

Roger Cadiergues

MémoCad nR08.a

LES RÈGLEMENTS SANITAIRES DÉPARTEMENTAUX

SOMMAIRE

- nR08.1.** L'origine des règlements sanitaires
- nR08.2.** Les limites des règlements sanitaires
- nR08.3.** Le règlement sanitaire type
- nR08.4.** Les documents d'accompagnement
- nR08.5.** Le contenu du règlement sanitaire
- nR08.6.** Le Règlement Sanitaire Type (sauf titre premier)



La loi du 11 mars 1957 n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article 41, d'une part que les «copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective», et d'autre part que les analyses et courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration «toute reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite».

nR08.1. L'ORIGINE DES RÈGLEMENTS SANITAIRES

LES ORIGINES

Les règlements sanitaires existent depuis plus de soixante ans. Il a été décidé, dès le début, de leur donner un aspect régional, d'où leur classement en règlements sanitaires départementaux, et même dans le passé parfois municipaux (Paris, Lyon). La loi du 6 janvier 1986, par exemple, plus récente mais issue de lois antérieures complètement reprises, précise dans son 1er alinéa que « Dans tous les départements, le préfet est tenu, afin de protéger la santé publique, d'établir un règlement sanitaire applicable à toutes les communes du département ».

Cette situation très régionalisée pouvant donner lieu à un certain nombre de difficultés pratiques dans un certain nombre de départements, a finalement été plus ou moins corrigée (du moins techniquement) par la publication du «**Règlement Sanitaire Type**» (**RST**), publié sous forme de circulaire destinée à simplifier le travail des commissions locales. Ce règlement type est présenté à la fiche suivante (**nR08.2**).

LA SITUATION JURIDIQUE ACTUELLE

Les règlements sanitaires sont désormais pris en application de l'article 1er du Code de la santé publique avant. La loi n° 86-17 du 6 janvier 1986 (art. 67) a modifié les articles 1er et 2 du Code de la santé publique. Désormais, des décrets en Conseil d'État fixent les règles générales d'hygiène et toutes autres mesures propres à préserver la santé de l'homme. Les articles 1er et 2 du Code de la santé publique sont devenus les articles L1311-1 et L1311-2 de ce code. Les décrets et les arrêtés d'application suivants ont actuellement été pris concernant le domaine du bâtiment :

- . arrêté du 3 janvier 1989 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles et l'arrêté du 29 mai 1997 modifié relatif aux matériaux et objets utilisés dans les installations fixes de production, de traitement et de distribution d'eau destinée à la consommation humaine,
- . arrêté du 18 avril 1995 relatif aux bruits de voisinage (articles R. 48-1 à R. 48-5 du Code de la Santé publique) et arrêté au 10 mai 1995 relatif aux modalités de mesure des bruits de voisinage ;
- . décret du 15 décembre 1998, et arrêté de la même date, relatifs aux prescriptions applicables aux établissements ou locaux recevant du public et diffusant à titre habituel de la musique amplifiée, à l'exclusion des salles dont l'activité est réservée à l'enseignement de la musique et de la danse.

LES LIMITES D'APPLICATION

Les règlements sanitaires ont souvent des positions juridiques peu claires. Les cas les plus flagrants sont traités à la fiche suivante (**nR08.2**).

LE CADRE JURIDIQUE DES RÈGLEMENTS SANITAIRES

Le texte du RST a été pris en application de l'article 1er du Code de la santé publique avant la loi du 6 janvier 1986 qui précisait dans son 1er alinéa que « Dans tous les départements, le préfet est tenu, afin de protéger la santé publique, d'établir un règlement sanitaire applicable à toutes les communes du département ». La loi n° 86-17 du 6 janvier 1986 (art. 67) a modifié les articles 1er et 2 du Code de la santé publique. Désormais, des décrets en Conseil d'État fixent les règles générales d'hygiène et toutes autres mesures propres à préserver la santé de l'homme. Les articles 1er et 2 du Code de la santé publique sont devenus les articles L1311-1 et L1311-2 de ce code.

Les décrets et les arrêtés d'application suivants ont actuellement été pris pour le domaine du bâtiment :

- . n°89-3 du 3 janv. 1989 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles et l'arrêté du 29 mai 1997 modifié relatif aux matériaux et objets utilisés dans les installations fixes de production, de traitement et de distribution d'eau destinée à la consommation humaine,
- . n°95-408 du 18 avril 1995 relatif aux bruits de voisinage (articles R. 48-1 à R. 48-5 du Code de la Santé publique) et l'arrêté au 10 mai 1995 relatif aux modalités de mesure des bruits de voisinage ;
- . n°98-1143 du 15 décembre 1998 et l'arrêté de même date relatifs aux prescriptions applicables aux établissements ou locaux recevant du public et diffusant à titre habituel de la musique amplifiée, à l'exclusion des salles dont l'activité est réservée à l'enseignement de la musique et de la danse.

A titre transitoire, le Règlement sanitaire départemental type est donc applicable dans les domaines non encore couverts par ces textes.

nR08.2. LES LIMITES DES RÈGLEMENTS SANITAIRES

LES PREMIÈRES LIMITES D'APPLICATION (LES ÉTABLISSEMENTS CLASSÉS)

Il existe peu de domaines où le règlement sanitaire n'est pas concerné. Il s'agit surtout de l'exception suivante : les dispositions du règlement sanitaire cessent d'être applicables dès lors que les activités visées rentrent dans la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement. A contrario, le règlement sanitaire constitue le texte de référence en matière d'hygiène et de salubrité pour les activités qui ne relèvent pas du champ d'application précédent.

LES SECONDES LIMITES D'APPLICATION (LE CODE DE LA SANTÉ)

Le règlement sanitaire départemental a été pris en application de l'article 1er du Code de la santé publique avant la loi du 6 janvier 1986 qui précisait dans son 1er alinéa que « Dans tous les départements, le préfet est tenu, afin de protéger la santé publique, d'établir un règlement sanitaire applicable à toutes les communes du département ». La loi n° 86-17 du 6 janvier 1986 (art. 67) a modifié les articles 1er et 2 du Code de la santé publique. Désormais, des décrets en Conseil d'État fixent les règles générales d'hygiène et toutes autres mesures propres à préserver la santé de l'homme. Les articles 1er et 2 du Code de la santé publique sont devenus les articles L1311-1 et L1311-2 de ce code.

nR08.3. LE RÈGLEMENT SANITAIRE TYPE

LE RÈGLEMENT SANITAIRE TYPE

La définition locale du règlement sanitaire (départemental en général) entraînant quelques difficultés dans certaines régions, la situation a, depuis de nombreuses années, été simplifiée par la publication (en circulaire) du «**Règlement Sanitaire Type**» (**RST**). Ce document est, en principe, destiné à simplifier le travail des commissions locales, mais il a souvent été repris sans modification dans la majorité des départements. Ce règlement type est indépendant du département, et il a souvent été adopté par les ingénieurs et techniciens de notre secteur, en particulier lorsque les conséquences techniques sont assez complexes. Le règlement type a été - dans le passé - assez souvent modifié, afin de tenir compte de l'évolution des mœurs, et surtout des connaissances. C'est ainsi que le dernier texte de référence (voir plus loin) date du 9 août 1978, alors qu'il est, lui-même, la refonte d'un texte du 24 mai 1963. Dans de nombreuses circonstances, le nouveau texte a dû subir, tant au plan national que local, des aménagements partiels compte tenu du caractère caduc de certaines de ses dispositions. C'est ainsi que le texte actuel, à l'origine du 9 août 1978), a été modifié par des circulaires du 26 avril 1982, du 20 janvier 1983, du 10 août 1984, du 22 mai 1997 et du 12 avril 1999.

LE CONTENU DU RÈGLEMENT SANITAIRE TYPE

Ce contenu global est détaillé à la fiche suivante (nR08.4) et son contenu détaillé (les textes réglementaires types) étant également présentés à la suite. Le texte du règlement est tel que l'on peut avoir l'impression que le règlement sanitaire type (RST) se limite à la **qualité des eaux**. En fait de nombreux autres aspects sont couverts, en particulier : **l'utilisation et l'entretien des locaux et de leurs abords**, ainsi que **l'utilisation et l'entretien des équipements**, ce qui aboutit finalement, dans bien des cas, à la **conception même des équipements et de leur environnement**.

Une partie importante de la RST étant consacrée à l'**habitat**, il est parfois induit qu'il s'agit du seul secteur concerné. En fait le règlement s'applique également aux bâtiments autres qu ceux d'habitation.

Pour des raisons analogues, par suite de la structure du texte, il est parfois supposé qu'au plan sanitaire seule la **qualité des eaux d'alimentation** est concernée. Le sont également : les **déchets** et **l'alimentation** (que nous ne traiterons pas ici en revue), des domaines qui ont été transférés au Code de la Santé Publique.

L'UTILISATION PRATIQUE DU RÈGLEMENT SANITAIRE TYPE

Nous avons volontairement reproduit dans ce livret le texte quasi-exhaustif du règlement sanitaire, mais la plupart des aspects nous concernant sont repris, et détaillés, dans les livrets spécialisés des familles adéquates, sauf pour les **eaux** et **l'assainissement** traités complètement dans les aides spécialisées.

nR08.4. LES DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

LES DOMAINES EXPLICITEMENT EXCLUS

Les décrets et les arrêtés d'application suivants, actuellement notifiés dans le domaine du bâtiment, sont exclus du Règlement Sanitaire.

1. Il s'agit de tout ce qui concerne les **bruits de voisinage** qui sont finalement traités dans les articles R. 48-1 à R. 48-5 du Code de la Santé publique, arrêté du 18 avril 1995), y compris tout ce qui concerne les mesures (arrêté au 10 mai 1995) ;
2. Il s'agit de ce qui concerne les **établissements ou locaux recevant du public**, traités dans un livret spécifique :

nR10. Les établissements recevant du public (ERP),

en particulier ceux diffusant à titre habituel de la musique amplifiée, à l'exclusion des salles dont l'activité est réservée à l'enseignement de la musique et de la danse (arrêté et circulaire du 15 décembre 1998) ;

3. Il s'agit également de tout ce qui concerne les **installations classées**, qui sont traitées dans le livret spécialisé suivant :

nR09. Les installations classées.

Le Règlement sanitaire départemental type est donc applicable - du moins techniquement - dans les domaines non encore couverts par ces textes, même s'il est parfois admis que ce soit à titre transitoire.

LES INFORMATIONS RETENUES

Vous trouverez aux pages suivantes, et dans les livrets complémentaires signalés plus loin :

- . des indications - certaines propres à l'auteur -sur l'utilisation des règlements sanitaires, et en particulier du règlement sanitaire type ;
- . les textes du règlement sanitaire type, dont certains paragraphes - pour nous de très faible importance - n'ont pas été reproduits.

Les thèmes suivants, *accompagnés des textes officiels*, sont traités plus en détail (plan de la fiche précédente) :

II. (*les locaux d'habitation*) : voir fiche **nR08.6** (textes officiels seulement) ;

III (*locaux autres que d'habitation*) : voir fiche **nR08.6** (textes officiels seulement) ;

IV (*déchets*), **VI** (*contagieux*), **VII** (*alimentation*), **VIII** et **IX** : voir fiche **nR08.6** (textes officiels seulement).

Ne sont pas ici reproduits certains textes renvoyés aux livrets spécialisés, par exemple tout ce qui concerne la **réglementation des eaux** (voir les aides spécifiques).

nR08.5. LE CONTENU DU RÈGLEMENT SANITAIRE

La table des matières du règlement sanitaire est fournie dans l'encadré ci-dessous. La reproduction quasi-complète de ce règlement figure à la fiche **nR08.6** (pages suivantes).

- . **Titre premier** Les eaux destinées à la consommation humaine (article 1)
 - Section I. Règles générales (articles 2 à 8 : qualité et stockage des eaux, matériaux, terre, etc.)
 - Section II. Ouvrages publics ou particuliers (articles 9 à 13 : puits, sources, citernes, etc)
 - Section III. Ouvrages et réseaux particuliers de distribution des immeubles et des lieux publics (articles 14 à 19 : desserte des immeubles, maintien de la qualité de l'eau, etc)
 - Section IV. Dispositions diverses (article 20 : surveillance, désinfection)
- . **Titre II** Locaux d'habitation et assimilés
 - Chapitre premier* Cadre de la réglementation (articles 21 et 22)
 - Chapitre II* Usage des locaux d'habitation
 - Section I. Entretien et utilisation des locaux (articles 23 à 28)
 - Section II. Entretien et utilisation des équipements (articles 29 à 31 : eaux pluviales, déversements, conduits de fumée et de ventilation, appareils à combustion, conduits de ventilation, tubage, chemisage, etc.)
 - Section III. Entretien des bâtiments et de leurs abords (articles 32 et 33)
 - Section IV. Précautions particulières d'exploitation (articles 34 à 37 : gel, infiltrations, inondations, etc)
 - Section V. Exécution de travaux (articles 38 et 39)
 - Chapitre III* Aménagement des locaux d'habitation
 - Section I. Locaux (articles 40 et 41)
 - Section II. Évacuation des eaux pluviales et usées (articles 42 à 44)
 - Section III. Locaux sanitaires (articles 45 à 47)
 - Section IV. Ouvrages d'assainissement (articles 48 à 50 : abrogés)
 - Section V. Installations d'électricité et de gaz, de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude (articles 51 à 53 : ce dernier très développé sur les appareils à combustion)
 - Section VI. Bruit dans l'habitation (article 54 et renvois)
 - Chapitre IV* Logements garnis et hôtels
 - Section I. Généralités (article 55 et 56)
 - Section II. Aménagement des locaux (articles 57 et 58)
 - Section III. Usage et entretien des locaux (articles 59 à 61)
- . **Titre III** Dispositions applicables aux bâtiments autres que ceux à usage d'habitation et assimilé (article 62 : type de locaux visés)
 - Section I. Aménagement des locaux (article non numéroté)
 - Section II. Ventilation des locaux (articles 63 à 66)
 - Section III. Dispositions relatives à l'équipement sanitaire (articles 67 à 71)
 - Section IV. Usage et entretien des locaux (article 72)
- . **Titre IV** Élimination des déchets et mesures de salubrité générale
 - Section I. Déchets ménagers (articles 73 à 85)
 - Section II. Déchets des établissements hospitaliers et assimilés (articles 86 à 89)
 - Section III. Mesures de salubrité générale (articles 90 à 100)
- . **Titre V** Le bruit (articles 101 à 104 annulés)
- . **Titre VI** Mesures visant les maladies contagieuses, leur entourage et leur environnement
 - Section I. Mesures générales (articles 105 à 110)
 - Section II. Contamination du milieu et des objets par les contagieux (article 111 à 116)
 - Section III. Locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes (art. 117 - 118)
 - Section IV. Lutte contre les rongeurs, etc. Mesures applicables aux animaux domestiques (art. 119 - 123)
 - Section V. Opérations funéraires (article 124)
- . **Titre VII** Hygiène de l'alimentation
 - Section I. Dispositions générales (articles 125 à 132)
 - Section II. Boissons (articles 133 et 134)
 - Section III. Produits laitiers (articles 135 et 136)
 - Section IV. Viande. - Gibier. - Volaille. - Oeufs (articles 137 à 140)
 - Section V. Produits de la mer (article 141)
 - Section VI. Aliments d'origine végétale [légumes, fruits, cressonnières, champignons] (articles 142 - 148)
 - Section VII. Denrées congelées et surgelées (article 149)
 - Section VIII. Aliments non traditionnels (articles 150 et 151)
 - Section IX. La restauration collective (article 152)
- . **Titre VIII** Prescriptions applicables aux activités d'élevage et autres activités agricoles (articles 153 - 163)
- . **Titre IX** Dispositions diverses (articles 164 à 167)

nR08.6. LE RÈGLEMENT SANITAIRE TYPE (SAUF TITRE 1)

Titre II Locaux d'habitation et assimilés

Chapitre premier Cadre de la réglementation

Art. 21. Définition. Par « habitation » il faut entendre tout local servant de jour ou de nuit au logement ainsi qu'au travail, au repos, au sommeil, à l'agrément ou aux loisirs lorsque les activités spécifiques s'exercent au moins partiellement dans le même ensemble de pièces que la vie familiale.

Art. 22. Domaine d'application. Les articles suivants définissent, en application du code de la santé publique, les conditions d'occupation, d'utilisation et d'entretien des habitations, de leurs équipements, et de leurs dépendances. L'aménagement et l'équipement des habitations nouvelles, ainsi que les additions et les surélévations de constructions existantes, sont régis par (*texte amendé*) le Code de la Construction et de l'Habitation, articles R111-1 et suivants. Les dispositions du présent règlement s'appliquent à :

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

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

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

Chapitre II Usage des locaux d'habitation

Section I. Entretien et utilisation des locaux

Art. 23. Propreté des locaux communs et particuliers. Les habitations et leurs dépendances doivent être tenues, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, dans un état constant de propreté.

23.1 Locaux d'habitation. Dans chaque immeuble, le mode de vie des occupants des logements ne doit pas être la cause d'une dégradation des bâtiments ou de la création de conditions d'occupation contraires à la santé. Tout ce qui peut être source d'humidité et de condensation excessives doit être, en particulier, évité. Le renouvellement de l'air doit être assuré et les orifices de ventilation non obturés. Dans le même souci d'hygiène et de salubrité, il ne doit pas être créé d'obstacles permanents à la pénétration de l'air, de la lumière et des radiations solaires dans les logements. Les arbres situés à proximité des fenêtres doivent être élagués en tant que de besoin. Dans les logements et leurs dépendances, tout occupant ne doit entreposer ou accumuler ni 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 ou d'accident. Dans le cas où l'importance de l'insalubrité et les dangers définis ci-dessus sont susceptibles de porter une atteinte grave à la santé ou à la salubrité et à la sécurité du voisinage, il est enjoint aux occupants de faire procéder d'urgence au déblaiement, au nettoyage, à la désinfection, à la dératisation et à la désinsectisation des locaux. En cas d'inobservation de cette disposition et après mise en demeure adressée aux occupants, il peut être procédé d'office à l'exécution des mesures nécessaires dans les conditions fixées par code de la santé publique.

23.2 Circulation et locaux communs. Dans les locaux à usage commun : vestibules, couloirs, escaliers, remises à voitures d'enfants, cabinets d'aisances, salles d'eau, locaux de gardiennage et autres analogues, les sols et les parois doivent être maintenus en bon état de propreté par tous moyens non susceptibles de nuire à la santé. Les gaines de passage des diverses canalisations, ainsi que les emplacements renfermant les compteurs sont maintenus en constant état de propreté et d'entretien ; leur accessibilité facile doit être conservée en permanence. Dans les cours, courettes et allées de circulation, les dépôts d'ordures et 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 en bon état de fonctionnement.

23.3 Dépendances. Les jardins et leurs aménagements, ainsi que les plantations doivent être soigneusement entretenus de façon à maintenir l'hygiène et la salubrité des habitations. L'accès des aires de jeux et bacs à sable doit être interdit aux animaux ; le sable doit être changé ou désinfecté en tant que de besoin.

Art. 24. Assainissement de l'atmosphère des locaux. Pendant les périodes d'occupation des locaux leur atmosphère ne peut être traitée en vue de les désodoriser, désinfecter ou désinsectiser par des procédés tendant à introduire dans l'air des gaz nocifs ou toxiques, ou à émettre des radiations abiotiques. Lorsque de tels procédés ont été employés, les locaux doivent être ventilés avant une nouvelle occupation. Quand de l'air est distribué dans les locaux occupés, il doit être prélevé en un point présentant le maximum de garantie quant à sa pureté. L'air vicié doit être évacué directement à l'extérieur ou par les systèmes d'évacuation d'air vicié dont sont munies les pièces de service (cuisine, salle de bains, w-c). Le rejet de l'air vicié ne doit pas constituer une gêne pour le voisinage. La ventilation des logements dans des bâtiments existants doit assurer un renouvellement efficace de l'atmosphère sans créer de courant d'air gênant.

Art. 25. Battage des tapis, poussières et jets par les fenêtres (interdit) ...

Art. 26. Présence d'animaux dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et les locaux communs. Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, il est interdit d'élever et d'entretenir dans l'intérieur des habitations, leurs dépendances et leurs abords, et de laisser stationner dans les locaux communs des animaux de toutes espèces dont le nombre ou le comportement ou l'état de santé pourraient porter atteinte à la sécurité ou à la salubrité des habitations ou de leur voisinage. Il est de même interdit d'attirer systématiquement ou de façon habituelle des animaux, notamment les pigeons et les chats, quand cette pratique est une cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage. Sans préjudice des dispositions réglementaires les concernant, les installations renfermant des animaux vivants, notamment les clapiers, poulaillers et pigeonniers, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et d'entretien. Ils sont désinfectés et désinsectisés aussi souvent qu'il est nécessaire ; les fumiers doivent être évacués en tant que de besoin pour ne pas incommoder le voisinage.

Art. 27. Conditions d'occupation des locaux

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

27.2 Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation. Les pièces affectées à l'habitation doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- a. Les murs ainsi que le sol doivent assurer une protection contre l'humidité, notamment contre les remontées d'eaux telluriques ;
- b. L'éclairage naturel au centre des pièces principales doit être suffisant pour permettre, par temps clair, l'exercice des activités normales de l'habitation, sans recourir à un éclairage artificiel. A cet effet, la pièce doit être munie de baie donnant sur un espace libre.

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

Art. 28. Parcs de stationnement couverts dans les locaux d'habitation. Les conditions d'aménagement, d'exploitation et d'entretien des parcs de stationnement couverts desservant des immeubles d'habitation et qui ne sont pas soumis à la législation des installations classées pour la protection de l'environnement doivent être conformes aux dispositions de la réglementation spécifique applicable aux parcs de stationnement couverts (*voir circulaire du 3 mars 1975 relative aux parcs de stationnement couverts*). Leur ventilation doit, en particulier, être convenablement assurée pour éviter la stagnation de gaz nocifs.

Section II. Entretien et utilisation des équipements

Art. 29. Evacuation des eaux pluviales et usées

29.1 Evacuation des eaux pluviales. Les ouvrages d'évacuation (gouttières, chéneaux, tuyaux de descente) doivent être maintenus en bon état de fonctionnement et d'étanchéité. Ils sont nettoyés autant qu'il est nécessaire et notamment après la chute des feuilles. Il est interdit de jeter des 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'évaluation et de traitement, soit d'une dégradation desdits ouvrages ou d'une gêne dans leur fonctionnement. L'interdiction porte notamment sur le déversement d'hydrocarbures, d'acides, de cyanures, de sulfures, de produits radioactifs et, plus généralement, de toute substance pouvant dégager soit par elle-même, soit après mélange avec d'autres effluents des gaz ou vapeurs dangereux, toxiques ou inflammables. Les effluents, par leur quantité de leur température, ne doivent pas être susceptibles de porter l'eau des égouts à une température supérieure à 30 °C. Sous réserve des dispositions prévues à l'article 91, le déversement de liquides ou matières provenant de la vidange des fosses fixes ou mobiles est interdit dans les réseaux d'assainissement. Il en est de même pour les liquides ou matières extraits des fosses septiques ou appareils équivalents provenant d'opérations d'entretien de ces dernières. Les rejets émanant de toute activité professionnelle exercée à l'intérieur des maisons d'habitation et dont la qualité est différente de celle des effluents domestiques doivent faire l'objet, en application des dispositions de l'article L. 35-8 du code de la santé publique, de mesures spéciales et traitement ; de plus, un dispositif doit permettre le prélèvement d'échantillons destinés à s'assurer des caractéristiques physiques, chimiques et biologiques des eaux usées évacuées à l'égout.

Art. 30 (abrogé).

Art. 31. Conduits de fumée et de ventilation - Appareils à combustion

31.1 Généralités. Les conduits de fumée intérieurs ou extérieurs, fixes ou mobiles, utilisés pour l'évacuation des gaz de la combustion doivent être maintenus constamment en bon état d'entretien et de fonctionnement et ramonés périodiquement en vue d'assurer le bon fonctionnement des appareils et d'éviter les risques d'incendie et d'émanations de gaz nocifs dans l'immeuble, ainsi que les rejets de particules dans l'atmosphère extérieure. A l'entrée en jouissance de chaque locataire ou occupant, le propriétaire ou son représentant doit s'assurer du bon état des conduits, appareils de chauffage ou de production d'eau chaude desservant les locaux mis à leur disposition, dans les conditions définies au paragraphe suivant. Les appareils de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude ne peuvent être branchés dans les conduits qu'après examen de ceux-ci. L'installateur qui procède à ces examens doit remettre à l'utilisateur un certificat établissant l'étanchéité du conduit dans des conditions normales d'utilisation, sa régularité et suffisance de section, sa vacuité, sa continuité et son ramonage. Le résultat d'un examen révélant des défauts rendant dangereuse l'utilisation du conduit doit être communiqué à l'utilisateur et au propriétaire. La remise en service du foyer est alors subordonnée à la remise en état du conduit. Lorsqu'on veut obturer un conduit hors service cette obturation ne peut être faite qu'à sa partie inférieure. Toute remise en service doit faire l'objet d'une vérification. Lorsque le conduit, par son état, est inutilisable, l'autorité sanitaire peut dispenser de sa réfection, sous réserve que toutes dispositions, notamment le remblaiement, soient prises pour empêcher définitivement tout branchement d'appareil, à quelque niveau que ce soit. Les conduits de fumée ne doivent être utilisés que pour l'évacuation des gaz de combustion. Toutefois, ils peuvent éventuellement servir à la ventilation de locaux domestiques. En cas de retour d'un conduit de fumée à sa destination primitive, il doit être procédé aux vérifications prévues à l'alinéa 2 du présent article. En tout état de cause, les conduits de ventilation ne peuvent pas être utilisés comme conduits de fumée. Les appareils de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude doivent être constamment tenus en bon état de fonctionnement. Ils sont nettoyés et vérifiés au moins une fois par an et réparés par un professionnel qualifié dès qu'une défectuosité se manifeste.

31.2 Conduits de ventilation. Les conduits de ventilation doivent être également en bon état de fonctionnement et ramonés chaque fois qu'il est nécessaire. Il est interdit de faire circuler l'air d'un logement dans un autre logement. Il est interdit, en outre, de rejeter l'air vicié en provenance des cuisines, des installations sanitaires, des toilettes dans les parties communes de l'immeuble.

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

31.4 Tubage des conduits individuels. Le tubage des conduits, c'est-à-dire l'introduction dans ceux-ci de tuyaux indépendants, ne peut se faire que dans les conditions prévues au document technique unifié 24-1. 12 Il ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment. Les conduits tubés ne peuvent être raccordés qu'à des appareils alimentés en combustibles gazeux ou en fuel domestique. Une plaque portant les indications suivantes doit être fixée visiblement à la partie inférieure du conduit :

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

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

Les conduits tubés pourront avoir une section inférieure à 250 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 adhérent à l'ancienne paroi, ne peut se faire qu'avec des matériaux et suivant les procédés offrant toutes garanties. Il ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment. Leur section, après cette opération, ne doit jamais être inférieure à 250 centimètres carrés. Les foyers à feu ouvert ne peuvent être raccordés sur des conduits chemisés. Après chemisage, les conduits doivent répondre aux conditions de résistance au feu, d'étanchéité et de stabilité fixées par la réglementation en vigueur. De plus, une vérification du bon état du chemisage comportant un essai d'étanchéité doit être effectuée tous les trois ans à l'initiative du propriétaire.

31.6 Entretien, nettoyage et ramonage. Les foyers et leurs accessoires, les conduits de fumées individuels et collectifs et les tuyaux de raccordement doivent être entretenus, nettoyés et ramonés dans les conditions ci-après :

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

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

Ces opérations sont effectuées à l'initiative de l'utilisateur pour les conduits desservant des appareils individuels, ou du propriétaire ou du gestionnaire s'ils desservent des appareils collectifs. Elles doivent être effectuées par une entreprise qualifiée à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment (Circulaire du 26 avr. 1982). « Un certificat de ramonage doit être remis à l'utilisateur précisant le ou les conduits de fumée ramonés et attestant notamment de la vacuité du conduit sur toute sa longueur. »

Toutefois, lorsque les appareils raccordés sont alimentés par des combustibles gazeux, les conduits spéciaux, les conduits tubés et les conduits n'ayant jamais servi à l'évacuation des produits de la combustion de combustibles solides ou liquides pourront n'être ramonés qu'une fois par an. On entend par ramonage le nettoyage par action mécanique directe de la paroi intérieure du conduit de fumée afin d'en éliminer les suies et dépôts et d'assurer la vacuité du conduit sur toute sa longueur. L'emploi du feu ou d'explosifs est formellement interdit pour le ramonage des conduits. Les dispositifs permettant d'accéder à toutes les parties des conduits de fumée et de ventilation doivent être établis en tant que de besoin et maintenus en bon état d'usage pour permettre et faciliter les opérations d'entretien et de ramonage. Après tout accident, sinistre, notamment feu de cheminée ou exécution de travaux, le propriétaire ou l'utilisateur du conduit doit faire examiner celui-ci par l'installateur ou tout autre homme de l'art qui établit un certificat, comme il est dit au cinquième alinéa de cet article. L'autorité compétente peut interdire l'usage des conduits et appareils dans l'attente de leur remise en bon état d'utilisation lorsqu'ils sont la cause d'un danger grave ou qu'un risque est décelé. Les locataires ou occupants de locaux doivent être prévenus suffisamment à l'avance du passage des ramoneurs. Ils sont tenus de prendre toutes dispositions utiles pour permettre le ramonage des conduits.

Section III. Entretien des bâtiments et de leurs abords

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

Art. 32. Généralités. Les propriétaires et les occupants d'un immeuble sont tenus d'assurer dans le cadre de leurs obligations respectives, un entretien satisfaisant des bâtiments et de leurs abords. Les travaux d'entretien doivent être exécutés périodiquement et toute détérioration imprévue de nature à porter un préjudice à la santé des personnes doit faire sans délai l'objet d'une réparation au moins provisoire.

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 IV. Précautions particulières d'exploitation

Art. 34. Protection contre le gel. Les propriétaires des immeubles, ou leurs représentants, ainsi que les locataires et autres occupants, notamment en cas d'absence prolongée, sont tenus de prendre, dans le cadre de leurs obligations respectives, toutes mesures nécessaires pour empêcher, en période de gel, la détérioration des installations : distribution d'eau froide ou chaude et de gaz, installations de chauffage à eau chaude ou à vapeur ainsi que les évacuations d'eaux et matières usées et assurer en permanence l'alimentation en eau potable des autres usagers.

En cas d'impossibilité de satisfaire à cette dernière prescription sans risque de dégâts pour les canalisations et appareils, l'alimentation en eau potable doit cependant être quotidiennement assurée durant le temps nécessaire à l'approvisionnement de tous les occupants de l'immeuble. Les propriétaires ou leurs représentants sont tenus de faire afficher en évidence, à l'intérieur des immeubles, les instructions nécessaires comportant le détail des manoeuvres à exécuter sur les différents circuits en cause.

Art. 35. Locaux inondés ou souillés par des infiltrations. Les locaux inondés ou souillés par quelque cause que ce soit : inondation générale, déversements accidentels, infiltrations ou non-étanchéité des équipements, notamment d'alimentation en eau ou d'évacuation des eaux pluviales ainsi que des eaux et matières usées, doivent, après enlèvement des eaux et matières répandues, être nettoyés et désinfectés, le plus rapidement possible. La remise en usage des fosses d'aisances et des puits doit faire l'objet de toutes mesures que nécessite la destination de ces ouvrages. Les dégradations causées par les eaux et pouvant compromettre la salubrité ou la sécurité des immeubles sont réparées à bref délai. En cas d'urgence 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.

Art. 36. Réserves d'eau non destinées à l'alimentation. Les réserves d'eau non destinées à l'alimentation, les bassins d'ornement ou d'arrosage, ainsi que tous autres réceptacles, sont vidangés aussi souvent qu'il est nécessaire, en particulier pour empêcher la prolifération des insectes. Leur nettoyage et désinfection sont effectués aussi souvent qu'il est nécessaire et au moins une fois par an.

Art. 37. Entretien des plantations. Les plantations sont entretenues de manière à ne pas laisser proliférer les insectes et leurs larves au point qu'ils puissent constituer une gêne ou une cause d'insalubrité. Il doit être procédé, chaque fois qu'il est nécessaire, à une désinsectisation. Nul ne peut s'opposer aux mesures de désinsectisation collectives qui seraient entreprises par l'autorité sanitaire au cas où se manifesterait un envahissement anormal d'un quartier par les insectes et leurs larves.

Section V. Exécution de travaux

Art. 38. Équipement sanitaire et approvisionnement en eau. Lors de travaux dans un immeuble habité, un nombre suffisant de cabinets d'aisances doit être constamment maintenu en état de fonctionnement et l'approvisionnement en eau potable des logements occupés doit être assuré en permanence.

Art. 39. Démolition. La suppression définitive d'un bâtiment doit être précédée d'une opération de dératissage. La démolition une fois commencée doit être poursuivie sans interruption jusqu'au niveau du sol. Les caves sont comblées à moins que leur accès rendu impossible tout en permettant cependant une aération suffisante.

Chapitre III Aménagement des locaux d'habitation

Section I. Locaux

Art. 40. Règles générales d'habitabilité. Toutes dispositions doivent être prises pour qu'un chauffage suffisant puisse être assuré. Tout logement loué ou occupé devra être muni d'une installation intérieure d'alimentation en eau potable provenant de la distribution publique, d'une source ou d'un puits reconnu potable et d'une évacuation réglementaire des eaux usées dans un délai de... après la publication du présent règlement. Cette obligation ne vise pas les locaux faisant l'objet d'une interdiction d'habiter, d'une autorisation de démolition ou d'une opération d'utilité publique. Lorsque des logements ou pièces isolés sont desservis par un ou plusieurs cabinets d'aisances communs, le nombre de ceux-ci est déterminé en tenant compte du nombre de personnes appelées à en faire usage, sur la base d'au moins un cabinet par 10 occupants. Tout cabinet ne doit pas être distant de plus d'un étage des locaux qu'il dessert, ni de plus de 30 mètres en distance horizontale. Il est interdit d'affecter à usage privatif des cabinets d'aisances communs lorsque ces conditions ne sont pas remplies. Aucune modification de logements ne doit aboutir à la création de pièces dont les dispositions de surface, de hauteur, et de ventilation et d'éclairage seraient inférieures aux dispositions suivantes :

40.1 Ouvertures et ventilations. Les pièces principales et les chambres isolées doivent être munies d'ouvertures donnant à l'air libre et présentant une section ouvrante permettant une aération satisfaisante. Les pièces de service (cuisine, salles d'eau et cabinets d'aisances), lorsqu'elles sont ventilées séparément, doivent comporter les aménagements suivants en fonction de leur destination :

- 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.
- Pièce de service ne possédant pas d'ouvrant donnant sur l'extérieur : ces pièces doivent être munies d'une amenée d'air frais, soit par gaine spécifique, soit par l'intermédiaire d'une pièce possédant une prise d'air sur l'extérieur.
- L'évacuation de l'air vicié doit s'effectuer en partie haute, soit par gaine verticale, soit par gaine horizontale à extraction mécanique conforme à la réglementation en vigueur ([arrêté du 22 octobre 1969 relatif à l'aération des logements](#)). Lorsque ces pièces de service sont ventilées par un dispositif commun à l'ensemble du logement, ce dispositif doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur ([arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant les logements](#)).

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

40.3 Superficie des pièces. L'une au moins des pièces principales de logement doit avoir une surface au sens du décret du 14 juin 1969 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.

Art. 41. Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs. Dans chaque cour ou courrette, il est établi une prise d'eau qui sera installée et aménagée de telle sorte qu'il n'y ait pas de retour dans les réseaux de distribution d'eaux potables. Les pentes doivent être convenablement réglées et comporter les aménagements nécessaires en vue de l'évacuation des eaux vers un dispositif capable de retenir les matières pouvant provoquer des engorgements et de s'opposer au passage des rongeurs ; il doit être siphonné dans le cas de l'évacuation des eaux vers un égout. Les canalisations d'évacuation des eaux pluviales, des eaux ménagères et des matières usées passant sous le sol des cours, courettes et jardins doivent comporter en nombre suffisant des regards judicieusement disposés pour faciliter toute opération éventuelle de désengorgement. L'accès aux cours et courettes doit être assuré depuis une partie commune de l'immeuble.

Section II. Évacuation des eaux pluviales et usées

Art. 42. Évacuation. L'évacuation des eaux pluviales et des eaux usées doit pouvoir être assurée en permanence. ([circulaire du 26 avril 1982](#)). Aucun obstacle ne doit s'opposer à la circulation de l'air entre l'égout public ou le dispositif de traitement des eaux usées et l'atmosphère extérieure, au travers des canalisations et descentes d'eaux usées des immeubles notamment lorsque le raccordement nécessite l'installation d'un poste de relevage. Afin de satisfaire à cette obligation, les descentes d'eaux usées doivent être prolongées hors combles par un évent d'une section intérieure au moins égale à celle de ladite descente. ([voir suite page suivante](#))

Des événements peuvent être toutefois remplacés par des dispositifs d'entrée d'air ayant été reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction. L'installation de ces dispositifs peut être effectuée sous réserve qu'au moins un événement assure la ventilation :

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

Ces dispositifs d'entrée d'air ne peuvent être installés que dans des combles ou espaces inhabités et ventilés ou dans des pièces de service munies d'un système de ventilation permanente (w.c., salles d'eau, etc.), à l'exclusion des cuisines. Ils doivent être facilement accessibles sans démontage d'éléments de construction et s'opposer efficacement à toute diffusion dans les locaux d'émanation provenant de la descente. En tout état de cause, ces dispositifs ne peuvent remplacer les événements nécessaires à la ventilation des installations d'assainissement autonome. »

Il est interdit d'évacuer des eaux vannes dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales et réciproquement. Par dérogation de l'autorité sanitaire, seule l'évacuation d'eaux ménagères peut être tolérée dans lesdits ouvrages lorsque le système d'égout public le permet. Raccordement et relevage doivent être aménagés de façon que la stagnation des eaux soit réduite au minimum et qu'il ne puisse y avoir aucune accumulation de gaz dangereux. Aucune nouvelle chute d'aisance ne peut être établie à l'extérieur des constructions en façade sur rue. Dans le cas où la voie publique desservant l'immeuble n'est pas pourvue d'un ouvrage d'évacuation des eaux usées, toutes les eaux usées sont dirigées préalablement à leur éloignement sur des dispositifs d'accumulation ou de traitement répondant aux exigences formulées par des textes réglementaires spéciaux.

Art. 43. Occlusion des orifices de vidange des postes d'eau. Tous les orifices de vidange des postes d'eaux ménagères tels qu'éviers, lavabos, baignoires doivent être pourvus d'un système d'occlusion hydraulique conforme aux normes françaises homologuées et assurant une garde d'eau permanente. Les communications des ouvrages d'évacuation avec l'extérieur sont établies de telle sorte qu'aucun retour de liquides, de matières ou de gaz malodorants ou nocifs ne puisse se produire dans l'intérieur des habitations.

Art. 44. Protection contre le reflux des eaux d'égout. En vue d'éviter le reflux des eaux d'égout dans les caves, sous-sols et cours lors de l'élévation exceptionnelle de leur niveau jusqu'à celui de la voie publique desservie, les canalisations d'immeubles en communication avec les égouts et notamment leurs joints sont établis de manière à résister à la pression correspondante. De même tous regards situés sur des canalisations à un niveau inférieur à celui de la voie vers laquelle se fait l'évacuation doivent être normalement obturés par un tampon étanche résistant à ladite pression. Lorsque des appareils d'utilisation sont installés à un niveau tel que leur orifice d'évacuation se trouve situé au-dessous de ce niveau critique, toutes dispositions doivent être prises pour s'opposer à tout reflux d'eaux usées provenant de l'égout en cas de mise en charge de celui-ci.

Section III. Locaux sanitaires

Art. 45. Cabinets d'aisances et salles d'eau. Les salles d'eau et les cabinets d'aisances sont ventilés dans les conditions fixées à l'article 40. Les murs, plafonds et boiseriers des cabinets d'aisances et salles d'eau doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Les sols doivent être en parfait état d'étanchéité. Les cabinets d'aisances doivent toujours disposer d'eau en permanence pour le nettoyage des cuvettes.

a. *Pièce commune au cabinet d'aisances et à la salle d'eau, de bains ou de toilette.* Dans le cas où lors de la transformation de logements anciens, il est impossible d'établir un cabinet d'aisances et une salle d'eau, de bains ou de toilette indépendants et qu'ils sont réunis dans la même pièce, celle-ci doit remplir simultanément les conditions réglementaires notamment des 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'aisances peut communiquer directement avec les pièces où se prennent les repas à l'exclusion de la cuisine ; celui-ci doit être raccordé à l'égout ou à un système d'assainissement autre qu'une fosse fixe et muni de cuvette siphonnée et chasse d'eau.

c. *Poste d'eau à proximité de cabinets d'aisances à usage commun :* Lorsqu'il existe un cabinet d'aisances à usage commun, il doit y avoir à proximité de ce cabinet un poste d'eau avec évacuation. Dans les cas où ce poste d'eau est situé à l'intérieur du cabinet d'aisances, l'eau distribuée doit être considérée comme non potable et l'ensemble doit comporter les signes distinctifs prévus à l'article 6 du titre I. Toutes précautions doivent être prises pour éviter les retours d'eau vers le réseau d'alimentation.

Art. 46. Caractéristiques des cuvettes des cabinets d'aisances. La cuvette des cabinets d'aisances doit être obligatoirement munie d'un dispositif d'occlusion. De l'eau doit être disponible en permanence pour le nettoyage des cuvettes. Lorsqu'ils sont raccordés soit à un réseau d'assainissement, soit à une fosse septique ou un appareil équivalent, les cabinets d'aisances sont pourvus d'une chasse permettant l'envoi d'un volume d'eau suffisant, toutes dispositions étant prises pour exclure le risque de pollution de la canalisation d'alimentation en eau. Les cuvettes doivent être siphonnées par une garde d'eau conforme aux normes françaises homologuées. Les installations à la turque et les sièges des cabinets doivent être en matériaux imperméables à parois lisses et faciles à entretenir. Le raccordement de la cuvette au tuyau de chute doit être étanche.

Art. 47. Cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation et d'évacuation des matières fécales (article non reproduit) ...

Section IV. Ouvrages d'assainissement

Les articles 48, 49 et 50 (de la première édition) sont abrogés.

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

Art. 51. Installations d'électricité. Les modifications conduisant au remplacement ou au renforcement des circuits d'alimentation électrique doivent être conformes aux normes NF C 14-100 et C 15-100.

Art. 52. Installations de gaz. Toutes les installations nouvelles ou transformations d'installations de distribution de gaz doivent être conformes aux dispositions réglementaires les concernant (*voir arrêté du 2 août 1977 modifié relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible ou d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances*).

Art. 53. Installations de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude par combustion

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

- . les installations d'appareils utilisant des combustibles gazeux ou hydrocarbures liquéfiés doivent être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (*voir arrêté du 2 août 1977 modifié relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible ou d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances*) ;

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

53.2 Conduits d'évacuation. Un appareil à combustion ne peut être raccordé qu'à un conduit d'évacuation présentant les caractéristiques de tirage et d'isolation thermique prévues par la réglementation en vigueur. Les orifices extérieurs de ces conduits d'évacuation doivent être également conformes à la réglementation en vigueur (*voir arrêté du 24 mars 1982 modifié relatif aux dispositions relatives à l'aération des logements*). Toute réparation, reconstruction, surélévation, modification ou adjonction de conduits d'évacuation de gaz de combustion doit être réalisée conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (*voir arrêté du 2 août 1977 modifié relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible ou d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances*). Toutes dispositions doivent être prises pour éviter les siphonnages, qu'ils concernent des conduits de fumée ou des conduits de ventilation. Les conduits de raccordement desservant les foyers doivent être apparents sur tout leur parcours, facilement démontables et maintenus en bon état. Sauf dans les cas et conditions prévus par la réglementation en vigueur, ils ne doivent pas pénétrer dans une pièce autre que celle où est établi le foyer qu'ils desservent. Leur parcours doit être le plus court possible. Leur section doit être au moins égale à celle de la buse de l'appareil qu'ils desservent. Leur montage doit être correct, notamment leur raccordement au conduit fixe, afin d'éviter tout risque d'obstruction. La construction des carneaux, c'est-à-dire des conduits de fumées fixes, horizontaux ou obliques, est soumise aux règles de construction des conduits de fumée, notamment celles visant l'isolation thermique. Ils sont munis de tampons, notamment aux changements de direction, pour permettre leur ramonage. Lorsque le raccordement d'un appareil à combustion à un conduit de fumée est obligatoire, l'appareil doit être raccordé directement sur le conduit de fumée. Il ne doit pas être branché :

- . dans un poêle de construction comportant coffre ou étuve ;

- . dans une cheminée comportant un appareil de récupération de chaleur faisant fond de cheminée et faisant obstacle au nettoyage normal ;

- . dans unâtre de cheminée constituant un foyer ouvert, sauf aménagement permanent assurant un tirage normal et une étanchéité suffisante.

Ces dispositions ne font pas obstacle à l'installation d'un système de récupération de chaleur sur le conduit de raccordement même sous réserve de prévoir les dispositions nécessaires au maintien d'un tirage efficace et de la vacuité du conduit de fumée. En tout état de cause, un tel dispositif ne doit pas être installé à la sortie d'un appareil dont l'allure de combustion est réglée uniquement par l'arrivée d'air. Il est établi à la partie inférieure du conduit fixe ou, à défaut, sur le conduit mobile de raccordement un dispositif fixe ou mobile, tel que boîte à suie, pot à suie, té de branchement, destiné à éviter toute obturation accidentelle du conduit et permettant des nettoyages faciles. Le raccordement à un conduit d'évacuation des produits de la combustion à tirage naturel ou à extraction mécanique des appareils utilisant les combustibles gazeux ou des hydrocarbures liquéfiés doit être réalisé dans les conditions prévues à cet effet par le D.T.U. n° 61-1 : Installations de gaz. Si des systèmes de combustion comportent un dispositif d'évacuation des fumées d'une conception différente des conduits visés par le présent règlement, ils ne peuvent être mis en oeuvre que si le dispositif d'évacuation des fumées a été reconnu apte à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction (*voir arrêté du 2 décembre 1969 modifié relatif aux Avis Techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction*).

53.3 Raccordement de plusieurs foyers à un conduit unique. Indépendamment des possibilités de raccordement de foyers d'un conduit collecteur par l'intermédiaire de conduits individuels dans les conditions définies par l'arrêté relatif aux conduits de fumées desservant les logements, il est également permis de raccorder plusieurs foyers à un même conduit de fumée sous les conditions ci-après. D'une façon générale, plusieurs foyers ne peuvent être raccordés sur un même conduit de fumées qu'à condition que ce conduit soit compatible avec les produits de la combustion du ou des combustibles et que ses caractéristiques soient telles qu'un tirage suffisant soit assuré dans toutes les conditions de fonctionnement.

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

- . des générateurs à combustible liquide peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que les brûleurs soient du même type ;

- . des générateurs à combustible gazeux peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que les brûleurs soient du même type ;

- . des générateurs à combustibles liquides et des foyers à combustibles gazeux peuvent être raccordés simultanément au même conduit de fumée, à condition que les brûleurs à gaz et à mazout soient du type « à ventilateur » ;

- . des générateurs à combustibles solides peuvent être raccordés sur un même conduit. Ce conduit doit être indépendant du ou des conduits desservant des foyers à combustibles liquides ou gazeux sauf cas précisés ci-après.

- . **Installation de puissance utile totale supérieure à 70 kW :** Des générateurs utilisant des combustibles différents peuvent être raccordés sur un même conduit de fumée à condition que soient respectées, dans toutes les conditions de fonctionnement, les prescriptions de l'arrêté du 20 juin 1975 et que le conduit soit compatible avec les produits de la combustion de chaque combustible (*voir arrêté du 7 février 2000 abrogeant l'arrêté du 20 juin 1975 relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques en vue de réduire la pollution atmosphérique et d'économiser l'énergie*). En conséquence, si la conformité à l'arrêté du 20 juin 1975 ne peut pas être réalisée, on prendra les dispositions nécessaires pour qu'en aucun cas une chaudière utilisant un combustible solide ne puisse fonctionner lorsqu'elle est raccordée à un conduit unique, simultanément avec une autre chaudière utilisant un combustible liquide ou gazeux.

Installations de puissance utile totale inférieure à 70 kW : Dans le cas de deux chaudières, l'une à combustible liquide ou gazeux et l'autre à combustible solide, l'accouplement doit obligatoirement être réalisé par un équipement fourni sur catalogue par un fabricant et ayant été reconnu apte à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction. Cet équipement doit comprendre :

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

53.3.2. Dans le cas de chaudières « polycombustibles » deux cas peuvent se présenter :

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

- . Chaudière à deux chambres de combustion et à deux buses de sortie de fumées : elle peut être raccordée sur un seul conduit de fumée à condition que le fabricant de la chaudière fournisse le raccord d'accouplement des deux buses permettant de n'avoir qu'une seule sortie de fumées à raccorder au conduit de fumée. Dans ce cas, cette chaudière doit être équipée des deux dispositifs automatiques de sécurité indiqués ci-avant.

53.4 *Ventilation*. Les dispositions du présent article ne concernent pas les appareils à combustion fonctionnant en circuit étanche. La ventilation des locaux où sont installés des appareils utilisant le gaz ou les hydrocarbures liquéfiés doit répondre suivant le cas, aux règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage ou aux règles de sécurité applicables à l'utilisation de ces combustibles (*voir 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, et arrêté du 2 août 1977 modifié relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible ou d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances*). En aucun cas, les dispositifs d'amenée d'air neuf et d'évacuation d'air vicié ne doivent être condamnés. Les appareils de production-émission ou de production, tels qu'ils sont définis dans les règles d'aménagement et de sécurité des installations de chauffage (*voir 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*), et utilisant des combustibles solides ou liquides, doivent être installés dans des locaux répondant aux conditions de ventilation ci-après :

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

Appareils de production-émission (poêles, cuisinières, cheminées) situés en rez-de-chaussée ou en étage : le local doit être muni d'une amenée d'air neuf d'une section libre non condamnable d'au moins 50 centimètres carrés.

Appareils de production-émission (poêles, cuisinières, cheminées) situés dans des locaux en sous-sol et appareils de production (chaudières et générateurs de chauffage central ou de production d'eau chaude) quelle que soit leur situation : le local doit être muni d'une amenée d'air neuf d'une section libre non condamnable d'au moins 50 centimètres carrés débouchant en partie basse et d'une évacuation d'air vicié d'une section libre non condamnable d'au moins 100 centimètres carrés placée en partie haute et débouchant directement à l'extérieur.

Les dispositions ci-dessus ne sont pas applicables lorsque les appareils sont situés dans des pièces ventilées suivant les modalités fixées par l'arrêté sur l'aération des logements 25 (*voir arrêté du 24 mars 1982 modifié relatif aux dispositions relatives à l'aération des logements*) à condition que :

- . les débits d'air nécessaires au bon fonctionnement de ces appareils soient assurés ;

- . lors d'une évacuation de l'air par un dispositif mécanique, la dépression créée par cette évacuation ne puisse entraîner d'inversion de tirage des conduits de fumée et foyers fonctionnant par tirage naturel, notamment lors de l'allumage de certains foyers.

b. Appareils d'une puissance utile totale supérieure à 70 kW :

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

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

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

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

53.7 *Clés et registres*. Les clés et registres destinés à réduire la section du conduit d'évacuation des produits de la combustion ou à l'obturer peuvent être mis en oeuvre dans les seules conditions définies par les articles ci-après : Toutefois, l'utilisation de dispositifs situés dans le circuit d'évacuation destinés à régler ou à réguler le débit d'extraction, en cas d'extraction mécanique conjointe ou non à celle de l'air de ventilation du local où sont installés des appareils utilisant des combustibles gazeux, n'est pas visée par les dispositions du présent article.

53.7.1. *Dispositif de réglage à commande manuelle*. Pour les appareils d'un type ancien, utilisant un combustible solide et ne comportant pas de dispositif efficace de réglage du débit d'air comburant, la mise en place en aval de la buse de clés ou de registres à commande manuelle est autorisée à condition que ces dispositifs ne puissent obstruer en position de fermeture maximale plus 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.

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

- . avoir été reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur des procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction ;

- . ne pas obstruer, en position de fermeture, plus des trois quarts de la section du conduit ;

- . être placés sur une partie horizontale du conduit de fumée ou, en tout état de cause, en amont du dispositif fixe ou mobile destiné à éviter toute obturation accidentelle du conduit et permettant des nettoyages faciles.

53.7.3. *Dispositifs automatiques de fermeture.* L'installation de ces dispositifs est interdite pour des appareils utilisant un combustible solide. L'installation de ces dispositifs en aval d'un générateur utilisant les combustibles liquides ou gazeux ne peut être effectuée que si la puissance utile de ce générateur, situé en chaufferie réglementairement ventilée, est supérieure à 70 kW.

53.7.31. *Générateurs utilisant un combustible gazeux.* Des dispositifs de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion peuvent être installés sur des générateurs de chaleur de puissance utile supérieure à 70 kW si les conditions suivantes sont simultanément satisfaites :

53.7.32. *Générateurs utilisant un combustible liquide.* Des dispositifs automatiques de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion peuvent être installés sous réserve d'avoir été reconnus aptes à l'emploi par un avis technique délivré conformément aux dispositions de l'arrêté portant création d'une commission chargée de formuler des avis techniques sur les procédés, matériaux, éléments ou équipements utilisés dans la construction. Ces dispositifs doivent être, en particulier, conçus de manière à ne permettre le fonctionnement du brûleur que lorsque l'orifice d'évacuation est libre sur toute sa section. Ils doivent être installés en amont du régulateur de tirage. Ces dispositifs ne peuvent être installés que si les générateurs sont équipés de brûleurs à pulvérisation mécanique.

. Ils sont installés sur des générateurs pour lesquels ils ont été spécialement conçus ;

. ils sont conformes aux dispositions de la spécification en vigueur. (*voir spécifications ATG concernant les dispositifs de fermeture de l'orifice d'évacuation des produits de combustion de chaudières à gaz de puissance utile supérieure à 70kW*).

53.7.4. *Conditions d'installation et d'entretien de ces dispositifs.* La mise en place de ces dispositifs doit être effectuée par un installateur qualifié et après un contrôle de l'état du conduit de fumée ayant pour objectif de vérifier son aptitude à l'emploi. Ces appareils doivent être entretenus et vérifiés dans les conditions définies à l'article 31-6. L'aération du conduit de fumée doit être maintenue pendant la période durant laquelle les générateurs de chaleur ne sont pas en service.

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

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

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

53 bis. *Installations thermiques ne comportant pas de combustion.* Les locaux contenant des installations thermiques ne comportant pas de combustion tels que postes échangeurs de calories, installations d'accumulation d'eau chaude, etc., doivent, en tant que de besoin, être efficacement ventilés et isolés afin de n'apporter aucune élévation de température susceptible de perturber l'usage normal des locaux voisins. Ceux contenant des installations d'une puissance utile totale supérieure à 70 kW doivent être ventilés et isolés dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur (*voir 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*).

Section VI. Bruit dans l'habitation

Art. 54. *Bruit.* Les adjonctions ou les transformations d'équipements du logement, quelles qu'elles soient, notamment ascenseurs et appareils sanitaires, vide-ordures, installations de chauffage et de conditionnement d'air, les canalisations d'eau, surpresseurs et éjecteurs d'eau, antennes de télévision soumises à l'action du vent, doivent satisfaire aux dispositions de la réglementation en vigueur. Ces travaux d'aménagement ne doivent pas avoir pour conséquence de diminuer les caractéristiques d'isolation acoustique du logement (*voir arrêté du 14 juin 1969 modifié relatif à l'isolation acoustique dans les bâtiments d'habitation*). Leur choix, leur emplacement et leur condition d'installation doivent être effectués de manière à réduire à leur valeur minimale les bruits transmis.

Chapitre IV Logements garnis et hôtels

Locaux affectés à l'hébergement collectif (*voir loi du 27 juin 1973 et décret d'application du 20 janvier 1975*).

Section I. Généralités

Art. 55. *Domaine d'application.* Les logements garnis et hôtels sont soumis aux dispositions des chapitres I, II et III du présent titre ; ils doivent, en outre, respecter les dispositions du présent chapitre IV. Les prescriptions du présent chapitre s'appliquent à tous les locaux affectés à l'hébergement collectif sans préjudice des réglementations particulières visant certains d'entre eux. Les dispositions relatives à la ventilation de ces catégories de locaux figurent à la section 2 du titre III ci-après.

Art. 56. *Surveillance.* Les logeurs ou responsables de ces locaux sont tenus de faciliter les missions des représentants des services chargés de leur surveillance.

Section II. Aménagement des locaux

Art. 57. *Équipement.* Lorsqu'un garni ou un meublé communique avec un débit de boissons, une entrée indépendante doit être aménagée et maintenue constamment disponible. Dans les garnis et meublés, chaque unité de location doit avoir une porte indépendante. Dans les chambres, dortoirs et locaux affectés à l'hébergement collectif occupés par cinq personnes ou plus, le volume d'air et la surface au sol ne peuvent être inférieurs à 12 mètres cubes et 5 mètres carrés par personne. Tout dortoir est divisé en boxes individuels largement ouverts sur les dégagements pour assurer le renouvellement d'air. Le dortoir doit comporter en annexe des installations sanitaires en nombre et en qualité conformes à la réglementation concernant les logements-foyers, à savoir : Une salle de douches à raison d'une pomme-douche pour dix personnes ou fraction de dix personnes ; Des cabinets d'aisances à raison d'un pour dix personnes ou fraction de dix personnes ; Un lavabo pour trois personnes au maximum ; à titre transitoire sont tolérés les lavabos collectifs comportant un nombre de robinets correspondant au nombre de lits.

57.1 Équipement collectif. Les cabinets d'aisances ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurant, cuisines ou réserves de comestibles. Les urinoirs doivent être établis hors de la vue du public et satisfaire aux mêmes conditions d'hygiène que les cabinets d'aisances. Les circulations et parties communes qui ne possèdent pas un éclairage naturel suffisant doivent être pourvues d'un éclairage électrique permanent et efficace.

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

Art. 58. Locaux anciens. Dans les immeubles dont la construction est antérieure à la publication du présent règlement, l'exploitation des locaux à usage de garnis ou meublés, même s'ils ne sont pas conformes à toutes les prescriptions sus énoncées, pourra être tolérée à titre transitoire et précaire, mais sous réserve que les installations de chauffage et de production d'eau chaude par combustion soient conformes au présent règlement et que les conditions d'alimentation en eau potable, d'installation des cabinets d'aisances, de propreté et d'entretien des locaux et du mobilier soient satisfaisantes. En cas de transformation ou de réparation affectant le gros-oeuvre des bâtiments ou l'économie générale desdits bâtiments à usage ou à destination de garnis ou de meublés, les nouveaux agencements et aménagements doivent être conformes aux prescriptions des présentes dispositions.

Section III. Usage et entretien des locaux

Art. 59. Service de l'eau et des sanitaires. L'exploitant ne peut, de sa propre initiative, suspendre le service de l'eau et l'usage des cabinets d'aisances sauf pour des raisons impératives de sécurité.

Art. 60. Entretien. Les logements et les pièces isolées, ainsi que les parties communes doivent être entretenus tant à l'intérieur qu'à l'extérieur dans un état constant de propreté ; en tant que de besoin, l'autorité sanitaire pourra prescrire la réfection ou le renouvellement des peintures ou des tapisseries.

Art. 61. Mesures prophylactiques. La location des locaux meublés ayant été occupés même partiellement ou temporairement par des personnes atteintes de maladies transmissibles nécessitant légalement la désinfection terminale est interdite tant que ces locaux n'ont pas été désinfectés dans les conditions réglementaires. La désinfection et la désinsectisation de la literie et des locaux peuvent être prescrites toutes les fois que ces opérations sont jugées nécessaires par l'autorité sanitaire. La literie doit être maintenue en bon état d'entretien et de propreté ; la surveillance des services d'hygiène porte non seulement sur les locaux, mais également sur les objets mobiliers.

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

Art. 62. Type de locaux visés. Sous réserve de dispositions contraires édictées par des réglementations particulières, les prescriptions du présent règlement, traitant des habitations, sont étendues à toutes catégories d'immeubles ou d'établissements ainsi qu'à leurs dépendances quand ils reçoivent en tout ou partie les mêmes équipements que les immeubles d'habitation et sont justiciables pour raison de salubrité des mêmes règles d'établissement d'entretien ou d'usage.

Section I. Aménagement des locaux

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

De l'article 40 ;

De l'alinéa b de l'article 45.

Section II. Ventilation des locaux

(N.B. Les dispositions de cette section s'appliquent aux constructions neuves et aux constructions subissant des modifications importantes affectant le gros-oeuvre ou l'économie de l'immeuble. Seules les prescriptions relatives à l'entretien des installations de ventilation s'appliquent aux constructions existantes, à moins que ne soit démontrée la nécessité de prendre des mesures assurant la salubrité publique. Les débits et volumes indiqués ci-après s'appliquent exclusivement aux personnes qui n'exercent pas d'activité salariée dans les différentes catégories de locaux concernés. Pour les personnes exerçant une telle activité, il convient de se reporter aux dispositions du chapitre II du titre III du livre II du code du travail : Hygiène des locaux affectés au travail. Pour le calcul des débits ou des volumes, il sera tenu compte de l'ensemble des personnes fréquentant ces locaux).

Art. 63. Généralités

63.1 Dispositions de caractère général. La ventilation des locaux peut être soit mécanique ou naturelle par conduits, soit naturelle pour les locaux donnant sur l'extérieur, par ouverture de portes, fenêtres ou autres ouvrants. Dans tous les cas, la ventilation doit être assurée avec de l'air pris à l'extérieur hors des sources de pollution ; cet air est désigné sous le terme « d'air neuf ». Dans la suite de cet article, les locaux sont classés, du point de vue de la ventilation, en deux catégories :

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

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

Les prises d'air neuf et les ouvrants doivent être placés en principe à au moins huit mètres de toute source éventuelle de pollution, notamment véhicules, débouchés de conduits de fumée, sortie d'air extrait, ou avec des aménagements tels qu'une reprise d'air pollué ne soit pas possible. Des dispositions plus strictes peuvent être décidées par l'autorité compétente lorsqu'il y a voisinage d'une grande quantité d'air pollué (extraction d'air ayant servi à la ventilation d'un parc automobile ou d'un grand local recevant du public par exemple). L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins huit mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf sauf aménagements tels qu'une reprise d'air pollué ne soit pas possible. L'air extrait des locaux à pollution spécifique doit, en outre, être rejeté sans recyclage.

63.2 Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux. L'air provenant des locaux à pollution non spécifique peut éventuellement traverser ensuite d'autres locaux, si ceux-ci sont : des locaux de circulation ; des locaux peu occupés (archives, dépôts) ; des locaux à pollution spécifique.

Est considéré comme de l'air recyclé celui qui est repris dans un groupe de locaux et qui y est réintroduit ; l'air neuf peut y être mélangé ou introduit séparément. L'air repris dans un seul local et réintroduit dans ce local à l'exclusion de tous autres locaux n'est pas considéré comme de l'air recyclé ; l'air neuf, comme précédemment, peut y être mélangé ou introduit séparément. L'air recyclé n'est utilisable que dans les conditions définies dans les articles suivants.

Art. 64. Ventilation mécanique ou naturelle des conduits

64.1 Locaux à pollution non spécifique. Dans les locaux à pollution non spécifique, le débit normal d'air neuf à introduire est fixé dans le tableau ci-après en tenant compte des interdictions de fumer. Ce débit est exprimé en m³ par heure et par occupant en occupation normale (*voir décret du 29 mai 1992 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif et modifiant le code de la santé*).

Destination des locaux	Débit normal d'air en mètres cubes/heure et par occupant (air à 1,2 kg/m ³)	
	Locaux avec interdiction de fumer	Locaux sans interdiction de fumer
Locaux d'enseignement :	-	-
Classes, salles d'études, laboratoires (sauf pollution spécifique),	-	-
Maternelles, primaires, secondaires du 1er cycle	15	-
Secondaires du deuxième cycle, universitaires	18	25
Ateliers	25	25
Locaux d'hébergement :	-	-
Chambres collectives (plus de trois personnes ¹), dortoir, cellules, salles de repos	18	25
Bureaux et locaux assimilés :	-	-
Tels que locaux d'accueil, bibliothèques, bureaux de poste, banques	18	25
Locaux de réunion :	-	-
Tels que salles de réunions, de spectacle, de culte, clubs, foyers	18	30
Locaux de vente :	-	-
Tels que boutiques, supermarchés	22	30
Locaux à usage sportif :	-	-
Par sportif	-	-
Dans une piscine	-	-
Dans les autres locaux	-	-
Par spectateur	-	-

(¹) Pour les chambres de moins de trois personnes, le débit minimal à prévoir est de 30 mètres cubes/heure par local

Pour les locaux où la présence humaine est épisodique (dépôts, archives, circulations, halls d'entrée...) et où l'organisation du plan ne permet pas qu'ils soient ventilés par l'intermédiaire des locaux adjacents, le débit minimal d'air neuf à introduire est de 0,1 litre par seconde et par mètre carré. Dans les conditions habituelles d'occupation, la teneur de l'atmosphère en dioxyde de carbone ne doit dépasser 1 p. 1 000 avec tolérance de 1,3 p. 1 000 dans les locaux où il est interdit de fumer. Si l'occupation des locaux est très variable, la ventilation modulée ou discontinue est admise sous réserve que la teneur en dioxyde de carbone ne dépasse pas les valeurs fixées précédemment. En cas d'occupation des locaux, la ventilation peut être arrêtée ; elle doit cependant être mise en marche avant occupation des locaux et maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant. L'air neuf entrant dans ces locaux doit être pris à l'extérieur sans transiter dans d'autres locaux. Il peut être mélangé à de l'air dit recyclé mais sans que cela puisse réduire le débit minimal d'air neuf, nécessaire à la ventilation, fixé ci-dessus. Le recyclage par groupe de locaux n'est autorisé que s'il ne concerne pas des locaux à pollution spécifique et que si l'air est filtré conformément aux dispositions ci-après relatives à la filtration.

64.2 Locaux à pollution spécifique. Dans les locaux à pollution spécifique, le débit de la ventilation est déterminé en fonction de la nature et de la quantité de polluants émis. Pour les toilettes, les cuisines collectives et leurs dégagements, le débit minimal d'air neuf à introduire figure dans le tableau ci-après (*voir page suivante*). Ces débits ne sont valables que dans le cas d'une ventilation indépendante de ces pièces de service à pollution spécifique. Sauf exigence particulière (locaux de recherches biologiques par exemple), l'air provenant de locaux à pollution non spécifique (notamment des circulations) peut être admis dans les locaux à pollution spécifique. Lorsque la pièce de service est ventilée par l'intermédiaire d'une pièce principale ou des circulations, le débit à prendre en considération doit être égal à la plus grande des deux valeurs indiquées respectivement par le tableau ci-dessus ou celui figurant à l'article 64.1. Les polluants émis dans les cuisines doivent être captés au voisinage de leur émission ; il en est de même des polluants nocifs ou dangereux. En cas d'impossibilité d'installer un système de captation des ces émissions, les débits nécessaires à la ventilation des cuisines doivent être doublés. »Si la pollution spécifique est très variable, la ventilation modulée ou discontinue est admise sous réserve que l'évacuation des polluants soit convenablement réalisée. Dans le cas où cessent les émissions donnant à la pollution un caractère spécifique, la ventilation peut être arrêtée ; elle doit cependant être mise en marche avant pollution des locaux ou maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant afin que l'évacuation des gaz soit convenablement assurée.

Destination des locaux	Débit normal d'air neuf en mètres cubes/heure
Pièces à usage individuel	-
- Salles de bains ou douches	15 par local
- Salles de bains ou douches communes avec cabinets d'aisance	15 par local
- Cabinets d'aisance	15
Pièces à usage collectif	-
- Cabinet d'aisance isolé	30
- Salle de bains ou douches isolée	45
- Salle de bains ou douches communes avec cabinet d'aisances	60
- Bains, douches et cabinets d'aisances groupés	30 + 15 N (*)
- Lavabos groupés	10 + 5 N (*)
- Salle de lavage, séchage et repassage du linge	5 par mètre carré de surface de local ⁽¹⁾
Cuisines collectives	-
- Office relais	15/repas
- Moins de 150 repas servis simultanément	25/repas
- De 151 à 500 repas servis simultanément ⁽²⁾	20/repas
- De 501 à 1500 repas servis simultanément ⁽³⁾	15/repas
- Plus de 1500 repas servis simultanément	10/repas
N = nombre d'équipements dans le local ⁽¹⁾ Compte tenu des contraintes techniques les débits retenus seront de préférence arrondis au multiple supérieur de 15 ⁽²⁾ Avec un minimum de 3750 mètres cubes/heure ⁽³⁾ Avec un minimum de 10000 mètres cubes/heure ⁽⁴⁾ Avec un minimum de 22500 mètres cubes/heure	

Art. 65. Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement. Lorsque l'introduction de l'air est mécanique, la filtration de l'air doit être réalisée dans les conditions suivantes : après éventuellement une préfiltration grossière, destinée à retarder le colmatage des filtres installés en zone industrielle ou urbaine, il doit être prévu :

a. Pour l'air neuf, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NF X 44-012 32 d'au moins 90 p. 100. (*voir NF X44-012, NF EN 779. Filtres à air de ventilation générale pour l'élimination des particules*)

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 p. 100. L'encrassement des filtres doit pouvoir être contrôlé en permanence ; les filtres doivent être remplacés ou nettoyés en temps utile. Tous les dispositifs de traitement de l'air, autres que ceux destinés à la filtration, au chauffage, au refroidissement, à l'humidification, à la déshumidification, doivent faire l'objet d'un examen par l'autorité compétente et d'un avis du conseil supérieur d'hygiène publique de France. Le circuit d'amenée d'air doit être nettoyé avant la mise en service surtout s'il peut y avoir présence de gravats et d'humidité. Il est ensuite maintenu en bon état de propreté.

Art. 66. Ventilation par ouvrants extérieurs.

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

- . A 6 mètres cubes pour les locaux avec interdiction de fumer ;
- . A 8 mètres cubes pour les locaux sans interdiction de fumer.

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

66.2 Locaux à pollution spécifique. La ventilation par portes, fenêtres ou autres ouvrants donnant sur l'extérieur est admise :

- . dans les cabinets d'aisances si le volume de ces locaux est au moins égal à 5 mètres cubes par occupant potentiel ;
- . dans les autres locaux à pollution spécifique si, d'une part, il n'est pas nécessaire de capter les polluants au voisinage de leur émission et si, d'autre part, le débit d'air extrait correspondant aux valeurs de l'article 64 est inférieur à 1 litre/seconde par mètre cube de local.

66.3 Surface des ouvrants. La surface des ouvrants calculée en fonction de la surface du local ne doit pas être inférieure aux valeurs indiquées dans le tableau ci-après (*ci-dessous format adapté*) :

Surface du local en mètres carrés :	10	50	100	150	200	300	400
Surface des ouvrants en mètres carrés :	1,25	3,6	6,2	8,7	10	15	20
Surface du local en mètres carrés :	500	600	700	800	900	1000	
Surface des ouvrants en mètres carrés :	23	27	30	34	38	42	

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

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

Section III. Dispositions relatives à l'équipement sanitaire

Art. 67. Équipement sanitaire. Dans les établissements ouverts ou recevant du public doivent être aménagés, en nombre suffisant et compte tenu de leur fréquentation, des lavabos, des cabinets d'aisances et urinoirs. Ils doivent être d'un accès facile ; les cabinets et urinoirs ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurants, cuisines ou resserres de comestibles. Les locaux sanitaires doivent être bien éclairés, ventilés, maintenus en parfait état de propreté et pourvus de papier hygiénique. Les lavabos doivent être équipés de produit de nettoyage des mains et d'un dispositif d'essuyage ou de séchage. Le sol des locaux sanitaires, leurs parois et leurs plafonds doivent être en matériaux lisses, imperméables, imputrescibles et résistants à un nettoyage fréquent.

Art. 68. Équipement sanitaire des locaux de sports. Les installations sanitaires annexées aux locaux de sports comprennent au moins deux W-C, deux urinoirs, une salle de douches collectives (quinze pommes de douches) et deux cabines de douches individuelles pour quarante usagers simultanés. Ces chiffres peuvent être réduits au prorata du nombre des usagers admis simultanément lorsque ce nombre reste inférieur à quarante. Les locaux eux-mêmes doivent être conformes aux prescriptions d'hygiène édictées par les règlements particuliers les concernant.

Art. 69. Équipement sanitaire des salles de spectacle. Il est aménagé au moins un lavabo, un W-C et un urinoir par centaine ou fraction de centaine de personnes susceptibles d'être admises dans ces locaux par période de trois heures. L'urinoir peut être remplacé par un W-C.

Art. 70. Établissements de natation ouverts au public. Ces établissements sont soumis, tant en ce qui concerne l'hygiène que la sécurité, aux dispositions des textes spécifiques qui les régissent (*voir arrêté du 13 juin 1969 fixant les règles de sécurité et d'hygiène applicables aux établissements de natation ouverts au public et loi du 12 juillet 1978 relative aux piscines et aux baignades aménagées*).

Art. 71. Bains-douches. Les établissements de bains et de douches sont soumis, en ce qui concerne leur création et leur exploitation, aux mêmes demandes et autorisations que les établissements de natation.

Ils répondent notamment aux prescriptions suivantes : Chaque local de l'établissement de bains et de douches doit être tenu en constant état de propreté, correctement ventilé et convenablement chauffé. Après chaque usage, les cabines de douches sont nettoyées au jet, les baignoires sont brossées, désinfectées et rincées. Leur sol est antidérapant et nettoyé régulièrement.

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

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

Section IV. Usage et entretien des locaux

Les dispositions du titre II relatives à l'usage et à l'entretien des locaux d'habitation sont applicables aux établissements visés à l'article 62 ci-dessus, à l'exception : Des alinéas 3 et 4 de l'article 24 ; Des paragraphes 27.1 et 27.2 de l'article 27 ; Du deuxième alinéa du paragraphe 31.2 (Conduits de ventilation) de l'article 31.

Art. 72. Entretien des locaux. Le sol des locaux, les murs ainsi que les sièges de W-C doivent être maintenus en constant état de propreté. Toutes mesures sont prises pour assurer la destruction des insectes. Le balayage à sec est interdit.

Titre IV Élimination des déchets et mesures de salubrité générale

Section I. Déchets ménagers

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

Art. 73. Présentation des déchets à la collecte. Les personnes desservies par un service de collecte sont tenues de présenter leurs déchets dans les conditions définies par arrêté municipal. Les personnes non desservies par un tel service doivent déposer leurs déchets en un lieu de réception fixé par arrêté municipal et selon les modalités prévues par cet arrêté.

Art. 74. Produits non admis dans les déchets ménagers. Les déchets ménagers présentés au service de collecte ne doivent contenir aucun produit ou objet susceptible d'exploser, d'enflammer les détritiques ou d'altérer les récipients, de blesser les préposés chargés de l'enlèvement des déchets, de constituer des dangers ou une impossibilité pratique pour leur collecte ou leur traitement. Les détritiques à arêtes coupantes doivent être préalablement enveloppés. Il est interdit de mélanger aux ordures ménagères, les déchets anatomiques ou infectieux des établissements hospitaliers ou assimilés ainsi que les déchets et issues d'abattage professionnel.

Art. 75. Récipients de collecte des ordures ménagères. Les caractéristiques des récipients destinés à contenir les ordures ménagères doivent répondre aux conditions fixées par l'autorité municipale ou, le cas échéant, par la collectivité publique assurant la gestion du service de collecte pour plusieurs communes. Selon les modes de collecte adoptés, les récipients utilisés doivent satisfaire en particulier aux prescriptions ci-dessous.

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

75.2 Sacs perdus en papier ou en matière plastique pour la collecte des ordures ménagères. Les sacs perdus utilisés pour la présentation des ordures ménagères à la collecte doivent être conformes aux normes en vigueur et aux modèles définis par l'autorité municipale. Lors de leur utilisation, ces sacs doivent être disposés de façon à faciliter l'introduction des ordures. Les récipients ainsi constitués, sauf s'ils sont placés sous un conduit de chute de vide-ordures, doivent être maintenus couverts en dehors des opérations de remplissage. Les sacs présentés en vue de leur collecte doivent être fermés pour que tout risque d'épandage des ordures soit écarté même en cas de renversement du sac. A cet effet, une hauteur suffisante à partir du bord supérieur du sac doit être conservée libre de tout chargement. A tous les stades de leur utilisation dans les immeubles, les sacs doivent être protégés des intempéries.

75.3 Bacs roulants pour déchets solides. Les bacs roulants ne doivent présenter aucun danger pour les usagers, ils doivent en particulier être immobilisés par un dispositif approprié. Dans le cas où ces bacs sont utilisés à l'intérieur des immeubles, leurs conditions de manutention doivent être aisées depuis le point de chute ou de remplissage des ordures ménagères jusqu'à leur sortie de l'immeuble et n'occasionner aucune gêne pour le voisinage.

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

Art. 76. Mise des récipients à la disposition des usagers. Dans les immeubles collectifs, les usagers doivent déverser leurs ordures ménagères dans les récipients prévus à cet effet. De tels récipients doivent être mis chaque jour à leur disposition même si la collecte n'est pas quotidienne. Ces récipients doivent être installés en quantité suffisante de manière à éviter leur surcharge et tout éparpillement des ordures ménagères. Afin d'éviter aux occupants de trop longs parcours, les récipients peuvent être situés, le cas échéant, à plusieurs endroits de l'immeuble. La mise à disposition des récipients ainsi que leur transport vers le lieu d'enlèvement par le service de collecte ne doivent se faire qu'en passant par des parties communes de l'immeuble, à l'exclusion de toute partie privative ou loge de concierge.

Art. 77. Emplacement des récipients à ordures ménagères. Dans les immeubles collectifs, les récipients mis à la disposition des occupants pour recevoir leurs ordures ménagères doivent être placés à l'intérieur de locaux spéciaux, clos, ventilés. Le sol et les parois de ces locaux doivent être constitués par des matériaux imperméables et imputrescibles ou revêtus de tels matériaux ou enduits ; toutes dispositions doivent être prises pour empêcher l'intrusion des rongeurs ou insectes. Les portes de ces locaux doivent fermer hermétiquement. Un poste de lavage et un système d'évacuation des eaux doivent être établis dans chacun de ces locaux pour faciliter l'entretien dans des conditions telles que ni odeur, ni émanation gênante ne puissent pénétrer à l'intérieur des habitations. Ces locaux ne doivent pas avoir de communications directes avec les locaux affectés à l'habitation, au travail ou au remisage de voitures d'enfants, à la restauration et à la vente de produits alimentaires. Si, dans certains bâtiments anciens, la disposition des lieux ne permet pas la création de tels locaux, les mesures suivantes doivent être adoptées selon les volumes disponibles :

- . Soit l'établissement de locaux pour le seul remisage des récipients vides, en dehors des heures de mise à disposition des usagers, et présentant les mêmes caractéristiques que les locaux visés à l'alinéa I ci-dessus ;

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

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

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

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

Art. 78. Évacuation des ordures ménagères par vide-ordures. L'établissement de vide-ordures dans un immeuble existant doit être effectué conformément aux dispositions de la réglementation relative à l'établissement de ces ouvrages dans les immeubles d'habitation (*voir arrêté du 14 juin 1969 fixant les règles relatives à l'établissement de vide-ordures dans les immeubles d'habitation*). L'évacuation des ordures ménagères par un conduit de chute aboutissant à un local spécialement aménagé ne peut se faire que par voie sèche, sauf dérogation qui fixera les conditions requises pour qu'il n'en résulte pas de difficultés pour la collecte, l'évacuation et le traitement des ordures et des eaux usées. Il est interdit de jeter dans les conduits de chute des vide-ordures réalisés par voie sèche : Des résidus ménagers liquides : Tout objet susceptible d'obstruer ou de détériorer les conduits, d'enflammer les détritiques, d'intoxiquer ou de blesser les préposés chargés de l'enlèvement des ordures ménagères. La présentation des déchets introduits dans les vide-ordures doit être telle qu'elle n'entraîne pas leur dissémination. A cette fin, les ordures et notamment les déchets fermentescibles doivent être convenablement enveloppés. Un dispositif spécial de raccordement de l'extrémité inférieure du conduit de chute au récipient d'ordures ménagères doit être installé de manière à écarter tout risque de dispersion des ordures sur le sol. Le récipient placé sous le conduit de chute doit être remplacé selon une fréquence telle qu'il n'en résulte pas de débordement ou de difficulté pour la fermeture dudit récipient. Dans le cas où les vidoirs sont installés dans les parties communes, ils doivent, ainsi que leurs abords, être maintenus en constant état de propreté. Si le conduit de chute vient à être obstrué, toutes mesures doivent être prises, sans délai, en vue de remédier à cette situation. Toutes précautions, tant en ce qui concerne la construction que l'utilisation, doivent être prises pour que les vide-ordures n'occasionnent aucune nuisance sonore pour les habitants de l'immeuble, ni danger pour le personnel.

Art. 79. Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute des vide-ordures. Les récipients à ordures ménagères, leurs emplacements ainsi que les locaux où ils sont remisés doivent être maintenus en constant état de propreté, désinfectés et désinsectisés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par an. Le nettoyage des récipients est effectué après chaque vidage ; ce nettoyage ne doit pas être effectué sur la voie publique. Les conduits de chute des vide-ordures sont ramonnés et nettoyés périodiquement et au moins deux fois par an. Ils sont maintenus en permanence en bon état d'utilisation et de propreté. Des mesures de désinfection et de désinsectisation peuvent être prescrites par l'autorité sanitaire en cas de nécessité. Les produits utilisés pour les opérations d'entretien doivent être homologués conformément à la réglementation en vigueur. Ces opérations d'entretien ne doivent occasionner aucune gêne au voisinage ou atteinte à la santé des occupants des immeubles.

Art. 80. Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte : non reproduit

Art. 81. Réglementation de la collecte : non reproduit

Art. 82. Protection sanitaire au cours de la collecte : non reproduit

Art. 83. Broyeurs d'ordures. L'évacuation dans les ouvrages d'assainissement après broyage dans une installation individuelle, collective ou industrielle, de déchets ménagers est interdite. Cependant, lorsqu'il s'agit d'une installation de nature, exclusivement ménagère, des dérogations peuvent être accordées, par le préfet sur proposition du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales après accord du service chargé de l'exploitation des ouvrages d'assainissement. Cette dérogation ne peut être accordée que si les caractéristiques des ouvrages d'assainissement publics ou privés concernés sont calculées pour assurer l'évacuation et le traitement des déchets en cause. L'installation d'un tel système ne dispense pas de la mise en place à l'intérieur des immeubles d'autres systèmes de collecte destinés à évacuer les ordures ménagères qui ne peuvent être introduites dans le broyeur. Ces appareils sont soumis, en ce qui concerne leur alimentation en eau potable et l'évacuation des eaux usées, aux dispositions du présent règlement. 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.

Art. 84. Élimination des déchets. Tout dépôt sauvage d'ordures ou de débris de quelque nature que ce soit ainsi que toute décharge brute d'ordures ménagères sont interdits. Après mise en demeure, les dépôts existants sont supprimés selon la procédure prévue par le code de la santé publique. Le brûlage à l'air libre des ordures ménagères est également interdit. Le traitement des ordures ménagères collectées doit être réalisé selon les dispositions prévues par les textes en vigueur. La destruction des ordures ménagères et autres déchets à l'aide d'incinérateur individuel ou d'immeuble est interdite. Des dérogations à la règle pourront cependant être accordées par le préfet sur proposition de l'autorité sanitaire et après avis du conseil départemental d'hygiène. Ces dérogations ne peuvent être accordées que dans le cas où il n'est pas possible d'utiliser d'autre moyen autorisé pour éliminer les déchets produits par le pétitionnaire. Ce type d'élimination ne doit entraîner aucune gêne ou insalubrité pour le voisinage. Les incinérateurs utilisés doivent être conformes à la réglementation en vigueur, notamment en ce qui concerne les caractéristiques de leurs rejets.

Art. 85. Élimination des déchets encombrants d'origine ménagère : non reproduit

Section II. Déchets des établissements hospitaliers et assimilés

Articles 86 à 89 non reproduits

Section III. Mesures de salubrité générale

Articles 90 à 91 non reproduits

Art. 92 Mares et abreuvoirs. La création des mares ne peut se faire qu'avec autorisation du maire. Leur implantation doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau. Elle est, en outre, interdite à moins de 35 mètres : Des sources et forages ; Des puits ; Des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre ; Des installations de stockage souterraines ou semi-enterrées des eaux destinées à l'alimentation humaine ou animale, ou à l'arrosage des cultures maraîchères ;

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

Les mares et fossés à eau stagnante sont curés aussi souvent qu'il est nécessaire. L'épandage des vases doit répondre aux prescriptions de l'article 159.2.5 (non reproduit). Il est interdit de les déverser dans les cours d'eau. En aucun cas, le déversement des eaux usées de quelque nature que ce soit ne peut être toléré dans ces ouvrages. Toute mare ou fossé reconnu nuisibles à la santé publique doivent être comblés par le propriétaire à la demande de l'autorité sanitaire, l'évacuation des eaux étant normalement assurée.

Art. 93 Lavoirs publics. Les lavoirs doivent être largement aérés, les revêtements de leurs parois sont lisses et imperméables. Le sol est muni de rigoles d'écoulement étanches. Les bassins des lavoirs doivent être étanches, tenus avec la plus grande propreté, vidés, nettoyés et désinfectés, au moins une fois par an. Au cas où l'eau d'alimentation du lavoir n'est pas potable, une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible la mention Eau dangereuse à boire et un pictogramme caractéristique, sera appliquée sur le dispositif d'alimentation en eau du lavoir.

Art. 94. abrogé

Art. 95. Mesures particulières visant les ports de plaisance. Tout projet de création ou toute exploitation d'installations portuaires, appontements, bassins de mouillage et, en général, tout aménagement intéressant les eaux intérieures ou littorales capables de recevoir des navires de plaisance de plus de deux tonneaux, doit comporter des équipements sanitaires en rapport avec le nombre des postes d'amarrage. Les équipements sanitaires sont répartis en un ou plusieurs groupes sanitaires. Chacun de ces groupes comprend :

- . Par tranche de 25 postes d'amarrage : 1 W-C, 1 urinoir, 1 lavabo et 1 douche ;
- . En outre par tranche de 50 postes d'amarrage : 1 bac à laver.

. Au-delà de 400 postes d'amarrage, un coefficient d'abattement de 5 p. 100 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 avant le..... (*réserve faite des cas où des mesures urgentes s'avèreraient nécessaires*).

Art. 96. Protection des lieux publics contre la poussière ... articles non reproduits

Art. 97. Protection contre les déjections ... articles non reproduits

Art. 98. Cadavres d'animaux ... articles non reproduits

Art. 99. Propreté des voies et des espaces publics ... articles non reproduits

Art. 100. Salubrité des voies privées ... articles non reproduits

Titre V Le bruit (articles 101 à 104 annulés, transformés en décret)

Titre VI Mesures visant les malades contagieux, leur entourage et leur environnement

Section I. Mesures générales

Art. 105. Déclaration des maladies contagieuses... article non reproduit

Art. 106. Isolement des malades. En application de l'article L. 17 du code de la santé publique, l'isolement du malade en milieu hospitalier est réalisé dans tous les cas de variole, choléra et peste, et effectué sur prescription de l'autorité sanitaire dans les cas de typhus exanthématique, fièvre jaune, fièvre récurrente à poux et fièvres hémorragiques d'origine virale. Pour les autres maladies transmissibles qui donnent lieu à isolement, celui-ci peut être fait à l'hôpital ou à domicile. En tout état de cause, l'isolement est maintenu tant qu'existe pour l'entourage ou le public un danger de contagion.

Art. 107. Surveillance sanitaire. Toute personne qui s'est trouvée ou se trouve exposée à la contamination d'une des maladies visées par la réglementation sanitaire internationale, notamment variole, choléra, peste, fièvre jaune, peut être astreinte à une surveillance sanitaire d'une durée égale à la période d'incubation maximale fixée par ladite réglementation. Quand l'exposition à la contagion a lieu en milieu hospitalier, la personne suspecte y est, autant que possible, maintenue en observation ou en isolement pendant la même durée, si les circonstances épidémiologiques l'exigent.

Art. 108. Sortie des malades, Art. 109. Surveillance scolaire, Art. 110. Transport des malades ... non reproduits

Section II. Contamination du milieu et des objets par les contagieux

Art. 111 à 115 : *non reproduits*

Art. 116. *Centres d'hébergement de personnes sans domicile.* Les établissements publics ou privés recueillant à titre temporaire ou permanent des personnes sans domicile doivent disposer de douches, de lavabos, de cabinets d'aisances et de chambres d'isolement en nombre suffisant. Le nettoyage des locaux et du matériel mis à la disposition des usagers est pratiqué chaque jour. Dès leur arrivée, les usagers pourront faire l'objet des diverses mesures d'hygiène et, éventuellement, de prophylaxie qui se révéleraient utiles. Le cas échéant, la désinsectisation des individus doit être effectuée. La désinfection ou la désinsectisation des locaux occupés par les personnes susvisées ainsi que de leurs vêtements est confiée aux services spécialisés.

Section III. Locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes

Art. 117. *Aménagements des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes.* Tous les locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes doivent être convenablement aérés et éclairés et, d'une façon générale, répondre aux prescriptions d'hygiène concernant les locaux de travail. Le dispositif de renouvellement ou éventuellement de conditionnement d'air doit être capable d'assurer d'une façon permanente l'évacuation des buées et des odeurs. Les locaux sont interdits à l'habitation et au commerce des denrées alimentaires. Les meubles à usage professionnel ne peuvent être utilisés dans un autre but et doivent être nettoyés fréquemment. Les déchets de coton, balayures et autres doivent être aussitôt recueillis dans un récipient muni d'un couvercle.

Art. 118. *Hygiène générale ... non reproduit*

Section IV. Lutte contre les rongeurs, les pigeons vivant à l'état sauvage, les animaux errants, les insectes et autres vecteurs. Mesures applicables aux animaux domestiques

Articles 119 à 123 : ... *non reproduits*

Section V. Opérations funéraires

Art. 124. *Opérations funéraires.* Les opérations de mise en bière, d'inhumation, de transport ou d'exhumation sont assurées conformément à la réglementation en vigueur. Les morgues et salles d'autopsie doivent être tenues dans un état de propreté très strict. Elles doivent toujours disposer de lavabos à eau courante, de w-c particuliers et de possibilité de désinfection nécessaire afin de supprimer tout risque de contamination pour les personnes y ayant accès. Les emplacements destinés aux dépôts des corps doivent être maintenus à une température inférieure à 5 °C. Les dispositifs de ventilation des morgues et salles d'autopsie doivent assurer un renouvellement suffisant de l'air de ces locaux.

Titre VII Hygiène de l'alimentation

Section I. Dispositions générales

Art. 125. *Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation*

125.1 *Magasins de vente.* Ces locaux doivent être aérés, ventilés et correctement éclairés. Ils doivent pouvoir être fermés sur la voie publique par un ou plusieurs dispositifs appropriés de manière à protéger les denrées du soleil et des pollutions de toute nature. L'utilisation des sous-sols, ainsi que des pièces sans fenêtres, est interdite, sauf dérogation autorisée. Les murs et les plafonds doivent être maintenus en parfait état de propreté. Ils doivent être blanchis au moins une fois par an s'ils sont passés à la chaux, ou lavés régulièrement. Le sol doit être en matériaux durs (carrelage, ciment), lisses ou recouverts d'un revêtement imperméable. Il est lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré. Le balayage à sec est interdit. Les magasins ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni abriter aucune activité industrielle ou artisanale autre que celles visées au présent titre. Il est interdit de fumer dans ces locaux et cette interdiction de fumer fait l'objet d'une signalisation apparente ... *partie de texte non reproduite*. L'accès des animaux, notamment des chiens, est interdit, à l'exception des chiens guides de personnes malvoyantes. Cette interdiction doit être affichée à l'entrée de chaque magasin ... *partie de texte non reproduite*. Lorsque, dans les magasins d'alimentation, il est vendu d'autres marchandises (produits d'entretien ou de droguerie, par exemple), ces dernières doivent être stockées et débitées dans une partie du local, nettement distincte, pour éviter toute confusion ou toute contamination. Si un débit de boisson à consommer sur place est installé dans le même local, il doit être nettement séparé du lieu de débit de denrées alimentaires.

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

Articles 125.3 (voitures boutiques), 126 (vente hors magasin : marchés, etc.), 127 (protection des denrées), 128 (déchets) et 129 (transport des denrées) ... *articles non reproduits*.

Art. 130. *Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.* Sans préjudice des dispositions spéciales visées à l'article 125 ci-dessus relatif aux prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, les règles suivantes sont applicables aux ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

130.1 *Entretien des locaux.* Le sol, les murs et cloisons, jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, sont revêtus de matériaux durs résistant aux chocs, imperméables, imputrescibles et permettant un lavage efficace. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être strictement jointifs. Les murs et les cloisons dans le reste de leur étendue ainsi que les plafonds doivent être recouverts, à défaut desdits matériaux, de peinture lisse et lavable. Les angles sont arrondis tout au moins au raccordement avec le sol.

130.2 *Évacuation des eaux.* L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré, notamment, le sol doit être lavé au moins une fois par jour. Le balayage à sec est interdit.

130.3 *Aération et ventilation.* L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation rapide des buées et vapeurs de cuisson. Si ces locaux sont situés en 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 sont prises pour que ce conduit assure un tirage satisfaisant sans être une cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage. Toutefois, dans le cas d'appareils chauffés au gaz, les produits de combustion et les buées peuvent être évacués par un conduit commun de section suffisante, construit selon les règles de l'art. Des précautions doivent être prises pour éviter les refoulements : en particulier, le conduit aura une hauteur suffisante et sera surmonté d'un aspirateur statique assurant la constance du tirage.

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

Articles 130.5 (protection contre les insectes), 130.6 (entretien des appareils servant ...), 130.7 (Elimination des déchets) et 130.8 (conservation des denrées) ... articles non reproduits.

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

Articles 130.10 (collecte/transformation du lait) et 131 (distribution automatique des aliments) ... articles non reproduits.

Art. 132. Hygiène du personnel. Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire ; ces prescriptions sont placées sous la responsabilité de l'employeur. Dans les ateliers de préparation des aliments, il est interdit de fumer. ...*(partie non reproduite)*. Le personnel doit utiliser les installations sanitaires mises à sa disposition. Ces installations comportent :

- . Des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant ;
 - . Des cabinets d'aisances ne communiquant pas avec les locaux visés au présent titre. Une affiche recommandera aux utilisateurs le lavage des mains en sortant des lieux d'aisances ;
 - . 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 II. Boissons

Art. 133. Boissons autres que le lait. Les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabriques de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, de sirops, brasseries, cidreries et les établissements où l'on procède à la mise en fûts ou en bouteilles des vins et spiritueux sont assujettis aux dispositions suivantes :

1. Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 130 relatif aux ateliers de préparation des aliments ;
2. Seule une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses, ainsi qu'en brasserie et cidrerie ;
3. Les machines et appareils de toute sorte utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre, si nécessaire, un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien. Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnée de produits autorisés, rincés et égouttés, après arrêt de l'installation et avant nouvel usage. Les récipients divers destinés au stockage de ces denrées sont nettoyés de la même façon.
4. *non reproduit*
5. *non reproduit*

Art. 134. Hygiène des débits de boissons. Les cafés, brasseries, bars et buvettes, les salons de thé, les débits de boissons, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article 125 ci-dessus en ce qui concerne l'hygiène générale des lieux où le public est admis, ainsi que le nettoyage de la vaisselle et de la verrerie ...*(la suite non reproduite)*.

Section III. Produits laitiers

Art. 135. Magasin de vente des produits laitiers. Outre les dispositions des articles ci-dessus relatifs aux magasins de vente des denrées alimentaires, les magasins de vente de produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur, notamment, en ce qui concerne le nettoyage des appareils et des récipients employés... *(suite d'article non reproduite)*

Art. 136. Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées ... (article non reproduit)

Section IV. Viande. - Gibier. - Volaille. - Oeufs

Art. 137. Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volaille, de gibier et plats cuisinés. Outre les prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, ces établissements doivent respecter les obligations suivantes :

Les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres sont revêtus de matériaux durs, résistants aux chocs, imputrescibles et à surface libre. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être facilement jointifs. Le reste des murs et le plafond doivent être enduits de peinture lavable. Les angles sont arrondis, tout au moins aux raccordements avec le sol.

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

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

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

Toute boucherie, charcuterie ou triperie doit être équipée d'une resserre froide située dans le local même ou dans un local attenant et capable de recevoir, sans surcharge, la totalité des denrées détenues par l'exploitant.

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

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

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

La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur. L'attendrissage 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. ...*(suite d'article non reproduite)*.

ces visés, est obligatoire pour les commerçants ambulants et pour ceux qui exercent leur activité sur les marchés.

Art. 138. Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement.

1. Les denrées non conditionnées doivent être exposées à la vente dans un meuble réfrigéré. Leur préparation doit s'effectuer dans les conditions conformes aux articles précédents. Les comptoirs et emplacements voisins ne doivent pas être la cause de leur modification ou de leur altération, en particulier par les odeurs, poussières, souillures, parcelles organiques ou minérales.

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

Art. 139. Oeufs. ... (article non reproduit)

Art. 140. Abattoirs. Les conditions d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs sont définies par les textes en vigueur.

Section V. Produits de la mer

Art. 141. Magasins et réserves de produits de la mer. ... (article non reproduit)

Section VI. Aliments d'origine végétale. - Légumes, fruits, cressonnières, champignons

Art. 142. Généralités. ... (article non reproduit)

Art. 143. Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées. ... (article non reproduit)

Art. 144. Fruits et légumes. ... (article non reproduit)

Art. 145. Les champignons. ... (article non reproduit)

Art. 146. Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds des boulangeries et boulangeries-pâtisseries

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

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

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

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

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

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

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

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 de 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. Le pain peut être entreposé dans une armoire fermée. ... *(article non reproduit)*

Art. 148. Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie. ... (article non reproduit)

Section VII. Denrées congelées et surgelées

Art. 149. Denrées congelées et surgelées. ... (article non reproduit)

Section VIII. Aliments non traditionnels

Art. 150. Définition des aliments non traditionnels. ... (article non reproduit)

Art. 151. Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention etc. ... (article non reproduit)

Section IX. La restauration collective

Art. 152. Hygiène des restaurants et locaux similaires.

Toute ouverture de restaurant doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire qui vérifiera que les dispositions suivantes relatives à l'hygiène et à la salubrité de ces locaux sont respectées. Ces dispositions s'appliquent aux salles à manger et annexes des restaurants, buffets et brasseries servant des repas, ainsi qu'aux établissements de restauration collective visés par la réglementation en vigueur :

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

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

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

4. Des cabinets d'aisances en nombre suffisant sont mis à la disposition de la clientèle. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servis les repas ni denrées alimentaires ; ils doivent répondre aux prescriptions de l'article 46 du présent règlement. Des lavabos équipés de produits de nettoyage sont annexés en nombre suffisant aux cabinets d'aisances. Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers ;

5. Les tables ... *(suite non reproduite)*

Titre VIII Prescriptions applicables aux activités d'élevage et autres activités agricoles

(suite page suivante)

Art. 153. Règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement (création ou extension)

153.1 Présentation du dossier. Toute création, extension ou réaffectation d'un bâtiment d'élevage ou d'engraissement, à l'exception des bâtiments d'élevage de lapins et volailles comprenant moins de cinquante animaux de plus de trente jours et des bâtiments consacrés à un élevage de type familial, doit faire l'objet, de la part du maître d'ouvrage, de l'établissement d'un dossier de déclaration préalable comportant les informations suivantes :

- a. Un plan de masse à l'échelle du cadastre sur lequel doivent figurer notamment :
 - . le ou les points de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation humaine ou animale ou à l'arrosage des cultures maraîchères situés dans un rayon de 100 mètres autour de l'installation ;
 - . l'emplacement des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public dans un rayon de 100 mètres.
 - b. Un plan détaillé de l'installation d'élevage (échelle 1/100) précisant notamment l'emplacement des stockages de déjections et des installations de traitement.
 - c. Une note explicative précisant la capacité maximale instantanée de l'établissement d'élevage, les volumes de stockage des déjections, les moyens utilisés pour réduire les odeurs et, éventuellement, le lieu de rejet de l'effluent traité dans le milieu naturel.
 - d. Le cas échéant, le plan d'épandage des eaux résiduaires et des déjections.
- Ce dossier de déclaration est adressé au maire de la commune, en quatre exemplaires, en même temps que le dossier de demande de permis de construire. Dans la semaine qui suit le dépôt du dossier de déclaration, le maire en transmet (*fin de sous-article non reproduite*).

153.2 Protection des eaux et zones de baignade. Les bâtiments renfermant des animaux à demeure ou en transit ne doivent pas être à l'origine d'une pollution des ressources en eau. Leur implantation devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captage ou prises d'eau. Elle est, en outre, interdite :

- A moins de 35 mètres :
- . Des puits et forages ;
 - . Des sources ;
 - . Des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre ;
 - . De toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères ;
 - . Des rivages ;
 - . Des berges des cours d'eau.

Cette prescription pourra être modulée en fonction des caractéristiques topographiques, pédologiques et hydrogéologiques locales.

A moins de 200 mètres des zones de baignade et des zones aquicoles.

En outre, les conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire, après avis du conseil départemental d'hygiène. Lorsqu'il existe un point d'eau à proximité, l'ensemble de l'installation devra être conçu de manière à éviter tout écoulement vers celui-ci.

153.3 Protection du voisinage. La conception et le fonctionnement des établissements d'élevage ne doivent pas constituer une nuisance excessive et présentant un caractère permanent pour le voisinage. Les gérants et propriétaires, les usagers et occupants habituels ou occasionnels des immeubles, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public, ne peuvent se prévaloir des éventuels inconvénients (bruits, odeurs) occasionnés au voisinage des établissements d'élevage, dès lors que ceux-ci sont implantés, aménagés et exploités conformément au présent règlement ainsi qu'à toutes les réglementations en vigueur s'y rapportant.

153.4 Règles générales d'implantation. Sans préjudice de l'application des documents d'urbanisme existant dans la commune ou de cahiers des charges de lotissement, l'implantation des bâtiments renfermant des animaux doit respecter les règles suivantes :

- . les élevages porcins à lisier ne peuvent être implantés à moins de 100 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public ;
- . les autres élevages, à l'exception des élevages de type familial et de ceux de volailles et de lapins, ne peuvent être implantés à moins de 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public à l'exception des installations de camping à la ferme ;
- . les élevages de volailles et de lapins ne peuvent être implantés à une distance inférieure à 25 mètres pour les élevages renfermant plus de 50 animaux de plus de trente jours et, à 50 mètres, pour les élevages renfermant plus de 500 animaux de plus de trente jours, des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public, à l'exception des installations de camping à la ferme.

A l'exception des établissements d'élevage de volailles ou de lapins renfermant moins de 500 animaux, l'implantation des bâtiments d'élevage ou d'engraissement, dans la partie agglomérée des communes urbaines, est interdite.

153.5 Dispositions applicables aux cas d'extension ou de réaffectation de bâtiments d'élevage existants. Dans le cas d'une extension mesurée d'un bâtiment d'élevage existant ou d'une réaffectation d'un bâtiment d'élevage existant au même type d'élevage ou non, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales des articles 153.2 et 153.4, sous réserve du respect des règles de construction, d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 154. Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

Art. 154. Construction, aménagement et exploitation des logements d'animaux.

154.1 Construction et aménagement des logements d'animaux. Tous les locaux destinés au logement, même temporaire, des animaux, sont efficacement ventilés. Les commissions directes entre les locaux réservés au logement des animaux et les pièces destinées à l'habitation les avoisinant ou les surmontant, sont interdites. Jusqu'à une hauteur de 0,60 à 1,50 mètre selon les espèces animales logées, les murs et les parois doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés de manière efficace et les matériaux des murs doivent pouvoir résister à un jet d'eau sous pression. En dehors des élevages sur litières accumulées les sols doivent être imperméables, maintenus en bon état et avoir une pente suffisante pour assurer l'écoulement des liquides vers un système d'évacuation étanche. Le raccordement de celui-ci, à une fosse étanche ou à un dispositif d'évaluation offrant toute garantie sur le plan sanitaire, est obligatoire.

154.2 Entretien et fonctionnement. ... (*article non reproduit*)

154.3 Stabulation libre. Les prescriptions de cet article sont applicables aux stabulations libres de bovins, équidés, asins, ovins, porcins, caprins et canins. Les courettes ou aires d'exercice, mises à la disposition des animaux, sont stabilisées ou imperméabilisées. Elles sont nettoyées et traitées aussi souvent que nécessaire, dans les mêmes conditions qu'au paragraphe 154.2. Les déjections ... ne s'écoulent pas sur les aires d'exercice. Les eaux pluviales reçues en direct sur les aires d'exercice extérieures pourront ne pas être collectées vers l'ouvrage de stockage si le réseau d'évacuation est muni d'un regard séparateur permettant leur détournement, en période de fortes pluies. Les déjections solides et les débris ... (*suite non reproduite*).

Art. 155. Évacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides. Les litières provenant des logements d'animaux sont évacuées aussi souvent qu'il est nécessaire. Les dépôts permanents ou temporaires de ces matières ne doivent pas entraîner une pollution des ressources en eau.

155.1 Implantation des dépôts à caractère permanent. Sans préjudice des dispositions relatives à la police des eaux leur implantation devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

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

- . Des puits et forages ;
- . Des sources ;
- . Des aqueducs transitant gravitairement de l'eau potable en écoulement libre ;
- . De toute installation souterraine ou semi-enterrée utilisée pour le stockage des eaux qu'elles soient destinées à l'alimentation en eau potable ou l'arrosage des cultures maraîchères ;
- . Des rivages ;
- . Des berges des cours d'eau.

Des conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène. L'ensemble de l'installation devra être conçu de manière à éviter tout écoulement, même accidentel, vers les points d'eau et les fossés des routes. Ces dépôts doivent être également établis à une distance d'au moins 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public. Tout dépôt sur ou à proximité immédiate des voies de communication est interdit.

155.2 Aménagement. Les fumiers sont déposés sur une aire étanche, munie au moins d'un point bas, où sont collectés des liquides d'égouttage et les eaux pluviales qui doivent être dirigées, à l'aide de canalisations étanches et régulièrement entretenues, vers des installations de stockage étanches ou de traitement des effluents de l'élevage.

La superficie de l'aire de stockage sera fonction de la plus longue période pouvant séparer deux évacuations successives des déjections solides. Des mesures appropriées sont prises pour empêcher la pullulation des insectes. S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le dépôt, quelle qu'en soit l'importance, sera remis en état, reconstruit ou supprimé

155.3 Dispositions applicables aux extensions de dépôts existants et à caractère permanent. Dans le cas d'une extension mesurée d'un dépôt existant et à caractère permanent ou de la création d'un tel dépôt, opérée (R.A.S.) conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 155-1, sous réserve du respect des règles d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 155-2. Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

Art. 156. Évacuation et stockage des purins, lisiers, jus d'ensilage et eaux de lavage des logements d'animaux et de leurs annexes.

156.1 Dispositions générales. Les urines et déjections recueillies sous forme de lisiers, les jus d'ensilage et eaux de lavage sont évacués vers des ouvrages de stockage ou de traitement, implantés suivant les conditions prévues à l'article 155.1 concernant les dépôts de fumier. Si l'ouvrage de stockage est destiné exclusivement à recevoir des jus d'ensilage, la distance d'implantation vis-à-vis des tiers peut être ramenée à 25 mètres. A l'extérieur des bâtiments, l'écoulement des purins, lisiers, jus d'ensilage et des eaux de lavage vers les ouvrages de stockage ou de traitement doit s'effectuer séparément de celui des eaux pluviales et de ruissellement et être assuré par l'intermédiaire de caniveaux ou de canalisations régulièrement entretenus et étanches. Les eaux de lavage peuvent être évacuées vers le réseau d'assainissement communal sous réserve de l'autorisation de la collectivité propriétaire des ouvrages d'assainissement. Les ouvrages de stockage sont étanches. Leur capacité minimale sera fixée par le conseil départemental d'hygiène en fonction des conditions climatiques locales. Si l'ouvrage est couvert par une dalle, elle doit comporter un regard qui sera obturé dans l'intervalle des vidanges et un dispositif de ventilation. Dans le cas d'une fosse ouverte à l'air libre, elle doit être équipée d'un dispositif protecteur destiné à prévenir tout risque d'accident. Les ouvrages de stockage sont vidangés dans des conditions réduisant au minimum la gêne pour le voisinage. Tout écoulement du contenu de ces ouvrages dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales, sur la voie publique, dans les cours d'eau ainsi que dans tout autre point d'eau (source, mare, lagune, carrière...), abandonné ou non, est interdit. Si un ouvrage de stockage constitue une source d'insalubrité, il doit être immédiatement remis en état, reconstruit ou supprimé.

156.2 Dispositions applicables aux extensions d'ouvrages de stockage existants. Dans le cas d'une extension mesurée d'un ouvrage existant ou de la création d'un tel ouvrage, opérées (R.A.S.) conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 156-1, sous réserve du respect des règles d'aménagement, d'entretien et d'exploitation prévues à cet article. Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire, après avis du conseil départemental d'hygiène.

Art. 157. Silos destinés à la conservation par voie humide des aliments pour animaux... (article non reproduit)

Art. 158. Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols... (article non reproduit)

Art. 159. Épandage... (article non reproduit)

Art. 160. Matières fertilisantes, supports de cultures et produits antiparasitaires... (article non reproduit)

Art. 161. Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration. Si les eaux résiduaires ne sont ni épanchées, ni vidangées, elles doivent être épurées avant rejet dans le milieu récepteur. L'effluent traité doit répondre aux prescriptions imposées par la réglementation en vigueur.

Art. 162. Celliers. - Pressoirs. Les celliers, pressoirs et locaux où se pratiquent la vinification ou la cidrification doivent être bien éclairés et ventilés mécaniquement si nécessaire, notamment, dans les points bas, pour éviter l'accumulation du gaz carbonique.

Art. 163. Emissions de fumées... (article non reproduit)