

PRÉFECTURE DE L'AVEYRON

RECUEIL DES ACTES ADMINISTRATIFS

REGLEMENT
SANITAIRE
DEPARTEMENTAL



TITRE VI

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

Section 1 - MESURES GENERALES

Article 105 - Déclaration 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.

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, 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 données, sans délai, à l'autorité sanitaire (dans les mêmes conditions qu'une déclaration de maladie) en précisant le lieu où le malade a déclaré se rendre. L'autorité sanitaire prendra alors toutes mesures utiles pour la protection de la santé publique.

Article 109 - Surveillance scolaire

Les enfants d'âge scolaire ne peuvent être réadmis à l'école publique ou privée 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'enseignements et d'études.

Article 110 - Transports des malades

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

Section 2 - CONTAMINATION DU MILIEU ET DES OBJETS PAR LES CONTAGIEUX

Article 111 - Protection contre les déjections ou excréments contagieuses de personnes atteintes de maladies à déclaration obligatoire.

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

Article 112 - Désinfection 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.

(1) Décret n° 67-743 du 30 août 1967 portant règlement d'administration publique relatif aux conditions qui 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).

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.

Article 113 - Désinfection 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 - Organisme de la désinfection

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

Article 115 - Appareils de désinfection

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'hébergement 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 - Aménagements des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes

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

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 (3).

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

(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.

(3) Loi n° 75-604 du 10 juillet (Journal officiel du 11 juillet 1975).

**Section 4 – LUTTE CONTRE LES RONGEURS, LES PIGEONS VIVANT A L'ETAT SAUVAGE,
LES ANIMAUX ERRANTS, LES INSECTES ET LES 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.

Ils doivent, conjointement avec les locataires ou occupants, vérifier périodiquement si les caves, trous, égouts particuliers, entrepôts, locaux commerciaux, locaux à poubelles, logements des animaux domestiques, etc, ne sont pas envahis par ces nuisibles et faire évacuer tous dépôts de détritus 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 ou nourriture en tous lieux publics pour y attirer les animaux errants sauvages ou redevenus tels, notamment les chats ou les pigeons ; la même interdiction est applicable aux voies privées, cours ou autres parties d'un immeuble lorsque cette pratique risque de constituer une gêne pour le voisinage ou d'attirer les rongeurs.

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

Article 121 – Insectes

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

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

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

Les fosses d'aisances, les fosses septiques et appareils analogues sont soumis à un traitement larvicide ; les produits sont utilisés à 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 apprivoisés ou tenus en captivité

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

Quant 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

Section 5 – OPERATIONS FUNERAIRES

Article 124 – Opérations funéraires

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.

(1) Décret n° 76-435 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).

TITRE VII

HYGIENE DE L'ALIMENTATION

Section 1 - DISPOSITIONS GENERALES

Article 125 - Prescriptions générales 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 est interdit.

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

Il est interdit de fumer dans ces locaux et cette interdiction de fumer fait l'objet d'une signalisation apparente (3).

Les comptoirs de vente, étales 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 (4).

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. Ressertes

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

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

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

125.3. Voitures boutiques

Sans préjudice des réglementations particulières les concernant (5), les voitures boutiques affectées à la vente ambulante de denrées alimentaires sont soumises aux mêmes règles d'entretien et d'aménagement que les magasins de vente, à l'exception de certaines règles, relatives à la construction qui ne peuvent être appliquées à des véhicules.

Article 126 - Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin, sur les marchés et autres lieux de vente

Les denrées alimentaires vendues à l'extérieur des magasins sont soumises aux conditions générales ou particulières les concernant et font l'objet d'une protection rigoureuse contre les pollutions de toute nature.

Les comptoirs de vente et les étalages doivent posséder une bordure de protection dont le niveau supérieur sera situé à un mètre de hauteur à partir du sol et être nettoyés chaque jour. Ils doivent être à l'abri du soleil et des intempéries et des pollutions de toute origine. Les étales doivent être en matériaux lavables et maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

(2) En outre, pour les magasins d'alimentation distribuant des denrées animales ou d'origine animale, décret n° 71-635 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 1er août 1971).

(3) 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) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1965 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).

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

Article 127 - Protection des denrées

A l'exception des denrées naturellement protégées ou conditionnées, les vendeurs ne doivent pas permettre à la clientèle de manipuler les denrées alimentaires.

Elles doivent être délivrées aux consommateurs soit préemballées ou conditionnées, soit protégées d'une enveloppe en matière isolante ou en papier. Ces matériaux et papiers doivent présenter toute qualité hygiénique et être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (1).

Le papier imprimé et le papier journal peuvent toutefois être utilisés au contact de fruits en coque (tels que les noix), des racines, tubercules, bulbes non épluchés ni lavés pour lesquels l'acheteur procède normalement à un nettoyage avant consommation.

En ce qui concerne les fruits et légumes qui ne sont pas naturellement protégés, la commercialisation en libre choix peut être admise si le responsable de la vente veille à éviter toute manipulation excessive des marchandises de la part de la clientèle.

Article 128 - Déchets

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

Toutes les denrées avariées, conditionnées ou non, doivent être retirées de la vente et éliminées selon un procédé autorisé.

La collecte et le transport des récipients ne sont entrepris qu'après la fermeture des magasins et des marchés.

Article 129 - Transport des denrées alimentaires

129.1. Généralités

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

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

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

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

129.2. Transports terrestres de denrées périssables

Les conditions de transport terrestre des denrées périssables, qu'elles soient à l'état frais, congelé ou surgelé, sont précisées par la réglementation spécifique en vigueur (2).

Il s'agit notamment du transport :

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

De poissons, mollusques et crustacés, vivants ou non ;

Du lait et des œufs ;

Des glaces et crèmes glacées ;

Des produits transformés d'origine animale (produits laitiers, ovo-produits, produits de charcuterie) ;

Des denrées d'origine végétale surgelées.

129.3. Transport de glace alimentaire

Ce transport est effectué selon les dispositions de la réglementation en vigueur (3).

129.4. Transport du pain

Le pain doit être transporté contenu dans un matériau du type emballage perdu ou dans des récipients facilement nettoyables, maintenus constamment en bon état de propreté et conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (4).

Article 130 - Ateliers et laboratoires de préparation des aliments

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

130.1. Entretien des locaux

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

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

(1) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (Journal officiel du 15 février 1973).

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

(3) Arrêté modifié 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).

(4) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (Journal officiel du 15 février 1973).

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

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

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

130.4. Usage des locaux

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

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 détritus 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.

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.

(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).

131.4. 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 — Hygiène 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.

Dans les ateliers de préparation des aliments, il est interdit de fumer (2).

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infection cutanéomuqueuses, 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 fabriques de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, de sirops, brasseries, cidreries et les établissements où l'on procède à la mise en fûts ou en bouteilles des vins et spiritueux sont assujettis aux dispositions suivantes :

- 1) Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 130 relatif aux ateliers de préparation des aliments ;
- 2) Seule une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses, ainsi qu'en brasserie et cidrerie ;
- 3) Les machines et appareils de toute sorte utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre, si nécessaire, un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien.

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

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

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

- 5) La fabrication de la glace avec des eaux d'alimentation est réglementée par les textes en vigueur (3).

Article 134 — Hygiène des débits de boisson

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

(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).

(2) Décret n° 77-1042 du 12 septembre 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).

(3) 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. 21-1 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).

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 (1).

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.

Article 136 - *Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées*

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires (2), 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 préparation de charcuterie, de volaille, de gibier et plats cuisinés*

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

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

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

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

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

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

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

Les abats sont placés dans des récipients en matériau imperméable, conformes à la réglementation en vigueur, faciles à nettoyer et à désinfecter et réservés à ce seul usage (3).

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.

(1) 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).

(2) 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 crèmes glacées (Journal officiel du 17 octobre 1967).

(3) Arrêté du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (Journal officiel du 20 mars 1975).

La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur (1).

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 (2).

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 particulières pour les denrées

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

Les comptoirs et emplacements voisins ne doivent pas être la cause de leur modification ou de leur altération en particulier par 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 (3).

Article 140 - Abattoirs

Les conditions d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs sont définies par les textes en vigueur (4).

Section 5 - PRODUITS DE LA MER

Article 141 - Magasins et réserves 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 (5).

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 feuillages, d'herbes ou de tissus imbibés d'eau non potable ;

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

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

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

Article 142 - Généralités

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 (6).

Article 143 - Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées

143.1. Conditions d'exploitation

Toute cressonnière ou culture maraîchères 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.

- (1) Arrêté du 15 mai 1974 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine (Journal officiel du 16 juin 1974).
 (2) 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).
 (3) 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).
 (4) 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).
 (5) 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).
 (6) 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).

145.2. Champignons sauvages

Les champignons sauvages (ou sylvestres), c'est-à-dire ceux qui ne proviennent pas d'une culture, ne pourront être commercialisés que s'ils sont accompagnés d'un certificat de comestibilité délivré par les agents habilités à cet effet. Toutefois, pourront être 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, aménagement, réouverture et transfert de fonds des boulangeries et boulangeries-pâtisseries

- 1) Les règles auxquelles sont soumis la construction et l'aménagement des boulangeries et des boulangeries-pâtisseries sont déterminées par la réglementation en vigueur (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.
- 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 création, d'extension, de réouverture, ou de transfert de boulangeries et de dépôts de pain

- 1) La création, l'extension, la réouverture, le transfert d'un magasin de boulangerie, d'un dépôt de pain et l'adjonction d'un rayon de vente de pain à un fonds de commerce existant sont déclarés à l'autorité sanitaire.
- 2) Outre leur conformité aux règles générales définies ci-dessus pour les magasins de vente de denrées alimentaires ces locaux doivent comporter les installations particulières suivantes :

147.1. Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce

Un magasin de vente d'une superficie minimale de 16 m².

Le pain doit être placé sur les grilles ou étagères à une hauteur minimale d'environ 70 cm au-dessus du sol et de manière qu'il ne puisse entrer en contact avec d'autres produits ;

Un comptoir avec balance et appareil à couper est réservé au débit de pain. Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle ;

Une panetterie d'une superficie minimale de 8 m², 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 pâtisserie

Les produits de panification ou de pâtisserie présentés préemballés sont soumis aux dispositions de la réglementation en vigueur (2), notamment en ce qui concerne la date limite de vente ou la date de péremption.

Section 7 – DENREES CONGELEES ET SURGELEES

Article 149 – Denrées congelées et surgelées

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 (3) :

- 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 recongélation est autorisée.

Section 8 – ALIMENTS NON TRADITIONNELS

Article 150 – Définition 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.

(1) Arrêté du 23 octobre 1967 relatif à la construction et à l'aménagement des boulangeries (Journal officiel du 5 novembre 1967).
 (2) Décret n° 72-937 du 12 octobre 1972 portant application de la loi du 1er août 1965 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les conditions de vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que les règles d'étiquetage et de présentation de celles de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail (Journal officiel du 14 octobre 1972).
 (3) Circulaire du 15 juillet 1963 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).

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.

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 précédant 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 légumes

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 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.

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 :

Le nom et adresse de l'emballleur ou son identification symbolique délivrée par le service de la répression des fraudes :

Le nom et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballleur ;

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.

(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).

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 à la fabrication, à la détention et à 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.

Section 9 — LA RESTAURATION COLLECTIVE

Article 152 — Hygiène des restaurants et locaux similaires

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

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

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 fermées 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.

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 (2).

Les plats cuisinés chauds non consommés le jour de leur préparation ne peuvent être réutilisés conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (3).

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

(2) 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.

(3) 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).

TITRE VIII

PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ACTIVITES D'ELEVAGE ET AUTRES ACTIVITES AGRICOLES

Article 153 - Règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement (Création ou extension)

153.1. Présentation du dossier

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

- a) Plan de masse à l'échelle du cadastre sur lequel doivent figurer notamment :
 - le ou les points de prélèvement d'eau destinée à l'alimentation humaine ou animale ou à l'arrosage des cultures maraîchères 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 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 stockages de déjections, les moyens utilisés pour réduire les odeurs et, éventuellement, le lieu de rejet de l'effluent traité dans le milieu naturel.
- d) Le cas échéant, le plan d'épandage des eaux résiduaires et des déjections.

Ce dossier de déclaration est adressé au maire de la commune, en quatre exemplaires, en même temps que le dossier de demande de permis de construire.

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

- 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, pour information ;
- et :
- lorsque la commune est compétente pour délivrer le permis de construire, un exemplaire au service chargé de l'instruction des demandes ;
 - lorsque la commune a délégué sa compétence pour délivrer le permis de construire à un établissement public de coopération intercommunale, un exemplaire au président de cet établissement public ;
 - lorsque le permis de construire est délivré au nom de l'Etat, un exemplaire au directeur départemental de l'équipement.

Conformément aux dispositions du dernier alinéa de l'article R.421.15 du code de l'urbanisme, 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 à l'autorité compétente pour statuer sur la demande de permis de construire ou au service chargé de l'instruction de cette demande ; passé ce délai, il est réputé avoir émis un avis favorable.

Dans le cas où la création d'un élevage soumis au règlement sanitaire départemental n'a pas à justifier d'un permis de construire, le dossier est constitué et transmis dans les conditions prévues aux précédents alinéas, à l'exception du dossier de permis de construire. 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.

153.2. Protection des eaux et zones de baignades

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 :

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

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

- à moins de 200 m des zones de baignades et des zones aquicoles.

En outre, les conditions spécifiques de protection des zones d'aquiculture pourront être définies par l'autorité sanitaire, après avis du Conseil départemental d'hygiène.

Lorsqu'il existe un point d'eau à proximité, l'ensemble de l'installation devra être conçu de manière à éviter tout écoulement vers celui-ci.

153.3. Protection du voisinage

La conception et le fonctionnement des établissements d'élevage ne doivent pas constituer une nuisance excessive et présentant un caractère permanent pour le voisinage.

Les gérants et propriétaires, les usagers et occupants habituels ou occasionnels des immeubles, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public, ne peuvent se prévaloir des éventuels inconvénients (bruits, odeurs) occasionnés au voisinage des établissements d'élevage, dès lors que ceux-ci sont implantés, aménagés et exploités conformément au présent règlement ainsi qu'à toutes les réglementations en vigueur s'y rapportant.

153.4. Règles générales d'implantation

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

- les élevages porcins à lisier ne peuvent être implantés à moins de 100 m des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public ;
- les autres élevages, à l'exception des élevages de type familial et de ceux de volailles et de lapins, ne peuvent être implantés à moins de 50 m des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public à l'exception des installations de camping à la ferme ;
- les élevages de volailles et de lapins ne peuvent être implantés à une distance inférieure à 25 mètres pour les élevages renfermant plus de 50 animaux de plus de 30 jours et, à 50 mètres, pour les élevages renfermant plus de 500 animaux de plus de 30 jours, des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public, à l'exception des installations de camping à la ferme.

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

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

Dans le cas d'une extension mesurée d'un bâtiment d'élevage existant ou d'une réaffectation d'un bâtiment d'élevage existant au même type d'élevage ou non, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales des articles 153.2 et 153.4, sous réserve du respect des règles de construction, d'aménagement et d'exploitation prévues à l'article 154.

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

Article 154 - Construction, aménagement et exploitation des logements d'animaux

154.1. Construction et aménagement des logements d'animaux

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

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

Jusqu'à une hauteur de 0,60 à 1,50 m selon les espèces animales logées, les murs et les parois doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés de manière efficace et les matériaux des murs doivent résister à un jet d'eau sous pression.

En dehors des élevages sur litières accumulées les sols doivent être imperméables, maintenus en bon état et avoir une pente suffisante pour assurer l'écoulement des liquides vers un système d'évacuation étanche. Le raccordement de celui-ci, à une fosse étanche ou à un dispositif d'évacuation offrant toute garantie sur le plan sanitaire est obligatoire.

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 traitement effectués, en tant que de besoin, avec des produits homologués (1).

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 en doivent pas être susceptibles, du fait de leur conception ou de leur réalisation, d'entraîner, à l'occasion de 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 (2).

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, porcins, caprins et canins.

Les courettes ou aires d'exercices, mises à la disposition des animaux, sont stabilisées ou imperméabilisées.

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

Les déjections et les éventuelles eaux de lavage des locaux 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 et autres déjections solides

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

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

(1) 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.

(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 (J.O. du 2.7.1974).

155.1. Implantation des dépôts à caractère permanent

Sans préjudice des dispositions relatives à la police des eaux (1) 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 m :

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

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

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

Ces dépôts doivent être également établis à une distance d'au moins 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public. Tout dépôt sur ou à proximité immédiate des voies de communication est interdit.

155.2. Aménagement

Les fumiers sont déposés sur une aire étanche, munie au moins d'un point bas, où sont collectés des liquides d'égouttage et les eaux pluviales qui doivent être 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 mesurée 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, jus d'ensilage et eaux de lavage des logements d'animaux et de leurs annexes

156.1. Dispositions générales

Les urines et déjections recueillies sous forme de lisiers, les jus d'ensilage, et eaux de lavage sont évacués vers des ouvrages de stockage ou de traitement, implantés suivant les conditions prévues à l'article 155.1 concernant les dépôts de fumier.

Si l'ouvrage de stockage est destiné exclusivement à recevoir des jus d'ensilage, la distance d'implantation vis à vis des tiers peut être ramenée à 25 mètres.

A l'extérieur des bâtiments, l'écoulement des purins, lisiers, jus d'ensilage et des eaux de lavage, vers les ouvrages de stockage ou de traitement doit s'effectuer séparément de celui des eaux pluviales et de ruissellement et être assuré par l'intermédiaire de caniveaux ou de canalisations régulièrement entretenues et étanches. Les eaux de lavage peuvent être évacuées vers le réseau d'assainissement communal sous réserve de l'autorisation de la collectivité propriétaire des ouvrages d'assainissement.

Les ouvrages de stockage sont étanches. Leur capacité minimale sera fixée par le conseil départemental d'hygiène en fonction des conditions climatiques locales.

Si l'ouvrage est couvert par une dalle, elle doit comporter un regard qui sera obturé dans l'intervalle des vidanges et un dispositif de ventilation.

Dans le cas d'une fosse ouverte à l'air libre, elle doit être équipée d'un dispositif protecteur destiné à prévenir tout risque d'accident.

Les ouvrages de stockage sont vidangés dans des conditions réduisant au minimum la gêne pour le voisinage.

Tout écoulement du contenu de ces ouvrages dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales, sur la voie publique, dans les cours d'eau ainsi que dans tout autre point d'eau (source, mare, lagune, carrière . . .) abandonné ou non, est interdit.

Si un ouvrage de stockage constitue une source d'insalubrité, il doit être immédiatement remis en état, reconstruit ou supprimé.

156.2. Dispositions applicables aux extensions d'ouvrages de stockage existants

Dans le cas d'une extension mesurée d'un ouvrage existant ou de la création d'un tel ouvrage, opérées conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales fixées à l'article 156.1, sous réserve du respect des règles d'aménagement, d'entretien et d'exploitation prévues à cet article.

Afin de garantir la salubrité et la santé publique 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.

(1) Décret 73.218 du 23 février 1973.
Arrêtés des 13 mai 1975 et 20 novembre 1979.

Article 157 – Silos destinés à la conservation par voie humide des aliments pour animaux

Les prescriptions de cet article s'appliquent aux stockages de fourrages et autres aliments à l'exclusion de la conservation par voie sèche des foin et des luzernes et du stockage des aliments présentés sous forme de farines ou de granulés.

157.1. Conception et réalisation

Les silos doivent être réalisés de manière à ce que le produit stocké ne soit pas en contact avec l'eau d'origine pluviale ou tellurique ou l'air. Radiers et parois (lorsque celles-ci existent) doivent être étanches, de façon à éviter toute pollution des eaux. Les sols doivent comporter une pente suffisante (au minimum de 2 %) afin d'éviter la stagnation des jus sous l'ensilage, et permettre leur évacuation rapide jusqu'à un lieu de stockage étanche répondant aux conditions précisées à l'article 156.

Les jus d'ensilage sont évacués, stockés et traités dans les conditions définies aux articles 156 et 159.

Pour les ensilages non générateurs de jus (maïs, pulpes surpressées, herbes préfanées . . .) la réalisation d'un équipement de stockage des jus ne sera pas exigée.

157.2. Implantation

L'implantation des silos, tels que définis au 157.1, 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 m :

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

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

Ces silos ne peuvent être implantés à moins :

- de 25 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public ;
- de 5 mètres des routes.

157.3. Silos non aménagés

L'implantation dans les conditions prévues à l'article 157.2 de silos non aménagés au sens de l'article 157.1 est admise si les conditions topographiques et géologiques le permettent, notamment en ce qui concerne la protection de la ressource en eau.

Afin de garantir la salubrité et la santé publique et de protéger la ressource en eau, des distances supérieures à celles prévues à l'article 157.2 peuvent être exigées par l'autorité sanitaire après avis du conseil départemental d'hygiène.

157.4. 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 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.

Article 158 – Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols (à l'exception de ceux visés aux articles 155 et 157)

Sans préjudice des dispositions relatives à la Police des eaux (1) les dépôts de matière 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 . . .) qu'ils soient définitifs ou temporaires doivent répondre aux prescriptions suivantes lorsque leur volume dépasse 5 m³.

Au delà d'un volume de 50 m³, 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 maraichères, des rivages, des berges des cours d'eau.

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 :

- à moins de 200 m de tout immeuble habité ou occupé habituellement par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public, à moins qu'il ne s'agisse d'ateliers de compostage spécialement aménagés et régulièrement autorisés ;
- à moins de 5 m des voies de communication.

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

(1) Décret 73.218 du 23 février 1973

Arrêté du 13 mai 1975 – Arrêté du 20 novembre 1979.

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 tout autre matière inerte, d'au moins 10 cm d'épaisseur.

De tels dépôts ne peuvent avoir un volume supérieur à 2.000 m³ et leur hauteur ne doit pas dépasser 2 m.

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 (1) 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 (2), les dispositions du présent article s'appliquent aux substances organiques susceptibles de constituer un danger direct pour la santé publique, tels que lisiers, purins, fumiers, déchets solides d'animaux et plus généralement, eaux résiduaires des établissements renfermant des animaux, boues de stations d'épuration, matières de vidange, jus d'ensilage et résidus verts ainsi qu'aux eaux résiduaires d'origine domestique.

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.

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 les zones et pendant les périodes définies par arrêtés municipaux, en période de gel (sauf pour les déchets solides), 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 de 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 ne puisse 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

L'épandage est interdit à moins de 100 m des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public. Si les lisiers, purins et eaux résiduaires sont désodorisés ou enfouis dans les meilleurs délais, par une façon culturale superficielle, cette distance peut être diminuée sans toutefois être inférieure à 50 mètres.

Etablissement d'un plan d'épandage :

Lorsqu'un plan d'épandage, indiquant précisément les parcelles retenues pour recevoir les effluents, est établi et a reçu l'approbation de l'autorité sanitaire, les dispositions prévues par celui-ci (qualités et quantités d'effluents, modalités et périodicité de l'épandage, délai de remise à l'herbe des animaux) et définies en fonction des caractéristiques locales, sont seules applicables.

L'approbation du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales sera considérée comme acquise, dès lors qu'aucune observation n'aura été adressée au pétitionnaire dans un délai d'un mois après réception du dossier.

Absence de plan d'épandage :

En l'absence de plan d'épandage, les dispositions suivantes sont applicables :

L'épandage est interdit :

- sur les terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai d'un an, à des cultures maraîchères,
- à moins de 200 m des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 %.

Sur les pâturages, ne peuvent être épandus que des lisiers ayant subi soit un stockage répondant aux prescriptions de l'article 156 d'une durée minimale de 30 jours en saison chaude et de 60 jours en saison froide, soit un traitement approprié (digestion, traitement par aération d'une durée minimale de 3 semaines). La remise à l'herbe des animaux se fera au plus tôt 30 jours après l'épandage.

L'épandage par aéro-aspersion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.

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 m d'immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, de zones de loisirs et d'établissement recevant du public, il sera suivi d'un labour intervenant au plus tard, le lendemain, sauf impossibilité dûment motivée.

(1) Norme U 44051 de l'AFNOR sur les amendements organiques, dénominations et spécifications.

(2) Norme U 44041 de l'AFNOR sur l'utilisation en agriculture des boues de station d'épuration - Instruction technique du 12.8.1976 relative aux porcheries (J.O. NC du 9.12.) - Circulaire du 10.6.1976 relative à l'assainissement des agglomérations et à la protection sanitaire des milieux récepteurs (J.O. NC du 21.8.1976) - Mesures de police sanitaire (art. 219 et suivants du code rural) - Décret 73.213 du 23.2.1973 - Arrêté du 13.5.1975 - Arrêté du 20.11.1979 - Circulaire du 4.11.1980.

159.2.3. Eaux usées et boues de stations d'épuration

Leur épandage est interdit à moins de 100 m des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public. Lorsque les matières sont enfouies dans les meilleurs délais par une façon culturale superficielle, cette distance pourra être diminuée sans toutefois être inférieure à 50 mètres.

Etablissement d'un plan d'épandage :

Lorsqu'un plan d'épandage, indiquant précisément les parcelles retenues pour recevoir les effluents, est établi et a reçu l'approbation de l'autorité sanitaire, les dispositions non prévues par celui-ci (qualités et quantités d'effluents, modalités et périodicité de l'épandage . . . délais de remise à l'herbe des animaux) et définies en fonction des caractéristiques locales, sont seules applicables.

Absence de plan d'épandage :

- * Eaux usées d'origine domestique :
Leur utilisation est autorisée sur les terres labourables si elle est pratiquée :
 - hors des terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai d'un an à des cultures maraîchères ;
 - à plus de 200 m des cours d'eau, si la pente du terrain est supérieure à 7 %.
 L'épandage par aérosperion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.
- * Boues de station d'épuration :
L'utilisation agricole des boues provenant de l'épuration des eaux usées d'origine urbaine à dominante domestique, agricole ou industrielle de secteur agro-alimentaire n'est possible que si leur composition n'est pas incompatible avec la protection des sols et des eaux, notamment en ce qui concerne les métaux lourds. En outre, leur composition doit être conforme à la norme ou, dans le cas contraire, homologuée avec spécification.
Leur épandage est interdit sur les terrains affectés ou qui seront affectés aux cultures maraîchères dans un délai d'un an.
Dans le cas des boues liquides, l'épandage est interdit à moins de 200 m des cours d'eau, si la pente du terrain est supérieure à 7 %.
L'épandage par aérosperion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.
Dans le cas des boues séchées solides ou pâteuses, l'épandage doit être suivi d'un labour intervenant au plus tard le lendemain sauf en cas de force majeure.
Sur les pâturages ne peuvent être épandues que des boues ayant fait l'objet d'un traitement approprié tel que traitement thermique. La remise à l'herbe des animaux se fera, au plus tôt, 30 jours après l'épandage.

159.2.4. Matières de vidange issues de dispositifs d'assainissement autonome

La distribution et la répartition non massive des matières de vidange à la surface des terres labourables peuvent être pratiquées :

- hors des terrains affectés ou qui seront affectés dans un délai d'un an à des cultures maraîchères ;
- à plus de 200 m des cours d'eau si la pente du terrain est supérieure à 7 % ;
- à plus de 100 m des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public.

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

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

Les matières doivent être épandues uniformément sur le sol à l'aide de dispositifs appropriés, puis enfouies profondément par un labour intervenant au plus tard le lendemain, sauf en cas de force majeure.

L'épandage par aérosperion est interdit en l'absence de plan d'épandage approuvé par l'autorité sanitaire.
Dans le cas où les matières de vidange sont collectées et épandues par une entreprise spécialisée, celle-ci doit tenir à jour un cahier d'épandage indiquant les dates d'épandage, les volumes épandus et les parcelles réceptrices et qui pourra être examiné par l'autorité sanitaire en tant que de besoin.

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, pulpe 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 m des cours d'eau, si la pente du terrain est supérieure à 7 %.

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

Sans préjudice des dispositions générales prévues à l'article 159.1, l'épandage des boues de curage des plans d'eau, fossés et cours d'eau est interdit à moins de 50 mètres des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et des établissements recevant du public et à proximité des voies de communication.

Leur épandage n'est possible que si leur composition n'est pas incompatible avec la protection des sols et des eaux, notamment en ce qui concerne les métaux lourds et autres éléments toxiques qu'elles peuvent contenir.

Cette comptabilité est appréciée par référence à la norme AFNOR relative aux boues d'épuration des eaux usées urbaines, tant en ce qui concerne la concentration en métaux lourds du produit épandu que celle du sol destiné à la recevoir (1).

En cas d'incompatibilité, l'opération de curage devra faire l'objet d'une déclaration au Commissaire de la République qui arrêtera, après avis des services compétents, les conditions d'élimination des boues de curage.

(1) Norme AFNOR & 44 041 sur les l'utilisation des boues de stations d'épuration.

Article 160 – Matières fertilisantes, supports de cultures et produits antiparasitaires

Les produits antiparasitaires à usage agricole, ainsi que les produits assimilés, sont épanchés conformément à la réglementation en vigueur et en respectant les indications et les précautions d'emploi portées sur l'emballage ou la notice (1).

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

Article 161 – Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration

Si les eaux résiduaires ne sont ni épanchées, ni vidangées elles doivent être épurées avant rejet dans le milieu récepteur. L'effluent traité doit répondre aux prescriptions imposées par la réglementation en vigueur (2).

Article 162 – Celliers pressoirs

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

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 toxiques. Sont notamment interdits, les brûlages de pneumatiques et des huiles de vidange (3).

(1) Loi du 2.11.1943 modifiée par la loi du 22.12.1972 relative à l'organisation de contrôle des produits antiparasitaires à l'usage agricole.

Arrêté du 25.2.1975 fixant les dispositions relatives à l'application des produits antiparasitaires à usage agricole.
Loi du 13.11.1979 relative aux produits fertilisants et supports de culture.

(2) Décret n° 73.218 du 23.1.1973

Arrêté du 20.11.1979 relatif à la lutte contre la pollution des eaux.

(3) Arrêté du 21.5.1980 relatif à l'équipement et à l'exploitation des installations thermiques consommant des huiles usagées (J.O. du 7.6.1980).

TITRE IX

DISPOSITIONS DIVERSES

Article 164 – Drogations

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

Dans ce cas, les intéressés doivent prendre l'engagement écrit de se conformer aux prescriptions qui leur seront ordonnées. Toute contravention comportera déchéance complète du bénéfice de la drogation, 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 – Pénalités

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'une amende de 80 F à 160 F. En cas de récidive, l'amende peut être portée à 600 F (décret n° 73.502 du 21 mai 1973 relatif aux infractions à certaines dispositions du titre 1er du livre 1er du code de la santé publique, art. 3).

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 – Exécution

Le secrétaire général, les sous-préfets, commissaires adjoints de la République et les maires sont chargés, concurremment avec la direction départementale des affaires sanitaires et sociales, les agents de service de la répression des fraudes, les vétérinaires inspecteurs, les directeurs de bureaux municipaux d'hygiène, les officiers et agents de police judiciaire et les inspecteurs de salubrité, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Rodez, le 18 octobre 1984

*Le Préfet,
Commissaire de la République,*

Edouard LACROIX

Rodez, le 31 octobre 1984

CERTIFIE CONFORME

*Le Préfet, Commissaire de la République
Pour le Préfet, Commissaire de la République et par délégation
Le Directeur,*

F. CONDEMINES