

## Arrêté du 23 novembre 1979 portant règlement sanitaire du département de Paris. Version consolidée au 23 février 2012

### Article 1

Le Règlement sanitaire prescrit par les articles L1 et L2 du Code de la santé publique est, pour le département de Paris, établi comme suit ; il remplace les dispositions du Règlement sanitaire départemental du 10 avril 1965 ainsi que les arrêtés interpréfectoraux qui l'ont modifié et complété.

#### ► Annexes

#### ► Titre Ier : Les eaux destinées à la consommation humaine

##### ► Domaine d'application.

#### Annexe ART. 1

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

##### ► Section 1 : Règles générales

##### ► Origine et qualité des eaux.

#### Annexe ART. 2

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

##### ► Matériaux de construction.

#### Annexe ART. 3

3-1-Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau.  
Les canalisations et réservoirs d'eau potable et d'une manière générale, tout l'équipement servant à la distribution des eaux d'alimentation sont constitués de matériaux non susceptibles d'altérer d'une manière quelconque les qualités de l'eau distribuée. Aucun des matériaux ou revêtements utilisés ne doit, par contact normal ou accidentel avec l'eau potable, présenter de risque d'altération ou de modification de celle-ci pouvant constituer un danger sanitaire pour le consommateur.

3-2-Revêtements.

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

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

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

## ► Température de l'eau.

### **Annexe ART. 4**

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

## ► Mise en oeuvre des matériels.

### **Annexe ART. 5**

5-1 - Précautions au stockage.

Des précautions sont prises pour éviter la pollution des matériels entreposés destinés à la distribution des eaux. En particulier, tous les orifices sont obstrués.

5-2 - Précautions à la pose.

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

5-3 - Juxtaposition de matériaux.

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

5-4 - Mise à la terre.

Les canalisations métalliques d'eau doivent être reliées au réseau équipotentiel de protection électrique, mais elles ne doivent pas être utilisées pour assurer la liaison à la terre du matériel alimenté en électricité, conformément aux spécifications en vigueur.

Nota : Norme (C 15.100).

## ► Double réseau.

### **Annexe ART. 6**

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

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

Nota : Norme NFX 08 100 d'octobre 1977.

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

6-2 - Distinction des appareils.

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

## ► Stockage de l'eau.

### **Annexe ART. 7**

7-1 - Précautions générales, stagnation.

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

7-2 - Prescriptions générales applicables aux réservoirs.

Les réservoirs doivent être protégés contre toute pollution d'origine extérieure et contre les élévations importantes de température. Aucun fluide canalisé ou non ne doit transiter dans l'ouvrage.

Nota : Ex : gaz de ville, air comprimé, câble électrique, gaine de ventilation, canalisations d'eaux résiduaires.

Ils doivent être faciles d'accès et leur installation doit permettre de vérifier en tout temps leur étanchéité. Il doit être installé un dispositif permettant une prise d'échantillon d'eau à l'amont et à l'aval immédiat du réservoir.

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

présent titre.

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

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

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

7-3 - Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique.

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

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

La section de la canalisation de trop-plein doit pouvoir absorber la fourniture d'eau à plein régime. Cette canalisation est siphonnée avec une garde d'eau suffisante, compte tenu des caractéristiques et du débit de la canalisation d'alimentation.

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

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

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

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

7-4 - Les bâches de rupture.

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

7-5 - Les réservoirs sous pression.

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

A l'exception des réservoirs antibéliers dont les capacités sont inférieures à 100 litres, les orifices d'alimentation et de distribution de l'eau doivent être situés respectivement à 10 centimètres et à 20 centimètres au moins au-dessus du point le plus haut du fond du réservoir.

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

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

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

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

## ► Produits additionnels.

### **Annexe ART. 8**

8-1 - Les produits anti-gel.

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

8-2 - Les autres produits additionnels.

L'utilisation et l'introduction de ces produits, notamment :

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

Nota : (1) Régime de l'eau. Brochure 1327, notamment :

Circulaire du 14 avril 1962 relative au traitement des eaux d'alimentation par les polyphosphates (J.O. du 2 mai 1962) ;

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

Circulaire du 5 juin 1964 relative au traitement des eaux d'alimentation par les silicates (J.O. du 9 juin 1964).

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

## ► Section 2 : Ouvrages publics ou particuliers

## ► Règles générales.

### **Annexe ART. 9**

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

## ► Les puits et forages.

### **Annexe ART. 10**

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

Nota : Des procédures d'autorisation sont prévues pour des puits supérieurs à 80 mètres de profondeur (décret du 8 août 1935). L'autorisation est donnée par le Préfet sur proposition de l'ingénieur en chef des Mines.

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

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

L'orifice des puits est protégé par une couverture surélevée, le dispositif étant suffisamment étanche pour empêcher notamment la pénétration des animaux et des corps étrangers tels que branches et feuilles.

Leur paroi doit être étanche dans la partie non captante et la margelle doit s'élever à 50 centimètres au minimum au-dessus du sol, sans préjudice des mesures de sécurité, ou du niveau des plus hautes eaux connues si le terrain est inondable.

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

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

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

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

## ► Les sources.

### **Annexe ART. 11**

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

## ► Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie.

### **Annexe ART. 12**

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

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

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

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

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

L'utilisation des canalisations en plomb pour le transport et la distribution de l'eau de citerne est interdite. L'eau des citernes doit être, "a priori", considérée comme suspecte. Elle ne peut être utilisée pour

l'alimentation que lorsque sa potabilité a été établie.

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

#### **Annexe ART. 13**

13-1-Les citernes.

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

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

13-2-Les canalisations de secours.

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

Une désinfection systématique des eaux ainsi distribuées doit être effectuée.

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

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

- ▶ Desserte des immeubles.

#### **Annexe ART. 14**

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

Ce branchement doit comporter des éléments de fermeture, d'essais et de contrôle, ainsi qu'un dispositif assurant une protection générale des éventuels retours d'eau des réseaux privés vers le réseau public. En outre, si l'installation intérieure peut présenter un risque de pollution, une protection spécifique sera choisie en fonction du niveau du risque et placée à l'origine du réseau intérieur et avec avis de l'autorité sanitaire. Les appareils placés sur le branchement doivent être situés dans les parties communes d'immeubles, à l'abri de toute pollution d'origine extérieure, et être facilement accessibles pour permettre leur vérification et leur entretien.

Ce branchement est suivi d'un réseau de canalisations intérieures qui met l'eau de la distribution publique et sans traitement complémentaire à la disposition de tous les habitants de l'immeuble, à tous les étages, au robinet de cuisine ou au point de puisage unique de chaque logement ou pièce isolée et à toute heure du jour et de la nuit.

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

Tout branchement d'eau non potable est interdit.

- ▶ Qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs.

#### **Annexe ART. 15**

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

- pour tous les usages ayant un rapport direct ou même indirect avec l'alimentation, tels que le lavage des récipients destinés à contenir des boissons, du lait, des produits alimentaires, - pour tous les usages à but sanitaire tels que la toilette, le lavage de linge de table, de corps, de couchage, l'alimentation des

réservoirs ou dispositifs de chasse des cabinets d'aisances, - d'une façon générale dans tous les cas où la consommation de l'eau peut présenter un risque pour la santé humaine, notamment sur les aires de jeux pour enfants, les centres de loisirs (campings, centres aérés ...), les bacs à sable, les pelouses, les aires pour l'évolution des sportifs tels que stades ou pistes.

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

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

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

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

## ► Qualité technique sanitaire des installations

### Annexe ART. 16

#### 16-1 - Règle générale.

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

#### 16-2 - Réseaux intérieurs de caractère privé.

En plus des prescriptions définies à l'article 14, alinéas 3 et 4, du présent titre, ces réseaux doivent être protégés contre le retour d'eau provenant de locaux à caractère privatif tels que appartement, local commercial ou professionnel. Tout dispositif de protection antipollution doit avoir reçu un avis favorable de l'autorité sanitaire.

#### 16-3 - Les réservoirs de coupure et bacs de disconnexion.

Lorsqu'il est envisagé d'utiliser l'eau potable pour alimenter un réseau particulier ou un circuit fermé pouvant présenter des risques pour le réseau d'eau potable, il est utilisé un réservoir de coupure ou un bac de disconnexion isolant totalement les deux réseaux.

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

L'eau contenue dans cette réserve de coupure et dans les canalisations situées à son aval est considérée comme eau non potable et l'ensemble doit comporter les signes distinctifs prévus à l'article 6 du présent titre.

#### 16-4 - Manque de pression.

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

Chaque installation fait obligatoirement l'objet d'un avis de l'autorité sanitaire, après consultation du service ou de l'organisme chargé de la gestion technique de la distribution publique d'eau et d'un avis du Conseil d'hygiène de Paris. Ce dernier avis n'est pas requis pour les suppressions en prise et refoulements directs.

Dans les immeubles de grande hauteur ou de grande surface, l'installation peut être fractionnée en plusieurs stations réparties à des niveaux différents, afin d'éviter de trop grandes pressions. Les appareils installés doivent, en outre, être conformes aux dispositions de sécurité prescrites pour ces catégories de constructions.

De telles installations ne doivent être à l'origine d'aucune nuisance lors de l'exploitation, en particulier : création de coups de bélier, augmentations excessives de la vitesse de l'eau, vibrations, bruits, retour de pression sur le réseau public.

#### 16-5 - Les dispositifs de traitement des eaux.

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

La canalisation d'alimentation de tout poste de traitement doit comporter un dispositif de protection placé à l'amont immédiat de chaque appareil afin d'éviter tout retour de produits utilisés ou des eaux traitées.

Les canalisations de rejet doivent permettre une évacuation gravitaire et comporter une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre. Si, pour des raisons d'exploitation, il est nécessaire de faire appel à des réserves de saumures enterrées, celles-ci doivent répondre à des dispositions techniques



particulières.

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

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

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

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

16-7 - Les dispositifs de chauffage.

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

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

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

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

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

Les réservoirs et les éléments en contact avec l'eau produite doivent répondre aux prescriptions des articles 3 et 7-2 à 7-4 du présent titre.

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

16-9 - Le traitement thermique.

Dans le cas d'un traitement thermique de l'eau potable par échange, la perforation de l'enveloppe du fluide vecteur ne doit, en aucun cas, et notamment à l'occasion d'une mise en dépression de la canalisation d'alimentation en eau potable, permettre le reflux du fluide polluant vers le réseau d'eau de distribution. Les dispositions de construction et d'exploitation doivent être prises pour qu'une détérioration du dispositif d'échange soit rapidement détectée.

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

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

Toutes les alimentations immergées ou susceptibles de l'être sont interdites, sauf s'il existe un dispositif approprié ayant reçu un avis favorable de l'autorité sanitaire afin d'éviter le retour d'eaux usées.

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

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

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

16-12 - Les équipements particuliers.

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

Il y a lieu notamment de prévoir une protection spécifique ayant reçu l'avis favorable de l'autorité sanitaire sur les appareils ou installations comportant un dispositif dont une extrémité est, ou peut être en contact permanent ou temporaire, voire en contact accidentel avec une eau ayant perdu ses qualités sanitaires et alimentaires d'origine.

16-13 - Les installations provisoires.

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

## ► Les installations en sous-sol.

### **Annexe ART. 17**

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

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

## ▶ Entretien des installations.

### **Annexe ART. 18**

En plus des dispositions visées à l'article 7, 7-1 et 7-2 du présent titre, les propriétaires, locataires et occupants doivent maintenir les installations intérieures en bon état d'entretien et de fonctionnement, et supprimer toute fuite dès qu'elle est décelée.

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

## ▶ Immeubles astreints à la protection contre l'incendie utilisant un réseau d'eau potable.

### **Annexe ART. 19**

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

## ▶ Installations raccordées à la distribution publique par un branchement nouveau

### **Annexe ART. 19 bis**

Toute installation raccordée à la distribution publique par un branchement nouveau doit faire l'objet d'un contrôle technique sanitaire, aux frais du propriétaire, avant la désinfection visée à l'article 20.

## ▶ Section 4 : Dispositions diverses

## ▶ Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine.

### **Annexe ART. 20**

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

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

20-2-Désinfection des réseaux.

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

Il convient aussi de désinfecter avant mise en place si nécessaire toute pièce des canalisations (joints, clapets, robinets) difficilement accessible par la désinfection générale et systématique de la canalisation.

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

20-3-Contrôle des désinfections.

La mise en service d'un réseau collectif neuf, public ou privé, ne peut être effectuée qu'après délivrance par l'autorité sanitaire du procès-verbal de réception hygiénique du réseau. Celui-ci est délivré au vu des contrôles sanitaires de l'eau, en particulier au niveau des branchements et des points d'utilisation principaux. L'efficacité des désinfections est contrôlée aux frais du propriétaire. NOTA : (1) Notamment Code de la Santé, livre 1er, titre 1er, chapitre III et textes d'application, décret du 1er août 1961 et arrêté du 10 août 1961, arrêté du 15 mars 1962, circulaire du 15 mars 1962.

NOTA : (2) Circulaire du 15 mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation et la glace alimentaire (J. O. des 27 mars et 15 avril 1962).

## ▶ Titre II : Locaux d'habitation et assimilés



## ▶ Chapitre Ier : Cadre de la réglementation

### ▶ Définition.

#### **Annexe ART. 21**

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

### ▶ Domaine d'application

#### **Annexe ART. 22**

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

L'aménagement et l'équipement des habitations nouvelles, ainsi que les additions et les surélévations de constructions existantes, sont régis par le décret n° 69-596 du 14 juin 1969 modifié, portant règlement de construction et ses annexes (1) et par les articles 41 à 44 ter, 50,53 et 53 bis du présent titre relatifs notamment à l'aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs à l'évacuation des eaux pluviales et usées, aux ouvrages d'assainissement et aux installations d'appareils à combustion.

(1) Arrêtés du 14 juin 1969 concernant l'isolation acoustique, les gaines de télécommunication, les vide-ordures, les fosses septiques (J. O. du 24 juin 1969).

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

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

Décret n° 74-306 du 10 avril 1974 modifiant le décret n° 69-596 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation (J. O. du 18 avril 1974) et arrêté du 10 avril 1974 concernant l'isolation thermique et réglage automatique des installations de chauffage dans les bâtiments d'habitation (J. O. du 18 avril 1974).

Arrêté du 29 juin 1977 relatif à l'interdiction du flochage de revêtements à base d'amiante dans les locaux d'habitation (J. O. du 1er juillet 1977).

Les dispositions du présent titre s'appliquent à :

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

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

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

## ▶ Chapitre II : Usage des locaux d'habitation

### ▶ Section 1 : Entretien et utilisation des locaux

#### ▶ Propreté des locaux communs et particuliers.

#### **Annexe ART. 23**

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

23-1 - Locaux d'habitation.

Dans chaque immeuble, le mode de vie des occupants des logements ne doit pas être la cause d'une dégradation des bâtiments ou de la création de conditions d'occupation contraires à la santé. Tout ce qui peut être source d'humidité et de condensation excessive doit être, en particulier, évité.

Le renouvellement de l'air doit être assuré et les orifices de ventilation non obturés.

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

Dans les logements et leurs dépendances, tout occupant ne doit entreposer ou accumuler ni détritrus, ni déjections, ni objets ou substances diverses pouvant attirer et faire proliférer insectes, vermine et rongeurs ou créer une gêne, une insalubrité, un risque d'épidémie, d'accident ou d'incendie. Dans le cas où l'importance de l'insalubrité et les dangers définis ci-dessus sont susceptibles de porter une atteinte grave à la santé ou à la salubrité et à la sécurité du voisinage, il est enjoint aux occupants et propriétaires de faire procéder d'urgence au déblaiement, au nettoyage, à la désinfection, à la dératisation et à la désinsectisation des locaux et de procéder à tous travaux afin d'éviter tout nouveau dépôt.

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

Sans préjudice des dispositions particulières applicables à certaines classes d'immeubles de grande hauteur, tout dépôt de liquides inflammables de la première catégorie notamment d'essence, de pétrole, de benzine, d'alcool, de peintures, de diluants est interdit dans les caves, sous-sols, combles, garages ou boxes, ainsi que sur les balcons et les terrasses.

Les réserves de ces liquides destinées à l'usage domestique peuvent être conservées dans les locaux d'habitation, mais elles ne doivent en aucun cas dépasser la quantité totale des vingt litres. Elles doivent être placées dans des récipients parfaitement étanches, dans des pièces ne comprenant aucun foyer ni appareil de chauffage ou d'éclairage à flamme nue.

23-2 - Circulation et locaux communs.

Dans les locaux à usage commun tels que vestibules, couloirs, escaliers, remises à voitures d'enfants, cabinets d'aisances, salles d'eau, locaux de gardiennage et autres analogues, les sols et les parois doivent être maintenus en bon état de propreté par tous moyens non susceptibles de nuire à la santé. Leurs parois sont nettoyées aussi souvent qu'il est nécessaire au moins tous les dix ans et sans préjudice des textes réglementaires concernant le ravalement des immeubles ; leurs surfaces en briques, pierres ou autres matériaux apparents sont lessivées ou remises en bon état de propreté, d'aspect et de conservation par tous moyens efficaces et autorisés, tandis que leurs parties enduites, métalliques ou en bois sont repeintes ou revernies si nécessaire.

Le remisage des véhicules à moteur est interdit, même temporairement, dans les locaux et dégagements communs, sauf dans ceux spécialement prévus et aménagés à cet effet.

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

Dans les cours, courettes, porches et allées de circulation, les dépôts d'ordures et détritrus de toute nature sont interdits même à titre temporaire. Les gravats doivent être évacués au fur et à mesure de l'exécution des travaux dont ils proviennent, et en tout état de cause, ne doivent pas s'opposer à la libre circulation des usagers.

L'éclairage des parties communes doit être suffisant et en bon état de fonctionnement.

23-3 - Dépendances.

Les jardins et leurs aménagements, ainsi que les plantations doivent être soigneusement entretenus de façon à maintenir l'hygiène et la salubrité des habitations.

L'accès des aires de jeux et bacs à sable est interdit aux animaux. Les bacs à sable sont conçus de manière à éviter la stagnation des eaux superficielles ; ils sont régulièrement entretenus et le sable est changé ou désinfecté en tant que de besoin et au moins une fois par an.

23-4 - Ravalement et propreté des immeubles.

Les façades sur rue, sur cour, sur jardin, les murs, pignons découverts, les murs aveugles, les parois des courettes, les superstructures et les souches des conduits de fumée ou de ventilation doivent être maintenus en état de propreté conformément aux dispositions particulières fixées par les arrêtés municipaux relatifs au ravalement.

Ces travaux comprennent également le nettoyage et la remise en peinture de tous les dispositifs de fermeture (portes, croisées, châssis, volets, persiennes, rideaux métalliques, grilles, etc.) des ouvrages divers de protection, de défense et de secours (barres d'appui, balcons, garde-corps, barraudages, auvents, marquises, escaliers, etc.) et des devantures (magasins, locaux commerciaux ou administratifs, etc.) ainsi que des accessoires extérieurs (marquises, stores, bat-flanc, etc.).

Toutes dispositions doivent être prises pour éviter de souiller ou de dégrader les façades.

## ► Assainissement de l'atmosphère des locaux.

### **Annexe ART. 24**

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

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

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

L'air vicié doit être évacué directement à l'extérieur ou par les systèmes d'évacuation d'air vicié dont sont munies les pièces de service (cuisine, salle de bains, cabinets d'aisances). Le rejet de l'air vicié ne

doit pas constituer une gêne pour le voisinage. La ventilation des logements dans des bâtiments existants doit assurer un renouvellement efficace de l'atmosphère sans créer de courant d'air gênant.

▶ **Battage des tapis, poussières, jets par les fenêtres.**

**Annexe ART. 25**

Il est interdit de battre ou de secouer des tapis, paillasons, draperies, étoffes quelconques et des balais dans les cours et courettes ou dans les voies ouvertes ou non à la circulation. Toutefois, le secouage des chiffons d'essuyage ménager est toléré entre 7 heures et 8 heures. Aucun objet ou débris pouvant nuire à l'hygiène et à la sécurité du voisinage ne doit être projeté à l'extérieur des bâtiments.

▶ **Présence d'animaux dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et les locaux communs.**

**Annexe ART. 26**

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, il est interdit d'élever et d'entretenir dans l'intérieur des habitations, leurs dépendances et leurs abords et de laisser stationner dans les locaux communs des animaux de toutes espèces dont le nombre ou le comportement ou l'état de santé pourraient porter atteinte à la sécurité, à la salubrité ou à la tranquillité du voisinage. Il est de même interdit d'attirer systématiquement ou de façon habituelle des animaux, notamment les pigeons et les chats, quand cette pratique est une cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage. Sans préjudice des dispositions réglementaires les concernant, les installations renfermant des animaux vivants, notamment les clapiers, poulaillers et pigeonniers, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et d'entretien (1). Ils sont désinfectés ou désinsectisés aussi souvent qu'il est nécessaire, les fumiers doivent être évacués en tant que de besoin pour ne pas incommoder le voisinage (2).

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

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

▶ **Condition d'occupation des locaux (Chapitre IV, titre 1er, livre 1er du Code de la santé publique et des textes pris pour son application).**

**Annexe ART. 27**

27-1 - Interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols.

L'interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols, combles et pièces dépourvues d'ouverture est précisée dans l'article L43 du Code de la santé.

27-2 - Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation.

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

a) Les murs ainsi que le sol doivent assurer une protection contre l'humidité notamment contre les remontées d'eaux telluriques ;

b) L'éclairage naturel au centre des pièces principales doit être suffisant pour permettre, par temps clair, l'exercice des activités normales de l'habitation sans recourir à un éclairage artificiel. A cet effet, la pièce doit être munie d'au moins une baie donnant sur un espace libre. Le prospect devant cette baie doit être au moins égal à 2 mètres, la position de sa surface transparente doit permettre la vue horizontale vers l'extérieur.

27-3 - Utilisation dans les caves et sous-sols de moteurs dégageant des gaz de combustion.

Les caves et sous-sols ne peuvent être utilisés comme locaux susceptibles d'abriter des moteurs dégageant en fonctionnement des gaz de combustion que s'ils sont spécialement aménagés à cet effet pour garantir l'hygiène et la sécurité. Ceci vise entre autres les remises de véhicules automobiles. La ventilation devra être parfaitement assurée, sans nuisance pour l'habitat et le voisinage.

▶ **Parcs de stationnement.**

**Annexe ART. 28**

Dans les deux cas ci-dessous, s'il y a incommodité ou danger grave pour le voisinage, le Préfet de police peut faire application de l'article 26 de la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976 sur les installations classées.

28-1 - Parcs de stationnement couverts de véhicules automobiles dans les immeubles d'habitation. Les conditions d'aménagement, d'exploitation et d'entretien des parcs de stationnement couverts desservant des immeubles d'habitation et qui ne sont pas soumis à la législation des installations classées pour la protection de l'environnement doivent être conformes aux dispositions de la réglementation spécifique applicable aux parcs de stationnement couverts (1).

Leur ventilation doit, en particulier, être convenablement assurée pour éviter la stagnation de gaz nocifs. On ne pourra pas procéder dans ces parcs à des essais de moteur.

28-2 - Parcs de stationnement à l'air libre.

Les parcs et emplacements du stationnement à l'air libre qui ne sont pas soumis à la législation des installations classées, doivent être disposés et aménagés de telle façon qu'il n'en résulte aucune gêne pour le voisinage notamment celle due à de la pollution par les gaz d'échappement. (1) Circulaire du 3 mars 1975 relative aux parcs de stationnement couverts (J.O. du 6 mai 1975).

## ▶ Section 2 : Entretien et utilisation des équipements

### ▶ Evacuation des eaux pluviales et usées.

#### **Annexe ART. 29**

29-1 - Evacuation des eaux pluviales.

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

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

29-2 - Déversements délictueux.

Il est interdit d'introduire dans les ouvrages publics directement ou par l'intermédiaire de canalisations d'immeubles, toute matière solide, liquide ou gazeuse susceptible d'être la cause directe ou indirecte soit d'un danger pour le personnel d'exploitation des ouvrages d'évacuation et de traitement, soit d'une dégradation desdits ouvrages ou d'une gêne dans leur fonctionnement. L'interdiction porte notamment sur le déversement d'hydrocarbures, d'acides, de cyanures, de sulfures, de produits radioactifs et plus généralement de toute substance pouvant dégager soit par elle-même, soit après mélange avec d'autres effluents des gaz ou vapeurs dangereux, toxiques, inflammables, ou infects. Les effluents ne doivent pas être rejetés dans les égouts à une température supérieure à 30 degrés C. Le déversement de liquides ou matières provenant de la vidange des fosses fixes ou mobiles est interdit dans les réseaux d'assainissement, à l'exception des collecteurs et dans les conditions prévues à l'article 91. Il en est de même pour les liquides ou matières extraits des fosses septiques ou appareils équivalents provenant d'opérations d'entretien de ces dernières.

Les rejets émanant de toute activité professionnelle exercée à l'intérieur des maisons d'habitation et dont la qualité est différente de celle des effluents domestiques doivent faire l'objet, en application des dispositions de l'article L35-8 du Code de la santé publique, des mesures spéciales de traitement ; de plus, un dispositif doit permettre le prélèvement d'échantillons destinés à s'assurer des caractéristiques physiques, chimiques et biologiques des eaux usées évacuées à l'égout.

### ▶ Ouvrage d'assainissement.

#### **Annexe ART. 30**

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

Les fosses septiques, chimiques ou appareils équivalents, ainsi que les bacs à graisse, doivent être régulièrement entretenus conformément à la réglementation en vigueur (1). Les tampons d'accès et de contrôle doivent être accessibles de façon permanente.

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

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

autorités sanitaires.

Il est enjoint à tous propriétaires des immeubles d'habitation ou à leurs ayants droit et représentants ainsi qu'aux locataires de faire procéder sans retard à la vidange des fosses ou à l'enlèvement des tinettes mobiles dès qu'elles sont pleines. Cette opération ne peut être exécutée que par un entrepreneur autorisé, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur (2).

Circulaire du 23 février 1978 relative à l'élaboration des schémas départementaux d'élimination des matières de vidange (J.O. du 1er mars 1978).

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

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

Visites ou réparations dans les ouvrages d'assainissement :

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

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

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

Les eaux qui pénétreraient dans toute fosse vidée ou en cours de réparation doivent être enlevées comme des matières de vidange. Nota : (1) Arrêté du 14 juin 1969 relatif aux fosses septiques et appareils ou dispositifs épurateurs de leurs effluents des bâtiments d'habitation (J.O. du 24 juin 1969). Nota : (2) Circulaire n° 2216 du 14 février 1973 relative à la création et à l'utilisation de décharges de matières de vidange des fosses d'aisances dites "déposantes" (non parue au J.O.).

## ► Conduits de fumée et de ventilation

### ► Appareils à combustion.

#### **Annexe ART. 31**

##### 31-1 - Généralités.

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

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

Les appareils de chauffage de cuisine ou de production d'eau chaude doivent être vérifiés. Ils ne peuvent être branchés dans les conduits qu'après examen de ceux-ci. L'installateur qui procède à ces examens doit remettre à l'utilisateur un certificat précisant la section et les caractéristiques du conduit et attestant son étanchéité dans les conditions normales d'utilisation, sa vacuité, son tirage correct, sa continuité, son ramonage sur tout son parcours et son adaptation aux types d'appareils utilisés.

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

Lorsqu'on veut obturer un conduit pour le mettre hors service, cette obturation ne peut être faite qu'à sa partie inférieure. Toute remise en service doit faire l'objet d'une vérification dans les conditions fixées à l'alinéa 3 du présent article.

Lorsque le conduit, par son état, est inutilisable, le Préfet de police peut dispenser de sa réfection, sous réserve que toutes dispositions soient prises pour empêcher définitivement tout branchement d'appareil, à quelque niveau que ce soit. En cas de remblaiement, celui-ci doit être effectif sur toute la hauteur du conduit et réalisé en matériaux incombustibles.

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

Les appareils de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude doivent être constamment tenu en bon état de fonctionnement. Ils sont nettoyés et vérifiés au moins une fois par an et

réparés par un professionnel qualifié dès qu'une défectuosité se manifeste.

#### 31-2 - Conduits de ventilation.

Les conduits de ventilation doivent avoir un tirage suffisant et être en bon état de fonctionnement ; ils doivent être ramonés chaque fois qu'il est nécessaire et au moins tous les trois ans quand ils desservent des pièces où peut se trouver un appareil à combustion non raccordée à un conduit de fumée.

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

Il est interdit, en outre, de rejeter l'air vicié en provenance des cuisines, des installations sanitaires, des toilettes dans les parties communes de l'immeuble.

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

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

#### 31-4 - Tubage des conduits individuels.

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

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

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

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

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

#### 31-5 - Chemisage des conduits individuels.

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

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

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

#### 31-6 - Entretien, nettoyage et ramonage des conduits de fumée.

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

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

Dans le cas des chaufferies et des appareils collectifs, ces opérations seront effectuées à l'initiative du propriétaire, du syndic ou de son utilisateur exclusif.

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

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

Elles doivent être effectuées par une entreprise qualifiée à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment. Celle-ci devra remettre un certificat à l'intéressé.

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

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

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

A cet effet, des sorties de toit doivent toujours être aménagées dans les parties communes de l'immeuble et être munies des dispositifs fixes et présentant toute sécurité de manière à permettre un accès rapide aux sapeurs-pompiers et aux professionnels appelés à vérifier, entretenir et réparer les débouchés extérieurs des conduits.

Les souches ou les prolongements des conduits au-dessus de la toiture doivent être facilement



accessibles ou munis de dispositifs destinés à établir les moyens d'accès convenables.

Lorsque des raisons techniques rendent impossible l'installation de ces dispositifs, les souches doivent être munies de trappes de ramonage placées au-dessus de la toiture à condition que ces trappes soient d'accès facile.

De même, les conduits de fumée extérieurs doivent être munis de dispositifs propres à en faciliter le ramonage.

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

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

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

## ▶ Section 3 : Entretien des bâtiments et de leurs abords

### **Annexe ART. 32, ART. 33**

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

Art. 32 - Généralités.

Les propriétaires et les occupants d'un immeuble sont tenus d'assurer, dans le cadre de leurs obligations respectives, un entretien satisfaisant des bâtiments et de leurs abords et en particulier de mettre en oeuvre les mesures préventives et curatives de lutte contre l'infestation dont il est fait état au titre VI, section 4, du présent règlement.

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

Art. 33 - Couverture, murs, cloisons, planchers, baies, gaines de passage des canalisations.

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

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

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

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

## ▶ Section 4 : Précautions particulières d'exploitation

### ▶ Protection contre le gel.

#### **Annexe ART. 34**

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

distributions d'eau froide ou chaude et de gaz, installations de chauffage à eau chaude ou à vapeur ainsi que les évacuations d'eaux et matières usées et assurer en permanence l'alimentation en eau potable des autres usagers.

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

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

### ▶ Locaux inondés ou souillés par des infiltrations.

#### **Annexe ART. 35**

Les locaux inondés ou souillés par quelque cause que ce soit :

inondation générale, déversements accidentels, infiltrations ou non-étanchéité des équipements notamment d'alimentation en eau ou d'évacuation des eaux pluviales ainsi que des eaux et matières usées, doivent, après enlèvement des eaux et matières répandues, être nettoyés et désinfectés, le plus rapidement possible.

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

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

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

## ▶ Réserves d'eau non destinées à l'alimentation.

### **Annexe ART. 36**

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

Le rejet direct dans ces réserves d'effluents provenant d'installations de traitement d'eaux usées est interdit.

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

## ▶ Entretien des plantations.

### **Annexe ART. 37**

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

## ▶ Section 5 : Exécution de travaux

### ▶ Equipement sanitaire et approvisionnement en eau.

#### **Annexe ART. 38**

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

### ▶ Démolition.

#### **Annexe ART. 39**

La suppression définitive d'un bâtiment doit être précédée et suivie en tant que de besoin d'une opération de dératisation. La démolition une fois commencée doit être poursuivie sans interruption jusqu'au niveau du sol. Les caves sont comblées à moins que leur accès soit rendu impossible tout en permettant cependant une aération suffisante.

Au cas où les caves ne seraient pas comblées, toutes mesures sont prises pour empêcher leur envahissement par les eaux.

Toutes précautions doivent être prises pour éviter toutes infiltrations dans les locaux voisins.

Si la démolition fait apparaître des cuves ou réservoirs contenant des liquides inflammables ou toxiques, les services compétents (1) doivent être immédiatement avisés et la démolition interrompue jusqu'à leur intervention.

Les branchements à l'égout ainsi que les fosses d'aisances des immeubles démolis font l'objet des mesures prévues aux articles 30, 44 bis et 48 du présent règlement.

(1) Service des installations classées.

## ▶ Chapitre III : Aménagement des locaux d'habitation

### ▶ Section 1 : Locaux

#### ▶ Règles générales d'habitabilité

##### **Annexe ART. 40**

Toutes dispositions doivent être prises pour qu'un chauffage suffisant et non excessif pour les occupants puisse être assuré.

Tout logement ou pièce d'habitation loué ou occupé isolément doit être muni d'une installation intérieure assurant l'alimentation en eau potable, comportant un robinet d'amenée placé au-dessus d'un orifice d'évacuation siphonné raccordé réglementairement au réseau de collecte des eaux usées. Cette obligation d'installation ne vise pas les locaux faisant l'objet d'une interdiction d'habiter, d'une autorisation de démolition ou d'une opération d'utilité publique.

Afin de permettre une telle installation, les occupants de tous logements et locaux doivent permettre le passage et la pose des canalisations nécessaires s'ils en ont été régulièrement avisés par le propriétaire, l'usufruitier, le syndic de l'immeuble ou leur représentant qualifié.

Lorsque des logements ou pièces isolés sont desservis par un ou plusieurs cabinets d'aisances communs, le nombre de ceux-ci est déterminé en tenant compte du nombre de personnes appelées à en faire usage, sur la base d'au moins un cabinet par dix occupants. Tout cabinet ne doit pas être distant de plus d'un étage des locaux qu'il dessert ni de plus de 30 mètres en distance horizontale. Il est interdit d'affecter à usage privatif des cabinets d'aisances communs lorsque ces conditions ne sont pas remplies.

Afin de faciliter leur utilisation pour les usagers présentant un handicap moteur, les volées d'escalier d'accès à ces cabinets communs seront munies de deux rampes latérales dans un délai d'un an suivant la date de promulgation du présent règlement.

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

40-1 - Ouvertures et ventilations.

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

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

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

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

Lorsque ces pièces de service sont ventilées par un dispositif commun à l'ensemble du logement, ce dispositif doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur (2).

40-2 - Eclairage naturel.

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

40-3 - Surface des pièces.

L'une au moins des pièces principales de logement doit avoir une surface au sens du décret du 14 juin 1969 supérieure à neuf mètres carrés.

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

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

40-4 - Hauteur sous plafond.

La hauteur sous plafond ne doit pas être inférieure à 2,20 mètres. (1) Arrêtés du 22 octobre 1969 relatif à l'aération des logements (J.O. du 30 octobre 1969).

(2) idem.

#### ▶ Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs.

##### **Annexe ART. 41**

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

A l'exception des parties aménagées en jardin, le sol des cours, courettes et allées de circulation doit être revêtu de matériaux imperméables.

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

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

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

Les cheminements d'accès aux bâtiments doivent présenter une surface sans aspérité afin de permettre les déplacements sans danger et de faciliter le passage des fauteuils roulants d'handicapés moteurs.

## ▶ Ventilation des caves, escaliers et courettes.

### **Annexe ART. 41 bis**

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

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

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

Les cages d'escalier des immeubles collectifs sont munies de dispositifs permettant d'assurer leur aération.

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

Les courettes ne doivent pas être fermées à leur partie supérieure lorsque y débouchent des fenêtres, des prises d'air, des évacuations d'air vicié ou de gaz de combustion.

Compte tenu de leur configuration ainsi que de la nature et de l'importance de ces évacuations d'air vicié ou de gaz de combustion, ces courettes doivent être, en tant que de besoin, munies de dispositifs assurant une aération suffisante afin de maintenir la salubrité de leur atmosphère et des locaux qui y prennent air.

## ▶ Vide entre deux murs.

### **Annexe ART. 41 ter**

Dans le cas où des propriétaires voisins, au lieu de construire un mur mitoyen, ont élevé deux murs juxtaposés en 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 et empêcher l'humidité de s'y propager et d'y demeurer ;

3° Grillager toute ouverture pour empêcher l'entrée des rongeurs, pigeons et autres animaux.

## ▶ Section 2 : Evacuation des eaux pluviales et usées

### ▶ Evacuation.

#### **Annexe ART. 42**

42-1 - Conception des ouvrages d'évacuation.

Tous les ouvrages appelés à recevoir des eaux et matières usées, avec ou sans mélange de tous autres liquides, doivent être construits en matériaux appropriés. Leurs parois intérieures doivent être lisses et imperméables. Les joints doivent être hermétiques. Toutes dispositions doivent être prises pour éviter les effets du gel dans toutes les canalisations d'évacuation et l'infestation par les rongeurs dans les locaux traversés par ces canalisations.

Les ouvrages sont proportionnés au volume des matières solides ou 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.

L'évacuation des eaux pluviales et des eaux usées doit pouvoir être assurée en permanence. Les chutes d'aisances, les descentes d'eaux ménagères et les descentes d'eaux pluviales sont établies de façon à être accessibles sur toute leur hauteur.

Aucun obstacle ne doit s'opposer à la circulation de l'air entre l'égout public, les évènements de chutes d'aisances, des descentes d'eaux ménagères et d'évacuation des eaux vannes ou les ventilations de fosses, notamment lorsque le raccordement nécessite l'installation d'un poste de relevage.

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

Les tuyaux dits "d'évènements" doivent être prolongés au-dessus des parties les plus élevées de la construction ; ils sont établis de manière à ne jamais déboucher au-dessous ou à proximité des fenêtres ou des réserves d'eaux.

A ces tuyaux est adapté un dispositif de protection contre le passage des mouches et des moustiques. Aucune nouvelle chute d'aisances ou descentes d'eaux ménagères ne peut être établie à l'extérieur des constructions en façade sur rue.

Elles ne peuvent être tolérées extérieurement sur cours, courettes ou jardins que dans des constructions anciennes à l'occasion du renforcement de l'équipement sanitaire et en cas d'impossibilité absolue de les mettre à l'intérieur. Toutes précautions doivent être prises contre les effets du gel.

Les tuyaux de descente placés sur le parement des façades situées en limite de la voie publique doivent, au-dessus du niveau du sol, être ramenés à l'intérieur de l'immeuble pour y être branchés sur le conduit d'évacuation des eaux usées.

Au cas où les descentes pluviales débouchent dans les chéneaux ou gouttières, soit en dessous, soit à proximité de fenêtres ou de réservoirs d'eaux, elles sont alors pourvues à leur pied d'un dispositif évitant efficacement la remontée des gaz nocifs.

Les chéneaux et gouttières doivent être étanches, construits en matériaux appropriés de pente et de dimensions convenables et munis de moyens de protection permettant d'éviter leur obstruction.

Aucun dispositif envoyant directement des eaux ménagères ou des eaux-vannes dans des chéneaux ou gouttières ou descente des eaux pluviales ne peut être toléré en dehors de l'exception prévue au sous-article 42-2 ci-dessous.

42-2 - Evacuation des eaux usées dans les ouvrages d'évacuation des eaux pluviales.

Il est interdit d'évacuer des eaux usées dans les ouvrages d'évacuation des eaux pluviales et réciproquement. S'il existe un système d'évacuation séparatif à l'intérieur des propriétés ou des voies privées, les conduits d'évacuation des eaux pluviales et ceux des eaux ménagères et matières usées ne doivent avoir, à l'intérieur comme à l'extérieur des constructions desservies, que des regards entièrement distincts et aucune possibilité d'intercommunication.

Lorsque le système d'égout le permet et par dérogation de l'autorité sanitaire, seule l'évacuation d'eaux ménagères peut être tolérée dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales dans les conditions ci-après :

- aucune dérogation ne peut être accordée pour les descentes d'eaux pluviales en façade sur rue, - exceptionnellement un seul évier ou lavabo par logement, à l'exclusion de douche et baignoire, peut être raccordé sur une descente d'eaux pluviales en façade sur cour ou courette à l'aide d'une canalisation spéciale venant se brancher dans cette descente à condition que cette dernière réponde aux conditions d'établissement des descentes d'eaux ménagères.

42-3 - Voie de desserte non pourvue d'un ouvrage d'évacuation des eaux usées.

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

42-4 - Relevage des eaux usées et des eaux pluviales.

Les eaux usées et les eaux pluviales en provenance des immeubles doivent s'écouler à l'égout de façon gravitaire. Seules les eaux usées et les eaux pluviales provenant des étages et installations situés au-dessous du niveau de la voie de desserte du bâtiment peuvent être évacuées par l'intermédiaire d'un poste de relevage. Dans les immeubles collectifs de plus de 10 logements, ce poste doit être muni d'au moins deux pompes indépendantes, sauf si le relevage est effectué par un système à air comprimé.

## ► Occlusion des orifices de vidange des postes d'eau ménagère.

### **Annexe ART. 43**

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

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

## ► Protection contre le reflux des eaux d'égouts.

### **Annexe ART. 44**

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

Les propriétaires qui installent des orifices d'évacuation à un niveau inférieur à ce niveau critique le font à leurs risques et périls.

## ► Raccordement à l'égout.

### **Annexe ART. 44 bis.**

44 bis-1 - Dispositions du conduit d'évacuation à l'égout.

L'évacuation des eaux pluviales et des eaux usées est faite à l'égout public par un conduit y raccordant les tuyaux de chute et de descente. Les diamètres successifs de ce conduit sont calculés d'après les débits à évacuer sans toutefois que le diamètre au débouché de l'égout public puisse être inférieur à 12 centimètres, ni supérieur à 50 centimètres. Il pourra cependant être exigé de respecter un diamètre maximum inférieur à cette limite pour tenir compte des conditions locales d'exploitation. Si le diamètre maximum admissible est trop faible pour évacuer le débit attendu, il y aura lieu, en fonction des dispositions locales du réseau, de réaliser soit un second branchement, soit un raccordement sous forme d'un court tronçon de galerie visitable au débouché à l'égout.

Le conduit d'évacuation, composé de parties droites raccordées entre elles par des courbes de plus grand rayon possible, est posé suivant une pente uniforme de 3 centimètres par mètre, au moins.

Dans les cas exceptionnels où cette dernière condition est impossible à réaliser, l'Administration peut exiger l'addition de réservoirs de chasse ou autres moyens d'expulsion.

Les raccordements des tuyaux et descentes sur le conduit d'évacuation doivent se faire par des courbes d'un rayon minimum de 50 centimètres ou par des parties obliques formant avec le prolongement du conduit un angle de 45 degrés. Les raccordements entre tuyaux de diamètres différents doivent être exécutés au moyen de pièces coniques, droites ou courbes, suivant le cas.

Le conduit d'évacuation est formé de tuyaux en matériaux résistants, imperméables et imputrescibles, à surface unie et assemblés par des joints étanches ; ces joints ne doivent être nulle part engagés dans la maçonnerie et sont tenus apparents partout où il est possible. Il est établi un nombre suffisant de regards facilement accessibles.

Dans les égouts dépourvus de banquettes, la génératrice inférieure du conduit, à l'aplomb du parement intérieur de l'égout public, est placée à 0,25 mètre au-dessus du radier de cet ouvrage.

Dans les collecteurs pourvus de banquette du côté de celle-ci, le conduit d'évacuation est placé immédiatement au-dessous du niveau supérieur de la banquette qu'il traverse par un demi-tuyau recouvert d'une grille en matériau non glissant, scellée et arasée au niveau supérieur de ladite banquette.

Dans les égouts pourvus de banquette, du côté de celle-ci, les dispositions du paragraphe précédent seront applicables en règle générale. Toutefois, pour certains types d'égouts, l'axe de la canalisation sera réglé au niveau de la banquette.

Le conduit d'évacuation de l'immeuble reste apparent sur toute sa longueur et est prolongé jusqu'à l'aplomb du parement intérieur de l'égout public sans dépasser cet aplomb. Le conduit est raccordé à l'égout public par une partie courbe dirigée dans le sens de l'écoulement.

44 bis-2 - Branchements particuliers, dimensions, dispositions.

Le conduit d'évacuation à l'égout est posé dans une galerie maçonnée dénommée "branchement particulier".

Les branchements particuliers d'égout et les murages sont exécutés conformément aux dispositions observées pour la construction de l'égout auquel ils sont rattachés et avec des matériaux semblables ou admis comme équivalents par l'Administration. Ces branchements présentent intérieurement les dimensions ci-après :

Hauteur sous clef, 1,80 mètre ;

Largeur aux naissances, 0,90 mètre ;

Largeur au radier, 0,50 mètre.

En cas de nécessité, l'Administration pourra imposer un branchement de dimensions supérieures.

La dimension des branchements est déterminée en fonction de l'encombrement des différentes conduites qu'ils contiennent et, en particulier des branchements d'alimentation en eau dont le diamètre est fixé en vertu du règlement concernant les abonnements aux eaux de la Ville de Paris. Le non-respect de ces dispositions pourra faire obstacle à la réalisation du branchement d'eau.

Chaque branchement particulier d'égout est mis en communication avec l'intérieur de l'immeuble et aéré. Il est fermé à l'aplomb de l'égout public, par un mur de 0,30 mètre d'épaisseur au moins, en maçonnerie de meulière au mortier de ciment, enduit également au mortier de ciment sur ses deux



parements.

Ce murage présente, du côté de l'immeuble, un parement vertical et, du côté de l'égout, épouse le profil du piédroit jusqu'à la naissance de la voûte, pour se prolonger ensuite verticalement jusqu'à la rencontre de la voûte du branchement, dont la pénétration reste dès lors apparente à l'intérieur de l'égout. Une plaque en porcelaine, en lave émaillée, ou en matériaux similaires, portant le numéro de l'immeuble, est scellée dans l'enduit qui recouvre le parement du mur à l'intérieur de l'égout.

L'accès du branchement est implanté dans une partie commune de l'immeuble, non affectée à un usage particulier (chaufferie, local à ordures, machinerie d'ascenseur, etc.).

Cet accès est constitué soit par l'orifice d'un regard, soit par l'ouverture directe en sous-sol. Il est maintenu libre en permanence.

44 bis-3 - Canalisations enterrées.

Dans les voies publiques, les conduits d'évacuations existants, non encore établis à l'intérieur de branchements particuliers, sont tolérés tant qu'il n'est pas procédé sur l'immeuble ainsi drainé, soit à l'établissement de constructions nouvelles, soit à des transformations affectant le gros oeuvre du bâtiment ou son économie générale.

44 bis-4 - Dispositions particulières aux voies privées.

Dans les voies privées ayant un débouché sur une voie déjà pourvue d'un écoulement souterrain, les eaux pluviales et ménagères des maisons ne doivent pas, à moins d'impossibilité absolue, être écoulées à ciel ouvert.

Pour évacuer ces eaux ainsi que les eaux vannes, il est établi, avec l'accord de l'Administration et sur la longueur nécessaire :

- soit un conduit souterrain étanche et convenablement aménagé pour recevoir ces eaux et muni de regards en nombre suffisant, - soit un égout visitable d'un des types en usage dans les voies publiques.

Ces ouvrages sont lavés en tant que de besoin par des dispositifs de chasse d'eau.

Lorsque la voie privée est drainée par un égout visitable, les branchements particuliers y raccordant des immeubles riverains sont établis conformément aux dispositions relatives aux voies publiques.

Lorsque la voie privée est drainée par une canalisation posée dans le sol, le raccordement des immeubles de la voie s'effectue dans les conditions ci-après :

La constitution des tuyaux et de leurs joints ainsi que leurs profondeurs et leurs conditions de pose doivent assurer durablement la bonne conservation du branchement en service, notamment son étanchéité, en dépit des effets de la circulation des véhicules.

Le diamètre intérieur du branchement doit être inférieur à celui de la canalisation publique réceptrice, sans pouvoir descendre en-dessous de 12 centimètres.

Dans toute la mesure du possible, les branchements sont rectilignes et pourvus d'une pente minimale de 3 centimètres par mètre.

Lorsque le branchement rencontre sous la voie publique des tuyaux d'eau, de gaz, des canalisations électriques, etc., ces ouvrages sont isolés dans un fourreau en fonte ou constitué d'un matériau donnant les mêmes garanties, aux frais du propriétaire.

La réalisation du raccordement fait l'objet d'un soin particulier. L'insertion du branchement ne doit former aucune saillie ni introduire aucune irrégularité des parois à l'intérieur de l'ouvrage. Le déversement doit s'opérer sous une obliquité convenable (60 degrés en général) de manière à ne pas troubler le régime d'écoulement dans la canalisation.

Au droit de toute voie privée, le branchement de l'ouvrage collectif d'assainissement est constitué par un tronçon d'égout d'un des types en usage dans les voies publiques.

Ce branchement est établi à partir de l'égout public jusque dans l'intérieur de la voie privée et suffisamment prolongé au-delà de l'alignement pour recevoir toutes les eaux usées et pluviales de la voie privée, sans qu'aucun ouvrage soit établi à cet effet sur la voie publique.

Ce tronçon d'égout est raccordé à l'égout public par une partie courbe dirigée dans le sens de l'écoulement ; il forme le prolongement de l'égout de la voie privée lorsque celui-ci est constitué par une galerie en maçonnerie ; il est fermé à l'extrémité amont par un mur-pignon, lorsque la voie privée est drainée par des canalisations posées dans le sol.

44 bis-5 - Branchements non murés.

Les propriétaires de branchements particuliers actuellement existants, en communication avec les égouts publics, sont tenus de les faire murer au droit de l'égout, conformément aux prescriptions de l'article 44 bis-2.

Cette modification sera effectuée, au plus tard, lors du premier travail de modification ou d'entretien qui sera entrepris sur le branchement.

Le curage des branchements non murés est assuré par l'Administration, aux frais des propriétaires, en même temps que celui de l'égout public.

44 bis-6 - Construction et entretien des branchements.

Un branchement particulier d'égout ne peut desservir qu'une seule propriété. Mais une propriété peut être desservie par autant de branchements qu'il est nécessaire pour l'évacuation de ses eaux dans les meilleures conditions possibles.

Les branchements particuliers de même que les conduits d'évacuation sont construits aux frais des propriétaires intéressés.

Les projets de branchements particuliers sont dressés aux frais de l'administration et par ses ingénieurs auxquels les propriétaires doivent fournir toutes indications nécessaires à la rédaction du projet.

Les travaux ne peuvent être entrepris qu'après une approbation régulière du projet de branchement et

dans les conditions de cette approbation.

Les propriétaires sont tenus de prendre toutes dispositions afin que les agents des administrations chargés de la surveillance aient libre accès en permanence aux branchements particuliers desservant leurs immeubles.

L'entretien des branchements particuliers et de leurs accessoires est à la charge des propriétaires, quelle que soit l'époque de leur établissement.

Les propriétaires doivent tenir constamment les branchements en parfait état de propreté et faire enlever les eaux qui pourraient s'y amasser.

Ils ne doivent y faire aucun dépôt de quelque nature que ce soit.

Les propriétaires ne pourront élever aucune réclamation dans le cas où les branchements seraient traversés, à une époque quelconque postérieure à leur établissement, par des conduites d'eau, de gaz, des canalisations électriques, etc., ou atteints et modifiés de quelque manière que ce soit par des entreprises d'intérêt général.

Chaque propriétaire est responsable, tant vis-à-vis des tiers, des conséquences de l'établissement, de l'existence et de l'entretien des ouvrages construits, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur de son immeuble pour le drainage de celui-ci.

44 bis-7 - Branchements inutilisés.

Tout branchement inutilisé pour quelque cause que ce soit doit être remblayé, aux frais du propriétaire, après enlèvement de toutes les canalisations qu'il peut renfermer. Si le branchement est ouvert sur l'égout public, il est alors fermé à l'aplomb de cet ouvrage par un mur de 0,30 mètre d'épaisseur au moins en maçonnerie de meulière au mortier de ciment présentant, du côté de l'immeuble, un parement vertical et épousant, du côté de l'égout, le profil du piédroit et de la voûte de celui-ci. Le parement en égout est enduit au mortier de ciment.

Si le branchement particulier est muré à l'aplomb de l'égout public, le numéro de l'immeuble est enlevé ; la niche, s'il y en a une, est supprimée ; tous les trous traversant le murage sont bouchés et il est procédé, sur le parement en égout, à tous les raccords d'enduit au mortier de ciment nécessaires. Lorsqu'une canalisation enterrée est inutilisée, l'Administration, suivant le cas, prescrit sa démolition ou son bourrage. La pénétration à travers la maçonnerie de l'égout est obturée dans les mêmes conditions que les trous traversant le murage.

L'Administration doit être avisée de ces suppressions.

44 bis-8 - Déclaration.

Tous aménagements ou agencements de dispositifs d'évacuation et branchements à l'égout public font l'objet d'une demande d'autorisation à l'autorité compétente dans les formes fixées par les réglementations en vigueur.

## ► Caniveaux et gargouilles.

### **Annexe ART. 44 ter**

Toute propriété qui n'est bordée sur aucun côté par une voie pourvue d'égout peut écouler ses eaux pluviales et ménagères au niveau du sol du rez-de-chaussée, à partir du tuyau de descente jusqu'au ruisseau de la rue, dans les conditions suivantes :

- le sol des cours et courettes ainsi que les caniveaux doivent être aménagés conformément à l'article 41 du Règlement sanitaire.

Les gargouilles en fonte munies d'une rainure destinée à en faciliter le curage peuvent être tolérées dans les installations existantes, à condition qu'il ne manifeste aucun débordement et aucune odeur susceptible d'incommoder les occupants des bâtiments, - les caniveaux ou gargouilles doivent être distants de 80 centimètres au moins des bâtiments d'habitation et en être séparés par des revers fortement inclinés ou de préférence par des trottoirs, - dans la traversée des bâtiments, les eaux pluviales et ménagères doivent s'écouler par des caniveaux couverts et étanches établis sur une pente suffisante et uniforme, avec regards ménagés de cinq en cinq mètres au moins,

- ces caniveaux tenus en parfait état de propreté au moyen de chasses d'eau, ne peuvent en aucun cas être établis dans les locaux habitables ou à l'usage de commerce ou d'industrie. Quand ils traversent les allées, vestibules ou couloirs communs, ces locaux doivent être convenablement éclairés et en communication permanente par une large baie constamment ouverte avec l'air extérieur, - la traversée de la voie se fait au moyen d'un tuyau en acier de résistance suffisante noyé dans le trottoir et débouchant directement dans le caniveau de la rue. Ce tuyau doit être tenu en parfait état d'entretien.

## ► Section 3 : Locaux sanitaires

### ► Cabinets d'aisances et salles d'eau.

### **Annexe ART. 45**

Les salles d'eau et les cabinets d'aisances sont ventilés dans les conditions fixées à l'article 40. Les murs, plafonds et boiseries des cabinets d'aisances et salles d'eau doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté.

Les murs et les sols doivent être en parfait état d'étanchéité.

Afin de faciliter leur utilisation par les usagers présentant un handicap moteur et de permettre de porter secours à une personne prise de malaise, les cabinets d'aisances à usage commun sont équipés de siège à l'anglaise et de poignées latérales ; lorsque la disposition des lieux le permet, leur porte doit s'ouvrir de préférence vers l'extérieur. Les cabinets non conformes à ces obligations doivent être transformés dans un délai de trois ans suivant la date de promulgation du présent règlement. Les cabinets d'aisances doivent toujours disposer d'eau en permanence pour le nettoyage des cuvettes.

a) Pièce commune au cabinet d'aisances et à la salle d'eau, de bains et de toilette :

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

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

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

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

c) Poste d'eau à proximité de cabinets d'aisances à usage commun :

Lorsqu'il existe un cabinet d'aisances à usage commun, il doit y avoir à proximité de ce cabinet un poste d'eau avec évacuation indépendante ; ce poste d'eau est situé à l'extérieur de ce cabinet d'aisances.

## ► Caractéristiques des cuvettes de cabinets d'aisances.

### **Annexe ART. 46**

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

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

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

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

## ► Cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation et d'évacuation des matières fécales.

### **Annexe ART. 47**

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

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

Toutes précautions spéciales sont prises notamment pour qu'il ne se manifeste aucun reflux d'eaux-vannes ni désamorçage de joints hydrauliques dans les appareils branchés sur la même chute.

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

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

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

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

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

L'appareil portera de manière apparente et indélébile les prescriptions d'interdiction ci-après :  
"Il est interdit d'évacuer les ordures ou déchets au moyen de cet appareil".  
"En cas de panne du dispositif de désagrégation, l'utilisation du cabinet d'aisances est interdite jusqu'à remise en parfait état de marche".

## ▶ Section 4 : Ouvrages d'assainissement

### ▶ Dispositif d'accumulation.

#### **Annexe ART. 48**

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

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

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

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

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

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

Ces fosses sont munies d'une ouverture d'extraction présentant une section minimale de 0,70 mètre carré maintenue fermée en dehors des périodes de vidange par un tampon hermétique. Cette ouverture doit être placée à l'air libre. Les tuyaux de chute doivent avoir une pente suffisante. Un tuyau d'évent est établi indépendamment des tuyaux de chute de manière à ne pas constituer une gêne pour le voisinage.

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

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

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

### ▶ Dispositif de traitement

#### **Annexe ART. 49**

Ces appareils doivent être établis conformément à la réglementation en vigueur. Nota : Notamment arrêté du 14 juin 1969 relatif aux fosses septiques et appareils ou dispositifs épurateurs des effluents des bâtiments d'habitation (J.O. du 24 juin 1969).

### ▶ Dispositifs d'évacuation.

#### **Annexe ART. 50**

Les puits perdus, les puits abandonnés et les puisards absorbants destinés à recevoir des eaux usées sont interdits. L'épandage souterrain et les puits filtrants peuvent être autorisés par l'autorité sanitaire dans les conditions prévues par la réglementation seulement en cas d'absence d'égout public.

Le déversement des eaux et matières usées de toutes origines dans les vides d'anciennes carrières est interdit.

## ▶ Section 5 : Installations d'électricité et de gaz, de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude

### ▶ Installations d'électricité.

#### **Annexe ART. 51**

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

### ▶ Installations de gaz.

#### **Annexe ART. 52**

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

Nota : Arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances (J.O. du 24 août 1977).

### ▶ Installations de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude par combustion.

#### **Annexe ART. 53**

53-1 - Règles générales.

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

- les installations d'appareils utilisant des combustibles gazeux ou hydrocarbures liquéfiés doivent être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (1).

- les installations d'appareils utilisant des combustibles solides ou liquides doivent être raccordées à un conduit d'évacuation des gaz de combustion (2).

Nota : (1) Arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances (J.O. du 24 août 1977).

Nota : (2) Arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public (J.O. numéro complémentaire du 21 juillet 1978).

53-2 - Conduits d'évacuation.

A l'exception des cas prévus par la réglementation relative aux appareils à gaz ou hydrocarbures liquéfiés fonctionnant en circuit étanche, il est interdit de raccorder un appareil de combustion à un conduit d'évacuation ne présentant pas les caractéristiques de tirage et d'isolation thermique prévues par la réglementation en vigueur (1). Les orifices extérieurs de ces conduits d'évacuation doivent être également conformes à la réglementation en vigueur (1).

Nota : (1) Notamment arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements (J.O. du 30 octobre 1969).

Tout conduit de fumée brisé ou crevassé doit être immédiatement remis en bon état de fonctionnement.

Les conduits sinistrés ou vétustes seront reconstruits selon les règlements de construction en vigueur. Toute modification ou adjonction de conduits d'évacuation de gaz de combustion, notamment l'exhaussement, doit être réalisée conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (1).

Les caractéristiques des conduits d'évacuation et la situation de leurs débouchés extérieurs doivent être également conformes aux dispositions des règlements en vigueur (1).

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

Sauf dans les cas et conditions prévus par la réglementation en vigueur (1), chaque conduit de fumée ne doit desservir qu'un seul foyer.

Nota : (1) Notamment arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements (J.O. du 30 octobre 1969).

Lorsque les appareils de production d'eau chaude sont distincts des appareils de chauffage, ils doivent

être raccordés sur des conduits différents.

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

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

La construction des carneaux, c'est-à-dire des conduits de fumée fixes, horizontaux ou obliques, est soumise aux règles de construction des conduits de fumée, notamment celle visant l'isolation thermique.

Les carneaux ne doivent pas traverser un local destiné au stockage du mazout. Ils sont munis de tampons ou trappes de ramonage éloignés d'axe en axe de 1,50 mètre au maximum et à l'endroit des changements de direction, exception faite pour les carneaux où un ouvrier peut pénétrer et pour ceux munis de dispositifs ou d'accès spécialement conçus pour permettre un ramonage efficace.

Dans les bâtiments existant au 1er janvier 1959 (1), les carneaux peuvent sortir de la chaufferie où sont installés les foyers à condition que la longueur de leur parcours soit inférieure au tiers du parcours des conduits de fumée auxquels ils sont raccordés et que tous les tampons ou trappes de ramonage exigés ci-dessus soient accessibles des parties communes du bâtiment.

Les carneaux desservant des foyers fermés d'une puissance égale ou inférieure à 23,2 kW, mis en place dans un bâtiment existant, peuvent par tolérance traverser la cuisine ou un dégagement du local intéressé.

Nota : (1) Date d'entrée en vigueur de l'arrêté interministériel du 14 novembre 1958 fixant les règles de construction des conduits de fumée dans les immeubles d'habitation.

Les appareils à combustion doivent être raccordés directement sur les conduits de fumée. Ils ne doivent pas être branchés :

- dans les poêles de construction comportant coffre ou étuve, - dans les cheminées comportant un appareil de récupération de chaleur faisant fond de cheminée et faisant obstacle au nettoyage normal,
- dans les âtres de cheminées constituant des foyers ouverts, sauf aménagement permanent assurant un tirage normal et une étanchéité suffisante.

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

Sauf exception prévue à l'article 53-5 ou par la réglementation concernant les combustibles gazeux, il est formellement interdit de pratiquer des ouvertures dans un conduit de fumée fixe ou mobile pour y faire arriver des gaz, de la vapeur et même de l'air ou des fumées autres que celles provenant de l'appareil qu'il dessert.

53-3 - Ventilation.

Il est interdit d'installer des appareils à combustion dans des pièces qui ne sont pas munies d'une amenée d'air neuf ayant une section libre non condamnable d'au moins 0,50 décimètre carré.

Les dispositifs jouant ce rôle doivent être disposés et aménagés de telle façon que le courant d'air qu'ils occasionnent ne constitue pas une gêne pour les occupants.

Des chaudières et générateurs de chauffage central ou de production centrale d'eau chaude d'une puissance utile totale inférieure ou égale à 70 kW ne peuvent être installés que dans les locaux largement ventilés possédant :

- a) En partie basse, une amenée d'air neuf aménagée dans les conditions fixées ci-dessus ;
- b) En partie haute, une évacuation d'air ayant une section libre non condamnable suffisante d'au moins 1 décimètre carré, placée près du plafond et débouchant directement à l'extérieur.

Pour les appareils à gaz ou hydrocarbures liquéfiés, cette évacuation peut être réalisée dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur.

Nota : Arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances.

S'ils sont situés en cave ou en sous-sol : une amenée d'air neuf et un départ de l'air vicié aménagés dans les conditions fixées pour les chaufferies.

Nota : Arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureau ou recevant du public.

Lorsque la puissance utile totale est supérieure à 70 kW, ces appareils ne peuvent être installés que dans les locaux spécialisés de type chaufferie comportant une amenée d'air neuf et une évacuation d'air vicié aménagés conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

Nota : Arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances.

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

Il est interdit de raccorder la ventilation haute des sas de parcs de stationnement, ainsi que celle des installations de vide-ordures, sur les conduits de ventilation des locaux d'habitation.

Il est interdit de raccorder la ventilation haute des sas de parcs de stationnement, ainsi que celle des installations de vide-ordures, sur les conduits de ventilation des locaux d'habitation.

53-4 - Installations de chauffage par air chaud.



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

#### 53-5 - Modérateurs.

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

#### 53-6 - Clés et registres.

Il est interdit de placer des clés ou registres en aval de la buse, sur les évacuations des gaz de combustion (conduits, carneaux ou tuyaux de raccordement) de tout appareil à combustible solide, liquide ou gazeux.

Toutefois, pour les appareils anciens utilisant un combustible solide et ne comportant pas de dispositif de réglage efficace de la combustion, on peut placer de tels clés ou registres en aval de la buse, à condition que ceux-ci ne puissent obturer en position de fermeture maximale plus des trois quarts de la section du conduit et que leur forme ou leur disposition ne puisse favoriser l'obstruction du conduit par la suie ou tout autre dépôt.

#### 53-7 - Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation.

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

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

Si les locaux ci-dessus ne comportent que des appareils à combustion raccordés à des conduits de fumée à extraction mécanique, il est permis d'y installer les dispositifs visés au premier alinéa ou d'y faire déboucher les vidoirs de vide-ordures lorsque la colonne correspondante est ventilée par extraction mécanique sous réserve que soient prises les précautions prescrites par la réglementation en vigueur en cas de panne du dispositif d'extraction des conduits de fumée.

Nota : Arrêtés du 22 octobre 1969 relatifs à l'aération des logements et aux conduits de fumée desservant les logements.

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

#### 53-8 Installations d'appareils à combustion autres que ceux destinés au chauffage, à la cuisine ou à la production d'eau chaude.

Les installations d'appareils à combustion autres que ceux destinés au chauffage, à la cuisine ou à la production d'eau chaude doivent remplir les conditions fixées à cet article. En outre, les évacuations de gaz d'échappement de moteurs fixes à combustion interne ou à explosion doivent toujours être raccordées à des conduits présentant les caractéristiques requises pour les conduits de fumée, y compris pour la situation de leurs débouchés extérieurs. Ces conduits doivent être capables de résister à la pression de fonctionnement et, s'ils traversent des locaux occupés ou habités, être placés à l'intérieur d'une gaine présentant les mêmes caractéristiques mécaniques qu'un conduit de fumée.

Cette gaine peut servir de ventilation haute du local où est installé le moteur ; dans le cas contraire, elle doit être en communication directe à sa partie basse et à sa partie haute avec l'air extérieur. Elle est indépendante de toute autre et doit également déboucher au niveau imposé pour les conduits de fumée.

## ► Installations thermiques ne comportant pas de combustion.

### **Annexe ART. 53 bis.**

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

Ceux contenant des installations d'une puissance utile totale supérieure à 70 kW doivent être ventilés et isolés dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur.

Nota : Arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux, ou recevant du public.

## ► Section 6 : Bruit dans l'habitation

### ► Bruit.

### **Annexe ART. 54**

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

Le choix des équipements, leur implantation et leur installation doivent être effectués de manière à réduire à leur valeur minimale les bruits transmis.

Nota : (1) Arrêté du 14 juin 1969 relatif à l'isolation acoustique dans les bâtiments d'habitation (J.O. du 24 juin 1969) modifié par arrêté du 22 décembre 1975 (J.O. du 7 janvier 1976).

## ▶ Chapitre IV : Logements loués meublés ou garnis, hôtels (1) Locaux affectés à l'hébergement collectif (2)

### ▶ Section 1 : Généralités

#### ▶ Domaine d'application

### **Annexe ART. 55**

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

Le présent chapitre s'applique également à tous les locaux affectés à l'hébergement collectif sans préjudice des réglementations particulières visant certains d'entre eux (3).

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

La réglementation relative à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public est applicable à ces catégories de locaux.

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

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

(2) Loi n° 73-548 du 27 juin 1973 relative à l'hébergement collectif.

Décret n° 75-59 du 20 janvier 1975 portant application de ladite loi (J.O. du 1er février 1975).

(3) Les foyers de travailleurs, de personnes âgées ou autres sont régis par le Code de la construction et de l'habitation (art. R. 111-1 et suivants) qui a abrogé les dispositions du décret n° 69-596 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation.

#### ▶ Surveillance.

### **Annexe ART. 56**

Toute mise en exploitation d'immeuble, partie d'immeuble ou d'habitation comprenant plusieurs logements ou pièces affectés à la location en meublé, en garni ou à usage d'hôtel, doit faire l'objet d'une déclaration préalable à la Préfecture de police. Tout changement dans l'occupation ainsi que toute modification du nombre ou de la disposition des locaux doivent être également déclarés.

56-1 - Les locaux qui ne remplissent pas les conditions fixées par le présent règlement sanitaire seront en totalité ou en partie interdits à la location ou à l'hébergement.

56-2 - Les représentants du service chargés de la surveillance et de la salubrité des logements loués meublés, garnis et des hôtels ont accès aux locaux pour y faire toutes constatations et vérifications nécessaires ; les logeurs ou responsables de ces locaux sont tenus de les recevoir et de faciliter leur mission.

### ▶ Section 2 : aménagement des locaux

#### ▶ Equipements et conditions générales d'occupation.

## Annexe ART. 57

► Modifié par Bulletin municipal officiel de la ville de Paris, article 1er

57-1 - Lorsqu'un logement loué meublé ou garni, ou un hôtel communie avec un débit de boissons, une entrée indépendante doit être aménagée et maintenue constamment disponible.

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

57-2 - Les chambres à la location en meublé ou en garni, ou à l'usage d'hôtel, doivent répondre aux conditions minimales ci-après :

1° Avoir une hauteur minimale sous plafond de 2,20 mètres ;

2° Avoir une surface minimale au sol de 7 mètres carrés pour recevoir une personne, de 9 mètres carrés pour recevoir deux personnes, de 14 mètres carrés pour recevoir trois personnes et de 18 mètres carrés pour recevoir quatre personnes. Au-delà de quatre personnes, et par personne, la surface est majorée de 5 mètres carrés.

La plus petite dimension au sol ne doit pas être inférieure à 2 mètres pour les chambres à une personne et à 2,50 mètres pour les autres.

Il n'est pas tenu compte, pour le calcul de ces surfaces, des salles de bains, d'eau ou de toilette, des combles non aménagés, des terrasses, loggias, balcons, séchoirs extérieurs et parties formant dégagements ou culs-de-sac d'une largeur inférieure à deux mètres.

Lorsqu'un lavabo ou plusieurs lavabos sont installés dans la chambre, la surface minimale est majorée d'un mètre carré par unité ;

3° Satisfaire aux normes minimales d'aération et d'éclairage ci-après, soit :

Pour une chambre :

- d'une personne, une baie ouvrante de 1 mètre carré, - de deux personnes, une baie ouvrante de 1,25 mètre carré, - de trois personnes, une baie ouvrante de 1,50 mètre carré, - de quatre personnes, une baie ouvrante de 2 mètres carrés.

Les dortoirs divisés en boxes individuels doivent être largement ouverts sur les dégagements pour assurer le renouvellement de l'air ; ils doivent comporter en annexe les installations sanitaires suivantes ;

- une salle de douches à raison d'une douche pour dix personnes ou fraction de dix personnes, - des cabinets d'aisances à raison d'un pour dix occupants ou fraction de dix occupants, - un lavabo pour trois personnes au maximum.

Indépendamment des éléments d'équipement propres à chaque catégorie de meublés, garnis ou hôtels, l'exploitant est tenu de fournir à chacun de ses locataires les services et prestations correspondant à la catégorie de l'établissement.

Il est interdit d'établir des couvertures, même vitrées, au-dessus des espaces sur lesquels s'aèrent et s'éclairent les pièces d'habitation, les cuisines et les groupes sanitaires.

57-3 - Equipements collectifs.

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

Ils doivent être munis d'un dispositif de fermeture intérieure ; l'exploitant doit être en possession d'une clé permettant d'ouvrir les portes en cas d'accident.

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

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

57-4 - Equipement des pièces.

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

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

Les chambres sont équipées au moins de deux points lumineux. Les canalisations électriques doivent être fixées aux parois dans les conditions prévues par la norme NF C 15-100 pour chaque type de conducteurs ; cette disposition interdit notamment les "fils volants".

Les appareils de chauffage doivent être maintenus à distance convenable de toute matière inflammable et reposer, le cas échéant, sur une plaque isolante, de manière à prévenir tout danger d'incendie.

## ► Locaux anciens.

### Annexe ART. 58

Dans les immeubles construits antérieurement à la publication du présent règlement, l'exploitation des locaux à usage de meublés, garnis ou hôtels qui satisfont aux dispositions de l'ordonnance n° 72-16824 du Préfet de police, en date du 29 décembre 1972, notamment en ce qui concerne les installations de chauffage et de production d'eau chaude, pourra être tolérée à titre transitoire et précaire.

En cas de transformation ou de réparation affectant le gros oeuvre des bâtiments ou l'économie

générale desdits bâtiments à usage ou à destination de meublés, garnis ou hôtels, les nouveaux agencements doivent être conformes aux prescriptions du présent règlement.

## ▶ Section 3 : Usage et entretien des locaux

### ▶ Service de l'électricité, de l'eau et des sanitaires.

#### **Annexe ART. 59**

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

### ▶ Entretien.

#### **Annexe ART. 60**

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

### ▶ Mesures prophylactiques.

#### **Annexe ART. 61**

La location des locaux meublés ayant été occupés même partiellement ou temporairement par des personnes atteintes de maladies transmissibles nécessitant légalement la désinfection terminale est interdite tant que ces locaux n'ont pas été désinfectés dans les conditions réglementaires. La désinfection et la désinsectisation de la literie et des locaux peuvent être prescrites toutes les fois que ces opérations sont jugées nécessaires. La literie doit être maintenue en bon état d'entretien et de propreté ; la surveillance porte non seulement sur les locaux, mais également sur les objets mobiliers.

## ▶ Titre III : Dispositions applicables aux bâtiments autres que ceux à usage d'habitation et assimilés

### ▶ Type de locaux visés.

#### **Annexe ART. 62**

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

## ▶ Section 1 : Aménagement des locaux.

#### **Annexe ART. 62**

Les dispositions du titre II relatives à l'aménagement des locaux d'habitation sont applicables aux constructions neuves et transformations d'établissements visés à l'article 62 ci-dessus, à l'exception : - de l'article 40, - de l'alinéa b de l'article 45.

La hauteur sous plafond des locaux recevant du public doit être au minimum de 2,50 mètres pour les établissements implantés à rez-de-chaussée ou en étage et de 2,60 mètres pour ceux implantés en sous-sol.

Des hauteurs inférieures peuvent être admises par le Préfet de police lorsque dans les conditions normales d'occupation la ventilation permet d'assurer des débits supérieurs et des limitations inférieures aux spécifications définies par l'article 64 ci-après.

## ▶ Section 2 : Ventilation des locaux.

### **Annexe ART. 62**

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

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

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

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

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

## ▶ Ventilation des locaux

### ▶ Généralités.

### **Annexe ART. 63**

63-1 - Dispositions de caractère général.

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

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

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

Les locaux dits "à pollution spécifique" : cuisines, salles d'eau, cabinets d'aisances et tous autres locaux où existent des émissions de produits nocifs ou gênants autres que ceux liés à la seule présence humaine (notamment certains laboratoires et locaux où fonctionnent des appareils susceptibles de dégager des polluants gazeux non rejetés directement à l'extérieur, tels le monoxyde de carbone, le dioxyde de carbone, l'ammoniac, l'ozone, etc.).

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

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

L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins huit mètres de toute fenêtre, de toute prise d'air neuf, de tout débouché de conduit de fumée et de tout conduit de ventilation sauf aménagements tels qu'une reprise d'air pollué ne soit pas possible. L'air extrait des locaux à pollution spécifique doit, en outre, être rejeté sans recyclage.

63-2 - Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux dépendant du même établissement.

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

- des locaux de circulation, - des locaux occupés épisodiquement par un petit nombre de personnes (archives, dépôts), - des locaux à pollution spécifique.

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

L'air repris dans une seule salle et réintroduit dans cette salle à l'exclusion de tous autres locaux du même établissement n'est pas considéré comme de l'air recyclé ; l'air neuf, comme précédemment, peut y être mélangé ou introduit séparément.

L'air recyclé n'est utilisable que dans les conditions définies dans les articles suivants.

## ▶ Ventilation mécanique ou naturelle par conduits.

### **Annexe ART. 64**

Locaux à pollution non spécifique.

Dans les locaux à pollution non spécifique, le débit normal d'air neuf à introduire est fixé dans le tableau ci-après nonobstant les interdictions de fumer résultant d'autres réglementations. Ce débit est exprimé en litres par seconde et par occupant en occupation normale.

Nota : Les interdictions de fumer découlent de l'application du décret n° 77-1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (J.O. du 17 septembre 1977) et du décret n° 73-1007 du 31 octobre 1973 inclus dans le Code de la construction et de l'habitation et des règlements de sécurité pris pour son application (J.O. du 4 novembre 1973).

:=====;
: : DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF :
: : en litres par seconde et par :
: : occupant (air à 1,2 kg/m3). :
: DESTINATION DES LOCAUX :-----:-----:
: : Locaux dans : Locaux dans :
: : lesquels il est : lesquels il :
: : interdit de : n'est pas :
: : fumer. : interdit de :
: : : fumer. :
:-----:-----:-----:
: Locaux d'enseignement : : : :
: : : :
: Classes, salles d'études, : : :
: laboratoires (à l'exclusion : : :
: de ceux à pollution : : :
: spécifique) : : : :
: : : :
: Ecoles maternelles, primaires : : :
: et secondaires du premier : : :
: cycle : 4 : - :
: : : :
: Secondaires du second cycle : : :
: et universitaires : 5 : 7 :
:=====;
:=====;
: : DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF :
: : en litres par seconde et par :
: : occupant (air à 1,2 kg/m3). :
: DESTINATION DES LOCAUX :-----:-----:
: : Locaux dans : Locaux dans :
: : lesquels il est : lesquels il :
: : interdit de : n'est pas :



: : fumer. : interdit de :
: : : fumer. :
:-----:-----:-----:
: Ateliers : : 5 : 7 :
: : : :
: Locaux d'hébergement : : : :
: Chambres, dortoirs, cellules, : : :
: salles de repos : 5 : 7 :
: : : :
: Bureaux et locaux assimilés : : : :
: Tels que locaux d'accueil, : : :
: bibliothèques, bureaux de : : :
: poste, banques : 5 : 7 :
: : : :
: Locaux de réunions : : : :
: Tels que salles de réunions, : : :
: de spectacles, de culte, : : :
: clubs, foyers : 5 : 8 :
:=====:=====:=====:
:=====:=====:=====:
: : DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF :
: : en litres par seconde et par :
: : occupant (air à 1,2 kg/m3). :
: DESTINATION DES LOCAUX :-----:-----:
: : Locaux dans : Locaux dans :
: : lesquels il est : lesquels il :
: : interdit de : n'est pas :
: : fumer. : interdit de :
: : : fumer. :
:-----:-----:-----:
: Locaux de vente : : : :
: Tels que boutiques, : : :
: supermarchés : 6 : 6 :
: : : :
: Locaux de restauration : : : :
: Cafés, bars, restaurants, : : :
: cantines, salles à manger : 6 : 8 :
: : : :

: Locaux à usage sportif : : : :
: Par sportif : : : :
: Dans une piscine : 6 : - :
: Dans les autres locaux : 7 : 8 :
: : : :
: Par spectateur : 5 : 8 :
:=====;=====:

Pour les locaux où la présence humaine est épisodique (dépôts, archives, circulations, halls d'entrée, etc.) et où la distribution intérieure ne permet pas qu'ils soient ventilés par l'intermédiaire des locaux adjacents, le débit minimal d'air neuf à introduire est de 0,1 litre par seconde et par mètre carré. En aucun cas, dans les conditions habituelles d'occupation, la teneur de l'atmosphère en dioxyde de carbone ne doit dépasser 1 pour mille avec tolérance de 1,3 pour 1000 dans les locaux où il est interdit de fumer.

Si la densité d'occupation des locaux est très variable, la ventilation modulée ou discontinue est admise sous réserve que la teneur en dioxyde de carbone ne dépasse pas les valeurs fixées précédemment. En cas d'inoccupation des locaux, la ventilation peut être arrêtée : elle doit cependant être mise en marche avant occupation des locaux et maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant. L'air neuf entrant dans ces locaux doit être pris à l'extérieur sans transiter dans d'autres locaux. Il peut être mélangé à de l'air dit "recyclé" mais sans que cela puisse réduire le débit minimal d'air neuf, nécessaire à la ventilation, fixé ci-dessus.

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

64-2 - Locaux à pollution spécifique.

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

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

:=====;=====:
: DESTINATION DES LOCAUX : DEBIT MINIMAL D'AIR NEUF :
:-----;-----:
: Toilettes : : :
: Salles de bains ou de douche : :
: individuelle (hôtel par exemple) : 10 litres/seconde par local :
: : :
: Cabinets d'aisances isolés : 8 litres/seconde par local :
: : :
: Salles de bains ou de douche : :
: individuelle avec cabinet : 15 litres/seconde par local :
: d'aisances : :
: : :
: Bains, douches et cabinets : 5 litres/seconde par :
: d'aisances groupés : occupant potentiel :
: : :
: Cuisine collective : 300 litres/seconde par :
: : mètre carré de surface :
: : de cuisson. :
:=====;=====:

Si les polluants sont nocifs ou dangereux, ils doivent être captés au voisinage de leur émission. Sauf exigence particulière (locaux de recherches biologiques par exemple), l'air provenant des locaux à pollution non spécifique notamment des couloirs de circulations) peut être admis dans les locaux à pollution spécifique.

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

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

► **Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement.**

**Annexe ART. 65**

Lorsque l'introduction de l'air est mécanique, la filtration de l'air doit être réalisée dans les conditions suivantes :

après éventuellement une préfiltration grossière, destinée à retarder le colmatage des filtres installés en zone industrielle ou urbaine, il doit être prévu :

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

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

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

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

Il est maintenu en bon état de propreté, surtout en aval du poste de traitement, de façon à limiter les dépôts de particules inertes ou biologiques susceptibles ensuite de se diffuser dans les locaux. Une vérification périodique de l'ensemble du circuit s'impose, au moins une fois par an.

Il y a lieu de tenir compte de l'existence de tels circuits lors de la mise en oeuvre d'opérations de désinfection ou de désinsectisation des locaux, afin d'éviter la diffusion de produits toxiques par l'intermédiaire de ces systèmes. Les conditions de l'article 24 (premier et deuxième alinéas) doivent être respectées.

► **Ventilation par ouvrants extérieurs.**

**Annexe ART. 66**

66-1 - Locaux à pollution non spécifique.

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

- A 6 mètres cubes pour les locaux dans lesquels il est interdit de fumer ;
- A 8 mètres cubes pour les locaux dans lesquels il n'est pas interdit de fumer.

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

66-2 - Locaux à pollution spécifique.

La ventilation par portes, fenêtres ou autres ouvrants donnant sur l'extérieur est admise :  
 - dans les cabinets d'aisances si le volume de ces locaux est au moins égal à 5 mètres cubes par occupant potentiel, - dans les autres locaux à pollution spécifique si, d'une part, il n'est pas nécessaire de capter les polluants au voisinage de leur émission et si, d'autre part, le débit d'air extrait correspond aux valeurs de l'article 64 et est inférieur à 1 litre par seconde par mètre cube de local.

66-3 - Surface des ouvrants.

Lorsque la ventilation est assurée par des ouvrants, la surface de ceux-ci calculée en fonction de la surface du local ne doit pas être inférieure aux valeurs indiquées dans le tableau ci-après :

:=====;=====:
: SURFACE DU LOCAL : SURFACE DES OUVRANTS :
:-----;-----:

: 10 mètres carrés : 1,25 mètres carrés. :
: 50 " " : 3,60 " " :
: 100 " " : 6,20 " " :
: 150 " " : 8,70 " " :
: 200 " " : 10 " " :
: 300 " " : 15 " " :
: 400 " " : 20 " " :
: 500 " " : 23 " " :
: 600 " " : 27 " " :
: 700 " " : 30 " " :
: 800 " " : 34 " " :
: 900 " " : 38 " " :
: 1.000 " " : 42 " " :
:=====;=====;

Pour des locaux dont la surface est supérieure aux valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus, la surface des ouvrants est déterminée à l'aide de la formule suivante :  
 $s = S / 8 \log 10 S$  où s représente la surface des ouvrants en mètres carrés et S représente la surface du local en mètres carrés.

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

▶ Section 3 : Dispositions relatives à l'équipement sanitaire

▶ Equipement sanitaire.

**Annexe ART. 67**

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

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

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

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

▶ Equipement sanitaire des locaux de sports.

**Annexe ART. 68**

Les installations sanitaires annexées aux locaux de sports comprennent au moins deux cabinets d'aisances, deux urinoirs, une salle de douches collectives (quinze pommes de douches) et deux cabines de douches individuelles pour quarante usagers simultanément. Ces chiffres peuvent être réduits au prorata du nombre des usagers admis simultanément lorsque ce nombre reste inférieur à quarante.

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

▶ Equipement sanitaire des salles de spectacles.

**Annexe ART. 69**

Il est aménagé au moins un lavabo, un cabinet d'aisances et un urinoir par centaine ou fraction de centaine de personnes susceptibles d'être admises dans ces locaux. L'urinoir peut être remplacé par un cabinet d'aisances.

**► Etablissements de natation ouverts au public.****Annexe ART. 70**

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

Nota : (1) Arrêté du 13 juin 1969 fixant les règles de sécurité et d'hygiène applicables aux établissements de natation ouverts au public (J.O. du 8 juillet 1969).

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

**► Bains - douches.****Annexe ART. 71**

Les établissements de bains et de douches sont soumis, en ce qui concerne leur création et leur exploitation aux mêmes demandes et autorisations que les établissements de natation.

Ils répondent notamment aux prescriptions suivantes :

Chaque local de l'établissement de bains et de douches doit être tenu en constant état de propreté, correctement ventilé et convenablement chauffé.

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

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

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

**► Etablissements d'enseignement.****Annexe ART. 71 bis**

Les établissements d'enseignement autres que ceux soumis aux réglementations spécifiques du Ministère chargé de l'Education doivent comporter une cuvette de cabinets d'aisances de dimensions appropriées et un lavabo pour :

- dix élèves de classe maternelle, - vingt élèves de classe élémentaire, - trente élèves dans les autres cas. Dans les établissements recevant des garçons et des filles, la moitié du nombre des cuvettes requises ci-dessus peut être remplacée par des urinoirs sauf pour les classes maternelles accueillant des enfants de moins de cinq ans.

Lorsque des repas sont pris dans l'établissement, un réfectoire doit être aménagé à cet effet sur la base de 80 décimètres carrés par élève à table ainsi que des lavabos disposés à proximité et équipés du matériel nécessaire pour le séchage des mains.

**► Section 4 : Usage et entretien des locaux****► Entretien des locaux et des conduits de fumée.****Annexe ART. 72**

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

Des alinéas 3 et 4 de l'article 24 ;

Des paragraphes 27-1 et 27-2 de l'article 27 ;

Du deuxième alinéa du paragraphe 31-2 (Conduits de ventilation) de l'article 31.

72-1 - Entretien des locaux.

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

Le balayage à sec est interdit.

- 72-2 Entretien des conduits de fumée.

Les usagers des foyers situés dans les locaux recevant du public, les locaux industriels, artisanaux et commerciaux doivent faire ramoner les conduits aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par trimestre.

## ▶ Titre IV : Elimination des déchets et mesures de salubrité générales

### ▶ Section 1 : Déchets ménagers

#### ▶ Présentation des déchets à la collecte.

##### **Annexe ART. 73**

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

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux déchets à caractères industriels et aux déchets radio-actifs, lesquels font l'objet d'une réglementation particulière.

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

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

#### ▶ Produits non admis dans les déchets ménagers.

##### **Annexe ART. 74**

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

Les détritiques à arêtes coupantes doivent être préalablement enveloppés.

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

Il est également interdit de déposer dans les récipients destinés à la collecte des ordures ménagères des substances toxiques et notamment pharmaceutiques ou radio-actives, solides ou liquides, susceptibles de constituer un danger ou une cause d'insalubrité.

#### ▶ Récipients de collecte des ordures ménagères.

##### **Annexe ART. 75**

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

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

75-1 - Poubelles.

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

75-2 - Sacs perdus en papier ou en matière plastique pour la collecte des ordures ménagères.

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

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

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

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

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



#### 75-3 - Bacs roulants pour déchets solides.

Les bacs roulants ne doivent présenter aucun danger pour les usagers, ils doivent en particulier être immobilisés par un dispositif approprié. Ces récipients doivent présenter des garanties semblables à celles prévues à l'article 75-1.

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

#### 75-4 - Autres types de récipients.

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

Les ordures ménagères peuvent également être présentées en emballages perdus, compactées ou broyées sous les mêmes réserves quant au poids et aux dimensions de ces emballages.

### ► Mise des récipients à la disposition des usagers.

#### **Annexe ART. 76**

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

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

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

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

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

La manutention des récipients dans les immeubles ne doit occasionner aucune gêne sonore. A cet effet, les zones de circulation de bacs roulants doivent comporter un revêtement suffisamment lisse.

### ► Emplacement des récipients à ordures ménagères.

#### **Annexe ART. 77**

Dans les immeubles collectifs, les récipients mis à la disposition des occupants pour recevoir leurs ordures ménagères, doivent être placés à l'intérieur de locaux spéciaux, clos, ventilés. Le système de ventilation doit être indépendant de celui des autres locaux et n'être pas cause de propagation d'odeurs ; il doit également être compatible avec celui de la colonne de vide-ordures y débouchant éventuellement. Le sol et les parois de ces locaux doivent être constitués par des matériaux imperméables et imputrescibles ou revêtus de tels matériaux ou enduits ; toutes dispositions doivent être prises pour empêcher l'intrusion des rongeurs ou insectes. Les portes de ces locaux doivent fermer hermétiquement. Un poste de lavage et un système d'évacuation des eaux doivent être établis dans chacun de ces locaux pour faciliter l'entretien dans des conditions telles que ni odeur ni émanation gênante ne puissent pénétrer à l'intérieur des habitations.

Ces locaux peuvent être, soit incorporés dans un bâtiment, soit disposés à l'extérieur, de préférence en un point permettant l'accès direct du service de collecte. Ils doivent répondre aux règles de sécurité en vigueur. Leurs dimensions doivent permettre de recevoir tous les récipients nécessaires à l'immeuble, ceux-ci pouvant y être stockés et manipulés sans difficulté ; elles doivent permettre le stockage dans les récipients des déchets produits pendant deux jours consécutifs sans ramassage par le service public de collecte.

Ces locaux ne doivent pas avoir de communications directes avec les locaux affectés à l'habitation, au travail ou au remisage de voitures d'enfants, à la restauration et à la vente de produits alimentaires.

Si dans certains bâtiments anciens, la disposition des lieux ne permet pas la création de tels locaux, les mesures suivantes doivent être adoptées selon les volumes disponibles :

- soit l'établissement de locaux pour le seul remisage des récipients vides, en dehors des heures de mise à la disposition des usagers, et présentant les mêmes caractéristiques que les locaux visés à l'alinéa I ci-dessus, - soit la disposition de récipients dans des coffres spécialement conçus et aménagés en vue d'éviter la dispersion des déchets ou sur des aires extérieures spécialisées et constituées en matériaux imperméables et imputrescibles. Ces coffres ou ces aires spécialisées ne doivent pas être situés en bordure de voie publique, - soit le remisage des récipients vides correctement nettoyés aux emplacements où ils gênent le moins les occupants de l'immeuble. En tout état de cause, ils ne doivent pas être placés dans les lieux d'accès aux cages d'escaliers.

Dans ces trois cas, un point d'eau et une évacuation des eaux usées doivent être aménagés pour permettre l'entretien des récipients et de leurs lieux de mise à disposition.

Dans le cas d'utilisation exclusive de sacs perdus, il peut être dispensé de local de remisage de ceux-ci avant utilisation.

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

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

En vue de la seule collecte, les récipients peuvent être disposés en attente du ramassage sur des aires en bordure de la voie. Les récipients ne doivent y stationner qu'aux heures autorisées pour leur vidage par le service de collecte.

## ► Evacuation des ordures ménagères par vide-ordures.

### **Annexe ART. 78**

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

La ventilation des vide-ordures doit être telle que les conduits soient constamment en dépression par rapport aux locaux desservis par les vidoirs afin d'éviter toute circulation d'air ou passage de poussières des conduits vers lesdits locaux. Cette ventilation doit être réalisée séparément de la ventilation des logements et satisfaire aux restrictions visées à l'article 53-7 du présent règlement.

L'évacuation des ordures ménagères par un conduit de chute aboutissant à un local spécialement aménagé ne peut se faire que par voie sèche, sauf dérogation qui fixera les conditions requises pour qu'il n'en résulte pas de difficultés pour la collecte, l'évacuation et le traitement des ordures et des eaux usées. Sur chaque longueur de colonne d'évacuation d'ordures séparant deux étages, un tampon hermétique est établi pour faciliter le dégorgement : ce tampon ne doit pas déboucher dans une cuisine ou une pièce principale. Il peut être dispensé de ces tampons si la conception et le mode de démontage des vidoirs permettent d'assurer l'opération de dégorgement par l'intermédiaire de ces derniers : dans ce cas, les vidoirs ne doivent pas s'ouvrir dans une cuisine ou une pièce principale.

Lorsque la colonne de vide-ordures est placée dans une gaine technique, ladite gaine doit avoir une face contiguë à une partie commune ou à une circulation de logement en vue d'interventions éventuelles pour réparation.

Le sol des pièces ou locaux où sont établis les vidoirs doit être lisse, étanche et lavable.

Le conduit de vide-ordures peut être prolongé verticalement sous le plafond du local de réception jusqu'à une hauteur adaptée au modèle de récipient utilisé. En vue de réserver la possibilité de changement du type de récipient, cette hauteur doit pouvoir être modifiée sans travaux de gros oeuvre.

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

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

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

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

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

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

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

Toutes précautions, tant en ce qui concerne la construction que l'utilisation, doivent être prises pour que les vide-ordures n'occasionnent aucune nuisance sonore pour les habitants de l'immeuble, ni danger pour le personnel.

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

## ► Entretien des récipients, de locaux de stockage et des conduits de

## chute des vide-ordures.

### **Annexe ART. 79**

Les récipients à ordures ménagères, leurs emplacements ainsi que les locaux où ils sont remis doivent être maintenus en constant état de propreté, désinfectés et désinsectisés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par an.

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

Les conduits de chute des vide-ordures sont ramonés et nettoyés périodiquement et au moins deux fois par an. Ils sont maintenus en permanence en bon état d'utilisation et de propreté. Des mesures de désinfection et de désinsectisation peuvent être prescrites par l'autorité sanitaire en cas de nécessité. Les produits, formulations et procédés utilisés pour les opérations d'entretien doivent être homologués conformément à la réglementation en vigueur (1).

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

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

- ▶ **Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte.**

### **Annexe ART. 80**

La mise sur la voie publique des récipients d'ordures ménagères en vue de leur enlèvement par le service de collecte ne doit s'effectuer qu'aux heures indiquées et selon les modalités fixées par l'autorité municipale. Cette opération ne doit occasionner ni gêne ni insalubrité pour les usagers de la voie publique. Dans le cas d'une collecte sélective, les matériaux séparés par les habitants doivent être présentés au service de collecte selon les modalités fixées par l'autorité municipale.

- ▶ **Réglementation de la collecte.**

### **Annexe ART. 81**

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

- ▶ **Protection sanitaire au cours de la collecte.**

### **Annexe ART. 82**

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

Le chiffonnage est interdit à toutes les phases de la collecte et notamment dans les récipients à ordures. Lorsque des récipients de grande capacité sont mis par la municipalité à la disposition des habitants en certains points, leur implantation, leur aménagement et leur exploitation doivent être réalisés de façon telle qu'il n'en résulte aucune gêne ou insalubrité pour le voisinage et que leur utilisation puisse se faire commodément et sans danger. Ces récipients doivent être munis de couvercles ou de trappes, fixés aux récipients, facilement manoeuvrables et maintenus fermés en dehors du temps nécessaire au vidage des récipients à ordures des habitants.

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

- ▶ **Broyeurs d'ordures.**

### **Annexe ART. 83**

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

Cependant, lorsqu'il s'agit d'une installation de nature exclusivement ménagère, des dérogations peuvent être accordées par le Préfet de Paris sur proposition du directeur départemental des Affaires sanitaires et

sociales après accord du service chargé de l'exploitation des ouvrages d'assainissement.  
Cette dérogation ne peut être accordée que si les caractéristiques des ouvrages d'assainissement publics ou privés concernés sont calculées pour assurer l'évacuation et le traitement des déchets en cause.  
L'installation d'un tel système ne dispense pas de la mise en place à l'intérieur des immeubles d'autres systèmes de collecte destinés à évacuer les ordures ménagères qui ne peuvent être introduites dans le broyeur.  
Ces appareils sont soumis, en ce qui concerne leur alimentation en eau potable et l'évacuation des eaux usées, aux dispositions du présent règlement.  
Le fonctionnement de cet appareil ne doit provoquer aucune nuisance sonore constituant une gêne pour les habitants de l'immeuble.  
L'installation électrique actionnant le mécanisme broyeur doit être conforme aux normes en vigueur.

## ► Elimination des déchets.

### **Annexe ART. 84**

Tout dépôt sauvage d'ordures ou de détritiques de quelque nature que ce soit ainsi que toute décharge brute d'ordures ménagères sont interdits.  
Après mise en demeure, les dépôts existants sont supprimés selon la procédure prévue par le Code de la santé publique.  
Afin d'éviter ces dépôts, la clôture efficace des propriétés en cause peut être prescrite.  
Le brûlage à l'air libre des ordures ménagères est également interdit.  
Le traitement des ordures ménagères collectées doit être réalisé selon les dispositions prévues par les textes en vigueur (1).  
La destruction des ordures ménagères et autres déchets à l'aide d'incinérateur individuel ou d'immeubles est interdite.  
Nota : (1) Notamment la circulaire interministérielle du 22 février 1973 relative à l'évacuation et au traitement des résidus urbains (J.O. du 20 mars 1973).  
Circulaire du 6 juin 1972 relative aux usines d'incinération de résidus urbains (J.O. du 27 juin 1972) et circulaire du 9 mars 1973 relative aux décharges contrôlées de résidus urbains (J.O. du 7 avril 1973).

## ► Elimination des déchets encombrants d'origine ménagère.

### **Annexe ART. 85**

L'abandon sur la voie publique ou en tout autre lieu des déchets encombrants est interdit.  
Dans les immeubles collectifs, si la disposition des lieux le permet, un local de stockage des déchets encombrants en vue de leur enlèvement doit être aménagé.  
Le stockage de ces objets ne doit en aucun cas occasionner une gêne pour les occupants des immeubles.  
La présentation sur la voie publique des déchets encombrants d'origine ménagère en vue de leur enlèvement par le service de collecte doit s'effectuer conformément aux indications fournies par l'autorité municipale.

## ► Section 2 : Déchets des établissements hospitaliers et assimilés

### ► Généralités.

### **Annexe ART. 86**

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

86-1 - Déchets contaminés :

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

86-2 - Autres déchets non contaminés assimilables aux déchets ménagers.  
Tout objet non contaminé susceptible d'occasionner des blessures doit être préalablement muni d'une enveloppe protectrice ou broyé ; il pourra cependant être demandé à l'établissement un tri plus complet en d'autres catégories en cas de collecte sélective extérieure.  
L'établissement hospitalier doit procéder à l'élimination de tout ou partie de chacune de ces catégories de déchets suivant les conditions prescrites aux articles ci-après : cette élimination peut s'effectuer soit par les moyens propres à l'établissement soit par l'intermédiaire de la collectivité publique assurant la gestion

du service de collecte.

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

## ► Déchets de toutes catégories.

### **Annexe ART. 87**

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

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

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

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

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

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

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

## ► Déchets contaminés.

### **Annexe ART. 88**

Les déchets contaminés doivent être obligatoirement incinérés. Cependant la stérilisation par autoclavage doit constituer une étape préalable, compte tenu du degré de risque, notamment pour les déchets contaminés ou dont la manipulation ou le stockage créent des dangers avant l'incinération, par exemple les déchets des laboratoires de microbiologie.

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

Si les récipients utilisés pour la collecte des déchets sont des sacs en papier ou en matière plastique, ils doivent être solidement fermés après remplissage sans qu'il y ait risque d'ouverture accidentelle. Les autres types de récipients doivent être munis d'un couvercle assurant effectivement une fermeture hermétique.

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

Tous les récipients servant à la collecte et au transport des déchets contaminés doivent être identifiables grâce à un système de marquage apparent : ils doivent être étanches aux liquides et stérilisables par un mode de désinfection efficace.

Les opérations de transport et de manutention des récipients contenant des déchets contaminés doivent être effectuées de manière à éviter tout risque de contamination.

Le stockage de ces déchets en doit pas excéder quarante-huit heures. Il doit se faire à l'abri des intempéries, de la chaleur, des animaux et des insectes.

Si des récipients à usage unique sont utilisés, ils doivent être également incinérés. Tous les autres récipients ayant été utilisés tant pour la collecte que pour le transport vers le lieu d'incinération doivent être nettoyés et décontaminés, intérieurement et extérieurement, après vidage. Ces récipients doivent présenter des parois et surfaces lisses et être constitués de matériaux imputrescibles et lavables.

## ► Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers.

### **Annexe ART. 89**

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

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

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

- A la sélectivité des déchets ;
- A la responsabilité de l'hôpital en ce qui concerne :
- les récipients contenant des déchets contaminés, matériaux utilisés, marquage, étanchéité, - le stockage des déchets avant enlèvement, - le double emballage de ces déchets, - la décontamination après usage des récipients utilisés.
- Au transport, lieu de dépôt et mode de traitement de ces déchets.

### ▶ Section 3 : Mesures de salubrité générales

#### ▶ Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général.

##### **Annexe ART. 90**

Il est interdit :

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

Le déversement direct d'eaux-vannes à l'extérieur des véhicules terrestres est interdit.

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

- a) le lavage des véhicules automobiles et de tous engins à moteur ;
  - b) La vidange des huiles de moteur de tous les engins mécaniques ;
  - c) La vidange et le nettoyage des équipements sanitaires des caravanes, bateaux ou constructions flottantes ;
  - d) Le rinçage des citernes et des appareils ou engins ayant contenu des produits polluants ou toxiques.
- Ces opérations doivent être effectuées de façon que les produits de vidange, de lavage, de nettoyage ne puissent être déversés, ni entraînés dans les voies, plans d'eau ou nappes par ruissellement ou par infiltration.

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

Cette interdiction est, par contre, étendue à tous les déversements ou dépôts sur les rives et berges des voies et plans d'eau du département compte tenu de la réglementation en vigueur et sous réserve des dispositions spéciales visant l'exploitation des décharges publiques installées en bordure des voies d'eau où sont embarqués les terres de déblai et les produits de démolition, à l'exclusion des ordures ménagères, fumiers et tous produits fermentescibles.

Les terres, matériaux et débris quelconques provenant des fouilles ou démolitions sont portés sans retard aux décharges. Ils sont désinsectisés s'il y a lieu.

#### ▶ Déchargements des matières de vidange.

##### **Annexe ART. 91**

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

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

Nota : Circulaire du 23 février 1978 relative à l'élaboration de schémas départementaux d'élimination des matières de vidange (J.O. du 1er mars 1978).

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

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

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



inférieur à 3 pour 1000.

Le dépotage dans un collecteur doit respecter les mêmes conditions de dilution et de régularité de la qualité et de la quantité de matières de vidange que dans le cas d'un dépotage en station d'épuration, par mise en décharge dans des "déposantes" spécialement aménagées dont l'ouverture aura été préalablement autorisée par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 juillet 1976, après enquête publique.

Nota : Circulaire n° 2216 du 14 février 1973 relative à la création et à l'utilisation de décharges de matières de vidange des fosses d'aisances dites "déposantes" (non parue au "Journal officiel").

## ► Utilisation agricole des matières de vidange.

### **Annexe ART. 92**

La distribution et la répartition non massive des matières de vidange à la surface des terres labourables peuvent être tolérées si elles sont pratiquées à une distance de 200 mètres au moins de toute habitation, à 500 mètres des parcs à coquillages, hors des périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources, des captages et des emprises d'aqueducs transitant les eaux potables et à une distance suffisante, toujours supérieure à 35 mètres, des cours d'eau, puits, baignades, plages, routes et chemins. Toutes dispositions doivent être prises, en outre, pour que les eaux de ruissellement ne puissent, en raison de la pente du terrain, atteindre les endroits ou les milieux protégés et ne soient la cause d'inconvénients pour la santé publique ou d'incommodité pour le voisinage.

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

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

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

L'emploi de l'aéroaspersion est interdit.

## ► Dépôt de matières fermentescibles.

### **Annexe ART. 93**

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

Les dépôts des mêmes matières faits en vue d'une utilisation sur des terrains de culture dans un délai maximum d'un an ne peuvent être établis qu'après une déclaration préalable faite à la mairie. Aucun de ces dépôts ne peut avoir un volume supérieur à 2.000 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, parcs à coquillages, terrains de sport ou de camping.

Ils ne peuvent être établis à moins de 5 mètres des routes et chemins et de 200 mètres de toute habitation existante à moins qu'il ne s'agisse d'ateliers de compostage spécialement aménagés et régulièrement autorisés. Tous ces dépôts doivent être complètement recouverts aussitôt après les déchargements faits dans une journée, par une couche de terre meuble ou autre matière inerte d'au moins 10 centimètres d'épaisseur. Leur hauteur ne doit pas dépasser 2 mètres.

## ► Utilisation agricole des résidus verts

### **Annexe ART. 94**

Lorsqu'elles ne sont pas constituées en dépôt conformément aux prescriptions de l'article précédent, les ordures ménagères, marcs de fruits, drêches 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.

## ► Mesures particulières visant les ports de plaisance.

### **Annexe ART. 95**

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

rapport avec le nombre des postes d'amarrage.

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

Chacun de ces groupes comprend :

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

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

Au-delà de 1.000 postes d'amarrage, le projet doit faire l'objet d'une étude particulière en ce qui concerne le coefficient d'abattement à appliquer.

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

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

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

Leur espacement ne doit pas excéder 35 mètres.

Les dispositions du présent article sont applicables tant en ce qui concerne la nature des équipements que leur implantation même si les installations portuaires sont mitoyennes des terrains de camping.

Elles s'appliquent immédiatement aux ports non encore concédés.

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

## ► Protection des lieux publics contre la poussière.

### **Annexe ART. 96**

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

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

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

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

Cette prescription s'applique en particulier aux travaux de voirie et de démolition des constructions.

Le nettoyage des façades des constructions par projection de sable à sec est interdit.

## ► Protection contre les déjections.

### **Annexe ART. 97**

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

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

Des mesures de désinfection peuvent être prescrites par le Préfet de police en cas de nécessité.

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

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

Les squares, jardins ou espaces publics susceptibles d'accueillir des activités ou spectacles temporaires, notamment lorsque ces activités ou spectacles mettent en oeuvre des animaux, doivent faire l'objet d'une élimination régulière des déchets et de toutes mesures sanitaires souhaitables avant d'être rendus à l'usage normal.

## ► Cadavres d'animaux.

### **Annexe ART. 98**

- Modifié par Décret 2000-914 2000-09-18 art. 11 IV JORF 21 septembre 2000

Il est interdit de déposer les cadavres d'animaux sur les voies publiques, dans les lieux publics et dans les ordures ménagères ainsi que de les jeter dans les cours d'eau et leurs dépendances, dans les pièces d'eau, carrières et terrains vagues.

Il est, en tout lieu, interdit d'enfouir les cadavres d'animaux ; leur enlèvement est assuré par le service spécialisé de la Préfecture de police.

Leur destruction est assurée conformément aux prescriptions des articles L. 226-1 et L. 226-2 du Code rural et compte tenu des dispositions prises en vertu de la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Nota : Circulaire du 29 juin 1977 relative à la prévention des pollutions et nuisances d'équarrissages (J.O. du 21 août 1977).

## ► Propreté des voies et des espaces publics.

### **Annexe ART. 99**

Les voies et espaces publics doivent être tenus propres.

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

99-1 - Balayage des voies publiques.

Le balayage des voies livrées à la circulation publique est assuré par la Ville.

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

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

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

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

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

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

Les propriétaires des terrains non bâtis bordant les voies publiques ou privées sont tenus de clore leurs terrains. Cette obligation, nécessaire pour s'opposer à la divagation des animaux, s'impose également pour éviter les dépôts sauvages d'ordures ou de déchets.

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

Les clôtures reconnues inefficaces contre l'introduction par des tiers d'ordures et de détritiques quelconques sur les terrains non bâtis, ou permettant le passage d'animaux errants, sont remplacées, par des clôtures jointives d'au moins 2,50 mètres de hauteur. Le Préfet de police peut imposer une plus grande hauteur si la disposition des lieux l'exige.

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

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

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

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

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

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

Toute projection d'eaux usées, ménagères ou autres, est interdite sur les voies publiques, notamment au pied des arbres. Il est fait exception toutefois, sous réserve du respect des horaires fixés par l'autorité municipale, pour les eaux provenant du lavage des façades des maisons et des devantures des boutiques, la gêne pour les usagers de la voie publique devant être réduite au minimum.

Le lavage des voitures est interdit sur la voie publique, les voies privées ouvertes à la circulation publique, les berges, ports et quais ainsi que dans les parcs et jardins publics.

99-4 - Transport de toutes natures.

Indépendamment des mesures particulières visant le transport de certains déchets et des matières usées, les transports de toutes natures doivent avoir lieu dans des conditions telles que la voie publique n'en

puisse être salie, ni les passants et les occupants des immeubles riverains incommodés. Les chargements et les déchargements doivent être effectués en conséquence.

99-5 - Marchés.

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

Ils doivent toujours être tenus avec la plus grande propreté. Les commerçants exerçant leur activité sur ces marchés doivent rassembler leurs déchets au fur et à mesure de leur production et les déposer dans des récipients clos prévus à cet effet ou dans des sacs de façon à éviter l'éparpillement des déchets et l'envol des éléments légers pendant la tenue du marché.

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

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

99-6 Animaux.

Il est interdit d'abandonner des animaux, notamment sur la voie publique, dans les bois, les squares, les parcs ou les jardins ainsi que d'y laisser vaquer les animaux domestiques.

Sur la voie publique ainsi que dans les parcs, squares ou jardins, lorsque leur présence y est autorisée (1), les chiens ne peuvent circuler que tenus en laisse.

Nota : (1) Arrêté interpréfectoral du 25 février 1977 portant réglementation générale des promenades appartenant à la Ville de Paris.

Leurs fonctions naturelles ne peuvent être accomplies qu'aux emplacements signalés et aménagés à cet effet ou dans les caniveaux des voies publiques, à l'exception des parties de ces caniveaux qui se trouvent :

- à l'intérieur des passages pour piétons,
- au droit des emplacements d'arrêt des véhicules de transport en commun.
- au droit des emplacements de stationnement des voitures de place,
- au milieu des voies réservées au passage des piétons.

99-7 - Etablissements renfermant des animaux.

Les établissements renfermant des animaux (magasins de vente et de transit, garderies, établissements de soins ou d'élevages, chenils, écuries, etc.) doivent être tenus en parfait état d'entretien et de propreté. Les locaux doivent être séparés et suffisamment isolés des locaux d'habitation, convenablement éclairés et ventilés efficacement de façon permanente. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré. Les cages, niches, volières doivent être fréquemment nettoyées et désinfectées. Les litières, les fumiers, les excréments seront enlevés quotidiennement.

99-8 - Abords des chantiers.

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

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

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

99-9 - Neige et glace.

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

## ► Salubrité des voies privées.

### **Annexe ART. 100**

100-1 - Dispositions générales (1).

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

Les bâtiments construits dans les voies privées ainsi que leurs dépendances et les équipements qu'ils reçoivent sont soumis à toutes les conditions d'établissements, d'entretien et d'usage figurant dans le présent Règlement sanitaire.

En outre, les propriétaires riverains, leurs syndics ou représentants ainsi que les occupants sont, dans le cadre de la législation en vigueur, responsables, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution des prescriptions définies dans le présent règlement et plus particulièrement dans le présent article.

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

100-2 - Etablissement, entretien et nettoyage.

Le sol des voies privées doit être muni d'un revêtement établi de manière à assurer l'écoulement des eaux, un entretien facile, une circulation non dangereuse et le passage sans difficulté des fauteuils roulants d'handicapés moteurs. Il doit en outre être tenu constamment en bon état d'entretien et de

propreté grâce à l'établissement de bouches de lavage et de bouches d'égout en tant que de besoin. Dans les voies privées ouvertes à la circulation publique, les chaussées et trottoirs sont établis suivant les mêmes profils que les chaussées et trottoirs des voies publiques et constitués en matériaux présentant toute garantie au point de vue de la salubrité, de l'entretien ainsi que de la sécurité de la circulation. Pour les voies privées nouvelles destinées à être livrées à la circulation publique, la largeur des chaussées ne doit pas être inférieure à 6 mètres et celle de chacun des trottoirs à 1 mètre. Les voies privées fermées à la circulation publique doivent être éclairées de manière suffisante pour assurer la sécurité des usagers et empêcher tout dépôt d'ordures et d'immondices. Eventuellement les propriétaires peuvent contracter accord avec l'autorité municipale pour faire assumer à leurs frais l'obligation d'entretien ci-dessus. En cas de neige et de gel, les propriétaires riverains des voies privées non ouvertes à la circulation publique ou leurs préposés sont tenus dans le moindre délai de déblayer la neige et la glace jusqu'au milieu de la chaussée devant leur immeuble. S'il y a formation de verglas, ils doivent répandre du sable, des cendres, du mâchefer ou du sel dans les conditions prévues à l'article 99-9 ci-dessus. Les neiges et les glaces ne doivent pas être poussées à l'égout, ni vers les voies publiques. Les tampons de regard et les bouches d'égout, ainsi que les bouches de lavage doivent demeurer libres.

100-3 - Enlèvement des ordures ménagères.  
Les modalités définies par l'autorité municipale, les cahiers des charges réglant les conditions d'enlèvement des ordures ménagères et éventuellement tout accord particulier passé entre les propriétaires des voies privées et l'autorité municipale fixent pour ces voies le moment et les emplacements de dépôt des récipients de modèles admis, en vue du passage du service d'enlèvement des ordures ménagères.

100-4 - Evacuation des eaux et matières usées.  
Lorsque la voie comporte un réseau d'évacuation d'eaux et de matières usées, celui-ci doit être souterrain. Les branchements des évacuations des immeubles sur le ou les conduits d'évacuation collectifs ne doivent se faire que sous la voie privée. Le branchement des ouvrages collectifs sur le réseau public d'assainissement est réalisé dans les conditions fixées à l'article 44 bis du présent règlement.

100-5 - Alimentation en eau potable et en eau non potable.  
Toute voie privée comportant des immeubles dont l'usage nécessite l'emploi d'eau potable doit être pourvue, sur la longueur nécessaire, d'une conduite amenant l'eau potable et desservant lesdits immeubles. Quand une voie privée est desservie par une voie publique comportant une canalisation d'eau non potable, il doit également en être établie une dans la voie privée pour les mêmes usages que dans une voie publique.

## ► Titre V : Le bruit

- Tout bruit causé sans nécessité ou dû à un défaut de précaution est interdit
  
- Bruits émis sur les voies et lieux publics.

### **Annexe ART. 101**

101-1 - Interdiction de certains bruits gênants.

Sur les voies publiques, les voies privées accessibles au public et les lieux publics, sont interdits les bruits gênants par leur intensité, leur durée, leur forte charge informative ou leur caractère agressif tels que ceux produits par :

- les cris et les chants de toute nature, notamment publicitaires, les émissions vocales et musicales, l'emploi d'appareils et de dispositifs de diffusion sonore, - l'usage d'instruments de musique, sifflets, sirènes ou appareils analogues ainsi que de jouets ou objets bruyants, - tous travaux bruyants professionnels ou particuliers notamment toute réparation ou réglage de moteur, quelle qu'en soit la puissance. Toutefois, une réparation de courte durée permettant la remise en service d'un véhicule immobilisé par une avarie fortuite en cours de circulation, sera tolérée, - la manipulation, le chargement ou le déchargement de matériaux, matériels, denrées ou objets quelconques, ainsi que les dispositifs ou engins utilisés pour ces opérations.

Sont et demeurent interdits :

- l'usage de postes récepteurs de radiodiffusion ou de télévision, de magnétophones, d'électrophones ou de tous appareils analogues, à moins que ces appareils ne soient utilisés exclusivement avec des écouteurs, - les tirs de pétards, artifices, armes à feu et tous autres engins, objets et dispositifs bruyants similaires.

101-2 - Dérogations.

Des dérogations spéciales peuvent être accordées par le Préfet de police lors de circonstances particulières telles que manifestations commerciales, fêtes, réjouissances publiques, etc..

L'émission des bruits provenant des fêtes foraines est réglementée par ordonnance du Préfet de police.

101-3 - Réglementation de certains travaux gênants.

Les travaux bruyants sur et sous la voie publique sont interdits entre 22 heures et 7 heures.

Toutefois, les travaux dont l'exécution ne peut être interrompue et ceux qui, de jour, constitueraient une entrave sérieuse à la circulation, peuvent faire l'objet de dérogations accordées par le Préfet de police qui, dans chaque cas, fixe les conditions à respecter.

101-4 - Véhicules à moteur.

Les bruits provenant des véhicules à moteur sont soumis aux dispositions du Code de la route, des textes pris pour son application, ainsi qu'aux prescriptions édictées par arrêtés du Préfet de police.

101-5 - Engins de chantier.

Les engins de chantier doivent répondre à la réglementation spéciale concernant la limitation de leur niveau sonore et leur homologation.

Nota : Décret n° 69-380 du 18 avril 1969 relatif à l'insonorisation des engins de chantier (J.O. du 25 avril 1969) et différents textes d'application de ce décret.

Ils doivent être utilisés dans des conditions qui ne rendent pas cette réglementation inopérante.

## ► Bruits émis en dehors des voies et lieux publics.

### **Annexe ART. 102**

102-1 - Etablissements industriels et commerciaux - Collectivités. Les établissements industriels et commerciaux ainsi que les collectivités ou communautés ont interdiction de propager à l'extérieur de leurs locaux des bruits occasionnant une gêne pour le voisinage.

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

Tous moteurs de quelque nature qu'ils soient, ainsi que tous appareils, machines, dispositifs de transmission actionnés par des moteurs, utilisés dans des établissements dont les activités ne sont pas assujetties à la législation spéciale sur les installations classées, doivent être installés et aménagés de telle sorte que leur fonctionnement ne puisse en aucun cas troubler le repos ou la tranquillité des habitants.

102-2 - Etablissements ouverts au public.

Les propriétaires, directeurs ou gérants d'établissements ouverts au public, tels que cafés, bars, restaurants, bals, salles de spectacle, doivent prendre toutes mesures utiles pour que les bruits résultant de l'exploitation de ces établissements ne soient à aucun moment une cause de gêne pour le voisinage.

Aucun bruit provenant de l'établissement ne doit être audible entre 22 heures et 7 heures.

102-3 - Ateliers et magasins de diverses natures.

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

102-4 - Locaux d'habitation et propriétés.

Dans les propriétés, les locaux d'habitation, leurs parties communes et leurs dépendances, toutes précautions doivent être prises pour ne troubler ni les occupants, ni le voisinage par des bruits tels que ceux provenant de l'usage d'instruments de musique, d'appareils de diffusion sonore, d'appareils ménagers ou d'appareils sanitaires, de moteurs, ainsi que ceux résultant du port de chaussures ou de la pratique d'activités ou de jeux non adaptés à ces lieux.

Aucun bruit ne doit être audible du voisinage entre 22 heures et 7 heures.

102-5 - Animaux.

Les propriétaires d'animaux et ceux qui en ont la garde sont tenus de prendre toutes les mesures propres à préserver la tranquillité des voisins.

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

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

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

Les entrepreneurs ou artisans exerçant des professions qui exigent l'emploi d'appareils susceptibles d'occasionner un bruit d'une intensité gênante hors des ateliers et de perturber le repos ou la tranquillité des voisins doivent interrompre leurs travaux en toute saison entre 22 heures et 7 heures.

La même obligation est faite aux entrepreneurs de construction ou de travaux publics utilisant des défonceuses, bétonnières, appareils de rivetage et autres engins bruyants qui doivent être conformes à la réglementation.

Toutefois, en cas de travaux urgents dont l'exécution ne peut être interrompue, des dérogations peuvent être accordées par le Préfet de police qui, dans chaque cas, fixe les conditions à respecter.

Tous moteurs, de quelque nature qu'ils soient, ainsi que tous appareils, machines, dispositifs de transmission, actionnés par des moteurs utilisés dans les ateliers ou sur les chantiers, doivent être installés et aménagés de telle sorte que leur fonctionnement ne puisse en aucun cas troubler le repos ou la tranquillité des habitants.



102-8 - Utilisation de véhicules dans les bois et promenades.  
L'utilisation dans les bois ou autres lieux de promenade de véhicules de toute nature dans des conditions telles qu'elles constituent un danger pour la sécurité ou une gêne pour la tranquillité des promeneurs ou touristes fait l'objet d'une réglementation spéciale.

## ▶ Voies fluviales ou privées accessibles au public.

### **Annexe ART. 103**

Sous réserve des dispositions régissant la navigation fluviale, l'échappement libre des moteurs est interdit. Le niveau sonore ne doit pas dépasser le seuil au-delà duquel serait provoquée une gêne pour les riverains.

Les manoeuvres, les opérations de chargement et de déchargement doivent être effectuées sans qu'il en résulte une gêne pour le voisinage.

## ▶ Survol de Paris.

### **Annexe ART. 104**

Le survol de Paris par les aéronefs fait l'objet d'une réglementation spéciale.

## ▶ Titre VI : Mesures visant les malades contagieux, leur entourage et leur environnement

### ▶ Section 1 : Mesures générales

#### ▶ Déclaration des maladies contagieuses.

### **Annexe ART. 105**

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

#### ▶ Isolement des malades.

### **Annexe ART. 106**

En application de l'article L17 du Code de la santé publique, l'isolement du malade en milieu hospitalier est réalisé dans tous les cas de variole, choléra et peste et effectué sur prescription de l'autorité sanitaire dans les cas de typhus exanthématique, rage, fièvre jaune, fièvre récurrente à poux et fièvres hémorragiques d'origine virale.

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

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

#### ▶ Surveillance sanitaire.

### **Annexe ART. 107**

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

▶ **Sortie des malades.**

**Annexe ART. 108**

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

▶ **Surveillance scolaire.**

**Annexe ART. 109**

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

▶ **Transport des malades.**

**Annexe ART. 110**

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

▶ **Section 2 : Contamination du milieu et des objets par les contagieux**

▶ **Protection contre les déjections ou excréments contagieuses de personnes atteintes de maladies à déclaration obligatoire.**

**Annexe ART. 111**

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

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

Arrêté du 30 août 1967 (J.O. du 2 septembre 1967).

Arrêté du 19 août 1974 (J.O. du 9 septembre 1974).

▶ **Désinfection en cours de maladie.**

**Annexe ART. 112**

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

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

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

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

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

## ► Désinfection terminale.

### **Annexe ART. 113**

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

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

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

## ► Organisation de la désinfection.

### **Annexe ART. 114**

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

## ► Appareils de désinfection.

### **Annexe ART. 115**

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

## ► Centre d'hébergement des personnes sans domicile.

### **Annexe ART. 116**

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

Dès leur arrivée, les usagers pourront faire l'objet des diverses mesures d'hygiène et éventuellement de prophylaxie qui se révéleraient utiles. Le cas échéant, la désinsectisation des individus doit être effectuée. La désinfection ou la désinsectisation des locaux occupés par les personnes susvisées ainsi que de leurs vêtements est confiée aux services spécialisés.

Nota : Loi n° 75-535 du 30 juin 1975 sur les institutions sociales et médico-sociales (J.O. du 1er juillet 1975).

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

## ► Locaux scolaires et assimilés.

### **Annexe ART. 116 bis**

Dans le cas où des réunions ou des activités publiques seraient organisées dans des locaux scolaires, il conviendra de procéder à la désinfection appropriée des locaux, tels que réfectoires ou cantines, préaux, sanitaires, etc., avant de remettre ceux-ci à la disposition des enfants.

## ► Section 3 : Locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures

## et esthéticiennes

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

### **Annexe ART. 117**

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

Nota : Code du travail "Hygiène et sécurité des travailleurs".

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

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

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

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

- ▶ Hygiène générale.

### **Annexe ART. 118**

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

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

L'exploitant doit mettre des gants spéciaux à la disposition des employés exécutant des coiffures, permanentes, traitements spéciaux ou appliquant des teintures.

Les serviettes sont renouvelées pour chaque client.

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

L'usage de produits et solvants volatils inflammables ou toxiques reste soumis à la réglementation en vigueur.

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

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

- ▶ Section 4 : Lutte contre les rongeurs \*rats\*, les pigeons sauvages, les animaux errants, les insectes, etc.
- ▶ Rongeurs.

### **Annexe ART. 119**

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

Ils doivent, conjointement avec les locataires ou occupants, vérifier périodiquement si les caves, cours, égouts particuliers, entrepôts, locaux commerciaux, locaux à pouelles, logements des animaux domestiques, cuisines et réserves alimentaires collectives, etc., ne sont pas envahis par ces nuisibles et faire procéder à l'enlèvement de tous dépôts de débris et déchets susceptibles de les attirer. Ils doivent veiller particulièrement au bon état des joints hermétiques fixés sur les canalisations des eaux résiduaires ou pluviales.

Lorsque la présence de rongeurs est constatée, les personnes visées aux alinéas ci-dessus sont tenues de prendre sans délai les mesures prescrites par le Préfet de police en vue d'en assurer la destruction et

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

## ▶ Jet de nourriture aux animaux

### ▶ Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels.

#### **Annexe ART. 120**

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

Toutes mesures doivent être prises pour empêcher que la pullulation de ces animaux soit une cause de nuisance et un risque de contamination de l'homme par une maladie transmissible ainsi que de propagation d'épidémie chez les animaux.

## ▶ Insectes.

#### **Annexe ART. 121**

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

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

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

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

Les occupants des logements et autres locaux doivent les maintenir propres et prendre toutes précautions en vue d'éviter le développement et la prolifération des insectes ou vermine (blattes, punaises, moustiques, puces, mouches, etc.).

Ils sont tenus de faire désinsectiser et, éventuellement, désinfecter leurs locaux dès l'apparition de ces parasites.

Ils ne peuvent s'opposer aux mesures de désinsectisation et de désinfection générales prévues à l'article 23-1.

Toutes précautions de surveillance et d'entretien doivent être prises pour prévenir l'infestation par les termites.

## ▶ Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité.

#### **Annexe ART. 122**

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

## ▶ Autres vecteurs.

#### **Annexe ART. 123**

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

le germe qui en est la source.

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

#### **Annexe ART. 123 bis**

Les opérations de désinfection, de désinsectisation ou de lutte contre les rongeurs doivent être mises en oeuvre avec toutes les précautions nécessaires : cela implique de choisir en fonction des problèmes posés et de leur ampleur, les produits, formulations ou procédés adaptés aux circonstances et de définir leurs conditions d'emploi de manière à ce qu'ils soient efficaces sans être susceptibles de provoquer des accidents.

## ▶ Section 5 : Opérations funéraires

### ▶ Opérations funéraires.

#### **Annexe ART. 124**

Les opérations de mise en bière, d'inhumation, de transport de corps (sans mise en bière dans les dix-huit heures de la mort ou avec mise en bière) ou d'exhumation sont assurées conformément à la réglementation en vigueur (1).

Nota : Livre III, titre VI du Code des communes.

Les morgues et salles d'autopsie doivent être tenues dans un état de propreté très strict. Elles doivent toujours disposer de lavabos à eau courante, de cabinets d'aisances particuliers et des moyens de désinfection nécessaires afin de supprimer tout risque de contamination pour les personnes y ayant accès. En particulier, toutes précautions doivent être prises pour que les eaux résiduaires ne soient rejetées à l'égout qu'après un traitement désinfectant adéquat. Les matériels contaminés sont désinfectés et les déchets anatomiques incinérés.

Le personnel doit disposer d'effets protecteurs et gants ne servant qu'à cet usage, maintenus en état constant de propreté et de désinfection.

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

Les dispositifs de ventilation des morgues et salles d'autopsie doivent assurer un renouvellement suffisant de l'air de ces locaux et ne pas constituer un risque de contamination pour l'atmosphère extérieure.

## ▶ Titre VII : Hygiène de l'alimentation

### ▶ Section 1 : Dispositions générales

#### ▶ Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation (1)

- ▶ Nota : (1) En outre, pour les magasins d'alimentation distribuant des denrées animales ou d'origine animale, décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pour l'application des articles 258, 259 et 262 du Code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 1er août 1971). (abrogé)

#### **ANNEXE ART. 125**

- ▶ Modifié par Arrêté 82-10468 1982-06-04 RECUEIL DES ACTES ADMINISTRATIFS 23 JUILLET 1982

125-1. Magasins de vente.

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

Le revêtement des murs et plafonds doit être lisse et lavable. Ceux-ci doivent être maintenus en parfait état de propreté.



Le sol doit être imperméable et lavable. Il doit être maintenu en bon état de propreté et lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré. Il est interdit de procéder au balayage à sec ainsi que de répondre de la sciure sur le sol.

Les locaux doivent disposer d'un poste d'eau potable et d'un lavabo.

Les magasins ne doivent pas servir à l'habitation ni abriter d'activités autres que celles auxquelles ils sont destinés ; ils ne peuvent servir de vestiaire ou de garages. Ils ne doivent pas communiquer directement avec les cabinets d'aisances.

Il est interdit de fumer dans ces locaux et cette interdiction doit être signalée de façon apparente (1).

Les comptoirs de vente, étals, tables et tout matériel analogue, en contact avec les denrées alimentaires, sont revêtus d'un matériau imperméable lisse et conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur (2) et maintenus en état permanent de propreté.

Nota :

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

(2) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets (J.O. du 15 février 1973).

Toutes précautions sont prises pour que les denrées non présentées sous emballage soient à l'abri des pollutions. Les denrées altérables à la chaleur, emballées ou non, doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée.

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. Cette interdiction doit être affichée à l'entrée de chaque magasin.

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

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

Si un débit de boissons à consommer sur place est installé dans le magasin de vente, il doit être nettement séparé du lieu de débit de denrées alimentaires.

125-2. Resserres.

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

Les denrées ne doivent pas être entreposées à même le sol mais placées sur des étagères, des rayons ou dans des casiers ou paniers ; celles qui sont altérables doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée appropriée. Les produits altérés et ceux dont la date limite de vente est périmée doivent être aussitôt isolés en vue de leur élimination rapide.

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

125-3. Voitures boutiques.

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

Nota :

(1) Arrêté du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J.O. du 20 mars 1974). Nota : (1) EN OUTRE, POUR LES MAGASINS D'ALIMENTATION DISTRIBUANT DES DENREES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE, DECRET N. 71-636 DU 21 JUILLET 1971 POUR L'APPLICATION DES ARTICLES 258, 259 ET 262 DU CODE RURAL ET RELATIF A L'INSPECTION SANITAIRE ET QUALITATIVE DES ANIMAUX VIVANTS ET DES DENREES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE (J.O. DU 1ER AOUT 1971).

## ► Vente hors des magasins : à l'extérieur des magasins, sur les marchés et autres lieux de vente.

### **Annexe ART. 126**

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

Les comptoirs de vente et les étalages doivent posséder une bordure de protection dont le niveau

supérieur sera situé à un mètre de hauteur à partir du sol et être nettoyés chaque jour. Ils doivent être à l'abri du soleil et des intempéries, et des pollutions de toute origine. Les étals doivent être en matériaux lavables et maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

126-1 - Vente à l'extérieur des magasins.

Les comptoirs de vente et les étalages doivent être à une hauteur d'au moins un mètre au-dessus du sol. Les denrées facilement altérables (viandes, abats, charcuteries, plats cuisinés, produits laitiers) doivent être placées dans des vitrines qui sont, si nécessaire, réfrigérées et, en tout état de cause, fermées par des cloisons transparentes sur leurs faces supérieures et latérales, ainsi que du côté du public.

Toutes les denrées alimentaires destinées à être consommées telles qu'elles sont offertes au public (sandwiches, produits de pâtisserie, biscuiterie, confiserie, fruits secs ou confits, etc.) doivent être présentées sous un emballage individuel clos ou placées dans des vitrines répondant aux prescriptions de l'alinéa précédent.

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

126-2 - Vente sur les marchés.

Les ventes sur les marchés fixes (halles) ou sur les marchés périodiques en plein air doivent satisfaire à toutes les prescriptions relatives à la vente à l'extérieur des magasins.

Sur les marchés en plein air, les postes de vente sont placés sous un abri assurant la protection des denrées contre le soleil, les intempéries et les pollutions de toute origine.

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

126-3 - A l'extérieur des magasins, ainsi que sur les marchés, il est interdit d'installer des étals ou de déposer des marchandises ou du matériel à proximité des bouches ou poteaux d'incendie, autour desquels une aire d'un mètre de rayon doit être maintenue libre en permanence.

## ► Protections des denrées.

### **Annexe ART. 127**

Les denrées alimentaires, à l'exception de celles qui sont conditionnées ou de celles qui, par la texture de leur enveloppe extérieure, bénéficient d'une protection naturelle contre les pollutions et la pénétration des germes, ne doivent être manipulées que par les vendeurs et à l'aide d'instruments appropriés et convenablement et régulièrement nettoyés.

En aucun cas, les denrées particulièrement altérables, telles que préparation de charcuterie, jambon, viande cuite, etc. ne doivent être directement saisies avec les mains.

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

Nota : Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (J.O. du 15 février 1973).

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

## ► Déchets et denrées avariés.

### **Annexe ART. 128**

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

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

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

## ► Transports des denrées alimentaires.

### **Annexe ART. 129**

129-1 - Généralités.

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

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

Ils ne doivent pas être utilisés pour le transport d'animaux vivants ou de marchandises susceptibles

d'altérer ou de contaminer lesdites denrées.

129-2 - Transports terrestres de denrées périssables.

Le transport terrestre des denrées périssables, qu'elles soient à l'état frais, congelé ou surgelé, doit être effectué selon la réglementation spécifique en vigueur.

Nota : Arrêté du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J.O. du 20 mars 1974).

Il s'agit notamment du transport :

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

129-3 - Transport de glace alimentaire.

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

Nota : Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L25-1 du Code de la santé publique (eaux potables) (J.O. du 26 août 1961).

129-4 - Transport du pain.

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

Nota : Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (J.O. du 15 février 1973).

## ► Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

### ANNEXE ART. 130

► Modifié par Arrêté 82-10468 1982-06-04 RECUEIL DES ACTES ADMINISTRATIFS 23 JUILLET 1982

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

130-1. Aménagement et entretien des locaux.

A l'exception des locaux soumis à une réglementation particulière, la hauteur sous plafond doit être au moins égale à 2,40 mètres.

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

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

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

Les locaux doivent disposer d'un poste d'eau potable et d'un lavabo.

130-2. Evacuation des eaux.

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

L'écoulement des eaux usées contenant des déchets solides et provenant de certains appareils tels qu'éplucheuses de légumes doit comporter un dispositif s'opposant à la remontée de rongeurs par la canalisation d'évacuation. Si un dispositif de décantation est imposé en application des dispositions du dernier alinéa de l'article 29-2 du présent règlement, les regards de visite ou orifices d'extraction ne doivent déboucher ni dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments ni dans tout autre local abritant une activité d'ordre alimentaire.

130-3. Aération et ventilation.

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

Les fourneaux et chaudières dégagant des émanations et des buées doivent être pourvus de hottes débordantes assurant un captage total ; ces hottes sont desservies par un conduit de ventilation unique de section suffisante, indépendant des conduits de fumée desservant les foyers des appareils. Toutes dispositions seront prises pour que ce conduit assure un tirage satisfaisant sans être une cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage.

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

Les conduits de ventilation et de fumée doivent être nettoyés et ramonés aussi souvent qu'il sera nécessaire et au moins une fois par mois. Il en est de même pour les accessoires de ces derniers, tels que

filtres à graisse, extractions mécaniques, etc..

Les filtres doivent être changés très régulièrement.

130-4. Usage des locaux.

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

130-5. Protection contre les animaux.

La présence de tous animaux est interdite dans ces locaux.

Les propriétaires ou gérants doivent prendre toutes mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes, oiseaux, rongeurs et autres animaux, et faire procéder si nécessaire aux opérations de désinsectisation et de dératisation, en évitant toute contamination des denrées alimentaires.

130-6. Entretien des appareils servant à la préparation, au conditionnement et à l'entreposage des aliments.

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

Tous les ustensiles servant à la préparation et au conditionnement des aliments, tels que moules, marmites, plats et casseroles, planches, couteaux et hachoirs, fourchettes et cuillères, passoires et étamines, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté. Ils seront nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage manuel ou mécanique, à l'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivi d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination et éliminant tout résidu alimentaire (1).

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

Les tables à découper et à préparer doivent être en matériaux durs, conformes à la réglementation. Elles sont tenues constamment propres, nettoyées et désinfectées au moins une fois par jour à l'aide d'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivie d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination. (1) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (J.O. du 15 février 1973).

130-7. Elimination des déchets.

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

130-8. Conditions de conservation de denrées périssables.

Les denrées périssables qui ne sont pas immédiatement utilisées doivent être conservées en chambre froide, réglée à température appropriée.

Les viandes non désossées doivent être suspendues et disposées à une distance des murs telle qu'il n'y ait jamais contact entre la denrée et la paroi.

130-9. Fumoirs.

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

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

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

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

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

## ► Distribution automatique d'aliments.

### **Annexe ART. 131**

131-1 - Emplacement.

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

Ces appareils, lorsqu'ils nécessitent l'utilisation d'eau, doivent être raccordés directement à une alimentation en eau potable. Il est interdit de les alimenter par transvasement au moyen de récipients mobiles.

131-2 - Conditions applicables aux denrées.

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

Lorsque les denrées exposées pour la vente ne sont pas conditionnées, les emplacements où elles sont disposées dans l'appareil doivent être nettoyés, désinfectés et rincés conformément aux règles de l'hygiène avant tout réapprovisionnement.

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

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

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

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

131-4 - Prescriptions concernant l'aménagement des appareils et les matériaux.

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

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

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

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

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

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

131-5 - Contrôle.

En vue de permettre le contrôle de l'état d'entretien de l'appareil, le nom du responsable de l'entretien et de l'approvisionnement ainsi que les indications permettant de le joindre doivent être apposés sur une plaque extérieure.

## ► Hygiène du personnel.

### **Annexe ART. 132**

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

Nota : Code du travail.

Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1er août 1971) et arrêté d'application.

Arrêté du 10 mars 1977, relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 31 mars 1977).

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

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

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

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

L'employeur est responsable de l'exécution de ces prescriptions.

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

- des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant.
- des cabinets d'aisances ne communiquent pas avec les locaux visés au présent titre. Une affiche recommandera aux utilisateurs le lavage des mains en sortant des lieux d'aisances.
- des lavabos placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos sont pourvus d'eau courante ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains. Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers.

## ► Section 2 : Boissons

### ► Boissons autres que le lait.

### **Annexe ART. 133**

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

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

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

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

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

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

4° Les matériaux de conditionnement et les matériaux de bouchage tels que capsules, rondelles, lièges doivent être neufs et dans un état de propreté excluant toute contamination. Ils doivent également répondre aux prescriptions réglementaires relatives aux matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments. Si ces matériaux de bouchage sont séparés de la boisson par un matériau poreux - tel que le liège - ils doivent être considérés comme étant en contact avec cette boisson ;

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

Nota : Décret n° 61-859 du 1er août 1961 (J.O. du 5 août 1961).

Arrêté du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L. 25-1 du Code de la santé publique (eaux potables) (J.O. du 26 août 1961).

Circulaire du 15 mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation et la glace alimentaire (J.O. du 27 mars 1962 et rectificatif J.O. du 13 avril 1962).

## ► Hygiène des débits de boisson.

### **Annexe ART. 134**

Les cafés, brasseries, bars et buvettes, salons de thé, débits de boissons, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article 152-2 ci-dessous, tant en ce qui concerne l'hygiène générale des locaux où le public est admis, qu'en ce qui concerne le nettoyage de la vaisselle et de la verrerie.

Par ailleurs, la vente ambulante des boissons doit être réalisée de telle sorte qu'elle n'entraîne aucune souillure ou altération des produits.

## ► Section 3 : Produits laitiers

### ► Magasins de vente des produits laitiers.

### **Annexe ART. 135**

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

Nota : Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1er août 1971).

Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (J.O. du 15 février 1973).

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

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

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

### ► Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.

### **Annexe ART. 136**

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires (1) notamment en ce qui concerne :  
- le matériel servant à la fabrication, - la température des produits mis en vente, - leur manipulation.  
Ces prescriptions s'appliquent aussi bien à la vente ambulante qu'à celle pratiquée en magasin.



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

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

Décret n° 49-438 du 29 mars 1949 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne le commerce des glaces et des crèmes glacées (J.O. du 30 mars 1949).

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

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

## ► Section 4 : Viande, gibier, volaille, oeufs

### ► Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volaille, de gibier et de plats cuisinés.

#### **Annexe ART. 137**

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

Les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres sont revêtus de matériaux durs, résistant aux chocs, imputrescibles et à surface lisse. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être jointifs. Le reste des murs et le plafond doivent être enduits de peinture lavable. Les angles sont arrondis, tout au moins aux raccordements avec le sol ;

Le sol est en carrelage ou en ciment lisse et lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré. Elles seront amenées vers un orifice d'évacuation muni d'un panier grillagé ou d'un bac de décantation capable d'arrêter les corps solides, puis d'un siphon avant raccordement à la canalisation publique ;

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

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

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

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

Nota : Arrêté du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

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

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

Nota : Arrêté du 15 mai 1974 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine (J.O. du 26 juin 1974).

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

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

Nota : Circulaire du 6 mars 1968 relative aux mesures de la prophylaxie à prendre en matière alimentaire dans les établissements publics scolaires et universitaires (J.O. du 5 mai 1968).

L'usage des étaux en bois debout ainsi que celui des "avances" est limité aux stricts besoins du service.

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

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



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

**Annexe ART. 138**

1° Les denrées, objets de la présente section, qui ne sont pas conditionnées doivent être exposées à la vente dans un meuble réfrigéré. Leur préparation doit s'effectuer dans les conditions conformes aux articles précédents.

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

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

► Oeufs.

**Annexe ART. 139**

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

Les oeufs vendus en coquille doivent être naturellement propres.

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

Nota : Décret du 17 septembre 1969 (J.O. du 19 septembre 1969) modifié par le décret du 11 août 1976 relatif au commerce des oeufs (J.O. du 19 août 1976).

► Abattoirs.

**Annexe ART. 140**

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

Nota : Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1er août 1971).

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

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

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

► Section 5 : Produits de la mer et d'eau douce

► Magasins et réserves de produits de la mer et d'eau douce.

**Annexe ART. 141**

Les magasins et réserves de produits de la mer et d'eau douce sont soumis aux règlements particuliers (1) les concernant ainsi qu'aux dispositions générales du présent titre.

Sont interdits, en ce qui concerne les huîtres et les coquillages :

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

La vente des huîtres et des coquillages pendant l'été est soumise à l'autorisation du Préfet de police, laquelle ne peut être donnée que si les installations permettent leur conservation en bon état.

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

Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (J.O. du 1er août 1971).

Arrêtés des 1er, 2, 3 et 4 octobre 1973 fixant les règles d'hygiène relatives aux produits de la mer et d'eau douce (J.O. du 25 novembre 1973).

► Section 6 : Aliments d'origine végétale

## ▶ Légumes, fruits, cresson, champignons

### ▶ Généralités.

#### **Annexe ART. 142**

a) Le déversement ou le dépôt de déchets, vidanges, ordures ménagères, gadoues, boues de station d'épuration non pasteurisées, matières fécales sont interdits sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes susceptibles d'être consommés crus et dont la partie comestible peut se trouver au contact de ces déchets. Les engrais organiques, fumiers et composts ne doivent être épandus qu'un mois au plus tard avant la récolte.

b) La réglementation sur les pesticides s'applique à l'ensemble des aliments végétaux.

Arrêté du 20 juillet 1956.

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

### ▶ Contrôle des ventes du cresson et des produits de cultures maraîchères immergées.

#### **Annexe ART. 143**

Seuls peuvent être mis en vente les produits provenant de cressonnières ou de cultures maraîchères immergées ayant fait l'objet d'une déclaration et titulaires d'un certificat de salubrité.

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

### ▶ Fruits et légumes.

#### **Annexe ART. 144**

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

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

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

Nota : (1) Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs et résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (J.O. du 4 octobre 1973).

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

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

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

### ▶ Les champignons.

#### **Annexe ART. 145**

145-1 - Champignons cultivés.

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

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

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

fixée :

- les nom et adresse de l'emballer ou son identification symbolique délivrée par le service de la répression des fraudes, - les nom et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballer, - le nom de l'espèce et, lorsque celle-ci n'est pas notoirement connue, son nom botanique ;

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

145-2 - Champignons sauvages.

Les champignons sauvages (ou sylvestres), c'est-à-dire ceux qui ne proviennent pas d'une culture, ne pourront être commercialisés que s'ils appartiennent aux espèces autorisées ou tolérées par la réglementation en vigueur dans la région parisienne et dans les conditions prévues par cette réglementation.

Nota : arrêté du Préfet de police du 29 septembre 1923.

Arrêté interpréfectoral du 26 juillet 1958 réglementant la vente des champignons sauvages.

## ► Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds des boulangeries et boulangeries-pâtisseries.

### **Annexe ART. 146**

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

Nota : Arrêté du 23 octobre 1967 relatif à la construction et à l'aménagement des boulangeries (J.O. du 5 novembre 1967).

2° Les projets de construction et d'aménagement sont soumis au Préfet de police ;

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.

Si le combustible est le bois, seuls sont autorisés les bois naturels, ni traités, ni imprégnés de substances étrangères ;

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

## ► Installation des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture ou de transfert de boulangerie et de dépôts de pain.

### **Annexe ART. 147**

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

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

147-1 - Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce :  
- un magasin de vente d'une superficie minimale de 16 mètres carrés, - le pain doit être placé sur les grilles ou étagères à une hauteur minimale d'environ 70 centimètres au-dessus du sol et de manière qu'il ne puisse entrer en contact avec d'autres produits, - un comptoir avec balance et appareil à couper est réservé au débit du pain. Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle, - une panneterie d'une superficie minimale de 8 mètres carrés, close et en communication directe avec le magasin de vente, munie de casiers, étagères ou paniers afin que les pains tenus en réserve soient à l'abri de toute pollution.

Les locaux de vente doivent être disposés de manière que l'air y soit constamment renouvelé. Dans le cas où ils ne présentent pas d'ouverture du côté opposé à la façade, ils doivent comporter un conduit de ventilation réglementaire s'ouvrant dans la partie du plafond la plus éloignée de l'accès extérieur et s'élevant jusqu'au-dessus de la partie la plus élevée de la construction ou toute autre installation assurant une ventilation efficace ;

147-2 - Dépôts de pain.

Ces locaux doivent disposer d'un emplacement réservé à la vente du pain, distinct des autres activités et répondant aux conditions fixées aux alinéas 2 et 3 de l'article 147-1.

Ces conditions de mise en vente du pain ne s'appliquent pas au pain préemballé.

## ► Dispositions applicables aux produits de panification ou de

## pâtisserie.

### **Annexe ART. 148**

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

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

148-1 - Pâtisseries, confiseries.

Ces commerces doivent satisfaire aux dispositions des articles 125 et 130 précédents en ce qui concerne respectivement les locaux de ventes et les laboratoires de fabrication des produits alimentaires.

Les laboratoires de pâtisserie doivent être distincts des fournils de boulangerie.

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

## ▶ Section 7 : Denrées congelées et surgelées

### ▶ Denrées congelées et surgelées

#### **Annexe ART. 149**

Sans préjudice des dispositions spéciales prévues au présent titre pour les différents types de denrées, les denrées congelées et surgelées doivent répondre aux dispositions réglementaires, notamment celles relatives (1) :

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

Nota : (1) Circulaire du 15 juillet 1953 fixant la dénomination de vente des produits alimentaires traités par le froid.

Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 relatif aux produits surgelés (J.O. du 13 septembre 1964).

Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (J.O. du 31 juillet 1974).

## ▶ Section 8 : Aliments non traditionnels

### ▶ Définition des aliments non traditionnels.

#### **Annexe ART. 150**

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

- soit d'une matière première considérée comme alimentaire mais profondément transformée en vue d'en extraire une ou plusieurs substances nutritives, - soit de produits non habituellement obtenus en agriculture, en élevage ou industriellement pour l'alimentation de l'homme.

C'est ainsi que sont considérés, par exemple, comme aliments non traditionnels :

- des farines d'origine animale ou végétale riches en protéines, - des levures cultivées sur alcanes ou autres substrats non alimentaires, - les isolats de protéines préparées à partir de diverses farines animales ou végétales, de feuilles, d'herbes ou de levures grâce auxquelles sont élaborées les protéines texturées et les AIV (aliments imitant la viande).

### ▶ Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non traditionnels.

#### **Annexe ART. 151**

La fabrication, la détention et la mise en vente d'aliments non traditionnels destinés à l'alimentation de l'homme sont soumises à l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, de l'Académie nationale de médecine et éventuellement d'autres commissions spécialisées, en application du Code de la santé et de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et ses décrets d'application.

## ▶ Section 9 : La restauration collective

### ▶ Hygiène des restaurants et des locaux similaires.

#### **ANNEXE ART. 152**

▶ Modifié par Arrêté 82-10468 1982-06-04 RECUEIL DES ACTES ADMINISTRATIFS 23 JUILLET 1982

##### 152-1. Réglementation.

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

Les dispositions ci-dessous s'appliquent aux salles à manger, cuisines et annexes des restaurants, buffets, brasseries servant des repas et établissements de restauration rapide tels que ceux dénommés "snacks", "fast-food", croissanteries, crêperies, ainsi que des établissements de restauration collective visés par le dernier alinéa de l'article 7 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale.

##### 152-2. Hygiène des restaurants et locaux similaires (1).

Les cuisines et annexes de ces établissements doivent être de dimensions suffisantes et répondre aux prescriptions générales définies dans l'article 130 susvisé.

Les locaux et annexes des restaurants commerciaux ou des collectivités dans lesquels les repas sont servis à la clientèle doivent répondre aux dispositions suivantes :

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

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

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

Les établissements doivent disposer, pour leur usage exclusif, de cabinets d'aisances en nombre suffisant. Ceux-ci ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servis les repas ni avec les locaux renfermant des denrées alimentaires ; leur aménagement doit être conforme aux prescriptions de l'article 46 du présent règlement.

Les cabinets d'aisances seront pourvus, à proximité, de lavabos en nombre suffisant, équipés de produits de nettoyage.

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

Nota :

(1) Arrêté du 26 septembre 1980 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale.

5° Les tables doivent être recouvertes d'un matériau lavable et nettoyées après le départ de chaque client. Après chaque service, elles sont lavées à l'eau chaude additionnée d'un détergent autorisé, rincées et séchées. Les nappes imperméables sont entretenues de la même manière.

Les nappes en tissu sont changées au minimum à chaque service et recouvertes de napperons de papier à renouveler pour chaque client ;

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

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

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

Les cendriers doivent être tenus dans un état constant de propreté et vidés en tant que de besoin.

Les dispositifs spéciaux de réfrigération de l'eau de boisson doivent utiliser et fournir une eau répondant aux caractères de potabilité des eaux destinées à la consommation humaine, ce qui implique en particulier une surveillance systématique des eaux et des dispositifs eux-mêmes.

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

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

Les pâtisseries et entremets doivent être protégés de tous risques de souillure ;

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

La température à cœur des plats cuisinés destinés à être consommés chaud doit être constamment égale ou supérieure à 65 degrés depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur (1).

Les plats cuisinés, chauds, non consommés le jour de leur préparation, ne peuvent, conformément aux

dispositions de la réglementation en vigueur (2), être réutilisés.

Les jus de fruits pressés (oranges, citrons, etc.) ne doivent pas être préparés à l'avance mais uniquement au moment de la commande ;

9° Les chalumeaux pour boisson, distribués ou mis à la disposition des consommateurs doivent être présentés en emballages individuels ;

10° Le personnel doit observer la plus grande propreté corporelle et vestimentaire sous le contrôle et la responsabilité de l'employeur ;

11° Les exploitants sont tenus de prendre toutes dispositions pour éviter toute pullulation de rongeurs et d'insectes.

Nota :

(1) Arrêté du 26 juin 1974 (J.O. des 15 et 16 juillet 1974) réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

(2) Arrêté du 26 juin 1974 (J.O. des 15 et 16 juillet) réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

## ▶ Titre VIII : Dispositions diverses

### ▶ Dérogations.

#### **Annexe ART. 153**

Sous réserve de la législation et de la réglementation en vigueur, le Préfet de la Région d'Ile-de-France, Préfet de Paris, et le Préfet de police peuvent, dans des cas exceptionnels, accorder des dérogations au présent règlement par arrêtés pris en application de leur pouvoir réglementaire.

Sauf cas d'urgence, ces arrêtés sont pris après avis du Conseil d'hygiène publique de Paris.

Dans tous les cas, les bénéficiaires de la dérogation doivent prendre l'engagement écrit de se conformer aux prescriptions qui leur seront ordonnées. Toute contravention à ces dispositions comportera déchéance complète du bénéfice de la dérogation, sans préjudice des sanctions prévues à l'article L45 du Code de la santé publique et éventuellement aux articles L46 et L47 dudit Code ainsi qu'aux autres réglementations applicables.

### ▶ Pénalités.

#### **Annexe ART. 154**

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'une amende de [\*300 à 600 F taux résultant du décret 567 du 18 juillet 1980\*]. En cas de récidive, l'amende peut être portée à 1200 F (décret n° 73-502 du 21 mai 1973 relatif aux infractions à certaines dispositions du titre 1er du livre 1er du Code de la santé publique, art. 3).

### ▶ Constatations des infractions.

#### **Annexe ART. 155**

Les infractions sont constatées dans les conditions prévues à l'article L 48 du Code de la santé publique.

### ▶ Exécution.

#### **Annexe ART. 156**

Le Préfet, Secrétaire général de la Préfecture de Paris, le Préfet, directeur du Cabinet du Préfet de police, le Maire de Paris, les directeurs et chefs de service intéressés de la Préfecture de Paris et de la Préfecture de police, ainsi que les agents de ces services dûment habilités, les commissaires de police, les officiers et agents de police judiciaire, les vétérinaires-inspecteurs ainsi que les inspecteurs de salubrité commissionnés et assermentés sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté, qui abroge et remplace les dispositions de l'arrêté interpréfectoral du 10 avril 1965.