

SOMMAIRE

TITRE IX.- DISPOSITIONS DIVERSES

Article 164.- DEROGATIONS.

Article 165.- PENALITES. **(Cf. ANNEXE 9)**

Article 166.- CONSTATATION DES INFRACTIONS.

Article 167.- EXECUTION.

TITRE IX

DISPOSITIONS DIVERSES

Article 164.- DEROGATIONS.

Sous réserve de la législation et de la réglementation en vigueur, le Préfet, peut, dans des cas exceptionnels et sur proposition du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, accorder des dérogations au présent règlement par arrêtés pris en application de son pouvoir réglementaire.

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

Article 165.- PENALITES. (Cf. ANNEXE 9)

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'une amende de 600 à 1.300 F. (Décret n° 85.958 du 11 septembre 1985 relatif aux peines applicables en matière de contraventions de police).

Article 166.- CONSTATATION DES INFRACTIONS.

Les infractions sont constatées dans les conditions prévues à l'article L.48 du Code de la Santé Publique.

Article 167.- EXECUTION.

Le Secrétaire Général de la Préfecture, les Sous-Préfets, Commissaires adjoints de la République et les Maires du Département, le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, les Vétérinaires, les Directeurs des Bureaux Municipaux d'hygiène, les Officiers et agents de police judiciaire, les Inspecteurs de salubrité et les agents habilités du service des Fraudes et du contrôle de la qualité sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

- (1) Arrêté du 21 mai 1980 relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques consommant des huiles usagées (J.O. du 7 juin 1980).

SOMMAIRE

TITRE 1.- LES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE.

Article 1er. DOMAINE D'APPLICATION

SECTION 1.- REGLES GENERALES.

Article 2.- ORIGINE ET QUALITE DES EAUX.

Article 3.- MATERIAUX DE CONSTRUCTION.

- 3-1.- Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau.
- 3-2.- Revêtements.

Article 4.- TEMPERATURE DE L'EAU.

Article 5.- MISE EN OEUVRE DES MATERIELS.

- 5-1.- Précautions au stockage.
- 5-2.- Précautions à la pose.
- 5-3.- Juxtaposition de matériaux.
- 5-4.- Mise à la terre

Article 6.- DOUBLE RESEAU.

- 6-1.- Distinction et repérage des canalisations et réservoirs.
- 6-2.- Distinction des appareils.

Article 7.- STOCKAGE DE L'EAU.

- 7 -1.- Précautions générales, stagnation.
- 7 -2.- Prescriptions générales applicables aux réservoirs.
- 7-3.- Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique.
- 7 -4.- Les bâches de reprise.
- 7 -5.- Les réservoirs sous pression.

Article 8.- PRODUITS ADDITIONNELS.

- 8-1.- Les produits anti-gel.
- 8-2.- Les autres produits additionnels.

SECTION 2.- OUVRAGES PUBLICS OU PARTICULIERS.

Article 9.- REGLES GENERALES.-

Article 10.- LES PUITTS.-

Article 11.- LES SOURCES.-

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

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

- 13-1.- Les citernes.
- 13-2.- Les canalisations de secours.

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

Article 14.- DESSERTES DES IMMEUBLES.

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

Article 16.- QUALITE TECHNIQUE SANITAIRE DES INSTALLATIONS.

- 16-1.- Règles générales.
- 16-2.- Réseaux intérieurs de caractère privé.
- 16-3.- Les réservoirs de coupure et bacs de disconnexion.
- 16-4.- Manque de pression.
- 16-5.- Les dispositifs de traitement des eaux.
- 16-6.- Les dispositifs de traitement de l'air fonctionnant à l'eau potable.
- 16-7.- Les dispositifs de chauffage.
- 16-8.- Les dispositifs de production d'eau chaude et les productions d'eau froide destinées à des usages alimentaires ou sanitaires.
- 16-9.- Traitement thermique.
- 16-10.- Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine.
- 16-11.- Les dispositifs d'arrosage, de lavage ou d'ornement.
- 16-12.- Les équipements particuliers.
- 16-13.- Les installations provisoires.

Article 17.- LES INSTALLATIONS EN SOUS-SOL.

Article 18.- ENTRETIEN DES INSTALLATIONS.

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

SECTION 4.- DISPOSITIONS DIVERSES.

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

- 20-1.- Surveillance sanitaire de la qualité des eaux.-
- 20-2.- Désinfection des réseaux.
- 20-3.- Contrôle des désinfections.

TITRE 1er

Décret n° 89.3 du 3 janvier 1989
relatif aux eaux destinées à la
consommation humaine.
(Cf. Annexe 1)

LES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Article 1er.- DOMAINE D'APPLICATION.

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

SECTION 1.- REGLES GENERALES

Article 2.- ORIGINE ET QUALITE DES EAUX.

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

Article 3.- MATERIAUX DE CONSTRUCTION.-

3.1.- Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau.

Cf. ANNEXE 1 - article 7 - 1er alinéa.

3.2.- Revêtements.

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

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

Article 4.- TEMPERATURE DE L'EAU.

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

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

Article 5.- MISE EN ŒUVRE DES MATERIELS.-

5.1.- Précautions au stockage.

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

5.2.- Précautions à la pose.

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

5.3.- Juxtaposition de matériaux.

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

5.4.- Mise à la terre.

Cf. ANNEXE 1 - article 34.

Article 6.- DOUBLE RESEAU

6.1.- Distinction et repérage des canalisations et réservoirs.

Cf. ANNEXE 1 - article 27 - 2ème alinéa - 1ère phrase et article 31.

6.2.- Distinction des appareils.-

Cf. ANNEXE 1 - article 27 - 2ème alinéa - 2ème phrase.

Article 7.- STOCKAGE DE L'EAU.

7.1.- Précautions générales, stagnation.

Cf. ANNEXE 1 - article 27 - 1er alinéa.

7.2.- Prescriptions générales applicables aux réservoirs.

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

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

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

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

Cf. ANNEXE 1 - article 30 - 2ème alinéa.

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

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

7.3.- Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique.

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

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

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

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

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

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

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

7.4.- Les bâches de reprise.

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

7.5.- Les réservoirs sous pression.

En plus des prescriptions indiquées à l'alinéa 7.2, les réservoirs fonctionnant sous des pressions différentes de la pression atmosphérique sont construits pour résister aux pressions d'utilisation et sont conformes aux normes existantes.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Enfin, pour les installations de distribution d'eau en tube d'acier à l'intérieur des bâtiments, l'utilisation de membrane séparant l'air et l'eau lorsque le dispositif de surpression comporte un ballon à matelas d'air installé en série sur la canalisation est recommandée afin de limiter le développement des phénomènes de corrosion.

Article 8.- PRODUITS ADDITIONNELS.-

8.1.- Les produits antigel.

Cf. ANNEXE 1 - article 27 - 2ème et 3ème alinéas.

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

8.2.- Les autres produits additionnels.

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

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

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

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

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

Circulaires du 7 mai 1990 et du 27 mai 1992, liste des produits et procédés de traitement des eaux destinées à la consommation humaine.

SECTION 2.- OUVRAGES PUBLICS OU PARTICULIERS.

Article 9.- REGLES GENERALES.-

Cf. ANNEXE 1 - article 27 - 1er alinéa.

Article 10.- LES PUIITS.-

Cf. ANNEXE 1 - articles 4 et 20.

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

L'orifice des puits est protégé par une couverture surélevée, le dispositif étant suffisamment étanche pour empêcher notamment la pénétration des animaux et des corps étrangers, tels que branches et feuilles. Leur paroi doit être étanche dans la partie non captante et la margelle doit s'élever à 50 cm au minimum, au-dessus du sol, ou du niveau des plus hautes eaux connues si le terrain est inondable.

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

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

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

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

Article 11.- LES SOURCES.-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.1.- Les citernes. + article 27 - 3ème alinéa - 2º1 de l'ANNEXE 1.

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

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

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

13.2.- Les canalisations de secours.-

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

Une désinfection systématique des eaux ainsi distribuées doit être effectuée.

(1) Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L.25-1 du Code de la santé publique (Journaux officiels des 26 Août 1961, 27 Mars 1962, 30 Septembre 1967 et 28 Juin 1973).

Cf. ANNEXE 1 - Section V - Sous-section III.

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

Article 14.- DESSERTE DES IMMEUBLES.-

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

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

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

Cf. ANNEXE 1 - article 33 - 1er alinéa.

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

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

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

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

D'une façon générale dans tous les cas où la consommation de l'eau peut présenter un risque pour la santé humaine, notamment sur les aires de jeux pour enfants, les bacs à sable, les pelouses, les aires pour l'évolution des sportifs telles que stades ou pistes.

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

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

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

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

Article 16.- QUALITE TECHNIQUE SANITAIRE DES INSTALLATIONS.-

16.1.- Règles générales.-

Cf. ANNEXE 1 - article 31 - 1er alinéa.

16.2.- Réseaux intérieurs de caractère privé. **+ article 31 - 2ème alinéa de l'ANNEXE 1.**

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

16.3.- Les réservoirs de coupure et bacs de disconnection.

Lorsqu'il est envisagé d'utiliser l'eau potable pour alimenter un réseau ou un circuit fermé pouvant présenter des risques particuliers pour la distribution située en amont, il est utilisé un réservoir de coupure ou un bac de disconnection isolant totalement les deux réseaux.

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

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

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

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

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

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

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

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

16.4.- Manque de pression.-

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

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

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

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

16.5.- Les dispositifs de traitement des eaux.-

Cf. ANNEXE 1 - article 32.

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

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

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

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

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

16.7.- Les dispositifs de chauffage.-

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

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

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

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

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

Les réservoirs et les éléments en contact avec l'eau produite doivent répondre aux prescriptions des articles 3 et 7.2 à 7.4 du présent titre.

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

16.9.- Le traitement thermique.-

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

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

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

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

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

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

Les dispositifs du présent article sont applicables à compter du sixième mois suivant la publication du présent arrêté.

16.10.- Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine.-

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

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

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

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

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

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

16.12.- Les équipements particuliers.-

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

16.13.- Les installations provisoires.-

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

Article 17.- LES INSTALLATIONS EN SOUS-SOL.-

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

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

Article 18.- ENTRETIEN DES INSTALLATIONS.-

En plus des dispositions visées à l'article 7 (paragraphe 2, alinéa 5) du présent titre, les propriétaires, locataires et occupants doivent maintenir les installations intérieures en bon état d'entretien et de fonctionnement, et supprimer toute fuite dès qu'elle est décelée.

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

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

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

SECTION 4.- DISPOSITIONS DIVERSES.-

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

20.1.- Surveillance sanitaire de la qualité des eaux.-

Cf. ANNEXE 1 - article 8.

20.2.- Désinfection des réseaux.-

(1) **Cf. ANNEXE 1 - article 30 - 1er alinéa.**

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

20.3.- Contrôle des désinfections.

Cf. ANNEXE 1 - article 30 - 1er alinéa.

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

SOMMAIRE

TITRE VIII.- HYGIÈNE EN MILIEU RURAL - (Arrêté préfectoral du 28 août 1992).

Prescriptions applicables aux activités d'élevage et autres activités agricoles qui ne relèvent pas de la législation visant les installations classées pour la protection de l'environnement.

(Cf. ANNEXE 8.1)

Article 153.- RÈGLES D'IMPLANTATION DE BÂTIMENTS D'ÉLEVAGE OU D'ENGRAISSEMENT (CRÉATION OU EXTENSION).

- 153-1.- Présentation du dossier.
- 153-2.- Protection des eaux et zones de baignade.
- 153-3.- Protection du voisinage.
- 153-4.- Règles générales d'implantation.
- 153-5.- Dispositions applicables aux cas d'extension ou de ré-affectation de bâtiments d'élevage existants.

Article 154.- CONSTRUCTION, AMÉNAGEMENT ET EXPLOITATION DES LOGEMENTS D'ANIMAUX.

- 154-1.- Construction et aménagement des logements d'animaux.-
- 154-2.- Entretien et fonctionnement.
- 154-3.- Stabulation libre.

Article 155.- ÉVACUATION ET STOCKAGE DES FUMIERS, LISIERS, ET AUTRES DÉJECTIONS SOLIDES.

- 155-1.- Implantation des dépôts à caractère permanent.
- 155-2.- Aménagement des dépôts à caractère permanent.
- 155-3.- Dispositions applicables aux extensions de dépôts existants et à caractère permanent.

Article 156.- ÉVACUATION ET STOCKAGE DES PURINS, LISIERS ET AUTRES DÉJECTIONS LIQUIDES, JUS D'ENSILAGE ET EAUX DE LAVAGE DES LOGEMENTS D'ANIMAUX ET DE LEURS ANNEXES.

- 156-1.- Dispositions générales.
- 156-2.- Dispositions applicables aux extensions d'ouvrages de stockage existants.

Article 157.- SILOS DESTINÉS A L'ALIMENTATION ANIMALE.

- 157-1.- Conception, réalisation et implantation.-
- 157-2.- Exploitation.
- 157-3.- Silos non aménagés.

Article 158.- DÉPÔTS DE MATIÈRES FERMENTESCIBLES DESTINÉES A LA FERTILISATION DES SOLS.
(à l'exception de ceux visés aux articles 155 et 157).

Article 159.- ÉPANDAGE.

159-1.- Dispositions générales.

159-2.- Dispositions particulières.

159-2-1.- Lisières, purins, eaux résiduaires de lavage des locaux abritant le bétail.- (Cf. ANNEXE 8.4)

159-2-2.- Fumiers de toute catégorie animale et déjections solides.

159-2-3.- Eaux usées et boues de station d'épuration. (Cf. ANNEXES 8.2 - 8.3 - 8.5 et 8.6)

159-2-4.- Matières de vidanges issues des dispositifs d'assainissement autonome. (Cf. ANNEXES 8.2 - 8.3 - 8.5 et 8.6)

159-2-5.- Résidus verts, jus d'ensilage.

159-2-6.-Boues de curage des plans d'eau, fossés et cours d'eau. (Cf. ANNEXES 8.2 et 8.3)

Article 160.- MATIÈRES FERTILISANTES, SUPPORTS DE CULTURES ET PRODUITS ANTIPARASITAIRES.

Article 161.- TRAITEMENT DES EFFLUENTS D'ELEVAGE DANS UNE STATION D'EPURATION.

Article 162.- CELLIERS-PRESSOIRS.

Article 163.- EMISSIONS DE FUMÉES.

TITRE VIII HYGIENE EN MILIEU RURAL

Prescriptions applicables aux activités d'élevage et autres activités agricoles qui ne relèvent pas de la législation visant les installations classées pour la protection de l'environnement
↳ **(Cf. A, NNEXE 8.1)**

Article 153- REGLES D'IMPLANTATION DE BATIMENTS D'ELEVAGE OU D'ENGRAISSEMENT (CREATION 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) Plan de masse à l'échelle du cadastre sur lequel doivent figurer notamment :

- le ou les points de prélèvements d'eau destinée à l'alimentation humaine ou animale ou à l'arrosage des cultures maraîchères et situés dans un rayon de 100 mètres autour de l'installation ;

- l'emplacement des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs (camping, caravaning, parcs résidentiels 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.

e) Dans le cas particulier des porcheries, le dossier sera établi en liaison avec la direction départementale de l'agriculture. Il en sera de même pour tout bâtiment d'élevage ou d'engraissement qui serait susceptible de poser des problèmes d'implantation. Le dossier des porcheries comportera une fiche de renseignements élaborée selon le modèle de l'annexe III de la circulaire interministérielle du 21 mars 1978.

* Dans le cas où la création d'un élevage n'a pas à justifier d'un permis de construire, le dossier est constitué en quatre exemplaires et adressé au maire de la commune.

Dans la semaine qui suit le dépôt du dossier de déclaration, le maire en transmet :

- un exemplaire au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, qui en accuse immédiatement réception au maire ;

- un exemplaire au directeur départemental de l'agriculture.

Le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales dispose d'un délai d'un mois à dater de la réception du dossier de déclaration pour faire connaître son avis motivé au maire de la commune qui statue, en cas d'avis défavorable, au nom de l'Etat et notifie sans délai sa décision au déclarant.

Si aucune observation n'a été adressée dans ce délai, l'avis du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales sera considéré comme favorable.

* Dans le cas où la création d'un élevage fait l'objet d'une demande de permis de construire, celle-ci et le dossier qui l'accompagne comportant les éléments du dossier de déclaration préalable cités précédemment seront adressés, en quatre exemplaires, au maire de la commune où la construction est envisagée.

L'autorité compétente pour statuer sur la demande de permis de construire, consultera le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales et le directeur départemental de l'agriculture et de la forêt qui auront un délai d'un mois, à dater de la réception du dossier, pour faire connaître leur avis motivé.

Si aucune observation n'a été adressée dans ce délai l'avis du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales sera considéré comme favorable.

153.2 - Protection des eaux et zones de baignade.

Les bâtiments renfermant des animaux à demeure ou en transit ne doivent pas être à l'origine d'une pollution des ressources en eau.

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

Elle est, en outre, interdite :

A moins de 35 mètres :

- des puits des 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 et des étangs ;
- à moins de 200 mètres des zones de baignade et des zones d'aquiculture.

Ces prescriptions pourront être modulées en fonction des caractéristiques topographiques, pédologiques et hydrogéologiques locales.

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 présentant un caractère permanent pour le voisinage.

Les gérants et propriétaires, les usagers et occupants habituels ou occasionnels des immeubles, des zones de loisirs (camping, caravaning, parcs résidentiels 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 ou seront 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 existants dans la commune ou de cahiers des charges de lotissement, l'implantation des bâtiments renfermant des animaux (non soumis aux règlements des installations classées) 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 et des zones de loisirs (camping, caravaning, parcs résidentiels de loisirs, établissements recevant du public) ;

- les élevages porcins sur paille, les élevages bovins sur paille ou sur lisier et les autres élevages sur lisier liquide ne peuvent être implantés à moins de 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers et des zones de loisirs (camping, caravaning, parcs résidentiels de loisirs, établissements recevant du public) ;

- les autres élevages, à l'exception des élevages à usage familial et de ceux de volailles et de lapins renfermant moins de 50 animaux de plus de trente jours, ne peuvent être implantés à moins de 30 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers et des zones de loisirs (camping, caravaning, parcs résidentiels de loisirs, établissements recevant du public, à l'exception des installations de camping à la ferme). Cette disposition est applicable aux élevages ou gardiennages de chiens lorsque leur nombre est supérieur à 4 (chiens sevrés seulement).

153.5 - Dispositions applicables aux cas d'extension ou de réaffectation de bâtiments d'élevage existants.

Dans le cas d'une extension 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.

Article 154 - CONSTRUCTION AMENAGEMENT ET EXPLOITATION DES LOGEMENTS D'ANIMAUX.

154 .1- Construction et aménagement des logements d'animaux.

Tous les locaux destinés au logement, même temporaire, des animaux sont efficacement ventilés.

Les communications directes entre les locaux réservés au logement des animaux et les pièces destinées à l'habitation les avoisinant ou les surmontant, sont interdites.

Jusqu'à une hauteur de 0,60 à 1,50 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 un dispositif d'évacuation offrant toute garantie sur le plan sanitaire, est obligatoire.

154.2 - Entretien et fonctionnement.

Toutes les parties des établissements et des installations sont maintenues en bon état de propreté et d'entretien.

Des précautions sont prises pour assurer l'hygiène générale des locaux et en particulier éviter la pullulation des mouches et autres insectes, ainsi que celle des rongeurs. A cet effet, les installations feront l'objet de traitements effectués, en tant que de besoin, avec des produits homologués conformément à la loi du 2 novembre 1943 modifiée par la loi du 22 décembre 1972 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole.

Les bâtiments sont approvisionnés en quantité suffisante d'eau de bonne qualité pour l'abreuvement des animaux et d'eau de lavage pour l'entretien des établissements et des installations. Les installations et appareils de distribution destinés à l'abreuvement des animaux ne doivent pas être susceptibles, du fait de leur conception et de leur réalisation, d'entraîner, à l'occasion des phénomènes de retour d'eau, la pollution du réseau d'eau potable.

L'eau servant au lavage des appareils, récipients et autres objets utilisés pour la traite et la conservation du lait, doit être potable conformément à l'arrêté du 15 mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (J.O. du 2 juillet 1974). Il est interdit de nourrir les animaux avec des matières animales en putréfaction.

154.3 - Stabulation libre.

Les prescriptions de cet article sont applicables aux stabulations libres de bovins, équidés, asins, ovins, porcins, caprins et canins.

Les courettes ou aires d'exercice mises à la disposition des animaux sont stabilisées ou imperméabilisées, de telle sorte que leur raclage soit possible.

Elles sont nettoyées et traitées aussi souvent que nécessaire, dans les mêmes conditions qu'au paragraphe 154.2.

Les déjections et les éventuelles eaux de lavage des locaux sont collectées. Les caniveaux conduisant aux ouvrages de stockage ainsi que ces ouvrages sont étanches. Toutes dispositions doivent être prises pour que les eaux pluviales issues des toitures et les eaux de ruissellement provenant de l'extérieur ne s'écoulent pas sur les aires d'exercice.

Les eaux pluviales reçues en direct sur les aires d'exercice extérieures pourront ne pas être collectées vers l'ouvrage de stockage si le réseau d'évacuation est muni d'un regard séparateur permettant leur détournement, en période de fortes pluies.

Les déjections solides et les débris de toutes sortes sont enlevés et stockés dans les mêmes conditions que les fumiers ou les lisiers.

Les stabulations libres comportant une aire de repos sur litière accumulée doivent être approvisionnées en litière aussi souvent qu'il est nécessaire en fonction de la technique d'élevage afin de limiter les risques d'infiltration.

S'il n'est pas fait usage de litière, le sol de l'aire de repos sera rendu imperméable. Cette disposition ne s'applique pas aux logettes pour bovins et aux élevages sur caillebotis.

Article 155 - EVACUATION ET STOCKAGE DES FUMIERS, LISIERS ET AUTRES DEJECTIONS SOLIDES

Les litières provenant des logements d'animaux sont évacuées aussi souvent qu'il est nécessaire.

Les dépôts permanents ou temporaires de ces matières ne doivent pas entraîner une pollution des ressources en eau.

155.1 - Implantation des dépôts à caractère permanent.

Sont considérés comme permanents, les dépôts demeurant plus de 4 mois par an au même endroit ou s'ils sont reconduits chaque année au même emplacement.

Sans préjudice des dispositions relatives à la police des eaux (décret n° 73.218 du 23 février 1973 ; arrêté du 13 mai 1975 ; arrêté du 20 novembre 1979), 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 et des étangs,

- à moins de 200 mètres :

- des zones de baignade,
- des zones d'aquiculture.

Ces prescriptions pourront être modulées en fonction des caractéristiques topographiques, pédologiques et hydrogéologiques locales.

Des conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

L'ensemble de l'installation devra être conçue de manière à éviter tout écoulement, même accidentel, vers les points d'eau et les fossés des routes.

Ces dépôts doivent être également établis à une distance d'au moins :

- 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers et des zones de loisirs (camping, caravaning, parcs résidentiels de loisirs, établissements recevant du public) pour les fumiers de bovins ou de porcs ;

- 30 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers et des zones de loisirs (camping, caravaning, parcs résidentiels de loisirs, établissements recevant du public) pour les fumiers des autres élevages ;

- 5 mètres des voies publiques de communication.

155.2 - Aménagement des dépôts à caractère permanent.

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

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 d'un dépôt existant et à caractère permanent ou de la création d'un tel dépôt, opérées conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 155.1, sous réserve du respect des règles d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 155.2.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des aménagements spécifiques supplémentaires peuvent être exigés par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

Article 156 - EVACUATION ET STOCKAGE DES PURINS, LISIERS ET AUTRES DEJECTIONS LIQUIDES, 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 à 50 mètres et 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 non pollués 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 devra permettre de stocker la totalité des effluents produits pendant au moins 45 jours successifs.

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. S'il s'agit de lisier de porcs, la distance d'implantation vis-à-vis des tiers sera de 100 mètres.

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, puits, forage, 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 d'un ouvrage existant ou de la création d'un tel ouvrage, opérées conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 156, sous réserve du respect des règlements 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.

Article 157.- SILOS DESTINES A L'ALIMENTATION ANIMALE

157.1 - Conception, réalisation et implantation.

Les dépôts de fourrages destinés à l'alimentation du bétail et effectués selon la technique dite "d'ensilage" doivent satisfaire aux conditions suivantes :

- les silos doivent être implantés à une distance :
- d'au moins 5 mètres des voies publiques de communication ;
- d'au moins 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 et des étangs.
- à moins de 200 mètres :
- des zones de baignade,
- des zones d'aquiculture.

Ces prescriptions pourront être modulées en fonction des caractéristiques topographiques, pédologiques et hydrogéologiques locales.

Des conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

- l'ensilage en cuves ou en silos entièrement enterrés est interdit ; ceci ne concerne pas les silos-couloirs.

- les fourrages contenant plus de 27 % de matières sèches pourront être ensilés à une distance minimale de 25 mètres des habitations occupées par des tiers et des zones de loisirs (camping, caravaning, parcs résidentiels de loisirs, établissements recevant du public) si toutes les précautions sont prises lors de l'ensilage pour éviter les nuisances.

Les silos devront être réalisés de telle sorte que leurs parois, leur couverture et leur sol soient étanches : l'ensilage ne devra pas dépasser la hauteur des parois. En cas d'utilisation en libre service, un écoulement devra être prévu vers la fosse de stockage des purins ou lisiers.

- les fourrages contenant moins de 27 % de matières sèches, exception faite du maïs et des pulpes de betteraves surpressées, ne pourront être ensilés à moins de 100 mètres des habitations occupées par des tiers, et des zones de loisirs (camping, caravaning, parcs résidentiels de loisirs, établissements recevant du public), sauf s'il est fait usage d'un agent conservateur, reconnu efficace par les services officiels de la recherche agronomique et utilisé selon les prescriptions admises par ces services. Dans ce cas, la distance pourra être ramenée à 25 mètres des habitations.

Les silos devront être réalisés de telle sorte que leurs parois, leur couverture et le sol soient étanches ; comme dans le cas précédent l'ensilage ne devra pas dépasser la hauteur des parois. Un dispositif de collecte et de stockage étanche des jus d'ensilage sera aménagé.

La destination du silo devra être expressément mentionnée dans la demande de permis de construire ; il ne devra en aucun cas y être dérogé de son utilisation.

Les distances vis-à-vis des habitations occupées par des tiers, et des zones de loisirs (camping, caravaning, parcs résidentiels de loisirs, établissements recevant du public) ne s'appliquent que pour les silos qui ne dépendent pas d'un élevage soumis aux exigences des installations classées.

157.2 - Exploitation

Toute la surface libre de la masse d'ensilage doit, à l'exception du front d'attaque, être couverte en permanence par une bâche ou tout autre dispositif étanche à l'eau et à l'air, qui doit être maintenu en bon état et changé si besoin est.

Les parties d'ensilage refusées par les animaux (cas de libre service) ou jugées impropres à la consommation, doivent être évacuées et stockées sur des fumières dont les critères de distance respecteront la nature de l'ensilage refusé, et avant épandage, dans les conditions fixées à l'article 159 (alinéa 159.1).

S'il est reconnu nuisible à la santé publique, le silo, quelle qu'en soit l'importance, sera remis en état, reconstruit ou supprimé.

157.3 - Silos non aménagés.

L'implantation dans les conditions prévues à l'article 157.1 de silos non aménagés est admise si les conditions topographiques et géologiques le permettent, notamment en ce qui concerne la protection de la ressource en eau.

Elle fera l'objet d'une déclaration préalable au maire de la commune concernée qui en informera l'autorité sanitaire.

Afin de garantir la salubrité et la santé publiques et de protéger la ressource en eau, des distances supérieures à celle prévues à l'article 157, peuvent être exigées par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

Article 158- DEPOTS DE MATIERES FERMENTESCIBLES DESTINEES A LA FERTILISATION DES SOLS (A L'EXCEPTION DE CEUX VISES AUX ARTICLES 155 et 157).

Sans préjudice des dispositions relatives à la police des eaux (décret n° 73.218 du 23 février 1973 - arrêté du 13 mai 1975 - arrêté du 20 novembre 1979), les dépôts de matières fermentescibles ne doivent pas être à l'origine de nuisance ou de pollution des eaux.

Les dépôts d'ordures ménagères non triées, constitués en vue de leur élimination, sont soumis à la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées.

Tous les autres dépôts (ordures ménagères ayant subi un traitement ou un tri en vue d'une utilisation agronomique, résidus verts, etc...), qu'ils soient définitifs ou temporaires, doivent répondre aux prescriptions suivantes lorsque leur volume dépasse 5 mètres cubes.

Au-delà d'un volume de 50 mètres cubes ces dépôts doivent faire l'objet d'une déclaration préalable à la mairie.

Dans tous les cas leur implantation doit satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Elle est, en outre, interdite :

- à moins de 35 mètres :

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

- à moins de 200 mètres :

- . des zones de baignade et des zones d'aquiculture.

Ces prescriptions pourront être modulées en fonction des caractéristiques topographiques, pédologiques et hydrogéologiques locales.

Des conditions spécifiques de protection des zones aquicoles peuvent être définies par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

Cette implantation est également interdite :

A moins de 200 mètres de tout immeuble habité ou occupé habituellement par des tiers et des zones de loisirs (camping, caravaning, parcs résidentiels de loisirs, établissements recevant du public) à moins qu'il ne s'agisse d'ateliers de compostage spécialement aménagés et régulièrement autorisés.

A moins de 5 mètres des voies publiques de communication.

Leur établissement, dans une carrière ou toute autre excavation est interdit.

Après toute opération de déchargement de nouvelles matières, les dépôts doivent être recouverts dans la journée ou au plus tard le lendemain par une couche de terre meuble ou par toute autre matière inerte d'au moins 10 cm d'épaisseur.

De tels dépôts ne peuvent avoir un volume supérieur à 2000 mètres cubes et leur hauteur ne doit pas dépasser 2 mètres.

Les dépôts constitués en vue d'une utilisation agricole doivent être exploités dans un délai maximum d'un an.

Les dépôts constitués par un compost dont les caractéristiques sont conformes à la norme en vigueur (Norme U 44.51 de l'Afnor sur les amendements organiques dénominations et spécifications) ne sont pas soumis aux prescriptions de distances vis-à-vis des tiers, de recouvrement par un matériau inerte et d'interdiction d'établissement dans une carrière.

Article 159 - EPANDAGE

Sans préjudice des réglementations en vigueur, les dispositions du présent article s'appliquent aux substances organiques susceptibles de constituer un danger direct pour la santé publique, tels que : fumiers, déchets solides d'animaux, jus d'ensilage et résidus verts.

159.1 - Dispositions générales.

L'épandage de telles matières devra satisfaire aux prescriptions générales ou particulières relatives aux périmètres de protection des sources, puits, captages ou prises d'eau.

Il est en outre, interdit :

- à moins de 35 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 et des étangs.

- à moins de 200 mètres :

- . des zones de baignade et des zones d'aquiculture.

Ces prescriptions pourront être modulées en fonction de caractéristiques topographiques, pédologiques et hydrogéologiques locales.

Des conditions spécifiques visant à la protection des zones aquicoles pourront être fixées par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

Toutes dispositions doivent être prises pour que les eaux de ruissellement ne puissent, en raison de la pente du terrain notamment, atteindre les endroits ou les milieux protégés et ne soient cause d'inconvénients pour la santé publique ou d'inconvénients pour le voisinage.

L'épandage est notamment interdit :

- sur certaines zones et pendant une période limitée par arrêtés municipaux, après information de l'autorité sanitaire,
- en période de gel s'il y a risque de ruissellement,
- en période de fortes pluies,
- en dehors des terres régulièrement exploitées ou destinées à une remise en exploitation ou faisant l'objet d'opération de reconstitution des sols.

En aucun cas, la capacité d'absorption des sols ne devra être dépassée afin d'éviter que la stagnation prolongée sur le sol, le ruissellement en dehors du champ d'épandage ou une percolation rapide vers les nappes souterraines puissent se produire.

Ainsi, la nature, les caractéristiques et les quantités des produits épandus devront rester compatibles avec une protection sanitaire et agronomique du milieu.

159.2 - Dispositions particulières.

159.2.1 - Lisiers, purins, eaux résiduaires de lavage des locaux abritant le bétail.

→ **(Cf. ANNEXE 8.4.)**

Les distances des parcelles d'épandage par rapport aux immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, et des zones de loisirs (camping, caravaning, parcs résidentiels de loisirs, établissements recevant du public) sont les suivantes :

1.- Lisier sans désodorisant :

- terres nues :

- . 50 mètres avec enfouissement dans un délai de 12 heures ;
- . 100 mètres avec enfouissement dans un délai de 24 heures ;

- prairies et terres en culture :

- . 100 mètres.

2.- Lisier avec désodorisant :

- terres nues :

- . 50 mètres avec enfouissement dans un délai de 24 heures

- prairies et terres en culture :

- . 50 mètres.

159.2.2 - Fumiers de toute catégorie animale et déjections solides.

Sur les terres labourables, l'épandage des fumiers et déjections solides mentionnés dans ce titre doit être suivi d'un labour intervenant le plus tôt possible. Si l'épandage est effectué à moins de 100 mètres d'immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers et des zones de loisirs (camping, caravaning, parcs résidentiels de loisirs, établissements recevant du public), il sera suivi d'un enfouissement dans un délai de 24 heures.

159.2.3 - Eaux usées et boues de station d'épuration.

(Cf. ANNEXES 8.2. - 8.3. - 8.5. et 8.6.)

159.2.4 - Matières de vidanges issues des dispositifs d'assainissement autonome.

(Cf. ANNEXES 8.2. - 8.3. - 8.5. et 8.6.)

159.2.5 – Résidus verts, jus d'ensilage.

Lorsqu'elles ne sont pas constituées en dépôt conformément aux prescriptions de l'article 158, les matières fermentescibles telles que les ordures ménagères ayant subi un tri, marcs de fruits, drèches, pulpes et résidus verts utilisés pour la culture font l'objet d'un épandage suivi d'un enfouissement intervenant le plus tôt possible.

L'épandage des jus d'ensilage est interdit à moins de 200 mètres des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 %.

159.2.6 – Boues de curage des plans d'eau, fossés et cours d'eau.

(Cf. ANNEXES 8.2. et 8.3.)

Article 160 - MATIERES FERTILISANTES, SUPPORTS DE CULTURES ET PRODUITS ANTIPARASITAIRES.

160.1 - Le stockage d'engrais chimiques sous forme liquide est interdit dans les périmètres de protection immédiate et rapprochée des captages d'eau potable à moins de 35 mètres :

- des sources, puits et forages,
- 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 et des étangs.

Dans les périmètres de protection éloignée indépendamment des prescriptions particulières qui y seraient applicables, les cuves de stockage seront placées sur une surface imperméable qui aura au minimum les dimensions au sol de la cuve et de ses accessoires ; une cuvette de rétention d'un volume d'au moins 100 litres sera aménagée sous la vanne de distribution. En dehors de ces zones, la surface imperméable sous la cuve pourra être réduite en sorte que les égouttures soient recueillies dans la cuvette de rétention.

160.2. - Les produits antiparasitaires à usage agricole ainsi que les produits assimilés, sont épandus conformément à la réglementation en vigueur (loi du 2 novembre 1943 modifiée par la loi du 22 décembre 1972 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole ; arrêté du 25 février 1975 fixant les dispositions relatives à l'application des produits antiparasitaires à usage agricole ; loi du 13 novembre 1979 relative aux produits fertilisants et support de culture) et en respectant les indications et les précautions d'emploi portées sur l'emballage ou la notice.

En particulier, toutes précautions doivent être prises pour empêcher, à l'occasion des phénomènes de retour, les contaminations du réseau d'eau potable de leur préparation et pour éviter toute pollution des points d'eau. Par ailleurs, ils doivent être manipulés et stockés hors de la portée des enfants.

160.3 - Il devra être veillé à l'élimination des emballages vides ayant contenu de tels produits et à celle des produits périmés.

Article 161 - TRAITEMENT DES EFFLUENTS D'ELEVAGE DANS UNE STATION D'EPURATION.

Si les eaux résiduaires ne sont ni épandues, ni vidangées, elles doivent être épurées avant rejet dans le milieu récepteur. L'effluent traité doit répondre aux prescriptions imposées par les décrets n° 93.742 et 93.743 relatifs aux procédures d'autorisation et de déclaration prévues par la loi n° 92.3 sur l'eau.

Article 162 - CELLIERS - PRESOIRS

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

Article 163 - EMISSIONS DE FUMÉES

Les foyers de plein air utilisés en vue d'assurer la protection des cultures et vignobles contre les gelées, le forçage des légumes et l'échauffement des serres ne pourront être alimentés par des combustibles de nature à provoquer des fumées opaques ou des produits de combustion toxique. Ils ne pourront être implantés à moins de 8 mètres d'habitation occupée par un tiers. Sont notamment interdits les brûlages de pneumatiques et des huiles de vidange (arrêté du 21 mai 1980 relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques consommant des huiles usagées - J.O. du 7 juin 1980).

SOMMAIRE

TITRE VII.- HYGIENE DE L'ALIMENTATION.

(Cf. ANNEXES 7.1 et 7.2)

SECTION 1.- DISPOSITIONS GENERALES.

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

- 125-1.- Magasins de vente.
- 125-2.- Réserves.
- 125-3.- Voitures boutiques.

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

Article 127.- PROTECTION DES DENREES.

Article 128.- DECHETS.

Article 129.- TRANSPORTS DES DENREES ALIMENTAIRES.

- 129-1.- Généralités.
- 129-2.- Transports terrestres de denrées périssables.
- 129-3.- Transports de glace alimentaire.
- 129-4.- Transport du pain.

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

- 130-1.- Entretien des locaux.
- 130-2.- Evacuation des eaux.
- 130-3.- Aération et ventilation.
- 130-4.- Usage des locaux.
- 130-5.- Protection contre les insectes.
- 130-6.- Entretien des appareils servant à la préparation et à la conservation des aliments.
- 130-7.- Elimination des déchets.
- 130-8.- Conditions de conservation des denrées périssables.
- 130-9.- Fumoirs.
- 130-10.- Etablissements de collecte et de transformation du lait.

Article 131.- DISTRIBUTION AUTOMATIQUE DES ALIMENTS.

- 131-1.- Emplacement.
- 131-2.- Conditions applicables aux denrées.
- 131-3.- Appareils distributeurs de bonbons et de friandises.
- 131-4.- Prescriptions concernant les matériaux.
- 131-5.- Contrôle.

Article 132.- HYGIENE DU PERSONNEL.

SECTION 2.- BOISSONS.

Article 133.- BOISSONS AUTRES QUE LE LAIT.

Article 134.- HYGIENE DES DEBITS DE BOISSONS.

SECTION 3.- PRODUITS LAITIERS.

Article 135.- MAGASINS DE VENTE DES PRODUITS LAITIERS.

Article 136.- FABRICATION ET VENTE DES GLACES ET CREMES GLACEES.

SECTION 4.- VIANDES, GIBIER, VOLAILLES et OEUFS.

Article 137.- BOUCHERIES, CHARCUTERIES, TRIPERIES, MAGASINS DE VENTE, DE PREPARATION DE CHARCUTERIE, DE VOLAILLE, DE GIBIER ET DE PLATS CUISINES.

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

Article 139.- OEUFS.

Article 140.- ABATTOIRS.

SECTION 5.- PRODUITS DE LA MER.

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

SECTION 6.- ALIMENTS D'ORIGINE VEGETALE, LEGUMES, FRUITS, CRESSONNIERES ET CHAMPIGNONS.

Article 142.- GENERALITES.

Article 143.- PROTECTION DES CRESSONNIERES ET DES CULTURES MARAICHERES IMMERGEES.

- 143-1.- Conditions d'exploitation.
- 143-2.- Contrôle des exploitations.
- 143-3.- Contrôle des ventes des cressonnières.

Article 144.- FRUITS ET LEGUMES.

Article 145.- LES CHAMPIGNONS.

- 145-1.- Champignons cultivés.-
 - 145-2.- Champignons sauvages.
-

Article 146.- CONSTRUCTION, AMENAGEMENT, REOUVERTURE ET TRANSFERT DE FONDS DES BOULANGERIES ET BOULANGERIES-PATISSERIES.

Article 147.- INSTALLATIONS DES LOCAUX DE VENTE EN CAS DE CREATION, D'EXTENSION, DE REOUVERTURE OU DE TRANSFERT DE BOULANGERIES ET DE DÉPÔTS DE PAIN.

- 147-1.- Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce.
- 147-2.- Dépôts de pain.

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

SECTION 7.- DENREES CONGELEES ET SURGELEES.

Article 149.- DENREES CONGELEES ET SURGELEES.

SECTION 8.- ALIMENTS NON TRADITIONNELS.

Article 150.- DEFINITION DES ALIMENTS NON TRADITIONNELS.

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

SECTION 9.- LA RESTAURATION COLLECTIVE.

Article 152.- HYGIENE DES RESTAURANTS ET LOCAUX SIMILAIRES.

TITRE VII

HYGIENE DE L'ALIMENTATION

Cf. ANNEXES 7.1. et 7.2. du Règlement Sanitaire Départemental de la Somme.

SECTION 1.- DISPOSITIONS GENERALES.

Article 125.- PRESCRIPTIONS GENERALES CONCERNANT LES MAGASINS D'ALIMENTATION (2).

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 et l'emploi de la sciure sont interdits.

(1) Décret n° 76-135 du 18 Mai 1976 modifiant le décret du 31 Décembre 1941 codifiant les textes relatifs aux opérations d'inhumation, d'exhumation, d'incinération et de transport des corps (Journal Officiel du 20 Mai 1976).

(2) En outre, pour les magasins d'alimentation distribuant des denrées animales ou d'origine animale, décret n° 71-636 du 21 Juillet 1971 pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (Journal Officiel du 1^{er} Août 1971).

Les magasins ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni abriter aucune activité industrielle ou artisanale autre que celles visées au présent titre.

Il est interdit de fumer dans ces locaux et cette interdiction de fumer fait l'objet d'une signalisation apparente **(1)**.

Les comptoirs de vente, étals, tables et tout matériel analogue, en contact avec les denrées alimentaires, sont revêtus d'un matériau imperméable et lisse, maintenu en état permanent de propreté et conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur **(2)**.

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

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

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

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

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

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.

Les denrées ne sont jamais entreposées à même le sol, mais placées sur des étagères, rayons ou dans des casiers ou paniers ; celles qui sont altérables sont conservées dans une enceinte réfrigérée appropriée. Les produits altérés et ceux dont la date limite de vente est périmée doivent être aussitôt éliminés.

Les mesures nécessaires doivent être prises pour supprimer insectes et rongeurs, sans qu'il puisse en résulter une contamination des denrées.

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

(2) Décret n° 73-138 du 12 Février 1973 portant application de la loi du 1er Août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets (Journal Officiel du 15 Février 1973).

;

s

t

é

e

-

des
ons

les

;

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

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

130.1.- Entretien des locaux.

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 raccordement avec le sol.

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

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

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

130.4.- Usage des locaux.

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

130.5.- Protection contre les insectes.

Les propriétaires ou gérants doivent prendre toutes mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes, oiseaux, rongeurs et autres animaux, et faire procéder si nécessaire aux opérations de désinsectisation et de dératisation, en évitant toutes contaminations des denrées alimentaires.

130.6.- Entretien des appareils servant à la préparation et à la conservation des aliments.

Tous les ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement des aliments, tels que moules, marmites, plats et casseroles, planches, couteaux et hachoirs, fourchettes et cuillères, passoirs et étamines, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté. Ils seront nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage manuel ou mécanique, à l'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivi d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination et éliminant tout résidu alimentaire (1).

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

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

130.7.- Elimination des déchets.

Les déchets, rebuts et débris de toutes sortes sont immédiatement déposés dans un récipient, muni d'un couvercle rabattable, vidé, nettoyé et désinfecté au moins une fois par jour. En dehors des heures de service, il doit être placé dans un local, réservé à cet usage situé hors des cuisines.

130.8.- Conditions de conservation des denrées périssables.

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

130.9.- Fumoirs.

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

130.10.- Etablissements de collecte et de transformation du lait.

Les établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur (2).

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

Article 131.- DISTRIBUTION AUTOMATIQUE D'ALIMENTS.

131.1.- Emplacement.

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

(1) Décret n° 73-138 du 12 Février 1973 (Journal Officiel du 15 Février 1973).

(2) Arrêté du 15 Mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (Journal Officiel du 2 Juillet 1974).

131.2.- Conditions applicables aux denrées.

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

131.3.- Appareils distributeurs de bonbons et de friandises.

Les appareils distributeurs de bonbons et de friandises ne doivent débiter que des denrées incluses dans des emballages individuels.

131.4.- Prescriptions concernant les matériaux.

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

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

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

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

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

131.5.- Contrôle.

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

Article 132.- HYGIENE DU PERSONNEL.

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

(1) Code du travail

Décret n° 71-636 du 21 Juillet 1971 (Journal Officiel du 1er Août 1971) et arrêté d'application.

Arrêté du 10 Mars 1977 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (Journal Officiel du 31 Mars 1977).

Dans les ateliers de préparation des aliments, il est interdit de fumer **(1)**.

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

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

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 2.- BOISSONS.

Article 133.- BOISSONS AUTRES QUE LE LAIT.

Les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabrique 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.

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

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

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

Article 134.- HYGIENE DES DEBITS DE BOISSONS.

Les cafés, brasseries, bars et buvettes, les salons de thé, les débits de boissons, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article 152 ci-après en ce qui concerne l'hygiène générale des lieux où le public est admis, ainsi que le nettoyage de la vaisselle et de la verrerie.

Par ailleurs, la vente ambulante des boissons doit être réalisée de telle sorte qu'elle n'entraîne aucune souillure ou altération des produits.

Les chalumeaux pour boisson distribués ou mis à la disposition des consommateurs dans les lieux publics et les collectivités doivent être présentés en emballages individuels.

SECTION 3.- PRODUITS LAITIERS.

Article 135.- MAGASIN DE VENTE DES PRODUITS LAITIERS.

Outre les dispositions des articles ci-dessus relatifs aux magasins de vente des denrées alimentaires, les magasins de vente de produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur, notamment, en ce qui concerne le nettoyage des appareils et des récipients employés (2).

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

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

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

(1) Décret n° 61-859 du 1er Août 1961 (Journal Officiel du 5 Août 1961).

Arrêté du 10 Août 1961 relatif à l'application de l'article L.25-1 du code de la santé publique (eaux potables) (Journal Officiel du 26 Août 1961). Circulaire du 15 Mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation et la glace alimentaire (Journal Officiel du 27 Mars 1962 et rectificatif Journal Officiel du 13 Avril 1962).

(2) Décret n° 71-636 du 21 Juillet 1971 (Journal Officiel du 1er Août 1971).

Décret n° 73-138 du 12 Février 1973 (Journal Officiel du 15 Février 1973).

Arrêté du 15 Mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (Journal Officiel du 2 Juillet 1974).

Article 136.- FABRICATION ET VENTE DES GLACES ET CREMES GLACEES.

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires (1) notamment en ce qui concerne :

- Le matériel servant à la fabrication ;
- La température des produits mis en vente ;
- Leur manipulation.

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

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

SECTION 4.- VIANDE - GIBIER - VOLAILLE - OEUFS.

Article 137.- BOUCHERIES, CHARCUTERIES, TRIPERIES, MAGASINS DE VENTE, DE PREPARATION DE CHARCUTERIE, DE VOLAILLE, DE GIBIER ET PLATS CUISINES.

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

Les murs et cloisons jusqu'à 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.

- (1) Décret modifié du 15 Avril 1912 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er Août 1905 en ce qui concerne les denrées alimentaires.
Décret n° 49-438 du 29 Mars 1949 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er Août 1905 en ce qui concerne le commerce des glaces et des crèmes glacées (Journal Officiel du 30 Mars 1949).
Arrêté du 13 Septembre 1967 relatif à la qualité hygiénique et au contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées (Journal Officiel du 17 Octobre 1967).
Arrêté du 13 Septembre 1967 fixant les prescriptions d'hygiène applicables aux locaux de fabrication d'entreposage et de vente ainsi qu'au matériel et aux conditions de manipulation en ce qui concerne les glaces et crème glacées (Journal Officiel du 17 Octobre 1967).

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

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

Les abats sont placés dans des récipients en matériau imperméable, conformes à la réglementation en vigueur, faciles à nettoyer et à désinfecter et réservés à ce seul usage (1).

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 (2).

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 (3).

Par exception aux dispositions des articles 126 et 130 les tables peuvent être en bois debout et réservées strictement aux opérations de découpe.

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

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

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

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

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

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

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

Les comptoirs et emplacements voisins ne doivent pas être la cause de leur modification ou de leur altération en particulier par des odeurs, poussières, souillures, parcelles organiques ou minérales.

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

Article 139.- OEUFS.

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

Les œufs vendus en coquille doivent être naturellement propres.

Les dispositions relatives à l'entreposage et à la commercialisation des œufs sont précisées par la réglementation en vigueur. (1)

Article 140.- ABATTOIRS.

Les conditions d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs sont définies par les textes en vigueur (2).

SECTION 5.- PRODUITS DE LA MER.

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

Sans préjudice de l'application des articles ci-dessus, les conditions d'exploitation de produits de la mer et d'eau douce sont définies par les règlements particuliers relatifs à ces denrées (3).

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

(2) Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (Journal officiel du 1er août 1971).

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

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

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

(3) Décret du 20 août 1939 relatif à la salubrité des huîtres, moules et autres coquillages.
Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (Journal officiel du 1er août 1971).
Arrêtés des 1er, 2, 3 et 4 octobre 1973 fixant les règles d'hygiène relatives aux produits de la mer et d'eau douce (Journal officiel du 25 novembre 1973).

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

Sont notamment interdits :

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

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

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

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

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

Article 142.- GENERALITES.

a) Le déversement ou le dépôt de déchets, vidanges, ordures ménagères, gadoues, boues de station d'épuration non pasteurisées, matières fécales sont interdits sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes susceptibles d'être consommés crus et dont la partie comestible peut se trouver au contact de ces déchets. Les engrais organiques, fumiers et composts ne doivent être répandus qu'un mois au plus tard avant la récolte.

b) La réglementation sur les pesticides s'applique à l'ensemble des aliments végétaux (1).

Article 143.- PROTECTION DES CRESSONNIERES ET DES CULTURES MARAICHIERES IMMERGEES.

143-1.- Conditions d'exploitation.

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

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

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

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

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

(1) Arrêté du 20 juillet 1956

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

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

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

L'utilisation d'engrais non chimiques est interdite.

143-2.- Contrôle des exploitations.

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

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

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

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

Les eaux, pénétrant dans les cressonnières exploitées, sont régulièrement contrôlées au cours de la saison, à raison d'analyses bactériologiques trimestrielles à la charge de l'exploitant. La qualité des eaux devra rester constante et elles devront présenter les mêmes critères que ceux fixés précédemment.

143-3.- Contrôle des ventes des cressonnières.

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

Article 144.- FRUITS ET LEGUMES.

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

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

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

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

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

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

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

Article 145.- LES CHAMPIGNONS.

145-1.- Champignons cultivés.

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

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

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

- les nom et adresse de l'emballer ou son identification symbolique délivrée par le service de la répression des fraudes ;
- les nom et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballer ;
- le nom de l'espèce et lorsque celle-ci n'est pas notoirement connue, son nom botanique.

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

145-2.- Champignons sauvages.

Les champignons sauvages (ou sylvestre), c'est-à-dire ceux qui ne proviennent pas d'une culture, ne pourront être commercialisés que s'ils sont accompagnés d'un certificat de comestibilité délivré par les agents habilités à cet effet. Toutefois, pourront être commercialisées, sous la responsabilité des vendeurs, certaines espèces notoirement connues et nommément désignées par l'autorité sanitaire ; celles-ci doivent être en bon état sanitaire et constituées de toutes leurs parties.

Article 146.- CONSTRUCTION, AMENAGEMENT, REOUVERTURE ET TRANSFERT DE FONDS DES BOULANGERIES ET BOULANGERIES PATISSERIES.

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

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

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

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

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

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

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

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

147-1.- Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce.

Un magasin de vente d'une superficie minimale de 16 mètres carrés ;

Le pain doit être placé sur 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 148.- DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PRODUITS DE PANIFICATION
OU DE PATISSERIE.**

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

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

SECTION 7.- DENREES CONGELEES ET SURGELEES.

Article 149.- DENREES CONGELEES ET SURGELEES.

Sans préjudice des dispositions spéciales prévues au présent titre pour les différents types de denrées, les denrées congelées et surgelées doivent répondre aux dispositions réglementaires, notamment celles relatives (1) :

A l'emballage et au transport ;

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

Aux conditions dans lesquelles la re-congélation est autorisée.

SECTION 8 - ALIMENTS NON TRADITIONNELS.

Article 150.- DEFINITION DES ALIMENTS NON TRADITIONNELS.

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

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

Soit de produits non habituellement obtenus en agriculture, en élevage ou industriellement pour l'alimentation de l'homme.

C'est ainsi que sont considérés, par exemple, comme aliments non traditionnels :

Des farines d'origine animale ou végétale riches en protéines ;

Les levures cultivées sur alcanes ou autres substrats non alimentaires ;

Les isolats de protéines préparées à partir de diverses farines animales ou végétales, de feuilles, d'herbes ou de levures grâce auxquelles sont élaborées les protéines texturées et les AIV (Aliments imitant la viande).

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

La fabrication, la détention et la mise en vente d'aliments non traditionnels destinés à l'alimentation de l'homme, sont soumises à l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France, de l'Académie nationale de médecine et éventuellement d'autres commissions spécialisées, en application du code de la Santé et de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et ses décrets d'application.

(1) Circulaire du 15 juillet 1953 fixant les dénominations de vente des produits alimentaires traités par le froid.
Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 relatif aux produits surgelés (Journal officiel du 13 septembre 1964).
Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (Journal officiel du 31 juillet 1974).

SECTION 9.- LA RESTAURATION COLLECTIVE.

Article 152.- HYGIENE DES RESTAURANTS ET LOCAUX SIMILAIRES.

Toute ouverture de restaurant doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire qui vérifiera que les dispositions suivantes relatives à l'hygiène et à la salubrité de ces locaux sont respectées.

Ces dispositions s'appliquent aux salles à manger et annexes des restaurants, buffets et brasseries servant des repas, ainsi qu'aux établissements de restauration collective visés par la réglementation en vigueur (1) :

- 1.- Les murs, parois et sols doivent être maintenus en bon état de propreté. Leur revêtement doit être lavable ou facile à nettoyer.
- 2.- Le lavage du sol et son nettoyage doivent être opérés après chaque service. Le balayage à sec et l'usage de la sciure sont interdits.
- 3.- Les locaux doivent être bien aérés et ventilés. Les arrivées d'eau non potable y sont interdites.
- 4.- Des cabinets d'aisances en nombre suffisant, sont mis à la disposition de la clientèle. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servis les repas ni avec tous les autres locaux renfermant des denrées alimentaires ; ils doivent répondre aux prescriptions de l'article 46 du présent règlement.

Des lavabos équipés de produits de nettoyage sont annexés en nombre suffisant aux cabinets d'aisances.

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

- 5.- Les tables doivent être recouvertes d'un matériau lavable et nettoyées après le départ de chaque client. Après chaque service, elles sont lavées à l'eau chaude additionnée d'un détergent autorisé, rincées et séchées. Les nappes imperméables sont entretenues de la même manière.

Les nappes en tissu sont changées au minimum à chaque service et recouvertes de napperons de papier renouvelables à chaque client.

- 6.- Les carafes d'eau doivent être vidées et entretenues en parfait état de propreté, dans l'intervalle des repas, lavées après chaque service. La vaisselle ébréchée est retirée du service. La vaisselle est nettoyée dans un emplacement distinct de celui qui sert à la préparation des aliments, afin d'éviter leur souillure.

La vaisselle y compris les carafes, doit être lavée à l'eau chaude additionnée d'un produit autorisé, rincée à l'eau potable courante et séchée à l'abri de toute contamination. Elle est ensuite entreposée dans des placards ou armoires fermés ou, à défaut, sur des tables et, dans ce cas, recouverte d'un linge propre.

Les pièces d'argenterie ou de métal inoxydable ainsi que les couverts sont rangés dans des tiroirs ou corbeilles après avoir été lavés et rincés. Le polissage éventuel de ces couverts doit toujours être suivi d'un lavage, d'un rinçage et séchage à l'abri de toute contamination.

- 7.- Les plats chauds doivent être apportés dès leur préparation, directement de la cuisine au consommateur et ne pas être déposés en attente dans la salle à manger.

Les plats froids, préparés le jour même de leur consommation, doivent être entreposés dans une enceinte réfrigérée, dans l'attente du service.

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

8.- Dans les établissements dits "libre service", les différents plats doivent être exposés en nombre aussi réduit que possible et apportés au fur et à mesure du débit. Toutes précautions sont prises pour les maintenir à l'abri des souillures.

La température à cœur des plats cuisinés destinés à être consommés chauds doit être constamment égale ou supérieure à 65°, depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur (1).

Les plats cuisinés chauds non consommés le jour de leur préparation ne peuvent être réutilisés conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (2).

(1) Arrêté du 26 juin 1974 (Journal Officiel des 15 et 16 juillet 1974) réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

(2) Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance (Journal Officiel du 16 juillet 1974).

SOMMAIRE

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

SECTION 1.- MESURES GENERALES.

Article 105.- DECLARATION DES MALADIES CONTAGIEUSES.

Article 106.- ISOLEMENT DES MALADES.

Article 107.- SURVEILLANCE SANITAIRE.

Article 108.- SORTIE DES MALADES.

Article 109.- SURVEILLANCE SCOLAIRE.

Article 110.- TRANSPORT DES MALADES.

SECTION 2.- CONTAMINATION DU MILIEU ET DES OBJETS PAR LES CONTAGIEUX.

Article 111.- PROTECTION CONTRE LES DEJECTIONS OU EXCRETIONS
CONTAGIEUSES DE PERSONNES ATTEINTES DE MALADIE
A DECLARATION OBLIGATOIRE.

Article 112.- DESINFECTION EN COURS DE MALADIE.

Article 113.- DESINFECTION TERMINALE.

Article 114.- ORGANISATION DE LA DESINFECTION.

Article 115.- APPAREILS DE DESINFECTION.

Article 116.- CENTRE D'HEBERGEMENT DE PERSONNES SANS DOMICILE.

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

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

Article 118.- HYGIENE GENERALE.

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

Article 119.- RONGEURS.

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

Article 121.- INSECTES.

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

Article 123.- AUTRES VECTEURS.

SECTION 5.- OPERATIONS FUNERAIRES.

Article 124.- OPERATIONS FUNERAIRES.

TITRE VI

MESURES VISANT LES MALADES CONTAGIEUX, LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT.

SECTION 1.- MESURES GENERALES.

Article 105.- DECLARATION DES MALADIES CONTAGIEUSES.

Les directeurs d'établissements d'enseignement, de prévention, de soins, de cure, de convalescence et de réadaptation figurent parmi les personnes astreintes à la déclaration prévue par l'article 12 du code de la santé publique. (1)

Article 106.- ISOLEMENT DES MALADES.

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

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

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

Article 107.- SURVEILLANCE SANITAIRE.

Toute personne qui s'est trouvée ou se trouve exposée à la contamination d'une des maladies visées par la réglementation sanitaire internationale, (2) notamment variole, choléra, peste, fièvre jaune, peut être astreinte à une surveillance sanitaire d'une durée égale à la période d'incubation maximale fixée par ladite réglementation. Quand l'exposition à la contagion a lieu en milieu hospitalier, la personne suspecte y est, autant que possible, maintenue en observation ou en isolement pendant la même durée, si les circonstances épidémiologiques l'exigent.

Article 108.- SORTIE DES MALADES.

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

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

Article 109.- SURVEILLANCE SCOLAIRE.

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

(1) Décret n° 86.770 du 10 juin 1986 fixant la liste des maladies à déclaration obligatoire, modifié par les décrets n° 87.1012 du 11 décembre 1987, n° 96.838 du 19 septembre 1996 et n° 98.169 du 13 mars 1998.

(2) Décret n° 89.38 du 24 janvier 1989 portant publication du règlement sanitaire international.
Décret n° 89.555 du 8 août 1989 sur l'organisation et le fonctionnement du contrôle sanitaire aux frontières.
Décret n° 89.791 du 25 octobre 1989 fixant les pénalités applicables aux infractions à la législation sanitaire visant à prévenir l'introduction en France des maladies transmissibles.

Article 110.- TRANSPORT DES MALADEES.

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

SECTION 2.- CONTAMINATION DU MILIEU ET DES OBJETS PAR LES CONTAGIEUX.

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

Les déjections ou excréments contagieux ne peuvent être jetés sans avoir fait l'objet d'un traitement de désinfection dans des conditions conformes aux textes réglementaires. Il est interdit, en particulier, de les répandre sur le sol, les tas de fumier ou d'ordures et de les rejeter dans les égouts ou les cours d'eau, sans qu'ils aient subi un traitement exécuté conformément à la réglementation en vigueur (1).

Article 111 bis.- DESINFECTION DES EFFETS D'HABILLEMENT DE LINGERIE, DE LITERIE D'OCCASION.

- les effets d'habillement, de lingerie, de literie d'occasion, vendus, loués ou prêtés, doivent avoir fait l'objet d'une désinfection préalable".

Article 112.- DESINFECTION EN COURS DE MALADIE.

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

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

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

Pendant toute la durée de la maladie, le nettoyage des locaux et des objets susceptibles d'avoir été contaminés se fait à l'aide d'hypochlorite ou des produits et procédés agréés à cet effet.

Il est interdit de remettre, sans désinfection préalable, aux blanchisseries, lavoirs publics ou privés, matelasseries ou autres établissements industriels, tous objets ou effets susceptibles d'avoir été contaminés. Cette opération peut être effectuée, soit dans les services municipaux ou départementaux de désinfection, soit dans les machines à laver des particuliers.

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

Arrêté du 30 Août 1967 (Journal Officiel du 2 Septembre 1967).

Arrêté du 19 Août 1974 (Journal Officiel du 9 Octobre 1974).

Arrêté du 29 décembre 1976 (Journal Officiel du 9 Février 1977).

Article 113.- DESINFECTION TERMINALE.

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

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

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

Article 114.- ORGANISATION DE LA DESINFECTION.

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

Article 115.- APPAREILS DE DESINFECTION.

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

Article 116.- CENTRES D'HEBERGEMENT DE PERSONNES SANS DOMICILE.

Les établissements publics ou privés recueillant à titre temporaire ou permanent des personnes sans domicile (1) doivent disposer de douches, de lavabos, de cabinets d'aisances et de chambres d'isolement en nombre suffisant. Le nettoyage des locaux et du matériel mis à la disposition des usagers est pratiqué chaque jour.

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

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

SECTION 3.- LOCAUX PROFESSIONNELS DES COIFFEURS, MANUCURES, PEDICURES ET ESTHETICIENNES.

Article 117.- AMENAGEMENTS DES LOCAUX PROFESSIONNELS DES COIFFEURS, MANUCURES, PEDICURES ET ESTHETICIENNES.

Tous les locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes doivent être convenablement aérés et éclairés et, d'une façon générale, répondre aux prescriptions d'hygiène concernant les locaux de travail (2).

- (1) Loi n° 75-535 du 30 Juin 1975 sur les Institutions Sociales et Médico-Sociales (Journal Officiel du 1er Juillet 1975).
Décret n° 76-526 du 15 Juin 1976 (Journal Officiel du 18 Juin 1976) et circulaire du 15 Juin 1976 (Journal Officiel du 30 Juillet 1976) relatifs à l'application des articles 185 et 185- 3 du code de la famille et de l'aide sociale étendant l'aide sociale à de nouvelles catégories de bénéficiaires et relatifs aux centres d'hébergement et de réadaptation.
- (2) Code du travail : Hygiène et sécurité des travailleurs.

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

Les locaux sont interdits à l'habitation et au commerce des denrées alimentaires.

Les meubles à usage professionnel ne peuvent être utilisés dans un autre but et doivent être nettoyés fréquemment.

Les déchets de coton, balayures et autres doivent être aussitôt recueillis dans un récipient muni d'un couvercle.

Article 118.- HYGIENE GENERALE.

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

Sans préjudice des mesures habituelles d'hygiène vestimentaire et corporelle (avant chaque service, nettoyage des mains et ongles par savonnage et mouillage à l'aide d'un liquide antiseptique), les coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes doivent, lorsqu'un client présente des lésions de la peau ou du cuir chevelu, s'abstenir d'utiliser des instruments destinés à l'usage de la clientèle courante et employer, obligatoirement, un matériel spécial pour lequel des mesures de désinfection particulièrement rigoureuses sont adoptées.

L'exploitant doit mettre des gants spéciaux à la disposition des employés exécutant des coiffures permanentes, traitements spéciaux ou appliquant des teintures.

Les serviettes sont renouvelées pour chaque client.

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

L'usage de produits et solvants volatils inflammables ou toxiques reste soumis à la réglementation en vigueur.

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

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

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

Article 119.- RONGEURS.

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

(1) Loi n° 75-604 du 10 Juillet 1975 (Journal Officiel du 11 Juillet 1975).

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

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

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

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

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

Article 121.-INSECTES. (1)

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

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

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

Les fosses d'aisances, les fosses septiques et appareils analogues sont soumis à un traitement larvicide; les produits sont utilisés à des concentrations telles que les phénomènes bactériens ne sont pas gênés. Les appareils doivent être munis des dispositifs protecteurs spéciaux prévus par la réglementation particulière des fosses septiques et appareils analogues.

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

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

Article 123.- AUTRES VECTEURS.

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

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

(1) Décret n° 88.49 du 12 janvier 1988 relatif à la lutte contre les maladies humaines transmissibles par des insectes.

SECTION 5.- OPERATIONS FUNERAIRES

Article 124.- OPERATIONS FUNERAIRES.

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

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

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

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

TITRE V.- LE BRUIT.-

Le titre V est entièrement abrogé par l'arrêté préfectoral du 20 juin 2005 et les articles R. 1336-6 et suivants du Code de la Santé Publique.



PRÉFECTURE DE LA RÉGION PICARDIE
PRÉFECTURE DE LA SOMME

Direction des Actions
Interministérielles

Urbanisme et Environnement
3^e Bureau

Arrêté préfectoral portant réglementation
des bruits de voisinage dans le
département de la Somme.

Le Préfet de la Région Picardie
Préfet de la Somme
Chevalier de la Légion d'Honneur,

VU le code général des collectivités territoriales, notamment les articles L.2212-2, L.2214-4, L.2215-1 ;

VU le code de l'urbanisme et notamment son article R111-2 ;

VU le code de la construction et de l'habitat,

VU le code pénal ;

VU le code de l'environnement, notamment ses articles 571-1 et suivants concernant la lutte contre le bruit ;

VU le code de la santé publique et notamment les articles L.1311-1, L.1311-2, L.1312-1, L.1312-2, L.1422-1, L.1421-4, et les articles R.1336-6 à R.1336-10 concernant les bruits de voisinage ;

VU la loi n° 92-1444 du 31 décembre 1992 relative à la lutte contre le bruit et notamment ses articles 9, 10, 11, 21, 23 et 27 ;

VU le décret n° 95-409 du 18 avril 1995 pris en application de l'article 21 de la loi du 31 décembre 1992 relative à la lutte contre le bruit, et relatif aux agents de l'État et des Communes, commissionnés et assermentés pour procéder à la recherche et à la connaissance des infractions aux dispositions relatives à la lutte contre le bruit ;

VU l'arrêté du 10 mai 1995 relatif aux modalités de mesure des bruits de voisinage ;

VU le décret n° 98-1143 et l'arrêté du 15 décembre 1998 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 ;

VU la norme NF S 31-010 du 20 décembre 1996 sur la caractérisation et le mesurage des bruits de l'environnement ;

VU l'arrêté préfectoral du 14 septembre 1979 modifié portant règlement sanitaire départemental de la Somme ;

VU l'arrêté préfectoral du 4 février 1991 modifié par l'arrêté préfectoral du 11 mars 1991, concernant la lutte contre le bruit, complété par l'arrêté préfectoral du 27 mai 2003 ;

VU le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004 relatif aux pouvoirs des Préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et départements ;

VU l'avis de la commission environnement, risques sanitaires et technologiques dans sa séance du 21 mars 2005 ;

Considérant que le Code Général des Collectivités Territoriales, notamment son article L.2212-1, met à la charge du maire la police municipale et rurale ainsi que l'exécution des actes de l'Etat ;

Considérant que la loi n° 90-1067 du 28 novembre 1990, notamment son article 26, et le Code Général des Collectivités Territoriales, notamment ses articles L.2212-2 et L.2214-4, ont mis à la charge des maires des communes le soin de prévenir et de réprimer les atteintes à la tranquillité publique en ce qui concerne les bruits de voisinage ;

Considérant qu'il y a lieu d'édicter, en la matière, des règles minimales applicables dans l'ensemble des communes du département, conformément aux articles L.2215-1 du Code Général des Collectivités Territoriales et L.1311-2 du Code de la santé Publique ;

Sur proposition de la Secrétaire Générale de la Préfecture,

ARRÊTE

PRINCIPE GÉNÉRAL

Article 1.- Les dispositions du présent arrêté s'appliquent à tous les bruits de voisinage produits :

- à l'extérieur, sur le domaine public et les voies privées accessibles au public,
- par les activités professionnelles ou assimilables,
- dans les propriétés privées,

à l'exception de ceux qui proviennent :

- des infrastructures de transport et des véhicules y circulant, des aéronefs,
- des activités et installations particulières de la défense nationale,
- des installations classées pour la protection de l'environnement,
- et des bruits perçus à l'intérieur des mines, des carrières, de leurs dépendances et des établissements mentionnés à l'article L.231-1 du code du travail.

Article 2.- Afin de protéger la santé et la tranquillité publiques, tout bruit de nature à porter atteinte à la tranquillité du voisinage ou à la santé de l'homme par sa durée, sa répétitivité ou son intensité est interdit, de jour comme de nuit.

<p style="text-align: center;">BRUITS PRODUITS EN EXTÉRIEUR SUR LE DOMAINE PUBLIC ET LES VOIES ACCESSIBLES AU PUBLIC</p>

Article 3.- Bruits concernés :

Les bruits réglementés par cette section sont ceux émis en extérieur sur le domaine public, les voies publiques et les voies privées accessibles au public, par :

- les publicités par cris ou chants,
- l'usage d'appareils de diffusion sonore,
- des véhicules en arrêt prolongé ou en stationnement,
- l'utilisation d'alarmes sonores,
- l'utilisation de pétards et pièces d'artifice,
- les comportements bruyants.

Sont interdits les bruits nuisants par leur intensité, leur durée, leur caractère agressif ou répétitif.

Article 4.- Dispositions particulières :

4.1.- Appareils de diffusion sonore

L'emploi de dispositifs de diffusion sonore, à l'exception de ceux nécessaires aux services de sécurité, qu'ils soient fixes ou mobiles, est interdit sur la voie publique à moins que ces appareils ne soient exclusivement utilisés avec des écouteurs.

Des dérogations individuelles ou collectives pourront être accordées par les Maires, pour une durée limitée, en ce qui concerne l'utilisation de hauts parleurs, la production de musique amplifiée et/ou l'utilisation de pétards ou autres pièces d'artifice sur la voie publique, lors de circonstances particulières telles que manifestations culturelles, commerciales ou sportives, fêtes ou réjouissances, ou l'exercice de certaines professions.

Font l'objet d'une dérogation permanente : le jour de l'an, la fête de la musique, la fête nationale du 14 juillet, la fête communale.

4-2.- Véhicules.

Les réparations ou réglages de moteurs sont interdits, à l'exception des opérations de courte durée permettant la remise en marche d'un véhicule immobilisé par une avarie fortuite. L'utilisation de l'autoradio ne doit pas être audible à l'extérieur des véhicules en cas d'arrêt prolongé.

4-3.- Pétards et pièces d'artifice.

Hors dérogation permanente définie à l'article 4-1, l'utilisation des pétards ou autres pièces d'artifice est interdite excepté les jours des fêtes traditionnelles, locales ou nationales dans des conditions définies par un arrêté municipal.

4-4.- Bruits de comportement.

Lorsque le bruit engendré est de nature à porter atteinte à la tranquillité publique, la durée, la répétition ou l'intensité seront prises en compte pour l'appréciation de l'infraction sans qu'il soit besoin de procéder à des mesures acoustiques.

<p style="text-align: center;">BRUITS PROVENANT DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES, CULTURELLES, SPORTIVES OU DE LOISIRS, ORGANISEES DE FAÇON HABITUELLE OU SOUMISES A AUTORISATION.</p>

Article 5.- Bruits concernés.

Les bruits réglementés par cette section sont, notamment, ceux émis par :

- les activités des établissements industriels, artisanaux, commerciaux ou agricoles ne relevant pas de la législation des installations classées,
- les établissements recevant du public tels que cafés, bars, restaurants, discothèques, cinémas, hôtellerie de plein air, salles polyvalentes, foyers associatifs, foyers socioculturels,
- les établissements d'activités physiques et sportives tels que ball-trap, stands de tir, motocross, auto cross, karting, aéromodélisme, salles de sport, stades, piscines, motonautisme, salles de remise en forme,
- les équipements publics ou privés tels que sur presseurs, postes de relèvement, ouvrages d'épuration, ventilateurs, (liste non exhaustive),

Article 6.- Dispositions générales applicables à ces activités.

Toute personne responsable de l'implantation, la construction, l'aménagement, l'exploitation ou l'exercice d'une activité mentionnée à l'article précédent est tenue de mettre en place et d'utiliser les moyens appropriés pour que son fonctionnement n'émette pas un bruit interdit à l'article 2. Entre autres, tout moteur de quelque nature que ce soit, ainsi que tout appareil, dispositif de ventilation, de climatisation, de réfrigération ou de production d'énergie doivent être installés, aménagés et utilisés de telle sorte que leur fonctionnement ne puisse en aucun cas troubler le repos ou la tranquillité du voisinage.

Doivent être prises en compte les perspectives de développement urbain inscrites au plan local d'urbanisme ou dans tout autre document en tenant lieu.

Dans ou à proximité de zones comportant des habitations ou des immeubles dont l'usage implique la présence prolongée de personnes, en fonction des risques encourus par la population, la création, la construction, l'aménagement, l'ouverture ou la réouverture de ces établissements