions fixées par les instructions techniques du Ministre de la Santé publique et de la Population.

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

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

Article 70 — *Citernes*

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. L'usage du plomb et de ses alliages est notamment interdit pour les parois et pour les conduites servant au puisage de l'eau et à son transport.

Elles sont munies de dispositifs spéciaux destinés à écarter les premières eaux de lavage des toitures. Un filtre à gros éléments doit arrêter les corps étrangers tels que terre, gravier, feuilles, détritiques et déchets de toutes sortes.

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

Sur la couverture des citernes enterrées un revêtement de gazon est seul toléré, à l'exclusion de toute autre culture.

#### Article 71 — *Qualité de l'eau distribuée au public*

Il est interdit aux propriétaires, hôteliers, tenanciers ou gérants des immeubles et établissements où de l'eau est mise à la disposition des usagers de livrer, pour l'alimentation et pour tous les usages ayant un rapport même indirect avec l'alimentation (tels que le lavage des récipients destinés à contenir des boissons, du lait, des produits alimentaires), une autre eau potable (eaux minérales naturelles et eaux de table autorisées exceptées) que celle de distribution publique.

La même interdiction s'applique aux fabricants de glace alimentaire, crèmes glacées, eaux gazeuses, limonades, sodas, ainsi qu'à toute personne utilisant de l'eau soit pour la préparation, soit pour la conservation de denrées alimentaires entrant en contact avec cette eau.

Lorsque, par suite d'un motif dont justification sera due à l'autorité sanitaire, l'eau délivrée aux consommateurs ou utilisée pour des usages connexes ne peut être celle de la canalisation urbaine, ou s'il n'y a pas dans la commune de service public des eaux, les personnes ci-dessus désignées sont astreintes à toutes précautions utiles pour éviter les dangers qu'elles peuvent faire courir à la population. Elles sont tenues de s'assurer sous leur responsabilité que l'eau offerte par elles pour l'alimentation est saine.

Lorsqu'il existera des raisons de craindre la contamination des eaux, même si la présence de ces causes d'insalubrité ne leur est pas imputable, les personnes visées aux deux premiers alinéas auront l'obligation de prendre les mesures recommandées par le Conseil supérieur d'Hygiène publique de France dans les instructions du Ministre de la Santé publique pour assurer la désinfection de l'eau. Ces mesures seront portées à la connaissance de l'autorité sanitaire qui aura la faculté à tout moment de contrôler la qualité des eaux.

Lorsqu'il sera constaté que les eaux ne sont pas saines, qu'elles sont mal protégées, leur usage sera immédiatement interdit pour l'alimentation. Leur utilisation ultérieure sera subordonnée à une autorisation préfectorale spéciale qui ne pourra être accordée qu'après avis favorable de l'autorité sanitaire.

## Section 2 — ÉTABLISSEMENTS DE NATATION (1)

Article 72 — *Conditions de création et d'exploitation*

Toute création ou exploitation d'un établissement de natation ouvert au public fait au préalable l'objet d'une demande d'autorisation qui est transmise par le maire à l'approbation de l'autorité préfectorale.

La demande est accompagnée d'un projet détaillé comportant les plans de construction et d'installation de l'établissement conformes aux instructions spéciales concernant ces établissements.

L'exploitation des piscines n'est autorisée que si elles répondent aux prescriptions fixées par les textes réglementaires spéciaux visant le contrôle de l'hygiène des piscines et autres lieux de baignade et notamment aux dispositions suivantes :

Etre conçues de telle manière qu'aucun baigneur ne puisse avoir accès au bassin sans passer obligatoirement par une salle de déshabillage, une salle d'aspersion ou de douches collectives complétées par des pédiluves qui doivent commander tous les accès aux plages ;

Etre équipées d'urinoirs et de W. C. à raison d'un W. C. et d'un urinoir pour 80 usagers, calculés sur la base de la capacité totale de réception de l'établissement en piscine couverte ;

Disposer de locaux permettant la visite sanitaire éventuelle des baigneurs ainsi que la désinfection du linge et des costumes de bains.

Dans les piscines, il doit exister des zones de circulation distinctes pour le public habillé et chaussé et pour le public déshabillé, séparées par les cabines de déshabillage ou les vestiaires. D'une façon générale toutes mesures sont prises pour éviter une pollution accidentelle de l'eau.

---

(1) Les établissements de natation sont, à partir d'un certain effectif, soumis en outre au Décret du 13 août 1954.

### TITRE III

## HYGIENE EN MILIEU RURAL

### Article 73 — *Logement des animaux*

Les écuries, bouveries, bergeries, porcheries sont efficacement éclairées et ventilées. Des aménagements particuliers peuvent être autorisés en accord avec les services vétérinaires en ce qui concerne l'éclairage.

Des dispositifs spéciaux de ventilation doivent être aménagés si nécessaire.

Les communications directes entre les locaux de stabulation et les pièces destinées à l'habitation les avoisinant ou les surmontant sont interdites.

S'il n'a pu être évité de surmonter les locaux de stabulation par des locaux affectés à l'habitation, il peut être imposé, à l'occasion de grosses réparations, la construction d'un plancher haut, étanche et isolant.

Les murs sont imperméabilisés entièrement jusqu'à 0,60 m à partir du sol et, dans le reste de leur hauteur, blanchis à la chaux vive ou par tout autre badigeon antiseptique, le plafond étant traité de la même manière.

Le sol, établi en dur, doit être imperméable et avoir une pente convenable assurant l'écoulement des liquides au caniveau d'évacuation. Le raccordement de celui-ci à une fosse à purin étanche ou à un dispositif d'évacuation offrant toute garantie sur le plan sanitaire est indispensable. Des dérogations en ce qui concerne les écoulements peuvent être accordées dans les cas où est pratiquée la stabulation libre. Sauf aménagements spéciaux effectués en accord avec les services vétérinaires, la hauteur sous plancher haut doit être d'au moins 2,50 m. Des précautions sont prises pour éviter l'introduction et la pullulation des mouches et pour assurer leur destruction. A cet effet, l'entretien est assuré par le renouvellement annuel du blanchiment avec un produit antiseptique aussi efficace que possible.

Les dispositions générales qui précèdent, notamment celles concernant l'entretien et les relations avec les pièces d'habitation, sont applicables aux logements des petits animaux tels que poulaillers, clapiers, pigeonniers, etc.

### Article 74 — *Logement des animaux (suite)*

Il est interdit de garder ou d'élever tous animaux, qui peuvent, par leur présence ou leur odeur, compromettre la salubrité et incommoder le voisinage.

## Article 75 — Celliers — Pressoirs

Les celliers, pressoirs et locaux où se pratique la vinification ou la cidrification doivent être bien éclairés et ventilés mécaniquement si nécessaire, notamment dans les points bas pour éviter l'accumulation du gaz carbonique.

## Article 76 — Mares — Abreuvoirs

La création des mares ne peut se faire qu'avec autorisation du maire, après avis du Conseil départemental d'Hygiène, seulement en des lieux éloignés des habitations et à une distance d'au moins 35 mètres de ces dernières. Elles ne doivent en aucun cas pouvoir porter atteinte à la qualité des eaux souterraines utilisées pour l'alimentation.

Les mares, abreuvoirs, fosses à eau stagnante sont curés aussi souvent qu'il est nécessaire et au moins une fois par an.

Il est interdit d'étaler les vases provenant du curage auprès des habitations et des voies de communication.

Si les mares, abreuvoirs et fosses sont nuisibles à la santé publique, ils seront comblés par le propriétaire, à la demande du maire, après avis du Conseil départemental d'Hygiène, l'évacuation des eaux étant normalement assurée. En aucun cas, le déversement des eaux usées de quelque nature que ce soit ne doit y être toléré.

## Article 77 — Lavoirs

Les lavoirs doivent être largement aérés. Les revêtements de leurs parois sont lisses et imperméables. Le sol est muni de rigoles d'écoulement. Les eaux doivent être canalisées jusqu'en un point où elles ne seront plus susceptibles de nuire. Les bassins des lavoirs doivent être étanches, tenus avec la plus grande propreté, vidés, nettoyés et désinfectés au moins une fois par mois.

## Article 78 — Fumiers

Les fumiers provenant des écuries, vacheries, bouvieries, bergeries, porcheries, élevage de volailles ou de petits animaux sont évacués aussi souvent qu'il est nécessaire.

Leurs dépôts ne doivent en aucun cas être établis sur les terrains compris dans le périmètre de protection des sources et des captages d'eau, à moins de 20 mètres des aqueducs utilisés pour le transport des eaux potables et à moins de 35 mètres des puits et citernes.

Ils doivent être également établis à une distance d'au moins 35 mètres des voies publiques, des établissements publics et des habitations. Dans ce cas, cette distance pourra être réduite à moins de 35 mètres, en restant toutefois supérieure à 5 mètres, si les fumiers sont déposés sur des aires étanches convenablement aménagées pour permettre l'évacuation des purins, soit dans des fosses appropriées, soit aux conduits d'évacuation des eaux usées de la collectivité.

Des mesures appropriées sont prises pour empêcher la pullulation des insectes.

Tout dépôt de fumier, quelle qu'en soit l'importance, sera supprimé s'il est reconnu susceptible de nuire à la santé publique.

Article 79 — *Fosses à purin*

Les fosses à purin sont implantées dans des conditions semblables à celles prévues à l'article 78 concernant les dépôts de fumiers.

Ces fosses, d'une capacité suffisante pour éviter tout débordement par trop-plein, sont construites en maçonnerie, rendues complètement étanches et vidangées comme les fosses d'aisances. Tout autre matériau d'étanchéité équivalente et de solidité suffisante pourra être éventuellement admis.

Le contenu des fosses à purin peut être utilisé pour l'épandage agricole loin des habitations. Il ne doit jamais être déversé sur des légumes ou sur des fruits susceptibles d'être consommés crus.

Les fosses dont l'insalubrité ou l'incommodité pour le voisinage serait constatée sont immédiatement réparées, reconstruites ou supprimées.

Tout écoulement des purins dans les caniveaux de rue, sur la voie publique ou dans les cours d'eau, sources ou mares, dans les puisards, bétaires, carrières abandonnées ou non, est interdit.

## TITRE IV

## MESURES DE SALUBRITE GENERALE

**Vidanges, ordures ménagères, gadoues, dépôts de pulpes, drèches, marcs et autres résidus fermentescibles ou dangereux**Article 80 — *Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général*

Il est interdit de déverser directement sur les routes et chemins, dans les fossés, dans les cours d'eau, lacs, étangs et sur leurs rives toutes matières usées, tous résidus fermentescibles d'origine végétale ou animale, toutes substances solides ou liquides, toxiques ou inflammables, susceptibles de constituer une cause d'insalubrité, de provoquer un incendie ou une explosion, de communiquer à l'eau un mauvais goût.

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

Article 81 — *Mesures particulières visant certains déchets*

Sans préjudice de l'application de la loi du 19 décembre 1917, modifiée et complétée, relative aux établissements dangereux, insalubres et incommodes, les dépôts de matières de vidange, boues, ordures ménagères, marcs de fruits, drèches et pulpes et plus généralement de tous résidus fermentescibles de nature à nuire à la santé publique doivent être traités conformément aux directives contenues dans les instructions particulières les concernant.

Article 82 — *Triage et chiffonnage sur les dépôts*

Aucun triage ou chiffonnage ne doit être pratiqué sur les dépôts réalisés en vue d'une utilisation agricole, sauf pour l'élimination des détritiques gênants qui doivent être enfouis.

Article 83 — *Transport des matières usées*

Les vidanges et tous autres déchets organiques liquides sont transportés en récipients parfaitement clos à parois lisses et non poreuses, faciles à nettoyer et à désinfecter le cas échéant.

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

Les ordures ménagères, feuilles, marcs de fruits et drèches et autres déchets végétaux sont transportés dans des véhicules à parois pleines, couverts au moins par une bâche. Le ramassage, le transport et le chargement devront se faire dans des conditions telles que les



véhicules ne laisseront échapper aucune partie de leur contenu sur le sol.

Les véhicules aussitôt chargés sont conduits directement au point de destination. Il est interdit de les laisser stationner sur la voie publique, à moins qu'il ne s'agisse d'un chemin rural ou d'exploitation et à condition que ce soit à une distance d'au moins 200 mètres des habitations.

#### Article 84 — *Déchargement des matières de vidanges*

Les déchargements et déversements temporaires des matières de vidanges, en quelque lieu que ce soit, sont interdits, sauf s'ils sont effectués dans des citernes étanches et couvertes et dans des usines de traitement dont le fonctionnement aura été préalablement autorisé par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 décembre 1917 modifiée, visée à l'article 81 ci-dessus.

#### Article 85 — *Dépôts de matières fermentescibles*

Les dépôts définitifs et les dépôts temporaires en vue de la cession à des tiers d'ordures ménagères, marcs de fruits, drèches, pulpes et autres matières fermentescibles, ne peuvent être établis que conformément à la loi du 19 décembre 1917, modifiée et complétée, relative aux établissements dangereux, insalubres et incommodes.

Les dépôts des mêmes matières faits en vue d'une utilisation sur des terrains de culture dans un délai maximum d'un an ne peuvent être établis qu'après une déclaration préalable faite à la mairie. Aucun de ces dépôts ne peut avoir un volume supérieur à 500 mètres cubes.

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

Ils ne peuvent être établis à moins de 25 mètres des routes et chemins et de 200 mètres de toute habitation existante, à moins qu'il ne s'agisse d'ateliers de compostage spécialement aménagés et régulièrement autorisés. Tous ces dépôts doivent être complètement recouverts, aussitôt après les déchargements faits dans une journée, par une couche de terre meuble ou autre matière inerte d'au moins 10 centimètres d'épaisseur. Leur hauteur ne doit pas dépasser 2 mètres.

#### Article 86 — *Utilisation agricole des résidus verts*

Lorsqu'il ne s'agit pas de dépôts constitués conformément aux prescriptions de l'article 85, les ordures ménagères, marcs de fruits, drèches et pulpes utilisés pour la culture sont répandus et enfouis par un labour assez profond huit jours au plus tard après leur arrivée sur le terrain.

### Article 87 — *Utilisation agricole des matières de vidanges*

La distribution et la répartition non massive des matières de vidanges à la surface des terres labourables peuvent être tolérées si elles sont pratiquées à une distance de 200 mètres au moins de toute habitation, hors des zones de protection des sources, des captages et des aqueducs transitant les eaux potables et à une distance suffisante, toujours supérieure à 35 mètres, des cours d'eau, puits, baignades, plages, routes et chemins. Toutes dispositions doivent être prises en outre pour que les eaux de ruissellement ne puissent, en raison de la pente du terrain, atteindre les endroits ou les milieux protégés et ne soient la cause d'inconvénients pour la santé publique ou d'incommodité pour le voisinage.

Toute opération de cette nature fait l'objet, au préalable, d'une déclaration à la mairie par l'exploitant.

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

### Article 88 — *Interdictions particulières*

Les opérations prévues aux articles du présent titre peuvent toutefois, compte tenu de conditions locales particulières, être interdites par le Préfet, après avis du Conseil départemental d'Hygiène, dans des zones délimitées autour des agglomérations, cours d'eau, aqueducs, sources, mares, points d'eau, baignades, plages, terrains de sport ou de camping.

Elles sont interdites sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes poussant à ras de terre et destinés à être consommés crus.

Tout dépôt des matières visées au présent titre qui constitue une cause d'insalubrité doit être supprimé dans le délai qui est imparti, faute de quoi il peut être procédé à cette suppression d'office et aux frais de l'auteur du dépôt, de son propriétaire ou, à défaut, du propriétaire du sol.

### Article 89 — *Balayage — Nettoyement*

Dans les agglomérations groupant au moins vingt-cinq corps de bâtiments, à raison d'au moins un bâtiment par 25 mètres de longueur de voie et où le balayage n'est pas assuré par les municipalités, les propriétaires riverains des voies livrées à la circulation publique 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 de la moitié desdites voies.

### Article 90 — *Organisation de la collecte des ordures ménagères*

Dans les communes où existe un service de collecte, les ordures ménagères sont réunies dans des récipients dont l'enlèvement est assuré par les soins de l'autorité municipale.

Dans les communes où il n'existe pas de service de collecte des ordures ménagères, les habitants sont tenus de déposer celles-ci sur leurs fumiers ou de les enfouir sur leurs terres; les habitants qui n'en ont pas la possibilité doivent transporter leurs ordures ménagères sur un dépôt aménagé et exploité par la commune dans les formes prévues par la loi du 19 décembre 1917 modifiée relative aux établissements dangereux, insalubres et incommodes.

Article 91 — *Récipients de collecte  
des ordures ménagères*

Les récipients destinés à contenir les ordures ménagères sont étanches, clos, insonores, constitués en matériaux imperméables et munis d'un mode de fermeture s'opposant à l'accès des mouches, rongeurs et autres animaux. Leur assise doit être telle qu'ils ne puissent être renversés par les chiens et autres animaux. Ces récipients doivent être maintenus en état de propreté. Dans les immeubles d'habitations collectives, ils sont mis chaque jour à la disposition des locataires par le propriétaire.

Article 92 — *Protection sanitaire  
au cours de la collecte, chiffonnage*

Il est interdit de mélanger aux ordures ménagères les déchets anatomiques ou contagieux ainsi que les déchets et issues d'abattoirs.

Les manipulations au cours de la collecte doivent se faire de manière à éviter la pollution des lieux et, en particulier, la production de poussière.

Le chiffonnage dans les boîtes, après leur sortie sur la voie publique, est interdit.

Article 93 — *Réglementation de la collecte*

Les modalités et, éventuellement, les cahiers des charges réglant les conditions d'enlèvement des vidanges, ordures ménagères, gadoues et immondices de toute sorte sont soumis à l'approbation de l'autorité préfectorale. L'approbation porte sur le matériel d'enlèvement, la destination des immondices et la surveillance du service par l'autorité sanitaire.

Les ordures ménagères doivent être traitées par l'un des procédés qui ont fait l'objet d'instructions du Ministre de la Santé publique et de la Population.

Article 94 — *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 répandre sur les voies publiques ou privées les poussières collectées dans les immeubles.

Article 95 — *Protection contre les déjections*

Il est interdit de polluer les rues, les promenades, les endroits publics, les parties communes des immeubles, les voitures publiques par des crachats ou des déjections. Les véhicules des services de transport en commun doivent, s'ils effectuent un service journalier, être nettoyés au moins une fois par jour.

Article 96 — *Cadavres d'animaux*

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

Leur destruction est assurée conformément aux prescriptions des articles 241, 264, 265 et 274 du Code rural et compte tenu des dispositions prises en vertu de la loi du 19 décembre 1917 relative aux établissements classés dangereux, insalubres ou incommodes.

## TITRE V

### DISPOSITIONS VISANT DES CLAUSES PARTICULIÈRES DE POLLUTION

#### Article 97 — *Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées — Conditions d'exploitation*

Toute cressonnière ou culture maraîchère immergée doit faire l'objet, dans le délai de trois mois à dater de la publication du présent arrêté, d'une déclaration au maire, qui en informe aussitôt le Directeur départemental de la Santé.

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. Des contrôles peuvent être ensuite effectués périodiquement.

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

1° Eaux indemnes d'infestation et utilisées dans le voisinage immédiat des puits ou des sources dont elles proviennent, à condition que celles-ci ne soient pas alimentées par des eaux courantes de surface ;

2° Protection suffisante des cultures limitrophes contre les incursions d'animaux domestiques ou sauvages ;

3° Etablissement d'un périmètre de protection des cultures et de leurs sources d'eau contre l'entraînement des eaux de ruissellement provenant de pâturages, parcs à bestiaux, étables, mares, fosses à purin ou toutes installations pouvant être contaminantes.

L'utilisation d'engrais non chimiques est interdite.

#### Article 98 — *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.

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

Les certificats de salubrité pourront être retirés lorsqu'un contrôle aura révélé des défauts d'exploitation.

#### Article 99 — *Contrôle des ventes*

Les produits récoltés dans les cultures immergées reconnues salubres doivent être accompagnés d'un bulletin d'origine fixé à la

marchandise proposée à la clientèle et indiquant le lieu et la date de délivrance du certificat de salubrité. La vente de ces produits sans bulletin d'origine est interdite.

#### Article 100 — *Abattoirs publics et industriels*

Nonobstant les réglementations spéciales applicables à ces établissements (1), ceux-ci doivent répondre aux directives contenues dans les instructions du Ministre de la Santé publique les concernant. Toutes dispositions doivent être prises pour ne pas polluer les milieux naturels qui reçoivent leurs déchets de toute nature (2).

L'abattage des animaux est assuré conformément aux dispositions du Code rural.

Toutes mesures doivent être prises pour que les animaux, notamment les chiens, ne puissent s'introduire dans les abattoirs, ateliers d'équarrissage et autres établissements où séjournent des déchets animaux. Ceux-ci doivent être entreposés dans des conditions telles qu'ils ne puissent être consommés éventuellement par des animaux domestiques.

#### Article 101 — *Laiteries Fromageries et établissements similaires*

Sans préjudice de l'application des prescriptions particulières concernant ces types d'établissements (1), les propriétaires et gérants de laiteries, fromageries et établissements similaires sont tenus de prendre toutes mesures pour éviter la pollution des eaux par les déchets provenant de leurs industries. Les eaux usées doivent répondre aux conditions fixées par les instructions techniques particulières (2).

#### Article 102 — *Etablissements industriels et commerciaux en général*

Tous ces établissements, qu'ils soient ou non classés au titre de la loi sur les établissements dangereux, insalubres ou incommodes, sont soumis en ce qui concerne l'évacuation de leurs eaux résiduaires aux prescriptions de qualité applicables aux établissements industriels classés (1).

#### Article 103 — *Emission de fumées et poussières*

Tous les foyers, quels que soient leur importance et le combustible employé, doivent être disposés et entretenus ainsi que leurs accessoires de manière à ne provoquer aucun inconvénient pour la santé.

---

(1) Loi du 19 décembre 1917 modifiée.

(2) Instruction du 6 juin 1953 émanant du Ministère de l'Industrie.

**TITRE VI****HYGIENE DE L'ALIMENTATION****Section I — DISPOSITIONS GÉNÉRALES****Article 104 — Prescriptions générales  
concernant les magasins d'alimentation**

a) *Magasins de vente.* — Ces locaux doivent être bien éclairés, aérés et ventilés. Ils doivent pouvoir être fermés sur la voie publique par une ou plusieurs vitrines fixes ou mobiles, équipées de manière à protéger l'intérieur contre le soleil. Cette protection s'effectuera conformément aux textes en vigueur pour les locaux de boucherie visés à l'article 6 de l'arrêté préfectoral du 20 mai 1946 relatif à l'inspection des locaux où sont préparées et mises en vente des viandes de boucherie ou de charcuterie ou leurs dérivés. L'utilisation des sous-sols ainsi que des pièces sans fenêtre est interdite, sauf aménagements satisfaisants pour l'hygiène.

Les murs et les plafonds doivent être blanchis au moins une fois par an s'il sont passés à la chaux ou lavés régulièrement s'ils sont enduits de peinture ou d'un revêtement quelconque.

Le sol doit être en matériaux durs (carrelage, ciment), lisses ou bien recouvert d'un revêtement imperméable. Il est lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré. Le balayage à sec est interdit.

Les magasins ne peuvent en aucun cas servir à l'habitation ni abriter aucune activité industrielle ou artisanale.

Le personnel doit observer la plus grande propreté vestimentaire et corporelle. Un ou plusieurs lavabos ou postes d'eau, avec savon et serviettes, sont mis à sa disposition. Un ou plusieurs w.c. sans communication directe avec le magasin, doivent être aménagés. Des dérogations peuvent être admises dans le cas d'entreprises à caractère familial lorsque le magasin est contigu à l'habitation.

Les comptoirs de vente, étaux, tables et tout matériel analogue, en contact avec les denrées alimentaires, sont revêtus d'un matériau imperméable et lisse : marbre, métal inoxydable, matière plastique, et en état permanent de propreté.

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 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.

Les exploitants sont tenus de veiller à la protection contre les mouches et d'empêcher la pénétration des rongeurs. Ils doivent faire

procéder aux opérations de désinsectisation et de dératisation nécessaires.

Les magasins d'alimentation sont en principe réservés à cette catégorie de commerce. Toutefois, lorsqu'il y est vendu d'autres marchandises (produits d'entretien ou de droguerie, par exemple), ces dernières doivent être débitées dans une partie nettement séparée du local, et servies autant que possible par un personnel distinct.

Il en est de même si un débit de boissons à consommer sur place est exploité dans le même local.

b) *Resseres*. — Ces locaux sont soumis aux mêmes règles que les magasins de vente en ce qui concerne l'aménagement et l'entretien. Ceux qui sont placés 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 facilement altérables sont conservées dans une enceinte réfrigérée. Les produits altérés doivent être aussitôt enlevés.

Les mesures nécessaires doivent être prises pour éliminer insectes et rongeurs.

Outre les dispositions générales ci-dessus, les magasins de vente et les resserres devront répondre aux conditions des arrêtés préfectoraux en vigueur, et notamment à ceux des 20 mai 1946, 9 mai 1956, 9 juillet 1958 et 24 octobre 1960.

#### Article 105 — *Vente à l'extérieur des magasins*

Les denrées alimentaires vendues à l'extérieur des magasins font l'objet d'une protection toute particulière contre les pollutions de la voie publique.

Les comptoirs de vente et les étalages doivent être à une hauteur suffisante d'environ 70 cm au-dessus du sol et être nettoyés chaque jour. Ils doivent être à l'abri du soleil et des intempéries.

Toutes mesures sont prises pour écarter les mouches.

Les denrées facilement altérables telles que viandes de boucherie et de charcuterie, viscères, abats, volailles plumées, entières ou découpées, gibiers, plats cuisinés, crèmes et produits à base de crème doivent de préférence être conservées dans une enceinte réfrigérée. A défaut, elles seront abritées du soleil et protégées contre les mouches, les poussières et les projections de toute nature par des procédés efficaces, dans les conditions suivantes :

Les postes de vente et ceux avoisinants (quelle que soit la nature des marchandises offertes dans ces derniers) demeureront couverts pendant les ventes.

La partie arrière des postes dans lesquels les denrées alimentaires sont exposées et mises en vente, devra être protégée par une toile de fond.

Les étaux seront séparés des éventaires voisins par des joues en matériau rigide, imperméable, imputrescible, ayant une hauteur minima de 40 cm.



Les produits alimentaires exposés en façade devront être isolés de la clientèle et protégés par une paroi verticale rigide, imperméable et imputrescible, de préférence transparente ou translucide, d'une hauteur supérieure à celles des denrées exposées et jamais inférieure à 15 cm.

Les étaux, tables ou comptoirs sur lesquels sont placées les denrées seront recouverts de toile cirée blanche ou de toute autre matière imperméable, imputrescible et lisse, pouvant être lavée et maintenue dans le plus grand état de propreté.

Les poissons et crustacés doivent, au moins pendant la saison chaude, être présentés sur un lit de glace.

Les huîtres et autres coquillages ne doivent jamais être présentés ouverts à la vente, sauf s'ils sont destinés à une consommation immédiate sur place. La vente au consommateur d'huîtres qui ne seraient pas présentées séparées les unes des autres est interdite (1).

Le beurre en vrac, les fromages frais, fermentés ou cuits, non vendus en emballage d'origine, sont protégés par des cloisons vitrées, des cloches ou un fin treillis. Le procédé du trempage du beurre est interdit.

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

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

#### Article 106 — *Marchés*

Les dispositions suivantes concernent aussi bien les marchés fixes (halles) que les marchés périodiques de plein air.

Les marchés fixes doivent respecter intégralement les prescriptions de l'article 105 relatives à la vente des denrées alimentaires à l'extérieur des magasins.

Sur les marchés de plein air, chaque poste de vente est placé sous un abri, assurant la protection des denrées alimentaires contre le soleil, les intempéries et les pollutions de toute origine. Les étaux, éventaires, tables doivent être en matériaux lavables et maintenus en bon état.

Les dispositions de l'article 105 relatives à la présentation des denrées alimentaires s'appliquent également à cette catégorie de marchés.

#### Article 107 — *Débit des denrées alimentaires*

Quel que soit le lieu de vente, les denrées alimentaires ne doivent être manipulées que par les vendeurs, à moins d'être conditionnées.

Les denrées alimentaires non vendues dans leur emballage d'origine sont livrées sous la protection d'une enveloppe en matière isolante ou en papier, à l'exclusion des journaux et imprimés. Ne sont pas considérés comme imprimés les papiers d'emballage por-

(1) En application de l'Ordonnance 48-1813 du 13 août 1945.

tant la raison sociale, le nom, l'adresse et toute indication commerciale concernant le vendeur. Ces prescriptions ne s'appliquent pas aux légumes consommés après cuisson, aux fruits épluchables et aux crustacés et coquillages.

#### Article 108 — *Déchets*

Il est interdit de jeter sur le sol les déchets produits en cours de vente, y compris les papiers. 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.

Tous combustibles avariés : viandes, poissons, gibiers, crustacés et coquillages, légumes et fruits altérés doivent être retirés de la vente. Les produits d'origine animale sont consignés et dénaturés par le vétérinaire chargé de l'inspection, puis placés dans le local spécial fermant à clef réservé aux produits saisis et livrés à un équarrisseur agréé, seule habilité pour enlever lesdits produits.

Les légumes et les fruits peuvent, si rien ne s'y oppose, être transportés au dépôt d'immondices de la commune, ou enfouis dans un endroit désigné par l'autorité municipale, ou enlevés par le service du nettoyage.

La collecte et le transport de ces détritrus doivent être effectués dans des récipients étanches munis d'un couvercle. Ces opérations ne sont entreprises qu'après la fermeture des magasins et marchés.

#### Article 109 — *Vente ambulante de denrées comestibles altérables*

Les marchands ambulants de denrées altérables telles que viandes, poissons, gibiers et volailles doivent aménager leurs véhicules de manière à protéger ces produits contre toute souillure ou altération et, à cet effet, disposer d'une armoire frigorifique ou d'une glacière, conformément aux titres 2 et 3 de l'arrêté préfectoral du 8 mars 1961.

#### Article 110 — *Transport des denrées alimentaires*

Le transport des denrées alimentaires soit en vue de l'approvisionnement des commerçants, soit en vue de la livraison chez l'acheteur, doit s'effectuer à l'abri des souillures.

Les véhicules affectés à ces transports ne doivent pas servir à d'autres usages. Ils sont remisés dans des locaux fermés, tenus propres et ne servant à l'exercice d'aucune activité susceptible de provoquer une insalubrité.

1° *Viandes et abats.* — Les voitures doivent être entièrement closes et n'être ouvertes que d'un côté, seulement pendant les opérations de chargement ou de déchargement. L'intérieur est garni d'un revêtement lisse, imperméable, imputrescible et lavable, conformément à l'article 8 de l'arrêté préfectoral du 8 mars 1961.

Les quartiers de viande sont suspendus à des tringles ou crochets ; les pièces qui ne peuvent être accrochées ne doivent pas

reposer directement sur le plancher, mais être posées sur des claies mobiles faites d'un fort grillage inaltérable, placées à quelques centimètres au-dessus du plancher.

Le plancher, les claies mobiles, les crochets, les parois intérieures sont tenus en état de propreté.

Au cours des opérations de livraison, les viandes et abats ne doivent jamais être déposés à même le sol.

Les agents préposés à la manipulation doivent, sous la responsabilité de l'employeur, porter des blouses et avoir la tête, le cou et les épaules recouverts de linges propres.

2° *Glace alimentaire.* — Le transport de la glace alimentaire est effectué dans les conditions définies par la réglementation spéciale en vigueur (1).

3° *Produits de laiterie.* — Le lait doit être transporté dans des récipients fermant hermétiquement et d'un nettoyage facile.

Le lavage de ces récipients est opéré à l'eau chaude additionnée d'un produit autorisé (l'emploi de l'eau oxygénée est notamment interdit) et suivi d'un rinçage.

Qu'il soit maintenu dans le récipient d'origine ou transvasé au cours du transport, le lait doit être protégé contre toute contamination extérieure dans les conditions définies par le décret relatif aux laits destinés à la consommation humaine (2).

4° *Produits de la mer et d'eau douce.* — Le transport de ces denrées est assuré dans les conditions déterminées en application du décret relatif au commerce de ces produits (3).

5° *Livraison du pain.* — Les véhicules affectés à cet usage doivent être clos, leur ouverture n'étant autorisée qu'au moment de la livraison.

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

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

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

#### Article 111 — *Ateliers et laboratoires de préparation des aliments*

Les ateliers et laboratoires de préparation des aliments doivent satisfaire aux prescriptions sur les établissements classés et à celles des arrêtés préfectoraux actuellement en vigueur et notamment à ceux des 20 mai 1946 et 24 octobre 1960.

1° Les murs et plafonds doivent être blanchis au moins une fois par an s'ils sont passés à la chaux, ou lavés régulièrement

(1) Décret du 1<sup>er</sup> août 1961, arrêté du 10 août 1961.

(2) Décret du 21 mai 1955.

(3) Décret du 6 novembre 1962.

s'ils sont enduits de peinture ou recouverts d'un revêtement spécial lisse.

2° Le sol, qui doit être en matériaux durs, imperméables, imputrescibles et à surface lisse, est lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être effectué vers un orifice d'évacuation muni d'un panier grillagé capable d'arrêter les corps solides susceptibles d'en gêner le fonctionnement, puis d'un siphon, et raccordé à la canalisation de l'égout public. Dans ce cas le sol sera en pente convenablement réglée afin de faciliter l'écoulement, le tout conformément aux dispositions de l'article 5 de l'arrêté préfectoral du 24 octobre 1960.

3° L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation rapide des buées et vapeurs de cuisson. Lorsque ces locaux sont situés en sous-sol, ils sont ventilés directement sur toutes les façades libres par des chassis ouvrants.

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 d'au moins 4 décimètres carrés de section, 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 d'au moins 4 décimètres carrés de section, 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.

4° Ces locaux ne doivent en aucun cas servir à l'habitation. Ils doivent être approvisionnés en eau potable uniquement.

5° Le personnel est tenu d'observer la plus grande propreté corporelle et vestimentaire, sous la responsabilité de l'employeur. Un lavabo ou un poste d'eau, avec savon et serviettes, est mis à sa disposition. Un W.C. ne communiquant pas directement avec l'atelier ou les annexes sera aménagé.

6° Les propriétaires ou gérants doivent prendre toutes mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes ainsi que des rongeurs et faire procéder si nécessaire aux opérations de désinsectisation et de dératisation.

7° Tous les ustensibles servant à la préparation et au conditionnement des aliments, tels que moules, marmites, plats et casseroles, planches, couteaux et hachoirs, fourchettes et cuillers, passoirs et étamines, seront nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage à l'eau chaude additionnée d'un détersif autorisé, suivi d'un rinçage.

Le matériel en cuivre ou en fer étamé doit faire l'objet d'un soin tout particulier.

Les tables à découper et à préparer doivent être établies en matériaux imperméables, durs, lisses, imputrescibles, faciles à nettoyer et incapables de communiquer aux denrées alimentaires des propriétés nocives ou des odeurs et saveurs anormales.

L'usage des étaux en bois debout ainsi que celui des « avances » en bois sont limités aux stricts besoins du service.

Les tables à découper et à préparer sont tenues constamment propres et nettoyées au moins une fois par jour à l'aide d'eau chaude additionnée d'un détersif autorisé.

8° Les déchets, rebuts et détritiques de toute sorte sont déposés aussitôt dans un récipient étanche, muni d'un couvercle, vidé et nettoyé au moins une fois par jour.

9° Les denrées utilisées dans ces ateliers et laboratoires doivent être conservées en chambre froide entre  $-2^{\circ}$  et  $+4^{\circ}$ , à moins qu'il ne s'agisse de produits surgelés.

#### Article 112 — Cuisines et annexes

1° Les cuisines des restaurants, cantines, foyers, etc., et leurs annexes doivent satisfaire aux prescriptions générales définies dans l'article 111 susvisé pour les ateliers de préparation d'aliments, et à celles des arrêtés préfectoraux actuellement en vigueur et notamment ceux des 20 mai 1946 et 24 octobre 1960.

2° Toutes les fois qu'on pourra disposer de la place nécessaire, la cuisine sera séparée des locaux servant au lavage de la vaisselle et à l'épluchage des légumes.

3° Les plats doivent être préparés le jour de leur consommation. L'écoulement des restes n'est autorisé que dans la limite de vingt-quatre heures et à condition qu'ils aient été conservés dans un appareil frigorifique.

4° Les cuisines dans lesquelles sont préparés des plats cuisinés à emporter doivent répondre aux mêmes exigences que les cuisines de restaurant. Des dérogations peuvent être accordées sur avis de l'autorité sanitaire pour les établissements préparant de tels plats en petit nombre, et pour lesquels cette vente ne constitue qu'une activité accessoire.

Les plats sont en principe préparés chaque matin. Les invendus, dont le nombre sera le plus réduit possible, doivent être écoulés le lendemain et placés à l'issue de la vente journalière en appareil frigorifique.

#### Section 2 — DISPOSITIONS PARTICULIÈRES A CERTAINS COMMERCES D'ALIMENTATION

#### Article 113 — Construction et aménagement des boulangeries et boulangeries-pâtisseries

1° Les règles auxquelles sont soumis la construction et l'aménagement des boulangeries et des boulangeries-pâtisseries sont déterminées par l'arrêté interministériel du 27 août 1948 modifié par l'arrêté interministériel du 9 mars 1954.

Ces règles sont également applicables au transfert des fonds de boulangerie et de boulangerie-pâtisserie.

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.

Des dérogations peuvent toutefois être accordées dans les conditions fixées par les arrêtés susvisés des 27 août 1948 et 9 mars 1954.

Article 114 — *Installation des locaux de vente en cas de création, d'extension ou de transfert de boulangeries et de dépôts de pain*

1° La création, l'extension, 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 et municipale.

2° Outre leur conformité aux règles générales définies pour les magasins de vente de denrées alimentaires par l'article 104 ci-dessus, ils doivent comporter les installations suivantes :

a) Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre fonds de commerce

Un magasin de vente d'une superficie minima de 16 mètres carrés, avec une hauteur sous plafond au moins égale à celle fixée réglementairement pour les locaux d'habitation.

Le pain doit être placé sur des grilles ou étagères, à une hauteur suffisante 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, qui ne doit en aucun cas être touché par la clientèle, à moins qu'il ne s'agisse de pain préemballé.

Une panneterie d'une superficie minima de 8 mètres carrés, close, 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.

Ces locaux 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.

b) Dépôts de pain

Ces locaux doivent disposer d'un emplacement réservé à la vente du pain, distinct des autres activités. A défaut le pain peut être entreposé dans une armoire fermée.

Dans le cas où un dépôt de pain est annexé à un débit de boissons à consommer sur place ou à un magasin débitant ou

entreposant des produits toxiques ou odorants, il sera installé dans un emplacement nettement séparé et desservi par un accès indépendant sur la voie publique.

Des dérogations peuvent être admises en ce qui concerne la vente du pain préemballé, notamment dans les magasins à libre service.

#### Article 115 — *Boulangeries et dépôts existants*

Les locaux doivent être aménagés de manière à respecter autant que possible les règles applicables aux établissements nouveaux, dans la mesure où les travaux n'affecteront pas le gros œuvre ou l'économie des bâtiments.

#### Article 116 — *Pâtisseries et confiseries*

Ces commerces doivent satisfaire aux dispositions de l'article 104 ci-dessus en ce qui concerne les locaux de vente et de l'article 111 ci-dessus, en ce qui concerne les laboratoires de fabrication des produits alimentaires.

Les gâteaux sont placés sous protection de cloisons transparentes et maintenus à l'abri du soleil. Ceux qui sont à base de crème, facilement altérables, ne doivent être exposés qu'en nombre aussi réduit que possible, la majorité étant entreposée dans une enceinte réfrigérée.

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

#### Article 117 — *Fabrication et vente des crèmes glacées*

Outre les dispositions des articles 104 et 111, les dispositions suivantes sont applicables à la fabrication et à la vente des crèmes glacées.

1° Le matériel servant à la fabrication doit permettre un démontage facile pour en assurer le nettoyage complet : lavage à l'eau chaude additionnée d'un détersif autorisé, suivi d'un rinçage.

Ce nettoyage est effectué après chaque arrêt de fonctionnement de l'appareil. Ces arrêts doivent être évités en cours de journée.

2° Les produits mis en vente seront maintenus en appareil frigorifique, à une température inférieure à  $-10^{\circ}$ , soit dans des emballages individuels, soit dans des récipients fermés. Quelle que soit leur présentation ils doivent être manipulés dans des conditions permettant d'éviter toute souillure : en particulier les cuillers, moules et autres instruments servant à leur débit ne doivent pas être déposés dans un vase rempli d'eau, mais placés dans l'appareil réfrigéré entre deux utilisations.

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

#### Article 118 — *Magasins de vente de produits laitiers*

Outre les dispositions générales de l'article 104 ci-dessus et des arrêtés préfectoraux prévus par le décret du 21 mai 1955, les

dispositions suivantes sont applicables aux magasins de vente de produits laitiers :

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. Le nettoyage s'effectue à l'eau chaude additionnée d'un produit autorisé (l'emploi de l'eau oxygénée est notamment interdit).

En application du décret du 21 mai 1955 le lait pasteurisé doit être maintenu à une température inférieure à 10° jusqu'au moment de la vente aux consommateurs et le lait cru doit être conservé à une température inférieure à 15° jusqu'au moment de la vente au consommateur.

Les beurres, crèmes, fromages vendus tant sous emballage d'origine qu'au détail doivent être maintenus à l'abri de toute altération et exposés en quantité aussi réduite que possible, les réserves étant entreposées en enceinte réfrigérée.

#### Article 119 — *Dépôts d'œufs*

Les œufs ne doivent jamais être entreposés au contact de matières susceptibles de les altérer : en particulier l'emploi de paille est interdit. Les plateaux alvéoles destinés à leur transport sont désinfectés avant chaque réemploi. Le contrôle sanitaire des œufs et leur vente demeurent régis par l'arrêté préfectoral du 17 mai 1946.

#### Article 120 — *Magasins et réserves de produits de la mer et d'eau douce*

Les conditions d'exploitation des commerces de produits de la mer et d'eau douce sont définies par les règlements particuliers relatifs à ces denrées (1).

Sont notamment interdits :

L'arrosage des huîtres et des coquillages avec une eau non potable en vue de leur rafraîchissement ou de leur nettoyage ;

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 de salubrité ;

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

#### Article 121 — *Magasins de vente de fruits et légumes*

Les fruits et légumes sont exposés à la vente dans leurs emballages d'origine ou dans des casiers ne renfermant qu'une seule qualité.

Ces denrées sont éventuellement débarrassées des corps étrangers tels que terre, débris végétaux, etc.

---

(1) Décret du 20 août 1939 et Décret du 6 novembre 1962.



Si le lavage de fruits et légumes frais s'avère nécessaire, il ne doit être utilisé que de l'eau potable et l'opération est suivie d'un égouttage.

Aucun traitement chimique de désinfection ou de désinsectisation n'est autorisé dans les magasins.

Les légumes passés, les fruits verts ou altérés sont interdits à la vente.

Les légumes secs ou déshydratés autres que ceux vendus en emballage d'origine sont conservés dans des compartiments fermés à l'abri des insectes et des rongeurs.

Les fruits secs en vrac sont conservés dans des boîtes ou des bocaux.

#### Article 122 — *Boucheries, charcuteries, triperies*

Outre les dispositions générales de l'article 104 ci-dessus et celles des arrêtés préfectoraux des 20 mai 1946, 9 mai 1956 et 24 octobre 1960, les règles suivantes sont applicables aux boucheries, charcuteries et triperies ainsi qu'aux magasins qui sont autorisés à s'adjoindre un rayon de charcuterie, de boucherie ou de plats cuisinés :

1° Les murs et les cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, sont revêtus de matériaux durs, résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles et à surface lisse. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être strictement jointifs et scellés en plein au ciment ou en matériaux équivalents. Le reste des murs et le plafond doivent être enduits de peinture lisse et lavable. Les cloisons et les murs seront raccordés avec le sol et éventuellement avec le plafond au moyen d'une gorge arrondie.

2° Le sol est en carrelage ou en ciment lisse et lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré.

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

3° Les tringles et crochets où sont suspendus viandes et abats sont à une distance telle des murs et cloisons qu'il n'y ait jamais contact entre la denrée et la paroi.

4° Toute boucherie, charcuterie et triperie est équipée d'une resserre froide située dans le local même ou dans un local attenant et capable d'entreposer au moins, à l'issue journalière des ventes, la totalité des denrées détenues par l'exploitant.

D'une manière générale, les viandes 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. A défaut, elles doivent être protégées par des cloisons transparentes ou un fin treillis.

5° La viande hachée par le boucher ne doit pas être préparée à l'avance, mais au fur et à mesure de la demande ; les appareils utilisés sont démontés et nettoyés à chaque fermeture du magasin et maintenus dans la resserre froide entre deux utilisations.

6° Certaines opérations — par exemple l'insufflation des poumons des animaux abattus — ne peuvent être effectuées qu'à l'aide d'appareils appropriés.

7° Toutes les viandes et tous les abats exposés et mis en vente devront être propres à la consommation humaine.

#### Article 123 — *Denrées alimentaires liquides*

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

1° Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 111 ci-dessus relatif aux ateliers de préparation des aliments.

2° Seule une eau potable peut être utilisée pour la fabrication de la glace alimentaire, des limonades et sodas, des eaux gazeuses ainsi qu'en brasserie et cidrerie (1).

3° Les machines et appareils de toutes sortes utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien. Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnée d'un détersif autorisé, rincés et égouttés.

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

4° Tous les matériaux de bouchage : capsules, rondelles, lièges... doivent être neufs et bactériologiquement propres.

#### Article 124 — *Hygiène des restaurants et locaux similaires*

Les dispositions suivantes s'appliquent aux salles à manger et aux annexes des restaurants, cantines, foyers, buffets et aux brasseries servant des repas :

1° Les murs sont recouverts soit d'un revêtement lisse, soit de peinture lavable et maintenus en bon état.

2° Le sol est en matériaux durs (carrelages, ciment lisse) ou recouvert d'un revêtement imperméable. Le lavage doit être opéré après chaque repas. Le balayage à sec est interdit.

3° Les locaux doivent être bien aérés et ventilés.

---

(1) Décret du 1<sup>er</sup> août 1961 ; Arrêté du 10 août 1961 ; Circulaire du 15 mars 1962.

4° Des lavabos avec savon et serviettes ainsi que des W.C. sont mis à la disposition de la clientèle. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servis les repas.

5° Le personnel doit observer la plus grande propreté corporelle et vestimentaire sous la responsabilité de l'employeur. Sauf impossibilité, il sera mis à sa disposition des locaux de toilette distincts de ceux de la clientèle.

6° Les tables recouvertes d'un matériau lavable (métal inoxydable ou matière plastique) doivent être nettoyées à chaque client, puis lavées après chaque service à l'eau chaude additionnée d'un détersif autorisé, rincées et séchées.

Les nappes en matière plastique ou en toile cirée seront entretenues de la même manière. Les nappes en tissu seront changées à chaque service, et recouvertes de napperons de papier renouvelés à chaque client.

7° Les carafes d'eau doivent être vidées dans l'intervalle des repas. Les verres et tasses ébréchés seront retirés du service.

8° Sauf exception, les plats doivent être apportés directement de la cuisine au consommateur, et ne pas être déposés en attente dans la salle à manger.

Dans les établissements dits à « 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. Ceux destinés à être consommés chauds doivent être déposés sur une plaque chauffante.

9° La vaisselle est nettoyée dans un local autant que possible distinct de la cuisine. Elle doit être lavée à l'eau chaude fréquemment renouvelée, additionnée d'un détersif autorisé, rincée et séchée. Elle est ensuite entreposée dans des placards ou armoires fermés ou à défaut sur des tables, et dans ce cas, recouverte d'un linge propre.

Les pièces d'argenterie ou de métal inoxydable ainsi que les couverts sont nettoyés à l'aide de produits autorisés et rangés dans des tiroirs ou corbeilles.

10° Les verres sont lavés dans un récipient contenant de l'eau javalisée et passés ensuite au jet d'eau courante, mais jamais dans une « plonge » à eau stagnante vite polluée. Ils seront essuyés convenablement.

#### Article 125 — *Hygiène des débits de boissons*

Les cafés, brasseries, bars et buvettes, les salons de thé sont soumis aux dispositions de l'article 124 ci-dessus, tant en ce qui concerne l'hygiène générale des lieux où le public est admis qu'en ce qui concerne le nettoyage de la vaisselle et de la verrerie.

#### Article 126 — *Distributeurs automatiques d'aliments*

1° Les appareils distributeurs de bonbons et de friandises ne doivent débiter que des denrées incluses dans des emballages indi-

viduels, boîtes ou sachets. Des dérogations peuvent être admises pour des denrées non enveloppées (notamment boules de chewing-gum, arachides ou amandes grillées) sous réserve que les appareils soient aménagés de manière à empêcher leur souillure.

2° Les parties des appareils distributeurs de boissons destinées à être en contact avec les liquides doivent être construites en matériaux autorisés pour les récipients en contact avec les denrées alimentaires.

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

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

Si l'appareil utilise 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 doit être prévu pour recueillir les gobelets après usage.

Ces dispositions sont facultatives pour les distributeurs installés dans les locaux de travail, lorsque les employés disposent de gobelets personnels.

## TITRE VII

**PROPHYLAXIE DES MALADIES TRANSMISSIBLES**

## Section 1. — MESURES VISANT LES MALADES ET LEUR ENTOURAGE

Article 127 — *Déclaration*

Parmi les personnes astreintes à la déclaration prévue par l'article 12 du Code de la Santé publique figurent notamment les directeurs d'établissements d'enseignement, de prévention, de soins et de cure.

Article 128 — *Isolement*

Tout malade atteint d'affection transmissible inscrite sur la liste des maladies à déclaration obligatoire ou facultative doit être isolé. L'isolement est réalisé en milieu hospitalier dans tous les cas de variole, choléra et peste ; il ne le sera que sur prescription de l'autorité sanitaire dans les cas de typhus, fièvre jaune et fièvre récurrente.

Tout isolement est maintenu tant qu'il existe pour l'entourage ou le public un danger de contagion.

Pour certaines maladies de diagnostic bactériologique courant, en particulier la diphtérie, l'isolement peut cesser lorsque deux examens négatifs des prélèvements effectués à huit jours d'intervalle, après guérison clinique, ont démontré la non contagiosité du sujet.

Article 129 — *Surveillance sanitaire*

Seules peuvent approcher du malade atteint de maladie transmissible, en période contagieuse, les personnes s'étant astreintes à prendre les mesures nécessaires pour éviter la contamination.

Toute personne qui s'est trouvée ou se trouve exposée à la contamination d'une des maladies quaranténaires suivantes : variole, choléra, peste, typhus, peut être astreinte à une surveillance sanitaire d'une durée égale au maximum à la période d'incubation de la maladie en cause. Quand l'exposition à la contagion aura eu lieu en milieu hospitalier, la personne suspecte pourra y être maintenue en observation ou en isolement pendant la même durée si les circonstances épidémiologiques l'exigent.

Article 130 — *Sortie des malades*

Tout malade contagieux ne doit effectuer sa première sortie qu'après avoir satisfait aux mesures d'hygiène prescrites par l'autorité sanitaire.

Dans le cas où un malade quitterait 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.

Article 131 — *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.

Article 132 — *Transport des malades*

Le transport des personnes atteintes de maladies transmissibles à déclaration obligatoire est effectué par une voiture spéciale qui doit être désinfectée et, s'il y a lieu, désinsectisée après le voyage.

Dans le cas où, à défaut de voiture spéciale, il sera fait usage d'une voiture publique ou privée, ce véhicule devra être désinfecté ou désinsectisé immédiatement après le transport, sous la responsabilité de ses propriétaires et conducteurs qui pourront exiger un certificat de désinfection.

Section 2. — CONTAMINATION DU MILIEU ET DES OBJETS  
PAR DES CONTAGIEUXArticle 133 — *Protection contre les déjections de malades*

Les déjections ou excréments contagieuses ne peuvent être rejetées 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 les fumiers.

La même interdiction est faite pour le déversement des eaux de bains et de toilette susceptibles d'entraîner des contaminations.

Article 134 — *Désinfection en cours de maladie*

Pendant toute la durée d'une maladie transmissible, 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 source de contamination.

Il est interdit de manipuler, de secouer ou d'exposer aux fenêtres, de donner, de jeter ou de vendre, sans désinfection préalable, aucun tapis ou tenture, objet de literie, linge ou vêtement et autres objets ayant servi à ces malades ou provenant de locaux occupés par eux.

Pendant toute la durée de la maladie, le nettoyage des locaux et des objets susceptibles d'avoir été contaminés se fait à l'aide de linges, d'étoffes, tissus ou substances imprégnés de liquides anti-septiques.

Les objets de peu de valeur seront de préférence incinérés. A aucun moment, les objets à désinfecter et ceux déjà désinfectés ne doivent pouvoir se trouver en contact ou risquer d'être confondus.

Il est interdit d'adresser, sans désinfection préalable, aux blanchisseries, lavoirs publics ou privés, matelasseries ou autres établissements industriels, tous objets ou effets susceptibles d'avoir été contaminés.

En tout état de cause, dans les blanchisseries, laveries et établissements similaires, toutes dispositions doivent être prises pour que le linge propre ne puisse être en contact avec du linge sale.

Article 135 — *Désinfection terminale*

Les locaux occupés par le malade et les objets dont il s'est servi doivent être désinfectés sans délai après le transfert, la guérison ou le décès du malade.

L'exécution de cette prescription est constatée par un certificat délivré aux intéressés par l'autorité sanitaire sur leur demande. Ce certificat désignera les locaux désinfectés, sans mentionner ni le nom du malade, ni la nature de la maladie.

Article 136 — *Organisation de la désinfection*

Les opérations de désinfection sont pratiquées soit par les services publics, soit par des organismes privés habilités dans les conditions prescrites par les articles 14, 15 et 16 du Code de la Santé publique.

Article 137 — *Surveillance des appareils de désinfection*

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

Article 138 — *Dépositaires — Salles d'autopsie — Morgues*

Les corps des personnes décédées d'une maladie transmissible doivent être immédiatement isolés. La mise en bière, l'inhumation et, le cas échéant, le transport ou l'exhumation sont assurés conformément à la réglementation en vigueur.

Ces dispositions sont applicables aux corps provisoirement placés dans les morgues.

Les locaux de celles-ci, ainsi que les salles d'autopsie, doivent toujours disposer de lavabos à eau courante, de w.-c. particuliers et des possibilités de désinfection nécessaires pour supprimer tout risque de contamination pour les personnes en contact direct ou indirect avec ce service.

Les emplacements prévus dans les morgues pour le dépôt des corps doivent être maintenus à une température inférieure à 5°.

Article 139 — *Asiles — Refuges*

Dans les établissements publics ou privés recueillant, à titre temporaire ou permanent, des personnes sans asile, les vêtements et effets à usage de celles-ci sont, s'il y a lieu, désinsectisés et éventuellement désinfectés. Des vêtements et linge de rechange seront prévus à cet effet.

Dès leur arrivée, les usagers seront l'objet, le cas échéant, des diverses mesures de prophylaxie qui se révéleraient utiles.

Le nettoyage dans ces établissements est pratiqué chaque jour pour toute la partie du matériel ayant servi à ces personnes et des locaux qu'elles ont occupés.

Ces établissements doivent disposer de douches et de chambres d'isolement.

### Section 3

#### Article 140 — *Salons de coiffure, manucures et pédicures : aménagement*

Tout local à usage de salon de coiffure doit être convenablement aéré et éclairé, et d'une façon générale répondre aux prescriptions d'hygiène concernant les locaux de travail (1).

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

Le local est interdit 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 récipients destinés à recueillir les eaux usées en cas d'absence de tout-à-l'égout sont disposés hors de la vue de la clientèle. Les déchets de coton, balayures et autres doivent être aussitôt recueillis dans un récipient muni d'un couvercle.

#### Article 141 — *Matériel et produits*

Les objets employés par le coiffeur, manucure et pédicure sont entretenus de manière à n'être en aucun cas une cause de transmission d'affections contagieuses. L'opérateur doit à chaque client désinfecter ses instruments, soit par flambage, soit en les plongeant dans une solution antiseptique ou dans de l'eau très chaude (80° minimum). Ces mesures de désinfection doivent être particulièrement minutieuses toutes les fois qu'un client présente des lésions de la peau ou du cuir chevelu.

L'exploitant d'un salon de coiffure doit prévoir au moins deux jeux d'instruments par fauteuil.

Il doit également tenir des gants spéciaux à la disposition des employés exécutant des coiffures permanentes ou appliquant des teintures.

Les serviettes sont renouvelées à chaque client. Les peignoirs sont changés aussi souvent qu'il est nécessaire pour le respect des règles d'hygiène.

Le savonnage doit être effectué à l'aide, soit de mousse de savon préparée pour chaque opération, soit de doses de savon liquide contenues dans des flacons, soit de savon crème contenu dans des tubes.

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

Les instruments dont se servent les pédicures et les manucures sont nettoyés, puis stérilisés à chaque client, soit par flambage,

---

(1) Décret du 10 juillet 1913.



soit par la chaleur humide ou sèche, soit par le formol humide et chaud selon les techniques recommandées par le Conseil supérieur d'Hygiène.

#### Article 142 — *Propreté corporelle*

Les coiffeurs, manucures et pédicures doivent observer la plus grande propreté corporelle et vestimentaire : les mains et notamment les ongles doivent être nettoyés avant chaque service et faire l'objet de soins particuliers s'ils ont été au contact d'un client présentant des lésions de la peau.

Les exploitants sont tenus de fournir à leur personnel les moyens nécessaires : lavabo avec savon, serviettes et solutions antiseptiques.

### Section 4 — LUTTE CONTRE LES RONGEURS ET LES INSECTES

#### Article 143 — *Rongeurs*

Les propriétaires d'immeubles doivent faire obturer toutes les ouvertures susceptibles de donner accès aux rongeurs.

Lorsque la présence de rongeurs a été constatée dans les immeubles, les propriétaires sont tenus de prendre sans délai les mesures qui leur seront prescrites par l'autorité sanitaire.

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

#### Article 144 — *Insectes*

Les bassins d'ornement et d'arrosage, vases, auges pour animaux, baquets et récipients divers, etc., doivent être vidés complètement une fois par semaine au moins.

Les bassins de relais des eaux de distribution doivent être recouverts d'une toile métallique inoxydable, à mailles de 1 mm maximum.

Les citernes inutilisées seront supprimées ; il en sera de même pour les réservoirs et abreuvoirs abandonnés. Les citernes doivent être séparées du tuyau de chute par un siphon ; le tuyau d'aération doit être garanti par une toile métallique inoxydable, à mailles de 1 mm au maximum ou par tout autre procédé d'efficacité au moins égale.

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

Les pièces d'eau, mares, etc., voisines des habitations sont l'objet de mesures larvicides régulières (désherbage, destruction par poisons, épandage de produits larvicides, etc.).

Les fosses d'aisances, les fosses septiques et appareils analogues seront soumis à un traitement larvicide dont les concentrations ne puissent gêner les phénomènes bactériens. Les appareils doivent être munis des dispositifs protecteurs spéciaux prévus par la réglementation particulière des fosses septiques et appareils analogues.

**TITRE VIII****DISPOSITIONS DIVERSES****Article 145 — Dérogations**

Sous réserve de la législation et de la réglementation en vigueur, le préfet peut, dans des cas exceptionnels et sur proposition du directeur départemental de la Santé, accorder des dérogations au présent règlement par arrêtés pris en application de son pouvoir réglementaire.

Dans ce cas, les intéressés doivent prendre l'engagement écrit de se conformer aux prescriptions qui leur seront ordonnées. Toute contravention comportera déchéance complète du bénéfice de la dérogation, sans préjudice des sanctions prévues à l'article L. 45 du Code de la Santé publique, et éventuellement aux articles L. 46 et L. 47 dudit Code, ainsi qu'aux autres réglementations applicables.

**Article 146 — Pénalités**

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont poursuivies et réprimées selon les prescriptions de la législation en vigueur, et notamment des articles L. 46, L. 47 et L. 48 du Code de la Santé publique et de l'article R. 26-15° du Code Pénal.

**Article 147 — Exécution**

MM. le Secrétaire général, les Sous-Préfets, les Maires, le Directeur départemental de la Santé, les Inspecteurs de la Santé, les Directeurs des Bureaux municipaux d'Hygiène, l'Ingénieur en chef des Ponts et Chaussées, l'Ingénieur en chef du Génie Rural, le Directeur des Services Vétérinaires, les Vétérinaires inspecteurs et Vétérinaires sanitaires, le Directeur départemental du Travail et de la Main-d'Œuvre, les Inspecteurs du Travail et les Inspecteurs des Lois sociales en Agriculture, le Directeur départemental de la Construction, les Inspecteurs et Agents du Service de la Répression des Fraudes, le Directeur départemental des Services de Police, le Lieutenant-Colonel commandant le Groupement de Gendarmerie de Seine-et-Oise, les fonctionnaires et militaires placés sous leur autorité sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Bulletin Officiel des Maires*.

Versailles, le 28 avril 1964.

*Le Préfet,*  
Paul DEMANGE.

ANNEXE I

**ARRETE RELATIF AU CONTROLE SANITAIRE DES ŒUFS**

Le Conseiller d'Etat, Préfet de Seine-et-Oise, Officier de la Légion d'Honneur,

Vu l'article 97, § 5, de la loi du 5 avril 1884,

Vu les lois des 15 février 1902 et 7 avril 1903,

Vu la loi du 1<sup>er</sup> août 1905,

Vu l'avis du Conseil départemental d'Hygiène en date du 25 avril 1946,

Sur la proposition du Directeur des Services Vétérinaires, -

**ARRÊTE :**

**Article premier.** — Sont considérés impropres à la consommation :

a) Les œufs en coquille, corrompus, ou qui présentent des altérations étendues, multiples ou profondes, ainsi que les œufs en état d'incubation contenant un embryon décelable au mirage.

b) Les œufs qui, après cassage, présentent les altérations visées au paragraphe précédent, les œufs à saveur sure, à goût de moisi ou qui dégagent une odeur anormale ; ceux dont l'albumine est grumeleuse, gélifiée, fluorescente ou colorée, ainsi que ceux dont le contenu n'aurait pas été recueilli dans des conditions de salubrité suffisantes, et d'une façon générale, tous les produits d'œufs liquides altérés ou en voie de décomposition (1).

c) Les œufs congelés préparés avec des œufs présentant les altérations visées aux deux paragraphes précédents, les œufs congelés fermentés, ou contaminés par des moisissures ou des germes microbiens nombreux ou pathogènes pour l'homme (2).

d) Les œufs granulés, en poudre ou en paillettes, altérés, souillés ou corrompus ou fabriqués avec des œufs présentant les altérations ci-dessus visées (3).

---

(1) L'expression « œufs après cassage » s'entend du seul contenu de l'œuf (blanc et jaune mélangés ou séparés) à l'exclusion de la coquille.

(2) L'expression « œufs congelés » s'entend de blancs et de jaunes d'œufs mélangés ou séparés, qui ont été placés dans des récipients spéciaux et soumis à la congélation.

(3) L'expression « œufs granulés », « œufs en poudre », « œufs en paillettes » s'entend du contenu de l'œuf (blanc et jaune mélangés ou séparés) préparé industriellement sous forme de grains, sous forme pulvérulente, ou sous forme de paillettes.

**Article 2.** — Les œufs impropres à la consommation doivent être détruits immédiatement après le mirage, par les soins du détenteur, à moins que celui-ci ne se propose d'en tirer parti, pour des usages exclusivement industriels, en les livrant à des établissements qui seront placés, à ce point de vue, sous le contrôle du Service Vétérinaire Sanitaire.

Dans ce cas, les œufs sont dénaturés par un procédé efficace (substance colorante indélébile, substance aromatique, etc.) en présence d'un contrôleur-mireur, ou d'un autre agent du Service Vétérinaire qui délivre un laissez-passer sanitaire. Ce laissez-passer doit être retourné à la Préfecture de Seine-et-Oise (Direction des Services Vétérinaires) par l'établissement destinataire avec le visa du vétérinaire sanitaire communal.

Il est interdit de détenir des œufs impropres à la consommation à moins qu'ils ne soient dénaturés et accompagnés d'un laissez-passer comme il est dit ci-dessus.

**Article 3.** — Les œufs atteints d'altérations légères, dits œufs de rebut ou œufs tachés ne peuvent être employés dans l'alimentation que pour la fabrication de la biscuiterie sèche et aux conditions suivantes :

Les œufs sont marqués individuellement au moyen d'une estampille portant le mot « rebut », la date du mirage, ainsi que le numéro du contrôleur mireur qui a opéré. Ce dernier délivre, à destination d'une fabrique de biscuiterie sèche, un laissez-passer portant la même estampille, qui accompagne la marchandise et qui doit être retourné à la Préfecture de Seine-et-Oise (Direction des Services Vétérinaires) par l'établissement destinataire après visa du vétérinaire sanitaire communal.

Ces œufs doivent être livrés à ces établissements exclusivement en coquilles et dans un délai de trois jours après la date de leur mirage ; ce délai peut être porté à sept jours, s'ils ont été maintenus pendant ce temps dans la chambre froide d'un frigorifique.

Les œufs de rebut qui n'ont pas été livrés dans ces délais et ceux que le commerçant ne destine pas à l'usage de la biscuiterie doivent être détruits en présence d'un agent du Service Vétérinaire Sanitaire ou envoyés, après dénaturation, dans un établissement industriel, dans les conditions fixées à l'article 2.

Il est interdit de détenir des œufs de rebut à moins qu'ils ne portent l'estampille prévue au paragraphe 2 du présent article.

**Article 4.** — Les fabricants de biscuiterie sèche qui veulent faire usage d'œufs de rebut doivent en faire la déclaration à la Préfecture de Seine-et-Oise (Direction des Services Vétérinaires).

Ils doivent aménager dans leur établissement un local destiné au cassage des œufs.

Les manipulations relatives au cassage des œufs de rebut et à l'utilisation des produits obtenus doivent être effectuées dans des conditions d'hygiène prescrites par l'article 8, et de façon à permettre l'élimination des œufs présentant au cassage des altérations énumérées à l'article 1, § b.

Article 5. — Il est interdit :

1° De faire dans un même local le commerce des œufs de rebut et celui des œufs en coquille destinés à l'alimentation ;

2° D'acheter, ramasser, grouper ou détenir des œufs de rebut qui n'auraient pas été estampillés dans les conditions prévues par l'article 4 ou qui ne se trouveraient plus dans les délais de livraison à la biscuiterie, prévus par le même article.

Article 6. — Les commerçants exploitant des casseries d'œufs en vue de la préparation de produits liquides ou congelés destinés à la vente sont tenus aux déclarations prescrites par la loi du 19 décembre 1917 et par l'article 4 ci-dessus.

Les ustensiles et récipients utilisés doivent être en matériaux lisses, imperméables et imputrescibles et facilement stérilisables.

Les locaux et le matériel doivent être maintenus constamment en parfait état de propreté et d'entretien.

Toutes les manipulations relatives au cassage des œufs et à l'utilisation des produits obtenus doivent être effectuées dans des conditions d'hygiène et de propreté rigoureuses.

Il est interdit de mélanger des œufs importés congelés aux produits liquides résultant du cassage et de détenir de tels œufs dans les établissements où se fait la préparation des produits liquides frais destinés à la vente.

Il est également interdit de casser, d'utiliser ou d'entreposer dans ces établissements des œufs tachés ou de rebut et, d'une façon générale, des œufs impropres à la consommation.

Les produits liquides résultant du cassage des œufs doivent être utilisés ou soumis à l'action du froid le jour même de leur préparation.

Article 7. — Dans les commerces et industries non visés à l'article 6 tels que pâtisseries, biscuiteries, restaurants, fabriques de pâtes alimentaires, de glaces et sorbets, etc., où l'on emploie des œufs en vue de confectionner des produits alimentaires destinés à la vente, toutes les opérations relatives au cassage et à l'utilisation des œufs doivent être effectuées dans les conditions d'hygiène et de propreté prescrites par l'article 6.

Les produits liquides résultant du cassage des œufs et ceux résultant de la décongélation lorsqu'il est fait usage d'œufs préalablement congelés, doivent être maintenus à basse température jusqu'au moment de leur utilisation complète qui doit avoir lieu le jour même de leur préparation ou de leur décongélation.

Article 8. — Toute personne vendant au public est tenue d'indiquer d'une façon apparente et lisible la qualité des œufs mis en vente.

L'indication de la qualité doit correspondre à l'état de la marchandise. Il est interdit d'employer pour cette désignation des expressions imprécises telles que « choix », « nouvelle ponte », « garantis », etc.

Article 9. — Les œufs conservés ne peuvent être exposés, mis en vente ou vendus, tant en gros qu'au détail, que sous la dénomination « œufs de conserve ».

Cette dénomination peut être suivie de l'indication du procédé de conservation utilisé : « œufs de conserve procédé X » ou « œufs de conserve X ».

Ces indications doivent être inscrites en caractères très apparents, soit sur les œufs eux-mêmes, soit sur des étiquettes fixées au colis, paniers ou corbeilles, étiquettes formées de caractères facilement et nettement lisibles.

Article 10. — Les œufs importés doivent être vendus, tant en gros qu'au détail, sous la dénomination « œufs étrangers », ou « œufs importés de ... ».

Ces indications doivent être inscrites comme il est prescrit à l'article 9.

Article 11. — Il est interdit de mélanger dans un même colis, panier, corbeille, casier, etc., en vue de la vente, des œufs frais et des œufs conservés ainsi que des œufs français et des œufs importés.

Article 12. — Les vétérinaires inspecteurs communaux et les inspecteurs ou préposés qu'ils ont sous leur direction s'assureront de l'état de salubrité et de conservation des œufs resserrés dans les entrepôts frigorifiques, magasins, resserres, et de tous ceux mis en vente tant en gros qu'au détail : leur action s'exercera dans les crèmeries, épiceries, casseries, biscuiteries, pâtisseries, restaurants, etc., et tous autres endroits où des œufs sont détenus, mis en vente, vendus ou utilisés pour des préparations alimentaires destinées à la vente.

Article 13. — Le présent arrêté sera inséré au *Bulletin Officiel des Maires* et au Recueil des actes administratifs. Il sera affiché à la mairie.

Article 14. — MM. le Secrétaire général aux Affaires économiques, le Directeur des Services Vétérinaires, les Maires, les Vétérinaires inspecteurs communaux et les agents de la force publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, d'en assurer l'exécution.

Versailles, le 17 mai 1946.

*Le Préfet de Seine-et-Oise,*  
R. LÉONARD.

## ANNEXE II

Les arrêtés préfectoraux du 20 mai 1946, du 9 mai 1956, du 9 juillet 1958, du 24 octobre 1960 et du 8 mars 1961 ont été publiés en supplément au n° 37 (septembre 1961) du *Bulletin Officiel des Maires* du département de Seine-et-Oise.

## TABLE DES MATIERES

	Pages	Articles
<b>TITRE Ier — DES CONSTRUCTIONS</b>		
<b>Chapitre Ier — Implantation et gabarit des constructions.</b>	3	1 et 2
<b>Chapitre II</b>		
<b>Aménagement et équipement des habitations</b>		
<b>Section I — Dispositions relatives aux habitations nouvelles :</b>		
Cadre de la réglementation .....	3	3
Installations de gaz et installations électriques.....	4	4
Cabinet d'aisances .....	4	5
Dispositifs spéciaux d'évacuation des ordures ménagères .....	4	6
Vide-ordures par voie sèche .....	5	7
Evlers-broyeurs d'ordures .....	6	8
Incinérateurs d'ordures .....	6	9
Isolement phonique des équipements.....	6	10
<b>Section 2 — Aménagement et équipement des habitations existantes :</b>		
Déclaration de certaines transformations .....	7	11
Règles générales visant les installations d'eau, de gaz, d'électricité et de chauffage .....	7	12
Puissance des installations électriques .....	7	13
Evacuation des eaux pluviales .....	7	14
Aménagement des cours et courettes.....	8	15
Cabinets d'aisances :		
Nombre minimum .....	8	16
Aménagement .....	8	17
Eclairage, aération .....	8	18
Propreté des sièges et cuvettes.....	9	19
Conditions générales d'établissement des dispositifs d'évacuation des eaux et matières usées .....	9	20
Fosses d'aisances fixes :		
Aménagement .....	9	21
Installation, abandon, modifications.....	10	22
Fosses septiques et appareils analogues.....	10	22
Puits perdus et puisards absorbants .....	10	24
Vide entre deux murs .....	11	25
Démolition .....	11	26
<b>Chapitre III — Usage des locaux d'habitation</b>		
<b>Section I — Conditions d'occupation :</b>		
Locaux communs — Local de collecte des ordures ménagères .....	11	27
Poussière, battage des tapis .....	12	28
Evacuation des eaux pluviales.....	12	29
Evacuation des eaux usées .....	12	30
<b>Section 2 — Entretien :</b>		
Généralités .....	13	31
Couverture, murs, cloisons, planchers .....	13	32
Conduits de fumée et de ventilation .....	13	33

	Pages	Articles
	—	—
Vide-ordures, locaux à poubelles .....	14	34
Réservoirs d'eau .....	14	35
Fosses d'aisances .....	14	36
Locaux inondés .....	14	37
 <b>Chapitre IV — Dispositions particulières à certaines catégories d'immeubles</b>		
<b>Section I — Dispositions particulières aux habitations rurales :</b>		
Règles générales de construction .....	14	38
Parois .....	15	39
Protection tellurique .....	15	40
Cuisine .....	15	41
Eaux ménagères .....	15	42
Occupation des locaux .....	15	43
 <b>Section 2 — Dispositions particulières aux logements garnis :</b>		
Surveillance .....	16	44
Équipement .....	16	45
Entretien .....	16	46
Conditions d'occupation .....	16	47
Interdiction de location et d'habitation .....	16	48
Mesures prophylactiques .....	17	49
Tolérances pour les locaux anciens .....	17	50
Présence d'animaux .....	17	51
 <b>Section 3 — Dispositions particulières aux locaux rece- vant du public et autres locaux assimilés :</b>		
Types de locaux visés .....	17	52
Volumes des pièces .....	17	53
Aération .....	18	54
Eclairage .....	18	55
Chauffage .....	19	56
Installations de gaz .....	19	57
Équipement sanitaire en général .....	20	58
Équipement sanitaire des locaux de sport .....	20	59
Équipement sanitaire des salles de spectacles.....	20	60
Entretien des salles de spectacles .....	20	61
Responsabilités .....	20	62

## TITRE II

### EAUX D'ALIMENTATION ET BAINS PUBLICS

<b>Section 1 — Dispositifs d'alimentation en eau potable :</b>		
Matériaux de construction .....	21	63
Desserte des immeubles .....	21	64
Protection contre les eaux non potables.....	22	65
Puits .....	22	66
Établissement de puits .....	22	67
Réservoirs d'eau des immeubles.....	23	68
Ouvrages d'aménée et de distribution d'eau potable.	24	69
Citernes .....	24	70
Livraison d'eau au public .....	25	71
 <b>Section 2 — Etablissements de natation :</b>		
Conditions de création et d'exploitation .....	26	72



	Pages	Articles
	—	—
<b>TITRE III — HYGIENE EN MILIEU RURAL</b>		
Logement des animaux .....	27	73 et 74
Celliers, pressoirs .....	28	75
Mares, abreuvoirs .....	28	76
Lavoirs .....	28	77
Fumiers .....	28	78
Fosses à purin .....	29	79
<b>TITRE IV — MESURES DE SALUBRITE GENERALE</b> (Vidanges, ordures ménagères, gadoues, pulpes, drèches, marcs et autres résidus fermentescibles)		
Déversement et dépôts de matières usées ou dangereuses en général .....	30	80
Mesures particulières visant certains déchets.....	30	81
Triage et chiffonnage sur les dépôts .....	30	82
Transport des matières usées .....	30	83
Déchargement des matières de vidange .....	31	84
Dépôts de matières fermentescibles .....	31	85
Utilisation agricole des résidus verts .....	31	86
Utilisation agricole des matières de vidange.....	32	87
Interdictions particulières .....	32	88
Balayages, nettoyage .....	32	89
Organisation de la collecte des ordures ménagères..	32	90
Récipients de collecte des ordures ménagères.....	33	91
Protection sanitaire au cours de la collecte — Chiffonnage .....	33	92
Réglementation de la collecte .....	33	93
Protection des lieux publics contre la poussière....	33	94
Protection contre les déjections .....	34	95
Cadavres d'animaux .....	34	96
<b>TITRE V — DISPOSITIONS VISANT DES CAUSES PARTICULIERES DE POLLUTION</b>		
Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées .....	35	97
Contrôle des exploitations .....	35	98
Contrôle des ventes .....	35	99
Abattoirs publics et industriels .....	36	100
Laiteries, fromageries et établissements similaires ..	36	101
Etablissements industriels et commerciaux en général .....	36	102
Emission de fumées et poussières .....	36	103
<b>TITRE VI — HYGIENE DE L'ALIMENTATION</b>		
Section 1 — Dispositions générales.		
Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, magasins de vente et réserves ..	37	104
Vente à l'extérieur des magasins .....	38	105
Marchés .....	39	106
Débit des denrées alimentaires .....	39	107
Déchets .....	40	108
Vente ambulante de denrées altérables .....	40	109
Transport des denrées alimentaires .....	40	110
Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.	41	111
Cuisines et annexes .....	43	112

	Pages	Articles
<b>Section 2 — Dispositions particulières à certains commerces d'alimentation.</b>		
Construction et aménagement des boulangeries ..	43	113
Création, extension et transfert de boulangeries et de dépôts de pain .....	44	114
Boulangeries et dépôts existants .....	45	115
Pâtisseries et confiseries .....	45	116
Fabrication et vente de glaces et crèmes glacées ..	45	117
Produits laitiers .....	45	118
Dépôts d'œufs .....	46	119
Produits de la mer et d'eau douce .....	46	120
Fruits et légumes .....	46	121
Boucheries, charcuteries, triperies .....	47	122
Denrées alimentaires liquides .....	48	123
Restaurants et locaux similaires .....	48	124
Débites de boissons, salons de thé .....	49	125
Distributions automatiques d'aliments .....	49	126

**TITRE VII — PROPHYLAXIE  
DES MALADIES TRANSMISSIBLES**

<b>Section 1 — Mesures visant les malades et leur entourage.</b>		
Déclaration .....	51	127
Isolement .....	51	128
Surveillance sanitaire .....	51	129
Sortie des malades .....	51	130
Surveillance scolaire .....	52	131
Transport des malades .....	52	132
<b>Section 2 — Contamination du milieu et des objets par des contagieux.</b>		
Protection contre les déjections de malades .....	52	133
Désinfection en cours de maladie .....	52	134
Désinfection terminale .....	53	135
Organisation de la désinfection .....	53	136
Surveillance des appareils de désinfection .....	53	137
Dépositaires, salles d'autopsie, morgues .....	53	138
Asiles, refuges .....	53	139
<b>Section 3 — Salons de coiffures, manucures, pédicures.</b>		
Aménagement .....	54	140
Matériel et produits .....	54	141
Propreté corporelle .....	55	142
<b>Section 4 — Lutte contre les rongeurs et les insectes.</b>		
Rongeurs .....	55	143
Insectes .....	55	144

**TITRE VIII — DISPOSITIONS DIVERSES**

Dérogations .....	56	145
Pénalités .....	56	146
Exécution .....	56	147

**ANNEXES**

Annexe I — Arrêté relatif au contrôle sanitaire des œufs.	57
Annexe II — Arrêtés préfectoraux des 20 mai 1946, 9 mai 1956, 9 juillet 1958, 24 octobre 1960 et 8 mars 1961.	60



