



**Règlement
Sanitaire
Départemental**

TITRE I

**Les eaux destinées
a la consommation humaine**

TITRE I

Les eaux destinées à la consommation humaine

Article 1. – Domaine d'application.

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

Section 1 – Règles générales

Article 2. – Origine et qualité des eaux

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

Article 3. – Matériaux de construction.

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

Les canalisations et réservoirs d'eau potable et d'une manière générale, tout l'équipement servant à la distribution des eaux d'alimentation sont constitués de matériaux non susceptibles d'altérer d'une manière quelconque, les qualités de l'eau distribuée.

3.2 – Revêtements.

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

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

Article 4. – température de l'eau

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

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

Article 5. – Mise en œuvre des matériels

5.1 – Précautions au stockage.

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

5.2 – Précautions à la pose

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

5.3 – Juxtaposition de matériaux

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

5.4 – Mise à la terre

L'utilisation des canalisations d'eau pour la mise à la terre d'appareil électrique est interdite.

Article 6. – Double réseau

6.1 – Distinction et repérage des canalisations et réservoirs

Les canalisations et réservoirs d'eau non potable doivent être entièrement distincts et différenciés des canalisations et réservoirs d'eau potable au moyen de signes distinctifs conformes aux normes. (2)

Toute communication entre l'eau potable et l'eau non potable, entre l'eau potable provenant de la distribution publique et l'eau, même reconnue potable, ayant une autre origine, est interdite y compris dans les installations prévues, les deux réseaux devront être entièrement séparés..

6.2 – Distinction des appareils

Sur tout réservoir et sur tout point de puisage d'eau non potable est appliquée une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible la mention (**EAU DANGEREUSE A BOIRE**) et un pictogramme caractéristique dont le schéma sera composé d'un verre contenant de l'eau, barré d'une croix rouge.

(2) Norme NF x 08100 d'octobre 1977

Article 7. – Stockage d'eau

7.1 – Précautions générales, stagnation

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

7.2 – Prescriptions générales applicables aux réservoirs.

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

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

Toutefois, dans un but de sécurité, cet accès ne doit être possible qu'aux personnes habilitées.

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

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

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

Pour les réservoirs dont la capacité est supérieure à 1 m³, ces opérations doivent être suivies d'un contrôle de la qualité de l'eau, aux frais de l'exploitant ou du propriétaire. A cet effet, une pièce justificative de ces opérations devra être tenue à la disposition des Autorités Sanitaires.

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

7-3 – Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique

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

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

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

4-

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

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

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

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

7.4 – *Les bâches de reprise*

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

7.5 – *Les réservoirs sous pression*

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

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

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

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

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

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

Article 8. – produits additionnels

8.1 – Les produits anti-gel

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

-5-

8.2 – Les autres produits additionnels

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

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

Section 2 – Ouvrages publics ou particuliers

Article 9. – Règles générales

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

Article 10. – Les puits

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

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

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

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

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

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

-6-

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

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

Article 11. – Les sources

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

Article 12. – les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie

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

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

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

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

Sur la couverture des citernes enterrées un revêtement de gazon est seul toléré, à l'exclusion de toute culture. L'usage des pesticides, de fumures organiques ou autres y est interdit. Les conditions de protection des citernes sont conformes à celle définie par la réglementation en vigueur.

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

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

-7-

Article 13. – Mise à disposition d'eaux destinées à l'alimentation humaine par des moyens temporaires.

13. – 1 – Les citernes et réservoirs fixes ou mobiles

Les citernes et réservoirs fixes ou mobiles utilisés temporairement pour mettre à la disposition des usagers de l'eau destinée à l'alimentation humaine doivent être réalisées en matériau répondant aux critères de conformité sanitaires et à l'article 3 et ne pas avoir contenu au préalable de liquide non alimentaire.

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

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

13. – 2 – Les canalisations de secours

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

Une désinfection systématique des eaux ainsi distribuées doit être effectuée.

Section 3 – Ouvrages et réseaux particuliers de distribution des immeubles et des lieux publics

Article 14. – Desserte des immeubles

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

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

Ce branchement est suivi d'un réseau de canalisations intérieurs qui met l'eau de la distribution publique, et sans traitement complémentaire, à la disposition de tous les habitants de l'immeuble, à tous les étages et à toutes heures du jour et de la nuit, sans que cette distribution puisse être interrompue pour quelques motifs que ce soit, sauf nécessaire réparation ou incident fortuit.

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

-8-

Article 15. – Qualité de l'eau distribuée aux utilisateur

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

- pour tous les usagers ayant un rapport direct ou même indirect avec l'alimentation, tels que le lavage des récipients destinés à contenir des boissons, du lait, des produits alimentaires ;
- pour tous les usagers à but sanitaire, tels que la toilette, le lavage de linge de table, de corps, de couchage ;
- d'une façon générale dans tous les cas où la consommation de l'eau peut présenter un risque pour la santé humaine, notamment sur les aires de jeux pour enfants, les bacs à sables, les pelouses, les aires pour l'évolution des sportifs telles que stades ou pistes.

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

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

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

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

Article 16. – Qualité technique sanitaire des installations.

16.1 – Règle générale

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

-9-

16.2 – Réseaux intérieurs de caractère privé

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

16.3 – Réservoirs de coupure et appareils de disconnexion

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

L'alimentation en eau potable de cette réserve se fait soit par sur verse totale, soit au dessus d'une canalisation de trop-plein (5 cm au moins) installé de telle sorte qu'il y ait rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre. Les réservoirs de coupure et les bacs de disconnexion peuvent être remplacés par des disconnecteurs à zone de pression réduite contrôlable, sous réserve du respect des prescriptions suivantes :

- l'appareil doit avoir fait l'objet d'essais technologiques favorables de la part du centre scientifique et technique du bâtiment ;
- la mise en place d'un dis-connecteur à zone de pression de réduite contrôlable sur un réseau d'eau destiné à la consommation humaine doit faire l'objet de la part du propriétaire de l'installation d'une déclaration préalable de l'autorité sanitaire. Cette déclaration précise le lieu d'implantation de l'appareil, les caractéristiques du réseau situé à l'aval et la nature de ces eaux ; elle est déposée au moins deux mois avant la date prévue pour la mise en place ;
- l'appareil n'est installé qu'à la condition que ses caractéristiques soient adaptées à celles du réseau, notamment celles concernant la température et la nature des eaux, la pression et le débit maximum de retour possible dans l'appareil ;
- l'appareil doit être placé de manière qu'il soit facile d'y accéder, en dehors de toutes possibilités d'immersion ;
- l'appareil et ses éléments annexes doit être maintenus en bon état de fonctionnement : des essais de vérification des organes d'étanchéité des mises à décharge comportant les mesures correspondant sont effectués périodiquement sous la responsabilité du propriétaire et au moins une fois par an ; les résultats sont notés sur une fiche technique propre à l'appareil et transmis à l'autorité sanitaire.

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

16. 4. – Manque de pression

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

-10-

Chaque installation fait obligatoirement l'objet d'un avis de l'autorité sanitaire, après consultation du service ou de l'organisme chargé de la gestion technique de la distribution publique d'eau et d'un avis du conseil d'hygiène de la collectivité départementale de Mayotte.

Ce dernier avis n'est pas requis pour les surpresseurs en prise et refoulement directs.

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

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

16. 5 – Les dispositifs de traitement des eaux

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

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

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

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

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

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

16.7 – Les dispositifs de chauffage

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

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

-11-

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

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

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

Les réservoirs et les éléments en contact avec l'eau produite doivent répondre aux prescriptions des articles 3 et 7.2 à 7.4 du présent titre. Les canalisations de rejet doivent permettre une évacuation gravitaire des eaux et comporter une rupture de charge avant déversement, par mise à l'air libre.

16.9 – Le traitement thermique

Dans le cas d'un traitement thermique de l'eau potable par échange, la perforation de l'enveloppe du fluide vecteur ne doit en aucun cas, et notamment à l'occasion d'une mise en dépression de la canalisation d'alimentation en eau potable, permettre le contact entre ce fluide et l'eau potable : la détérioration du dispositif d'échange doit se maintenir de façon visible à l'extérieur de ce dispositif.

16.10 – Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine

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

Toutes les alimentations immergées ou susceptibles de l'être sont interdites. Il y a lieu de prévoir et d'adapter tout dispositif approprié afin d'éviter le retour d'eaux usées.

16.11 – Les dispositifs d'arrosage, de lavage ou d'ornement

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

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

16.12 - Les équipements particuliers

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

(3) cf circulaire du 26 avril 1982

16.13 – Les installations provisoires

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

Article 17. – Les installations en sous-sol

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

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

Article 18. – Entretien des installations

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

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

Article 19. – Immeuble astreints à la protection contre l'incendie, utilisant un réseau d'eau potable

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

Section 4 – Dispositions diverses

Article 20. – Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine

20.1 – surveillance sanitaire de la qualité des eaux

La qualité des eaux doit faire l'objet d'une surveillance sanitaire suivant réglementation en vigueur. (4)

20.2 – Désinfection des réseaux

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

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

Article 20.3 – Contrôle des désinfections

L'efficacité des désinfections est contrôlée par l'autorité sanitaire, les frais d'analyses sont à la charge du propriétaire.

La mise en service d'un réseau collectif neuf, public ou privé, ne peut être effectuée qu'après délivrance par l'autorité sanitaire du procès verbal de réception hygiénique du réseau.

TITRE II

Locaux d'habitation

Et assimilés

TIRE II

Locaux d'habitation et assimilés

CHAPITRE I – CADRE DE LA REGLEMENTATION

Article 21. – Définition

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

Article 22. – Domaine d'application

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

Les dispositions du présent règlement s'appliquent à la construction, l'aménagement et l'équipement des habitations existantes même réalisés partiellement, chacune des opérations élémentaires devant être exécutée conformément aux dispositions du présent règlement.

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

CHAPITRE II – USAGE DES LOCAUX D'HABITATION

Section 1 – Entretien et utilisation des locaux

Article 23. – Propreté des locaux communs et particuliers

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

Il est interdit de donner à un bâtiment habité une destination pour laquelle il ne serait pas convenable, de le détériorer et le sur peupler et de faire, en quelque façon que ce soit, qu'il ne réponde pas aux conditions imposées par le présent règlement.

23-1 – Locaux d'habitation.

Dans chaque habitation, le mode de vie des occupants ne doit pas être la cause d'une dégradation des bâtiments ou de la création de conditions d'occupation contraires à la santé. Tout ce qui peut être source d'humidité et de condensation excessive doit être en particulier, évité. Le renouvellement de l'air doit être assuré et les orifices de ventilation non obturés.

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

Dans les logements et leurs dépendances, tout occupant ne doit entreposer ou accumuler ni débris, ni déjections, ni objets ou substances diverses pouvant attirer et faire proliférer insectes, vermines et rongeurs ou créer une gêne, une insalubrité, un risque d'épidémie ou d'accident.

Dans le cas où l'importance de l'insalubrité et les dangers ci-dessus sont susceptibles de porter une atteinte grave à la santé ou la salubrité et à la sécurité du voisinage, il est enjoint aux occupants de faire procéder d'urgence au déblaiement, au nettoyage, à la désinfection, à la dératisation et la désinsectisation des locaux. Lors du départ des occupants, cette mesure incombe au propriétaire avant toute nouvelle location.

En cas d'inobservation des dispositions de l'alinéa précédent et après mise en demeure adressée aux occupants, il peut être procédé d'office à l'exécution des mesures nécessaires dans les conditions fixées par le Code de la Santé Publique.

23.2 Circulation et locaux communs.

Dans les locaux à usage commun : couloirs, escaliers, cabinets d'aisances, salles d'eau, locaux de gardiennage et autres analogues, les sols et les parois doivent être maintenus en bon état de propreté par tous moyens non susceptibles de nuire à la santé.

Les gaines de passage des diverses canalisations, ainsi que les emplacements renfermant les compteurs sont maintenus en constant état de propreté et d'entretien ; leur accessibilité facile doit être conservée en permanence. Toutefois, dans un souci de sécurité, toutes dispositions seront prises afin d'en interdire l'accès aux enfants.

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

23.3 – Dépendances

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

Article 24. – Assainissement de l'atmosphère des locaux.

Pendant les périodes d'occupation des locaux, leur atmosphère ne peut être traitée en vue de les désodoriser, désinfecter ou désinsectiser par des procédés tendant à introduire dans l'air des gaz ou toxiques.

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

Article 25. – Présence d’animaux dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et les locaux communs.

Sans préjudice de l’application de la réglementation en vigueur, il est interdit d’élever et d’entretenir dans l’intérieur des habitations, leurs dépendances et leurs abords, et de laisser stationner dans les locaux communs des animaux de toutes espèces dont le nombre ou le comportement ou l’état de santé pourraient porter atteinte à la sécurité ou à la salubrité des habitations ou de leur voisinage.

Il est même interdit d’attirer systématiquement ou de façon habituelle des animaux, surtout quand cette pratique est une cause d’insalubrité ou de gêne pour le voisinage.

Sans préjudice des dispositions réglementaires les concernant, les installations renfermant des animaux vivants notamment les poulaillers, et pigeonniers doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et d’entretien. Ils sont désinfectés et désinsectisés aussi souvent qu’il est nécessaire.

Article 26. – Conditions d’occupation des locaux

26.1 – Interdiction d’habiter dans les caves, sous-sols

Il est interdit d’habiter dans les caves, sous-sols, combles et pièces dépourvues d’ouverture. L’interdiction est précisée dans l’article **L 1336-3** du code la santé publique.

26.2 – Conditions minima de salubrité et de peuplement des logements.

a) Conditions de salubrité

Le logement doit satisfaire aux conditions suivantes, au regard de la sécurité physique et de la santé des locataires :

Le logement dispose au moins d’une pièce principale ayant soit une surface habitable au moins égale à 9 mètres carrés et une hauteur sous plafond au moins égale à 2,2 mètres, soit un volume habitable au moins égal à 20 mètres cubes.

Il assure le clos et le couvert. Le gros œuvre du logement est en bon état d’entretien et de solidité et protège les locaux contre les eaux de ruissellement et les remontées d’eau. Les menuiseries extérieures et la couverture avec ses raccords et accessoires assurent la protection contre les infiltrations d’eau dans l’habitation.

Les dispositifs de retenue des personnes, dans le logement et ses accès, tels que garde-corps des fenêtres, escaliers, loggias, sont dans un état conforme à leur usage.

La nature de l’état de conservation et d’entretien des matériaux de construction, des canalisations et des revêtement du logement ne présentent pas de risques manifestes pour la santé et la sécurité par un disjoncteur différentiel.

Les dispositifs d'ouverture et de ventilation des logements permettent un renouvellement de l'air adapté aux besoins d'une occupation normale du logement et au fonction des équipements.

Les pièces principales bénéficient d'un éclairage naturel suffisant et d'un ouvrant donnant à l'air libre.

Une installation d'alimentation en eau potable assure à l'intérieur du logement la distribution avec une pression et un débit suffisants pour l'utilisation normale de ses occupants.

L'installation sanitaire doit être séparée de la cuisine et de la pièce où sont pris le repas. Elle comprend un WC et un équipement pour la toilette corporelle, comportant une baignoire ou une douche, aménagé de manière à garantir l'intimité personnelle, alimenté en eau et muni d'une évacuation des eaux usées.

L'installation sanitaire d'un logement d'une seule pièce peut être limitée à un WC extérieur au logement à condition que ce WC soit facilement accessible ;

Une cuisine ou un coin cuisine s'il existe doit être aménagé de manière à recevoir un appareil de cuisson et comprenant un évier raccordé à une installation en eau et à une installation d'évacuation des eaux usées.

Les installations d'évacuation des eaux ménagères et des eaux vannes empêchent le refoulement des odeurs et des effluents et sont munies de siphon. Elles sont raccordées à un système d'assainissement collectif lorsqu'il existe ou à défaut à un système d'assainissement individuel comprenant une fosse septique et infiltration par drain.

b) Condition de peuplement

Le logement doit présenter une surface habitable globale d'au moins 9 m² pour une personne seule et d'au moins 16 m² pour deux personnes, augmentée de neuf mètres carrés par personne en plus dans la limite de 70 m² pour 8 personnes et plus.

c) Dérogation

Il ne sera pas autorisé de déroger à une condition de salubrité.

Les dérogations à la condition de peuplement ne peuvent concerner que les cas suivants :

- arrivée d'un enfant au domicile, à charge au sens des prestations familiales,
- arrivée d'un conjoint.

Après dérogation, la surface habitable moyenne par occupant ne peut être inférieure aux seuils suivants :

Occupant du logement	Surface dérogatoire
2	13
3	19
4	25
5	31
6	37
7	43
8	49
9 et +	54

26.3 – Utilisation des caves et sous-sols comme remises de véhicules automobiles

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

Section 2 – Entretien et utilisation des équipements

Article 27. – Evacuation des eaux pluviales et usées

27.1 – Evacuation des eaux pluviales

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

Il est interdit de jeter des débris et autres immondices de toute nature dans ces ouvrages et de n’y faire aucun déversement.

27.2 – Déversement délictueux

Il est interdit d’introduire dans les ouvrages publics, directement ou par l’intermédiaire de canalisations d’immeubles, toute matière solide, liquide ou gazeuse susceptible d’être la cause directe ou indirecte, soit d’un danger pour le personnel d’exploitation des ouvrages d’évacuation et de traitement, soit d’une dégradation des dits ouvrages ou d’une gêne dans leur fonctionnement. L’interdiction porte notamment sur le déversement d’hydrocarbures, plus généralement de toute substance pouvant dégager soit par elle-même, soit après mélange avec d’autres effluents des gaz ou vapeurs dangereux, toxiques ou inflammables.

Les déversements de liquides ou matières provenant de la vidange des fosses est interdit dans les réseaux d’assainissement. Il en est de même pour les liquides ou matières

extraites des fosses septiques ou appareils équivalents provenant d'opérations d'entretien de ces dernières.

-19-

Les rejets émanant de toute activité professionnelle exercée à l'intérieur des maisons d'habitation et dont la qualité est différente de celle des effluents domestiques doivent faire l'objet, en application des dispositions de l'article **L 1331-10** du Code de la Santé Publique, de mesures spéciales de traitement ; de plus, un dispositif doit permettre le prélèvement d'échantillons destinés à s'assurer des caractéristiques physiques, chimiques et biologiques des eaux usées évacuées à l'égout.

Article 28 – Entretien et exploitation des dispositifs d'assainissement autonome.

28.1 – Entretien des dispositifs

Les fosses septiques sont vidangées aussi souvent que nécessaire pour éviter tout entraînement ou tout débordement des boues et des flottants. Elles sont vidangées au moins une fois tous les cinq ans.

Les bacs séparateurs sont nettoyés aussi souvent que nécessaire pour éviter toute obstruction, sortie de graisses ou de matières sédimentées et prévenir les dégagements d'odeurs.

La vidange des fosses chimiques et des fosses d'accumulation est réalisée en fonction des caractéristiques particulières des appareils et des instructions des constructeurs.

Pour des bâtiments d'habitation autres que les maisons d'habitation individuelles, le maintien en service des dispositifs d'assainissement autonome est subordonné à l'obligation d'observer les règles d'entretien définies par le constructeur.

28.2 – Certificat de vidange – carnet d'entretien

Toute opération de vidange ne peut être exécutée que par un entrepreneur autorisé par le maire. Les justifications de ces opérations sont tenues à la disposition des autorités sanitaires.

Toute opération d'entretien sur un appareil comprenant un dispositif électromécanique est consigné dans un carnet.

28.3 – Exécution des travaux à l'intérieur des dispositifs

Les visites et travaux à l'intérieur des dispositifs ne doivent être entrepris qu'après vidange du contenu et assainissement de l'atmosphère par une ventilation forcée.

28.4 – Mise hors service des dispositifs d'assainissement autonome

Les dispositifs de traitement et d'accumulation ainsi que les fosses septiques mis hors service ou rendus inutiles pour quelque cause que ce soit sont vidangés, curés, soit comblés.

29 – Conduits de ventilation

Les conduits de ventilation doivent être également en bon état de fonctionnement et ramonés chaque fois qu'il est nécessaire.

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

Il est interdit, en outre, de rejeter de l'air vicié en provenance des cuisines, des installations sanitaires, des toilettes, des locaux professionnels ou locaux recevant du public dans les parties communes des immeubles.

Section 3 – Entretien des bâtiments et leurs abords

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

Article 30. – Généralités

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

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

Article 31. – Couverture – Murs, cloisons – Planchers.

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

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

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

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

Section 4 – Précaution particulières d'exploitation

Article 32. – Locaux et abords inondés ou souillés par des infiltrations.

Les locaux et abords inondés ou souillés par quelque cause que ce soit : inondation générale, déversements accidentels, infiltrations ou non étanchéité des équipements notamment d'alimentation en eau ou d'évacuation des eaux pluviales ainsi que des eaux et matières usées, doivent, après enlèvement des eaux et matières répandues, être nettoyés et désinfectés, le plus rapidement possible.

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

Les dégradations causées par les eaux et pouvant compromettre la salubrité ou la sécurité des immeubles sont réparés à bref délai à la diligence des propriétaires ou de leurs représentants.

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

Article 33. – Réserves d'eau non destinées à l'alimentation

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

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

Article 34. – Entretien des plantations

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

Section 5 – Exécution de travaux

Articles 35. – Equipement sanitaire et approvisionnement en eau

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

Article 36. – Démolition

La suppression définitive d'un bâtiment doit être précédée d'une opération de dératisation. La démolition une fois commencée doit être poursuivie sans interruption jusqu'au niveau du sol. Les caves sont comblées à moins que leur accès soit rendu impossible tout en permettant cependant une aération suffisante. Au préalable, les dispositifs d'accumulation des matières de vidange, fosses fixes, septiques ou appareils équivalents, seront mis hors service conformément à la réglementation en vigueur.

CHAPITRE III – REGLES GENERALES D'HABITABILITE

Section 1 – Locaux

Article 37. – Règles générales d'habitabilité (voir article 26)

Article 38 – Aménagement des parties communes des immeubles collectifs.

38.1 – Aménagement des cours et courettes

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

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

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

En outre, il est interdit d'établir des ouvertures, mêmes vitrées au-dessus des espaces sur lesquels s'aèrent, se ventilent et s'éclairent des pièces d'habitation et des cuisines.

Toutefois, dans les immeubles où il en existe déjà, les cours couvertes peuvent être maintenues, sous réserve qu'un système de ventilation efficace soit assuré.

38.2 – ventilation des caves, couloirs et escaliers

Les caves doivent être ventilées en permanence par un dispositif s'opposant au passage des rongeurs ou par tout autre moyen efficace.

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

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

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

Section 2 – Evacuation des eaux pluviales et usées

Article 39. – Evacuation

L'évacuation des eaux pluviales et des eaux usées doit pouvoir être assurée en permanence.

Les descentes d'eaux usées et d'eaux pluviales ne doivent pas être intégrées dans les murs.

Aucun obstacle ne doit s'opposer à la circulation de l'air, le dispositif de traitement des eaux usées et l'atmosphère extérieure, au travers des canalisations et descentes d'eau usées des immeubles. Sont interdits les rejets d'effluents même traités dans un puisard, puits perdus, cavité naturelle ou artificielle, sauf dérogation accordée par l'autorité sanitaire.

Article 40. – Occlusion des orifices de vidange des postes d'eau

Toutes les orifices de vidange des postes d'eau ménager tels que éviers, lavabos, baignoires, évacuation des machines à laver, doivent être pourvus d'un système d'occlusion hydraulique (siphon par exemple) conforme aux normes françaises homologuées et assurant une garde d'eau permanente.

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

Section 3 – Locaux sanitaires

Article 41. – Cabinets d'aisances et salles d'eau

Les salles d'eau et les cabinets d'aisances sont ventilés dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

- Les murs, plafonds et boiseries des cabinets d'aisances et salles d'eau doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté.
- Les sols doivent être en parfait état d'étanchéité.

Les cabinets d'aisances doivent toujours disposer d'eau en permanence pour le nettoyage des cuvettes.

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

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

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

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

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

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

Lorsqu'il existe un cabinet d'aisances à usage commun, il doit y avoir à proximité de ce cabinet un poste d'eau avec évacuation.

Dans le cas où ce poste d'eau est situé à l'intérieur du cabinet d'aisances, l'eau distribuée doit être considérée comme non potable et l'ensemble doit comporter les signes distinctifs prévus dans ce règlement. Toutes précautions doivent être prises pour éviter les retours d'eau vers le réseau d'alimentation.

Article 42. – Caractéristiques des cuvettes de cabinets d'aisances

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

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

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

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

Article 43. – Cabinet d'aisances comportant un dispositif de désagrégation des matières fécales

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

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

Toutes précautions spéciales sont prises notamment pour qu'il ne se manifeste aucun reflux d'eaux vannes ni désamorçage de joints hydrauliques dans les appareils branchés sur la même chute. Ce raccordement ne sera en aucun cas effectué sur une canalisation réservée aux eaux pluviales.

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

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

La stagnation d'une quantité d'eau dans la même bache de pompage de l'appareil doit être limitée au minima, nécessaire au fonctionnement correct de la pompe.

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

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

L'appareil portera de manière apparente et indélébile les prescriptions d'interdiction ci-après :

« Il est interdit d'évacuer les ordures ou déchets au moyen de cet appareil. En cas de panne du dispositif de désagrégation, l'utilisation des cabinets d'aisances est interdite jusqu'à remise en parfait état de marche ».

CHAPITRE IV OUVRAGES D'ASSAINISSEMENT NON COLLECTIF

Section 1 : Dispositions générales

Par assainissement non collectif, on désigne tout système d'assainissement effectuant la collecte, le prétraitement, l'épuration, l'infiltration ou le rejet des eaux usées domestiques des immeubles non raccordés à un réseau public d'assainissement.

Article 44. – Définition des eaux usées domestiques

Les eaux usées domestiques comprennent les eaux ménagères (lessive, cuisine, toilette) et les eaux vannes (urines et matières fécales).

Si la fosse septique toutes eaux est correctement dimensionnée, les produits désinfectant couramment utilisés et l'usage de médicaments, quels qu'ils soient, ne doivent pas nuire au bon fonctionnement.

Article 45. – Séparation des eaux

L'assainissement non collectif doit traiter les eaux usées domestiques telles que définies à l'article 44 du présent chapitre.

Pour en permettre le bon fonctionnement, l'évacuation des eaux pluviales ne doit en aucun cas, être dirigée vers l'installation d'assainissement.

Article 46. – Définition d'une installation

L'installation d'un assainissement non collectif comporte :

- Les canalisations de collecte des eaux ménagères (cuisine, salle de bains) et ses eaux vannes (WC)
- La fosse septique toutes eaux

- Les ouvrages de transfert : canalisation, poste de relèvement des eaux
- La ventilation de l'installation
- Les tranchées ou lits d'infiltration souterraine
- Le drainage éventuel du lit d'épandage si la nature et la configuration du sol l'exigent

Article 47. – Obligation de traitement des eaux usées

Le traitement des eaux usées des habitations non raccordées à un réseau public de collecte est obligatoire (article **L.1331-1** du Code de la Santé Publique). L'utilisation d'une fosse septique n'est pas suffisante pour épurer les eaux usées. Le rejet direct des eaux en sortie de fosse septique est interdit.

Article 48. - Procédure préalable à l'établissement d'un assainissement autonome

L'exécution du système d'assainissement est subordonnée au respect du code de la santé publique, du règlement sanitaire de la Collectivité Départementale de Mayotte, du règlement sanitaire communal, des prescriptions techniques fixées par l'arrêté du 6 mai 1996 et par le DTU 64-1 et du présent chapitre d'assainissement non collectif mis en application.

Le non respect de ces règles par le propriétaire engage totalement sa responsabilité

Article 49. – Condition d'établissement d'une installation d'assainissement non collectif

Sauf convention particulière, les frais d'établissement d'un assainissement autonome sont à la charge du propriétaire de l'immeuble ou de la construction dont les eaux usées sont issues.

Les réparations et le renouvellement des ouvrages sont à la charge du propriétaire.

Section 2 : Prescriptions applicables à l'ensemble des dispositifs

Article 50. – Modalités d'établissement

Les modalités générales d'établissement de l'assainissement non collectif sont définies au DTU 64-1 et dans l'arrêté du 6 mai 1996 qui précise les prescriptions techniques applicables aux systèmes d'assainissement non collectif.

Article 51. – Conception, implantation (*voir annexes*)

Les dispositifs d'assainissement non collectif doivent être conçus, implantés et entretenus de manière à ne pas présenter de risques de contamination ou de pollution des eaux.

Leurs caractéristiques techniques et leur dimensionnement doivent être adaptés aux caractéristiques de l'immeuble et du lieu où ils sont implantés.

Le lieu d'implantation tient compte des caractéristiques du terrain, nature et pente de l'emplacement de l'immeuble.

Conformément à l'arrêté du 6 mai 1996, les dispositifs ne peuvent être implantés à moins de 35 mètres des captages d'eau pour la consommation humaine. L'implantation des dispositifs de traitement doit respecter une distance d'environ 5 m par rapport à l'habitation et d'au moins 3 m en terrain plat et 10 m en terrain en pente par rapport à toute clôture de voisinage et de tout arbre.

La connaissance des caractéristiques du terrain (structure du sol, profondeur de la nappe, profondeur du substratum rocheux, pente naturelle du terrain) est indispensable pour adapter l'installation aux exigences du sol. L'étude de sol réalisée aux frais du propriétaire devra déterminer les possibilités réelles d'assainissement suivant la sensibilité de l'environnement et la capacité du sol à épurer.

Article 52. – Objectifs de rejet

Les eaux domestiques ne peuvent rejoindre le milieu naturel qu'après avoir subi un traitement permettant de satisfaire la réglementation en vigueur et ce qui suit :

- Assurer la permanence de l'infiltration des effluents par des dispositifs d'épuration et d'évacuation par le sol

- Assurer la protection des nappes d'eaux souterraines.

Les rejets vers le milieu hydraulique superficiel ne peut être effectué qu'à titre exceptionnel.

- Sous réserve d'une dérogation accordée par les autorités sanitaires, sont interdits les rejets d'effluents mêmes traités, dans un puisard, puits perdu, puits désaffecté, cavité naturelle ou artificielle.

Les rejets en sous-sol par puits d'infiltration sont soumis à autorisation préfectorale. Le rejet en surface n'est pas conseillé.

Article 53. – Rejet en milieu hydraulique superficiel

Article 54. – Entretien

Les dispositifs d'assainissement non collectif sont entretenus régulièrement de manière à assurer :

- Le bon état des installations et des ouvrages
- Le bon écoulement des effluents jusqu'au dispositif d'épuration
- L'accumulation normale des boues et des flottantes à l'intérieur de la fosse toutes eaux.

Article 55. – Traitement

Les systèmes mis en œuvre doivent permettre le traitement commun des eaux vannes et des eaux ménagères et comporter :

- a) un dispositif de prétraitement (fosse toutes eaux, installation d'épuration biologique à boues activées ou à cultures fixées).
- b) des dispositifs assurant :
 - Soit à la fois l'épuration par le sol (tranchée ou lit d'épandage, filtrant ou terre d'infiltration)
 - Soit l'épuration des effluents avant rejet vers le milieu hydraulique superficiel (filtrant draine à flux vertical ou horizontal).

Tout revêtement imperméable (bitume, béton, plastique) est proscrit ainsi que les cultures ou circulation de véhicules.

Article 56. – Ventilation de la fosse toutes eaux

La ventilation de la fosse septique, toutes eaux est indispensable pour éviter les nuisances. Elle consiste en une entrée d'air et une sortie d'air, par une canalisation de 100 mm de diamètre, située au-dessus des locaux habités.

Article 57. – Modalités particulières d'implantation (servitude publique)

Dans le cadre d'une habitation ancienne ne disposant pas du terrain suffisant à l'établissement d'un assainissement autonome, celui-ci pourra faire l'objet d'un accord privé amiable entre voisins pour le passage d'une canalisation ou toute autre installation, dans le cadre d'une servitude de droit privé, sous réserve que les règles de salubrité soient respectées et que les ouvrages réalisés répondent aux prescriptions du présent règlement.

Le passage d'une canalisation privée d'eaux usées traversant le domaine public est subordonné à l'accord du maire, après avis des services de l'Équipement et de l'Agriculture.

Article 58. – Suppression des anciennes installations, des anciens cabinets d'aisances en cas de mise en œuvre d'un système d'assainissement collectif.

Conformément à l'Article L 1331-5 du code de la santé publique, en cas de raccordement au réseau collectif, les fosses et autres installations de même nature seront mise hors d'état de service ou de créer des nuisances à venir, par les soins et aux frais du propriétaire.

Les dispositifs de traitement et d'accumulation ainsi que les fosses septiques, mis hors service ou rendus inutiles pour quelle que cause que ce soit sont vidangés et curés. Ils sont comblés, soit désinfectés s'ils sont destinés à une autre utilisation.

Section 3 : Installations sanitaires

Article 59. – Indépendance des réseaux intérieurs d'eau potable et usées

Tout raccordement direct entre les conduites d'eau potable et les canalisations d'eaux usées est interdit, sont même interdits tous les dispositifs susceptibles de laisser les eaux usées pénétrer dans la conduite d'eau potable, soit par aspiration due à une dépression accidentelle soit par refoulement dû à une surpression créée dans la canalisation d'évacuation.

Article 60. – Etanchéité des installations et protection contre les reflux des eaux

Conformément aux dispositions du Règlement Sanitaire Départemental de la Collectivité Départementale de Mayotte, pour éviter le reflux des eaux usées et pluviales dans les caves, sous sols et cours, les canalisations intérieures et notamment leurs joints, sont établis de manière à résister à la pression correspondant au niveau du terrain.

De même, tous orifices sur ces canalisations ou sur les appareils reliés à ces canalisations situés à un niveau inférieur à celui du terrain doivent être normalement obturés par un tampon étanche résistant à la dite pression.

Enfin, tout appareil d'évacuation se trouvant à un niveau inférieur doit être muni d'un dispositif anti-refoulement contre le reflux des eaux usées et pluviales.

Les frais d'installations, l'entretien et les réparations sont à la charge totale du propriétaire.

Article 61. – Pose de siphons

Tous les appareils raccordés doivent être munis de siphons empêchant la sortie des émanations provenant de la fosse et l'obstruction des conduites par l'introduction de corps solides. Tous les siphons doivent être conformes aux règlements en vigueur et aux normes adoptées.

Le raccordement de plusieurs appareils à un même siphon est interdit. Aucun appareil sanitaire ne peut être raccordé sur la conduite reliant une cuvette de toilette à la colonne de chute.

Article 62. – Toilettes

Les toilettes seront munies d'une cuvette siphonnée qui doit pouvoir être rincée moyennant une chasse d'eau ayant un débit suffisant pour entraîner les matières fécales.

Article 63. – Colonnes de chutes d’eaux usées

Toutes les colonnes de chute d’eaux usées, à l’intérieur des bâtiments, doivent être posées verticalement, et munies de tuyaux d’évent prolongés au-dessus des parties les plus élevées de la construction. Les colonnes de chutes doivent être totalement indépendantes des canalisations d’eaux pluviales.

Lorsque des dispositifs d’entrée d’air sont installés, ils doivent être conformes aux dispositions relatives à la ventilation du Règlement Sanitaire de la Collectivité Départementale de Mayotte.

Article 64. – Fonctionnement et entretien des installations d’assainissement

Le propriétaire est tenu, conformément à la loi sur l’eau du 3 janvier 1992, d’assurer le fonctionnement de son installation d’assainissement.

Conformément à l’article 5 de l’arrêté du 6 mai 1996, l’usager est tenu d’entretenir son dispositif d’assainissement de manière à assurer :

- 1 – le bon état des installations et des ouvrages, notamment des dispositifs de ventilation et dans le cas où la filière le prévoit, des dispositifs de dégraissage
- 2 – le bon écoulement des effluents jusqu’au dispositif d’épuration
- 3 – l’accumulation normale des boues et des flottants à l’intérieur de la fosse.

Les ouvrages et les regards doivent être accessibles pour assurer leur entretien et leur contrôle.

Les installations et ouvrages doivent être vérifiés et nettoyés aussi souvent que nécessaire. Sauf circonstances particulières liées aux caractéristiques des ouvrages ou à l’occupation de l’immeuble dûment justifiées par le constructeur ou l’occupant, les vidanges de boues et de matières flottantes sont effectuées en moyenne :

- au moins tous les quatre ans dans le cas d’une fosse toutes eaux ou d’une fosse septique
- au moins tous les six mois dans le cas d’une installation d’épuration biologique à boues activées
- au moins tous les ans dans le cas d’une installation d’épuration biologique à cultures fixées.

Section 4 : Mise en œuvre des dispositifs d’assainissement

Article 65. – Etendue de la responsabilité de l’usager

L’usager est responsable de tout dommage causé par négligence, maladresse, de sa part ou de celle d’un tiers.

Notamment, il devra signaler au plus tôt une anomalie de fonctionnement d’assainissement autonome.

La responsabilité civile de l'usager devra être couverte en cas de possible aux odeurs, débordements, pollution...

Article 66. – Installation d'un dispositif

Tout propriétaire d'immeuble non desservi par le réseau public d'assainissement collectif doit, préalablement à l'installation d'un dispositif d'assainissement non collectif, déposer un dossier technique à la mairie qui le transmettra au service chargé du dossier. Ce dossier doit être déposé simultanément avec la demande de permis de construire.

Article 67. – Eléments du dossier

Ce dossier technique doit comporter les éléments suivants :

- un formulaire décrivant les caractéristiques du terrain, de la construction, l'installation d'assainissement (à retirer à la mairie)
- un plan de situation au 1/5000^{ème}
- un plan de masse au 1/200^{ème} ou 1/500^{ème} sur lequel doivent figurer les renseignements sur :
 - l'implantation de la construction et des immeubles voisins
 - l'implantation du dispositif d'assainissement par rapport aux limites
 - l'implantation des puits ou forages destinés à l'alimentation humaine rayon de 50 mètres
 - le sens et le pourcentage de la pente du terrain
 - le devenir des eaux pluviales de l'habitation
 - la présence de fossé, cours d'eau.

Article 68. – Début des travaux

Les travaux d'assainissement ne peuvent débuter qu'après accord explicite des autorités de la mairie ou de sa délégation

Section 5 : Disposition d'application

Article 69. – Infractions et poursuites

Les infractions au présent règlement sont constatées, soit par le représentant légal ou le mandataire de la collectivité.

Elles peuvent donner lieu à une mise en demeure et éventuellement à des poursuites devant les tribunaux compétents.

CHAPITRE V – LOGEMENTS GARNIS ET HOTELS LOCAUX AFFECTES A L'HEBERGEMENT COLLECTIF

Section 1 : Généralités

Article 70. – Domaine d'application

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

Les prescriptions du présent chapitre s'appliquent à tous les locaux affectés à l'hébergement collectif sans préjudice des réglementations particulières visant certains d'entre eux.

Section 2 – Aménagement et équipement des locaux

Article 71. – Equipement

Lorsqu'un garni ou un meuble communique avec un débit de boissons, une entrée indépendante doit être aménagée et maintenue constamment disponible.

Dans les garnis et meublés, chaque unité de location doit avoir une porte indépendante.

Les dimensions minimales des pièces doivent être 2 m. 20 en hauteur, 2 m en largeur et 7 m² en surface.

Le nombre maximum de locataire que peuvent recevoir les chambres ou dortoirs et indiqué sur la porte en caractère apparents.

Dans les chambres, dortoirs et locaux affectés à l'hébergement collectif, occupés par cinq personnes ou plus, la surface au sol ne peut être inférieure à 5 m² par personne (deux enfants au dessous de 6 ans comptent pour une personne). Tout dortoir est divisé en box individuels largement ouverts sur les dégagements pour assurer le renouvellement d'air. Le dortoir doit comporter en annexe des installations sanitaires en nombre et en qualité conformes à la réglementation concernant les logements-foyers,

- une salle de douches à raison d'une pomme douche pour 10 personnes ou fractions de 10 personnes,
- des cabinets d'aisances, à raison d'un pour cinq chambres ou fraction de cinq chambres et au minimum un pour dix personnes ou fraction de dix personnes,
- un lavabo muni d'une évacuation réglementaire des eaux usées pour 3 personnes au maximum ; à titre transitoire, est toléré les lavabos collectifs comportant un nombre de robinets correspondant au nombre de lits.

71. – 1 Equipement collectif

Les cabinets d'aisances et urinoirs ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurant, cuisines et réserves de comestibles et doivent être établis hors de la vue du public.

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

71.2 – Equipement des pièces

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

Chaque pièce et circulation communes doivent être équipées d'un dispositif d'éclairage électrique.

Article 72. – Locaux anciens

Dans les immeubles dont la construction est antérieure à la publication du présent règlement, l'exploitation des locaux à usage de garnis ou meublés, même s'ils ne sont pas conformes à toutes les prescriptions sus énoncées, pourra être tolérée à titre transitoire et précaire, mais sous réserve que les installations soient conformes au présent règlement et que les conditions d'alimentation en eau potable, d'installation des cabinets d'aisances, de propreté et d'entretien des locaux et du mobilier soient satisfaisantes.

En cas de transformation ou de réparation affectant le gros œuvre des bâtiments où l'économie générale desdits bâtiments à usage ou à destination de garnis ou de meublés, les nouveaux agencements et aménagements doivent être conformes aux prescriptions des présentes dispositions.

Section 3 – Usage et entretien des locaux

Article 73. – Entretien

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

Article 74. – Mesures prophylactiques

La location des locaux meublés ayant été occupés même partiellement ou temporairement par des personnes atteintes de maladies transmissibles nécessitant légalement la désinfection terminale est interdite tant que ces locaux n'ont pas été désinfectés dans les conditions réglementaires.

La désinfection et la désinsectisation de la literie et des locaux peuvent être prescrites toutes les fois que ces opérations sont jugées nécessaires par l'autorité sanitaire.

La literie doit être maintenue en bon état d'entretien et de propreté ; la surveillance des services d'hygiène porte non seulement sur les locaux, mais également sur les objets mobiliers.

ANNEXE II

A. – Déclaration d’ouverture

Je soussigné, (nom, qualité).....
Déclare procéder à l’installation d’une piscine (ou d’une baignade aménagée) à (commune, adresse).....
.....
La date d’ouverture est fixée au.....
Dès son ouverture, l’installation sera conforme à la description contenue dans le dossier justificatif joint à la présente déclaration ; elle satisfera aux normes d’hygiène et de sécurité.
Fait à..... , le.....

B. – Dossier justificatif

Il comprend :
1.une fiche préparée selon le modèle ci-dessous :

Etablissement :.....
.....
Adresse :.....
.....
.....Téléphone :.....
Propriétaire :.....
.....
Nom :..... Qualité :.....
.....
Adresse :.....
.....
.....Téléphone :.....
Nature de la gestion : municipale, association loi 1901, société privée, autre.
Nom du responsable de la gestion de l’établissement :.....
.....
Adresse :.....
.....
.....Téléphone :.....
Période d’ouverture :.....
Horaire d’ouverture :.....
Fréquentation maximale instantanée en visiteurs :.....
Fréquentation maximale instantanée en baigneurs :.....

Les plans des locaux, bassins ou plans d'eau et les plans d'exécution des installations techniques de circulation et de traitement de l'eau.

Un document précisant l'origine de l'eau alimentant l'installation et décrivant les conditions de circulations de circulation des eaux et leur traitement éventuel.

Règlement intérieur type

Avant de pénétrer dans les bassins, les baigneurs doivent passer sous des douches et par des pédiluves (ou des dispositifs équivalents).

Il est interdit de pénétrer chaussé sur les plages.

Le public, les spectateurs, visiteurs ou accompagnateurs ne fréquentent que les locaux et les aires qui leur sont réservés.

Les baigneurs ne doivent pas utiliser les pédiluves à d'autres fins que celles pour lesquelles il sont conçus.

Il est interdit de fumer ou de mâcher du chewing-gum sauf les aires de détente et de repos en plein air.

Il est interdit de cracher

Il ne doit pas être introduit d'animaux dans l'enceinte de l'établissement

Il est interdit d'abandonner des reliefs d'aliments

Il est interdit de courir sur les plages et de plonger en dehors des zones réservées à cet effet.

L'accès aux zones réservées aux baigneurs est interdit aux porteurs de lésions cutanées suspectes, non munis d'un certificat de non contagion.

ANNEXE III

Arrêté préfectoral

Article 1^{er}

Les piscines et les baignades aménagées doivent faire l'objet d'une déclaration d'ouverture, accompagnée d'un dossier justificatif, à la mairie du lieu d'implantation de l'établissement, au plus tard deux mois avant la date prévue pour l'ouverture.

Article 2

Les piscines et les baignades doivent faire l'objet d'un double contrôle :

1°) sous la responsabilité du chef d'établissement, un contrôle portant sur le fonctionnement et ou l'entretien des installations existantes, dont notamment :

- dispositifs de traitement de l'eau (correction, floculation, filtration, désinfection)
- fond, parois, pourtours et accès des bassins
- abords des plans d'eau
- installations sanitaires et vestiaires
- pédiluves

2°) par l'autorité sanitaire ou sous sa tutelle par les laboratoires agréés, un contrôle comprenant :

- une vérification de l'hygiène générale de l'établissement, de la qualité de l'eau et du fonctionnement des dispositifs de traitement
- des prélèvements aux fins d'analyses

Article 3

Chaque fois qu'elle le jugera nécessaire, l'autorité sanitaire pourra faire effectuer toutes enquêtes, recherche sanitaire et analyses complémentaires.

Article 4

Les prélèvements aux fins d'analyses seront bimensuels pour les piscines. Ils seront de mensuels à hebdomadaires sur les baignades aménagées, en fonction de la qualité de l'eau.

Article 5

Les analyses effectuées sur les prélèvements bimensuels et les observations porteront sur :

1 – Piscines

1 – 1 Physico-chimie :

PH à 20°C (mesuré sur place)

Chlorures

Teneur en substances oxydables au permanganate de potassium à chaud en milieu alcalin exprimée en oxygène

Turbidité

Teneur en désinfectant (mesurée sur place)

- chlore libre et total – brome – ozone

1 – 2 Bactériologie :

Bactéries aérobies à 37 ° C/ml
Coliformes totaux /100 ml
Coliformes fécaux / 100 ml
Staphylocoques pathogènes / 100 ml

2 – Baignade aménagées

2 –1 Physico-chimie :

PH à 20 ° C (mesuré sur place)
Turbidité
Présence de mousse (observation visuelle)
Présence d'une couleur anormale (observation visuelle)
Présence d'huile minérale (observation visuelle)
Présence d'odeur spécifique de phénol.

2 –2 Bactériologie :

Coliforme totaux / 100 ml
Coliformes fécaux / 100 ml
Salmonelles dans 1 litre d'eau
Entérovirus dans 10 litres d'eau.

Article 6

En cas d'utilisation permanente, une vidange complète des bassins doit être réalisée au moins deux fois par an. Une analyse complète est effectuée sur l'eau des bassins après remplissage.

Article 7

Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture de Mayotte, Monsieur le Directeur des Affaires Sanitaires et Sociales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

TITRE III

Dispositions applicables aux bâtiments

Autres que ceux à usage d'habitation et assimilés

TITRE III

Dispositions applicables aux bâtiments Autres que ceux à usage d'habitation et assimilés

Article 75. – Type de locaux visés

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

Les présentes dispositions concernent notamment les locaux suivants :

- a) -locaux à usage de bureaux d'une façon générale, de magasins de vente, ateliers,
- b) -locaux tels que les salles d'attente, les réfectoires, les dortoirs,
- c) -locaux d'enseignement : salles de cours et bibliothèques des établissements d'enseignement public et privé,
- d) -locaux d'agrément comprenant notamment les salles de spectacle, café, bars, brasseries, les musées et salles d'exposition ou de conférence, etc....

Section 1 – Aménagement des locaux

Les dispositions du titre II relatives à l'aménagement des locaux d'habitation sont applicables aux constructions neuves et transformations d'établissements visés à l'article 75 ci-dessus, l'exception des l'articles 26-37 et de l'alinéa b de l'article 41.

Section 2 – Dispositions relatives à l'équipement sanitaire

Article 76. – Equipement sanitaire

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

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

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

Les installations neuves en milieu hospitalier et alimentaires devront être munies de lavabos à commande non manuelle.

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

Article 77. – Equipement sanitaire des locaux de sport

Les installations sanitaires annexées aux locaux de sports comprennent au moins deux W.C, deux urinoirs, une salle de douches collectives et deux cabines de douche individuelles pour quarante usagers simultanés. Ces chiffres peuvent être réduits au prorata du nombre des usagers admis simultanément lorsque ce nombre reste inférieur à quarante.

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

Lorsque les locaux sont destinés à recevoir également des spectateurs, ces derniers devront pouvoir disposer d'installations sanitaires (WC, lavabos, urinoirs).

Article 78. – Equipement sanitaire des salles de spectacle

Il est aménagé au moins un lavabo, un W.C, et un urinoir par centaines ou fraction de centaines de personnes susceptibles d'être admises dans ces locaux par période de trois heures. L'urinoir peut être remplacé par un WC.

Article 79. – Etablissements de natation ouverts au public.

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

Article 80. – Bain – douche

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

Ils répondent notamment aux prescriptions suivantes :

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

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

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

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

Section 3 – Usage et entretien des locaux

Les dispositions du titre II relatives à l'usage et à l'entretien des locaux d'habitation sont applicables aux établissements visés à l'article 75 ci-dessus.

Article 81. – Entretien des locaux

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

Le balayage à sec est interdit.

ANNEXE - I

Normes relatives à l'hygiène des piscines et baignades aménagées.

Une piscine est un établissement ou une partie d'établissement qui comporte un ou plusieurs bassins artificiels utilisés pour les activités de bain ou de natation.

Une baignade aménagée comprend, d'une part, une ou plusieurs zones d'eau douce ou d'eau de mer dans lesquelles les activités de bain ou de natation sont expressément autorisées, d'autre part, une portion de terrain contiguë à cette zone sur laquelle des travaux ont été réalisés afin de développer ces activités.

Eau

Section 1. Dispositions communes

Article 1

Les normes physiques, chimiques et microbiologiques auxquelles doivent répondre les eaux des piscines et celles des baignades aménagées figurent dans ce présent règlement.

Section 2. – Dispositions particulières aux piscines

Article 2

L'eau des bassins doit être filtrée, désinfectée et désinfectante. L'alimentation en eau des bassins doit être assurée à partir d'un réseau de distribution publique. Toute utilisation d'eau d'une autre origine doit faire l'objet d'une autorisation prise par arrêté préfectoral sur proposition du directeur des affaires sanitaires et sociales après avis du conseil d'hygiène de la collectivité départementale de Mayotte.

Article 3

Sauf pour les pataugeoires et les bassins à vagues, pendant la période de production des vagues, la couche d'eau superficielle des bassins est éliminée ou reprise en continu pour ou moins 50 p. 100 des débits de recyclage définis à l'article 4 ci-après, par un dispositif situé à la surface. Les écumeurs de surface ne peuvent être installés que dans les bassins dont la superficie du plan d'eau est inférieure ou égale à 200 m²; il doit, dans ce cas, y avoir au moins un écumeur de surface pour 25 m² de plan d'eau.

Article 4

L'installation de recyclage et de traitement est dimensionnée pour pouvoir fournir, à tout moment et à chaque bassin qu'elle alimente, un débit d'eau filtrée et désinfectée de qualité conforme aux normes en vigueur.

Il peut n'être réalisé qu'une seule installation de traitement de l'eau pour plusieurs bassins, à condition que chaque bassin possède ses propres dispositifs d'alimentation et d'évacuation et que les apports de désinfectant correspondent aux besoins. Toutes dispositions sont prises pour que les réparations puissent être effectuées sur les canalisations et les appareils de traitement de l'eau sans qu'une vidange générale soit nécessaire.

Des robinets de puisage d'accès facile, à fins de prélèvements, doivent être installés au moins avant filtration et injection de réactifs, immédiatement avant l'entrée de l'eau dans chaque filtre, après filtration et avant injection de désinfectant, le plus près possible de l'arrivée à chaque bassin, sur la vidange des filtres.

Les eaux coulant sur les plages ne doivent pas pouvoir pénétrer dans un bassin. Elles sont évacuées par un dispositif spécial distinct du circuit emprunté par l'eau des bassins.

Installations

Section 1 – Dispositions communes

Article 5

L'assainissement des établissements doit être réalisé de manière à éviter tout risque de pollution des eaux de baignade.

La conception et le nombre des installations sanitaires, déterminé en fonction de la capacité d'accueil de l'installation, doivent être conformes aux dispositions en vigueur.

Article 6.

Les piscines et les baignades aménagées comprennent un poste de secours situé à proximité directe des plages.

Section 2. – Dispositions particulières aux piscines

Article 7

La capacité d'accueil de l'établissement, fixée par le maître d'ouvrage, doit être affichée à l'entrée. Elle distingue les fréquentations maximales instantanées en baigneurs et en autres personnes.

La fréquentation maximale instantanée en baigneurs présents dans l'établissement ne doit pas dépasser trois personnes pour 2 m² de plan d'eau en plein air et une personne par mètre carré de plan d'eau couvert. Pour l'application du présent article, la surface des pataugeoires et celle des bassins de plongeon ou de plongée réservés en permanence à cet usage, ne sont pas prises en compte dans le calcul de la surface des plans d'eau.

Les personnes autres que les baigneurs, notamment les spectateurs, visiteurs ou accompagnateurs ne peuvent être admises dans l'établissement que si des espaces distincts des zones de bain et comportant un équipement sanitaire spécifique ont été prévus à cette fin.

Article 8

Dans les établissements où la superficie des bassins est supérieure ou égale à 240 mètres carrés, les accès aux plages en provenance des locaux de déshabillage comportent un ensemble sanitaire comprenant des cabinets d'aisance, des douches corporelles et des pédiluves ou des rampes d'aspersion pour pieds alimentées en eau désinfectante. Les autres accès aux plages comportent des pédiluves et, si nécessaire, des douches corporelles.

Les pédiluves sont conçus de façon que les baigneurs ne puissent les éviter. Ils sont alimentés en eau courante et désinfectante, non recyclée et vidangés quotidiennement.

Article 9

Les revêtements de sol rapportés, semi fixes ou mobiles, notamment les caillebotis, sont interdits, exception faite des couvertures de goulottes.

Section 3. – Dispositions particulières aux baignades aménagées.

Article 10

Piscines

L'eau des bassins des piscines doit répondre aux normes suivantes :

Sa transparence permet de voir parfaitement au fond de chaque bassin les lignes de nage ou repère sombre de 0,30 mètres de côté, placé au point le plus profond ;

Elle n'est pas irritante pour les yeux, la peau et les muqueuses.

La teneur en substance oxydable au permanganate de potassium à chaud en milieu alcalin exprimée en oxygène ne doit pas dépasser de plus de 4 mg/l la teneur de l'eau de remplissage des bassins.

Elle ne contient pas de substances dont la qualité serait susceptible de nuire à la santé des baigneurs.

Le pH est compris entre 6,9 et 8,2

Le nombre de coliformes totaux dans 100 millilitres est inférieur à 10 avec absence de coliformes fécaux dans 100 millilitres ;

Elle ne contient pas de germes pathogènes, notamment pas de staphylocoques pathogènes dans 100 ml pour 90 p. 100 des échantillons.

Article 11

Les baignades aménagées doivent être installées hors des zones de turbulence en un endroit où l'eau est à l'abri des souillures, notamment des contaminations urbaines ou industrielles.

Les plans d'eau réservés au bain dans les baignades aménagées doivent être matériellement délimités.

Toutes mesures doivent être prises pour empêcher que les matières flottant à la surface de l'eau puissent pénétrer à l'intérieur du plan d'eau réservé à la baignade.

Article 12

Baignades aménagées

L'eau des baignades aménagées doit répondre aux normes suivantes :

- sa couleur ne subit pas de changement anormal
- elle n'est pas irritante pour les yeux, la peau et les muqueuses ;
- elle ne comporte pas de mousse persistante
- les huiles minérales ne doivent engendrer ni odeur, ni film visible à la surface de l'eau
- il y a absence d'odeurs spécifiques de phénols
- son pH est compris entre 6 et 9
- sa transparence au repos est supérieure à 1 mètre
- elle ne contient pas de substances dont la qualité serait susceptible de nuire à la santé des baigneurs
- elle ne contient pas plus de 2000 coliformes fécaux ni plus de 10 000 coliformes totaux par 100 millilitres ;
- elle ne contient pas de salmonelle dans un litre ni d'entérovirus dans dix litres (zéro unité formant plaque).

Contrôle

Un arrêté préfectoral fixe, selon les types d'installation, la nature et la fréquence des analyses de surveillance de la qualité des eaux que doivent faire réaliser les responsables des installations sans que cette fréquence soit inférieure à une fois par mois.

Les prélèvements d'échantillons sont effectués à la diligence de la direction départementale des affaires sanitaires et sociales. Ils sont analysés par un laboratoire agréé par le ministre chargé de la santé. Les frais correspondants sont à la charge du déclarant de la piscine ou de la baignade aménagée.

Les résultats, transmis à la direction des affaires sanitaires et sociales, sont affichés par le déclarant de manière visible pour les usagers.

Article 13.

Lorsque l'une au moins des normes du présent règlement n'est pas respectée, le préfet peut interdire ou limiter l'utilisation de l'établissement ou de la partie concernée de celui-ci. L'interdiction ne peut être levée que lorsque le déclarant a fait la preuve que ces normes sont à nouveau respectées.

Article 14

Quel qu'en soit le maître d'ouvrage, est réputé installation à créer au sens de l'article L 1332-1 du code de la santé publique :

- a) Toute installation au sujet de laquelle une demande de permis de construire a été déposée à compter de la publication du présent décret.
- b) Toute installation qui, par sa nature, n'est pas soumise à permis de construire et qui n'a fait l'objet d'aucun commencement d'exécution.

Les autres installations sont réputées installations existantes. Elles doivent satisfaire :

- c) dès sa publication, aux dispositions du 1^{er} alinéa de l'article 2 ci-dessus
- d) dans un délai de dix neuf mois à compter de sa publication, aux autres dispositions du présent décret ; toutefois, un arrêté du préfet fixe, après avis du maire concerné et du conseil d'hygiène de la Collectivité Départementale de Mayotte, la nature des travaux nécessaires ainsi que les délais dans lesquels ils doivent intervenir.

Elle ne contient pas plus de 2000 coliformes fécaux ni plus de 10 000 coliformes totaux par 100 millilitres ;

Elle ne contient pas de salmonelle dans un litre ni d'entérovirus dans dix litres (zéro unité formant plaque).

Installations sanitaires réservées aux baigneurs et assimilés.

Douches :

En piscine couverte, le nombre de douches est d'au moins :

Une douche pour 20 baigneurs pour une fréquentation maximale instantanée inférieure ou égale à 200 personnes :

$$6 + \frac{F}{50} \text{ au-delà}$$

F étant la fréquentation maximale instantanée ?

En piscine de plein air, le nombre de douches est d'au moins :

Une douche pour 50 baigneurs pour une fréquentation maximale instantanée inférieure ou égale à 1 500 personnes ;

$$6 + \frac{F}{100} \text{ au-delà}$$

F étant la fréquentation maximale instantanée.

Les douches équipant les pédiluves et les douches pour handicapés, lorsqu'il est prévu pour ceux-ci un circuit spécial, viennent en supplément.

Cabinets d'aisances

Le nombre de cabinets d'aisances est au moins égal à F/80 en piscine couverte et F/100 en piscine de plein air pour une fréquentation maximale instantanée inférieure ou égale à 1 500 personnes avec un minimum de deux du côté hommes et deux du côté femmes.

Pour les fréquentations maximales instantanées supérieures à 1 500 personnes, le supplément par rapport au nombre défini dans l'alinéa précédent se calcule sur la base d'un cabinet pour 200 baigneurs.

Lorsque le nombre de cabinets réservés aux hommes est supérieur à deux, la moitié des cabinets peut être remplacé par des urinoirs, dont le nombre doit être au minimum égal au double des cabinets supprimés.

Le sol des cabinets d'aisances et des lieux où sont installés les urinoirs est munis de dispositif d'évacuation des eaux de lavage et autres liquides sans qu'il y ait possibilité de contamination des zones de circulation et des plages. Il ne doit pas y avoir de communication directe entre les cabinets d'aisances et les plages.

Lavabos

Un lavabo au moins doit être installé par groupe de cabinets d'aisance

Par groupe de locaux de déshabillage un lave pieds au moins doit être mis à la disposition des baigneurs.

Pour les piscines des hébergements touristiques tels que hôtels, camping, colonies de vacances, maisons de vacances et celles des ensembles immobiliers, peuvent être prises en compte, pour le calcul des normes définies ci-dessus, les installations sanitaires de l'établissement accessibles à tous les usagers de la piscine. En tout état de cause, il doit être installé au moins deux cabinets d'aisances, un lavabo et deux douches à proximité du ou des bassins.

Installations sanitaires réservées au public.

Pour chaque fraction de 100 personnes, un lavabo, un cabinet d'aisance et un urinoir au moins, doivent être installés.

Installations sanitaires dans les baignades aménagées.

Des cabinets d'aisances dont l'emplacement est signalé doivent être installés à proximité ; ils sont au moins au nombre de deux.

Dispositions techniques applicables aux piscines

L'apport d'eau neuve au circuit des bassins doit se faire en amont de l'installation de traitement par surverse dans un bac de dis connexion.

Toutes dispositions doivent être prises pour éviter la contamination de l'eau des réseaux de distribution par celle des circuits intérieurs des piscines des piscines et celle des bassins par des eaux usées.

Un renouvellement de l'eau des bassins à raison d'au moins 0,03 mètres cubes par baigneur ayant fréquenté l'installation doit être effectué chaque jour d'ouverture ; cette valeur peut être augmentée par le préfet lorsque les résultats d'analyses font apparaître que l'eau d'un bassin est de qualité insuffisante?

Un ou plusieurs compteurs totalisateurs réservés exclusivement à l'enregistrement du renouvellement journalier sont installés.

Chaque filtre est muni d'un dispositif de contrôle de l'encrassement. Dans le cas de dé colmatage non automatique, une alarme doit avertir que la perte de charge limite est atteinte.

Le débit du filtre encrassé doit être au minimum égal à 70 p. 100 de celui du filtre propre.

Après chaque lavage ou décolmatage d'un filtre, l'eau filtrée est, pendant quelques minutes, soit recyclée directement sur le filtre, soit éliminée.

Les filtres sont munis d'un dispositif permettant de les vidanger totalement. Ils comportent au moins une ouverture pouvant être manœuvrée facilement et suffisante pour permettre une visite complète. L'implantation des filtres dans le local technique est telle que ces ouvertures sont d'un accès aisé.

Les produits ou procédés de traitement qui peuvent être employés pour la désinfection des eaux figurent ci-après :

- Produits chlorés
 - Chlore gazeux ;
 - Eau de javel ;

- Les composés qui contiennent de l'acide trichloroisocyanurique ou du dichloroisocyanurate de sodium ou de potassium ou de l'acide isocyanurique ou de l'hypochlorite de calcium et dont l'utilisation sont autorisés par le ministre chargé de la santé.

L'eau des bassins doit avoir :

Brome :

- une teneur en chlore libre actif supérieure ou égale à 0,4 et inférieure ou égale à 1,4 milligramme par litre ;
- une teneur en chlore total n'excédant pas de plus de 0,6 milligramme par litre la teneur en chlore libre ;
- un pH supérieur ou égal à 6,9 et inférieur ou égal à 7,7 ;
- une teneur éventuellement en acide isocyanurique inférieur ou égale à 75 milligramme par litre.

L'eau des bassins doit avoir :

- une teneur en brome supérieure ou égale à 1 milligramme par litre et inférieure ou égale à 2 milligramme par litre ;
- un pH supérieur ou égal à 7,5 et inférieur ou égal à 8,2.

Ozone :

L'ozonation de l'eau doit être effectuée en dehors des bassins. A l'arrivée dans les bassins, l'eau ne doit plus contenir d'ozone. Entre le point d'injection de l'ozone et de dispositif de dés ozonation, l'eau doit, pendant au moins quatre minutes, contenir un taux résiduel minimal de 0,4 milligramme par litre d'ozone. Après dés ozonation, une adjonction d'un autre désinfectant autorisé, compatible, doit être effectuée dans les conditions qui lui sont applicables.

L'injection des produits chimiques ne doit pas se faire directement dans les bassins. Le dispositif d'injection qui assure, si nécessaire, une dissolution doit être asservi au fonctionnement des pompes de recyclage de l'eau des bassins concernés. Toutes précautions doivent être prises pour le stockage des produits et leurs manipulations.

Une vidange complète des bassins est assurée au moins deux fois par an. Toutefois, le préfet, sur proposition du directeur départemental des affaires Sanitaires et Sociales, peut exiger la vidange d'un bassin lorsque son état de propreté n'est pas satisfaisant, lorsque l'eau n'est pas conforme aux normes de qualité, après désinsectisation ou en présence de toute anomalie entraînant un danger pour la santé des usagers.

L'exploitant avertit par écrit la direction départementale des affaires sanitaires et sociales au moins quarante huit heures avant d'effectuer les vidanges périodiques.

Chaque établissement est doté d'un carnet sanitaire paginé à l'avance et visé par la direction départementale des affaires sanitaires et sociales.

Chaque jour y est noté :

La fréquentation de l'établissement.

Au moins deux fois, la transparence, le pH, la teneur en désinfectant, la température de l'eau des bassins. Les valeurs des paramètres sont mesurées ou relevées par des méthodes adaptées à l'aide de moyens propres à l'établissement; le relevé des compteurs d'eau.

Les observations relatives notamment aux vérifications techniques, au lavage des filtres :

- à la vidange des bassins,
- à la vidange ou
- à la visite des filtres, au renouvellement des stocks de désinfectant,
- au remplissage des cuves de réactifs, aux incidents survenus.

Si un stabilisant est utilisé, sa concentration dans l'eau des bassins doit être mesurée chaque semaine.

Dispositions administratives applicables aux piscines et aux baignades aménagées

la déclaration d'ouverture d'une piscine ou d'une baignade aménagée prévue à l'article L du code de la santé publique doit être accompagné d'un dossier justificatif. Ces documents sont établis suivant les modalités définies à l'annexe I du présent arrêté. Ils sont adressés en trois exemplaires à la mairie du lieu d'implantation de l'établissement au plus tard deux mois avant la date prévue pour l'ouverture de l'installation, sous réserve des dispositions ci-dessous. Le maire délivre un récépissé de réception ; il transmet, dans les délais d'une semaine après réception, deux exemplaires au préfet.

Pour les piscines et les baignades dont la mise en service est antérieure au premier jour du neuvième mois suivant la publication du décret, la déclaration prévue à l'article 1^{er} ci-dessus doit être effectuée avant le premier jour du septième mois suivant la publication du décret.

Lorsque les installations d'une piscine ou d'une baignade aménagée subissent des modifications, ces dernières doivent être déclarées selon la procédure prévue.

Le règlement intérieur de chaque piscine comporte au moins les prescriptions figurant en annexe II du présent arrêté. Il est affiché de manière visible pour les usagers.

Dans les piscines, un dossier technique complet et à jour comportant plans et descriptifs des installations est tenu à la disposition des agents visés à l'article L du code de la santé publique.

ANNEXE II

A. – Déclaration d'ouverture

Je soussigné, (nom, qualité).....
Déclare procéder à l'installation d'une piscine (ou d'une baignade aménagée) à (commune, adresse).....
.....
La date d'ouverture est fixée au.....
Dès son ouverture, l'installation sera conforme à la description contenue dans le dossier justificatif joint à la présente déclaration ; elle satisfera aux normes d'hygiène et de sécurité.
Fait à..... , le.....

B. – Dossier justificatif

Il comprend :
1.une fiche préparée selon le modèle ci-dessous :
Etablissement :.....
.....
Adresse :.....
.....
.....Téléphone :.....
Propriétaire :.....
.....
Nom :..... Qualité :.....
.....
Adresse :.....
.....
.....Téléphone :.....
Nature de la gestion : municipale, association loi 1901, société privée, autre.
Nom du responsable de la gestion de l'établissement :.....
.....
Adresse :.....
.....
.....Téléphone :.....
Période d'ouverture :.....
Horaire d'ouverture :.....
Fréquentation maximale instantanée en visiteurs :.....
Fréquentation maximale instantanée en baigneurs :.....

Les plans des locaux, bassins ou plans d'eau et les plans d'exécution des installations techniques de circulation et de traitement de l'eau.

Un document précisant l'origine de l'eau alimentant l'installation et décrivant les conditions de circulations de circulation des eaux et leur traitement éventuel.

Règlement intérieur type

Avant de pénétrer dans les bassins, les baigneurs doivent passer sous des douches et par des pédiluves (ou des dispositifs équivalents).

Il est interdit de pénétrer chaussé sur les plages.

Le public, les spectateurs, visiteurs ou accompagnateurs ne fréquentent que les locaux et les aires qui leur sont réservés.

Les baigneurs ne doivent pas utiliser les pédiluves à d'autres fins que celles pour lesquelles il sont conçus.

Il est interdit de fumer ou de mâcher du chewing-gum sauf sur les aires de détente et de repos en plein air.

Il est interdit de cracher,

Il ne doit pas être introduit d'animaux dans l'enceinte de l'établissement

Il est interdit d'abandonner des reliefs d'aliments, on pourrait appliquer cette règle dans les couloirs et la salle de jeux (pédiatrie) de l'hôpital.

Il est interdit de courir sur les plages et de plonger en dehors des zones réservées à cet effet.

L'accès aux zones réservées aux baigneurs est interdit aux porteurs de lésions cutanées suspectes, non munis d'un certificat de non contagion.

ANNEXE III

Arrêté préfectoral

Article 1^{er}

Les piscines et les baignades aménagées doivent faire l'objet d'une déclaration d'ouverture, accompagnée d'un dossier justificatif, à la mairie du lieu d'implantation de l'établissement, au plus tard deux mois avant la date prévue pour l'ouverture.

Article 2

Les piscines et les baignades doivent faire l'objet d'un double contrôle :

1°) sous la responsabilité du chef d'établissement, un contrôle portant sur le fonctionnement et ou l'entretien des installations existantes, dont notamment :

- dispositifs de traitement de l'eau (correction, floculation, filtration, désinfection)
- fond, parois, pourtours et accès des bassins
- abords des plans d'eau
- installations sanitaires et vestiaires
- pédiluves

2°) par l'autorité sanitaire ou sous sa tutelle par les laboratoire agréés, un contrôle comprenant :

- une vérification de l'hygiène générale de l'établissement, de la qualité de l'eau et du fonctionnement des dispositifs de traitement
- des prélèvements aux fins d'analyses

Article 3

Chaque fois qu'elle le jugera nécessaire, l'autorité sanitaire pourra faire effectuer toutes enquête, recherche sanitaire et analyses complémentaires.

Article 4

Les prélèvements aux fins d'analyses seront bimensuels pour les piscines. Ils seront de mensuels à hebdomadaires sur les baignades aménagées, en fonction de la qualité de l'eau.

Article 5

Les analyses effectuées sur les prélèvements bimensuels et les observations porteront sur : **1 – Piscines**

1 – 1 Physico-chimie :

-PH à 20°C (mesuré sur place)

-Chlorures

-Teneur en substances oxydables au permanganate de potassium à chaud en milieu alcalin exprimée en oxygène

-Turbidité

-Teneur en désinfectant (mesurée sur place)

-chlore libre et total – brome – ozone

1 – 2 Bactériologie :

Bactéries aérobies à 37 ° C/ml
Coliformes totaux /100 ml
Coliformes fécaux / 100 ml
Staphylocoques pathogènes / 100 ml

2 – Baignade aménagées

2 –1 Physico-chimie :

PH à 20 ° C (mesuré sur place)
Turbidité
Présence de mousse (observation visuelle)
Présence d'une couleur anormale (observation visuelle)
Présence d'huile minérale (observation visuelle)
Présence d'odeur spécifique de phénol.

2 –2 Bactériologie :

Coliforme totaux / 100 ml
Coliformes fécaux / 100 ml
Salmonelles dans 1 litre d'eau
Entérovirus dans 10 litres d'eau.

Article 6

En cas d'utilisation permanente, une vidange complète des bassins doit être réalisée au moins deux fois par an. Une analyse complète est effectuée sur l'eau des bassins après remplissage.

Article 7

Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture de Mayotte, Monsieur le Directeur des Affaires Sanitaires et Sociales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

(3) Notamment le code de la santé publique, Livre III, titre II
Sécurité sanitaire des eaux et des aliments
Décret n°2001 – 1220 du 20 décembre 2001
Arrêté préfectoral n°26 fixant les conditions de réalisation du contrôle sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales.

TITRE IV

Elimination des déchets

Et mesures de salubrités générales

TITRE IV
Elimination des déchets et mesures
De salubrité générales

Section 1 – Déchets ménagers

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

Article 82. – Présentation des déchets à la collecte

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

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

Article 83. – Produits non admis dans les déchets ménagers

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

Les détritiques à arrêtes coupantes doivent être préalablement enveloppés.

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

Article 84. – Récipients de collecte des ordures ménagères

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

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

84.1 – Poubelles

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

84.2 – Sacs perdus en papier ou en matière plastique pour la collecte des ordures ménagères

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

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

Les récipients ainsi constitués, doivent être maintenus couverts en dehors des opérations de remplissage.

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

A tous les stades de leur utilisation dans les immeubles, les sacs doivent être protégés contre toute détérioration.

84.3 – Bacs roulants pour déchets solides

Les bacs roulants ne doivent présenter aucun danger pour les usagers, ils doivent en particulier être immobilisés par un dispositif approprié déverrouiller seulement par les personnels chargés de leur manœuvre ou de la collecte. Ces récipients doivent être constitués de matériaux difficilement inflammables.

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

84.4 – Autres types de récipients

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

Article 85. – Mise des récipients à la disposition des usagers

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

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

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

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

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

Article 86. – Emplacement des récipients à ordures ménagères

Dans les immeubles collectifs, les récipients mis à la disposition des occupants pour recevoir leurs ordures ménagères doivent être placés à l'intérieur de locaux spéciaux, clos, ventilés.

Le sol et les parois de ces locaux doivent être constitués par des matériaux imperméables et imputrescibles ou revêtus de tels matériaux ou enduits ; toutes dispositions doivent être prises pour empêcher l'intrusion des rongeurs ou insectes. Les portes de ces locaux doivent fermer hermétiquement. Un poste de lavage et un système d'évacuation des eaux doivent être établis dans chacun de ces locaux pour faciliter l'entretien dans des conditions telles que ni odeur, ni émanation gênante ne puissent pénétrer à l'intérieur des habitations.

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

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

- soit l'établissement de locaux pour le seul remisage des récipients vides, en dehors des heures de mise à disposition des usagers, et présentant les mêmes caractéristiques que les locaux visés à l'alinéa 1 ci-dessus,
- soit le remisage des récipients vides correctement nettoyés aux emplacements où ils gênent le moins les occupants de l'immeuble. En tout état de cause, ils ne doivent pas être placés dans les lieux d'accès aux cages d'escalier.

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

Pour tout groupe d'habitation comprenant plus de 50 logements ou locaux équivalents et pour tous les immeubles collectifs, les promoteurs et architectes doivent, lors de l'établissement des projets de construction ou de transformation consulter les services municipaux intéressés afin de prévoir dès la conception, toutes dispositions nécessaires en vue d'un enlèvement facile des ordures ménagères en fonction des possibilités du service de collecte.

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

.Article 87. – Entretien des récipients, des locaux de stockage

Les récipients à ordures ménagères, leurs emplacements ainsi que les locaux où ils sont remisés doivent être maintenus en constant état de propreté ; en particulier, un nettoyage quotidien des sols et parois sera assuré ; ils devront être désinfectés et désinsectisés aussi souvent que nécessaire et au moins 2 fois par an.

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

Les produits utilisés pour les opérations d'entretien doivent être homologués conformément à la réglementation en vigueur.

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

Article 88. – Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte

La mise sur voie publique des récipients d'ordures ménagères en vue de leur enlèvement par le service de collecte ne doit s'effectuer qu'aux heures indiquées et selon les modalités fixées par l'autorité municipale. Cette présentation ne peut s'effectuer que 12 heures au maximum avant l'heure indiquée de la collecte.

Cette opération ne doit occasionner ni gêne ni insalubrité pour les usagers de la voie publique. Aussi chaque commune doit définir et aménager si nécessaire des points de regroupement de manière à éviter tout risque sanitaire.

Dans le cas d'une collecte sélective, les matériaux séparés par les habitants doivent être présentés au service de collecte selon les modalités fixées par l'autorité municipale.

Article 89. – Réglementation de la collecte

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

La fréquence de la collecte des déchets est définie par arrêté municipal.

Chaque commune ou collectivité ayant en charge cette compétence doit établir des programmes de tournées. Pour les déchets fermentables, elle doit être au moins hebdomadaires.

Article 90. – Protection sanitaire au cours de la collecte

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

Le chiffonnage est interdit à toutes les phases de la collecte notamment dans les récipients à ordures.

Lorsque des récipients de grande capacité sont mis par la municipalité, à la disposition des habitants en certains points, leur implantation, leur aménagement et leur exploitation doivent être réalisés de façon telle qu'il n'en résulte aucune gêne ou insalubrité pour le voisinage et que leur utilisation puisse se faire commodément et sans danger. Ces récipients doivent être munis de couvercles ou de trappes, fixés au récipient, facilement manoeuvrables et maintenus fermés en dehors du temps nécessaires au vidange des récipients à ordures des habitants.

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

Article 91. – Elimination des matières solides, liquides gazeuses

Sous réserve des mesures prises en application de l'article L 1331-10 du code de la santé publique, il est interdit d'introduire dans les systèmes de collecte :

- a) directement ou par l'intermédiaire de canalisation d'immeubles, toute matière solide, liquide ou gazeuse susceptible d'être la cause, soit d'un danger pour le personnel d'exploitation ou pour les habitants des immeubles raccordés au système de collecte, soit d'une dégradation des ouvrages d'assainissement et de traitement, soit d'une gêne dans leur fonctionnement
- b) des déchets solides, y compris après broyage

Un arrêté du ministre chargé de l'environnement et du ministre chargé de la santé, pris après avis du conseil supérieur d'hygiène publique de France et de la mission interministérielle de l'eau, définit les conditions minimales de sécurité et de qualité que doivent remplir les installations pour que les exploitants des ouvrages de collecte et de traitement puissent obtenir des dérogations aux b, c, d, de l'alinéa précédent. Ces dérogations sont accordées par le préfet, après avis du conseil départemental d'hygiène, si les caractéristiques des ouvrages le permettent.

Article 92. – Elimination des déchets

Tout dépôt sauvage ou détritit de quelque nature que ce soit ainsi que toute décharge brute d'ordures ménagères sont interdits.

Après mise en demeure, les dépôts existants sont supprimés selon la procédure prévue par la réglementation en vigueur.

Le brûlage à l'air libre des ordures ménagères est également interdit.

Le traitement des ordures ménagères collectées doit être réalisé selon les dispositions prévues par les tests en vigueur.

La destruction des ordures ménagères et autres déchets à l'aide d'incinérateur individuel ou d'immeuble est interdite.

Des dérogations à la règle pourront cependant être accordées par le Préfet sur proposition de l'autorité sanitaire et après avis du conseil d'hygiène de la Collectivité Départementale de Mayotte.

Ces dérogations ne peuvent être accordées que dans le cas où il n'est pas possible d'utiliser d'autres moyens autorisés pour éliminer les déchets produits par le pétitionnaire.

Ce type d'élimination ne doit entraîner aucune gêne ou insalubrité pour le voisinage.

Les incinérateurs utilisés doivent être conformes à la réglementation en vigueur, notamment en ce qui concerne les caractéristiques de leurs rejets.

Article 93. – Elimination des déchets encombrants d'origine ménagère.

L'abandon sur la voie publique ou en tout autre lieu des déchets encombrants est interdit.

Dans les immeubles collectifs, si la disposition des lieux le permet, un local de stockage des déchets encombrants en vue de leur enlèvement doit être aménagé.

Le stockage de ces objets ne doit en aucun cas occasionner une gêne pour les occupants des immeubles.

La présentation sur la voie publique des déchets encombrants d'origine ménagère en vue de leur enlèvement par le service de collecte doit s'effectuer conformément aux indications fournies par l'autorité municipale.

S'il n'existe pas de service spécial de collecte, les particuliers doivent déposer leurs déchets encombrants en un lieu désigné par l'autorité municipale qui en assure l'élimination.

Section 2 – Déchets des établissements hospitaliers et assimilés.

Article 94. – Généralités

Outre l'élimination des produits ou objets dangereux définis à l'article 81 du présent titre « Déchets ménagers », les déchets en provenance des établissements hospitaliers et assimilés doivent obligatoirement faire l'objet d'un tri en au moins deux catégories principales :

94.1 – Déchets contaminés

- a) déchets anatomiques, cadavres d'animaux, fumiers de caractère putrescible,
- b) tout objet, aliment, matériau souillé, milieu de culture porteur de germes pathogènes tels qu'objets à usage unique, plâtres, textiles souillés de caractère non putrescible.
- c) produits liquides et déchets d'autopsie.

94.2 – Autres déchets non contaminés assimilables aux déchets ménagers

Tout objet non contaminé susceptible d'occasionner des blessures doit être préalablement muni d'une enveloppe protectrice ou broyé ; il pourra cependant être demandé à l'établissement un tri plus complet en d'autres catégories en cas de collecte sélective extérieure.

L'établissement hospitalier doit procéder à l'élimination de tout ou partie de chacune de ces catégories de déchets suivant les conditions prescrites aux articles ci-après ; cette élimination peut s'effectuer soit par les moyens propres à l'établissement soit par l'intermédiaire de la collectivité publique assurant la gestion du service de collecte.

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

Article 95. – Déchets de toutes catégories

Sont applicables aux déchets de toutes catégories en tant qu'obligation minimale les prescriptions des articles 83, 84, 86, 87, 88, 91 et 92 du titre IV.

Si l'élimination de ces déchets est assuré par l'établissement, les mots « autorité municipale » sont remplacés dans ces articles par « autorité sanitaire », les mots « immeuble collectif » par « immeubles de l'établissement ».

Tout dépôt sauvage ou décharge brute d'ordures ménagères ou de détritiques de quelle nature que ce soit provenant d'un établissement hospitalier est interdit. Le brûlage à l'air libre de ces déchets est également interdit.

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

Article 96. – Déchets contaminés

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

Si les récipients utilisés pour la collecte des déchets sont des sacs en papier, ils doivent être fermés après remplissage.

Les autres types de récipients doivent être munis d'un couvercle assurant une fermeture hermétique.

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

Tous les récipients servant à la collecte et au transport des déchets contaminés doivent être identifiables grâce à un système de marquage apparent ; ils doivent être étanches aux liquides.

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

Le stockage de ces déchets ne doit pas excéder 48 h. Il doit se faire à l'abri des intempéries, de la chaleur, des animaux et des insectes.

Les déchets contaminés doivent être obligatoirement traités. (Broyage, désinfection, enfouissement).

Article 97. – Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers.

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

Cette convention, préalablement soumise à l'autorité sanitaire, précisera les obligations réciproques de l'établissement et de la collectivité ou de l'entreprise et, notamment, celles relatives :

- à la mise à disposition éventuelle des récipients,
- à la présentation des déchets pour leur enlèvement,
- à la sélectivité des déchets,
- à la responsabilité de l'hôpital en ce qui concerne les récipients contenant des déchets contaminés (matériaux utilisés, marquage, étanchéité),
- ou le double emballage de ces déchets,
- à la décontamination après usage des récipients utilisés.

Section 3 – Mesures de salubrité générales

Article 98. – Déversement ou dépôt de matières usées ou dangereuses en général

Il est interdit de :

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

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

- a) le lavage des véhicules automobiles et de tous engins à moteur,
- b) la vidange des huiles de moteur de tous engins mécaniques,
- c) la vidange et le nettoyage des équipements sanitaires des caravanes, bateaux et construction flottantes,
- d) le rinçage des citernes et des appareils ou engins ayant contenu des produits polluants ou toxiques.
- e) l'évacuation des corps gras alimentaires usagés (graisses, huiles) et notamment les huiles de friture.

Ces opérations doivent être effectuées de façon que les produits de vidange, de lavage, de nettoyage ne puissent être déversés ni entraînés dans les voies, plans d'eau ou nappe par ruissellement ou par infiltration.

Cette interdiction ne s'applique pas au déversement d'eaux usées de vidange et autres déchets qui ont l'objet d'un traitement approprié conforme à la réglementation en vigueur et approuvé par l'autorité sanitaire. Il est interdit de déposer ou de déverser sur le sol des produits susceptibles de souiller la nappe phréatique ou les nappes d'eau souterraines, tel que substances chimiques, hydrocarbures, corps gras alimentaire.

Article 99. – Déchargement des matières de vidange

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

- temporairement dans des citernes étanches et couvertes ;
- dans des usines de traitement dont le fonctionnement aura été préalablement autorisé par l'autorité préfectorale,
- dans les stations d'épuration aménagées pour leur permettre d'admettre ces matières de vidange sans inconvénient pour leur fonctionnement soit directement, soit dans certains cas par l'intermédiaire du réseau afférent s'il est apte à les recevoir.

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

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

- la station ne doit pas être surchargée et doit être en bon état de fonctionnement ; elle doit être équipée d'un dispositif de dépotage ;
- la charge en DBO 5 imputable aux matières de vidange doit être inférieure à 20 % de la charge totale en DBO 5 admissible sur la station
- le rapport maximum des débits des matières de vidange et de l'effluent global admis sur la station doit rester inférieur à 3 %

Le dépotage dans un collecteur doit respecter les mêmes conditions de dilution et de régularité de la qualité et de la quantité de matières de vidange que dans le cas d'un dépotage en station d'épuration.

Article 100. – Mares et abreuvoirs

La création des mares ne peut se faire qu'avec autorisation du maire.

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

Elle est interdite à moins de 100 mètres des produits de captage d'eau potable à l'intérieur des périmètres de protection rapprochés des captages d'eau potable.

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

- des sources et forages,
- des puits,
- des aqueducs transitant des eaux potables en écoulement libre.
- des installations de stockage souterraines ou semi enterrées des eaux destinées à l'alimentation humaine ou animale, ou l'arrosage des cultures maraîchères.
- à moins de 50 m des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou des établissements recevant du public.
- les mares et fossés à eau stagnante sont curés aussi souvent qu'il est nécessaire.

Il est interdit de les déverser dans les cours d'eau.

En aucun cas, le déversement des eaux usées de quelle que nature que ce soit ne peut être toléré dans ces ouvrages.

Toute mare ou fossé reconnu nuisible à la Santé Publique, doit être comblé par le propriétaire, à la demande de l'autorité sanitaire, l'évacuation des eaux étant normalement assurée.

Article 101. – Lavoirs publics

Les lavoirs doivent être largement aérés, les revêtements de leurs parois sont lisses et imperméables. Le sol est muni de rigoles d'écoulement étanches. Les bassins des lavoirs doivent être étanches, tenus avec la plus grande propreté, vides, nettoyés et désinfectés, au moins une fois par an.

Au cas où l'eau d'alimentation du lavoir n'est pas potable, une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible la mention « eau dangereuse à boire » et un pictogramme caractéristique sera appliquée sur le dispositif d'alimentation en eau du lavoir.

Article 102. – Mesures particulières visant les ports de plaisance

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

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

Chacun de ces groupes comprend par tranche de 25 postes d'amarrage : 1W.C, 1 urinoir, 1 lavabo, 1 douche, en outre par tranche de 50 postes d'amarrage : 1 bac à laver

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

Au-delà de 1 000 postes d'amarrage, le projet doit faire l'objet d'une étude particulière, en ce qui concerne le coefficient d'abattement à appliquer.

Un dispositif réglementaire de capacité adapté au nombre de postes d'amarrage et permettant la vidange des W.C chimiques doit être prévu.

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

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

Les quais et appontements doivent être équipés de récipients munis d'un dispositif de fermeture et d'une capacité minimale de 75 litres. Leur espacement ne doit pas excéder 35 mètres.

Les dispositions du présent article sont applicables, tant en ce qui concerne la nature des équipements que leur implantation, même si les installations portuaires sont mitoyennes des terrains de camping. Elles s'appliquent immédiatement aux ports non encore concédés.

Les installations en exploitation seront rendues conformes aux présentes instructions dans un délai de 1 an à compter de la publication du présent arrêté, réserve faite des cas où des mesures s'avèrent nécessaires.

Article 103. – Protection des lieux publics contre la poussière

Le nettoyage du sol des rues et des trottoirs doit être fait avec toutes les précautions nécessaires pour éviter la pollution de l'air par les poussières.

Il est interdit de jeter sur les voies publiques ou privées les poussières collectées dans les immeubles.

Le cardage des matelas est interdit sur la voie publique et dans les courettes. Le nettoyage des murs, le raclage des poussières, et, d'une façon générale, toutes les opérations d'entretien des habitations et autres immeubles ainsi que les travaux de plein air s'effectuent de manière à ne pas disperser de poussière dans l'air, ni porter atteinte à la santé ou causer une gêne pour le voisinage.

Ces prescriptions s'appliquent aux travaux de voirie et de démolition des constructions.

Article 104. – Protection contre les déjections

L'autorité municipale définit, par voie d'arrêté, les règles générales d'hygiène à observer dans les lieux publics et les moyens de transports publics en vue de prévenir les risques imputables aux déjections de quelle que nature qu'elles soient.

Il est interdit de polluer les rues, les promenades, les endroits publics, les parties communes des immeubles, les voitures publiques par des crachats ou des déjections. Les déjections des animaux sont seulement tolérées dans les caniveaux, à l'exception des parties de ces caniveaux qui se trouvent soit à l'intérieur des passages pour piétons, soit aux emplacements d'arrêt des véhicules de transport en commun et des voitures de place, ou aux emplacements signalés et aménagés à cet effet.

Les véhicules des service de transport en commun, s'ils effectuent un service journalier, sont nettoyés au moins une fois par jour.

Des mesures de désinfection peuvent être prescrites par l'autorité sanitaire en cas de nécessité.

L'entretien des cabinets d'aisances et des urinoirs publics est assuré, conformément à la réglementation en vigueur, par les propriétaires ou concessionnaires autorisés.

L'accès des aires de jeux et bac à sable est interdit aux animaux ; le sable doit être changé et désinfecté en tant que de besoin, et au moins une fois par an et chaque fois que l'autorité sanitaire le jugera nécessaire.

Article 105. – Cadavres d'animaux

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

Leur destruction est assurée conformément aux prescriptions du code rural et compte tenu des dispositions prises en vertu de la loi du 19 juillet relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Article 106. – Propreté des voies et des espaces publics

Les voies et espaces publics doivent être tenus propres.

Les usagers de la voie publique et les occupants des propriétés riveraines sont tenus d'éviter toute cause de souillure desdites voies. En sus des conditions figurant par ailleurs dans le présent règlement, ils doivent respecter les prescriptions ci-après.

106.1 – Balayage des voies publiques

Dans les voies livrées à la circulation publique où le service du balayage n'est pas assuré par la municipalité, les propriétaires riverains sont tenus, aux jours et heures fixés par le maire, de balayer ou faire balayer, après arrosage, chacun au droit de sa façade, sur une largeur égale à celle du trottoir.

106.2 – Mesures générales de propreté et salubrité

Il est interdit d'effectuer des dépôts de quelle que nature que ce soit, sauf autorisation spéciale sur toute partie de la voie publique, d'y pousser ou projeter les ordures ou résidus de toutes natures.

Il est également interdit d'abandonner, de déposer ou de jeter, sur tout ou partie de la voie publique, ainsi que dans les édifices ou véhicules d'utilité publique, sur les bancs des rues et des promenades, ainsi que dans les jardins, parcs et espaces verts, lieux et bâtiments publics, les parties communes des immeubles tous papiers, imprimés ou non, journaux, prospectus, cartonnages, boîtes, enveloppes, emballage divers et généralement tous objets ou matières susceptibles de salir et de nuire à la salubrité publique.

Il est interdit de jeter, déposer ou abandonner des pelures, épluchures et résidus de fruit et de légumes, et, d'une façon générale, tous débris ou détritus d'origine animale ou végétale susceptibles de souiller la voie publique ou de provoquer des chutes.

Cette interdiction s'étend aux graines, miettes de pain ou de nourriture quelconque tant sur la voie publique que sur les fenêtres, balcons et parties extérieures des immeubles riverains et vise également d'une manière particulière les produits ou objets dangereux ou toxiques pouvant être ramassés par les enfants ainsi que tous récipients contenant ou ayant contenu des produits inflammables sans avoir été soigneusement dégazés.

Les façades des immeubles et les clôtures des terrains riverains doivent être tenues propres. Les graffitis sont interdits. L'affichage, lorsqu'il n'est pas interdit, doit être exécuté et maintenu dans des conditions satisfaisantes de propreté.

Les objets et plantes ainsi que le linge disposés sur les balcons et les fenêtres ne doivent pas créer d'insalubrité ou constituer un danger ou une gêne pour les passants et les occupants des immeubles.

Il est interdit d'apposer des inscriptions ou des affiches, papillons, prospectus... autres que ceux réglementaires et nécessaires à la circulation sur les revêtements de la voie publique et sur tous les ouvrages qui en dépendant, sauf dans certaines conditions, prévues par la réglementation en vigueur.

Les récipients placés à la disposition du public et destinés à recevoir les déchets doivent être vidés pour éviter tout débordement et nettoyés aussi souvent que nécessaire.

106.3 -Projection d'eaux usées sur la voie publique

Toute projection d'eaux usées, ménagères ou autres est interdite sur les voies publiques, notamment au pied des arbres. Il est fait exception toutefois, sous réserve du respect des horaires fixés par l'autorité municipale, pour les eaux provenant du lavage des façades des maisons et des devantures des boutiques, la gêne pour les usagers de la voie publique devant être réduite au minimum.

106.4 -Transports de toute nature

Indépendamment des mesures particulières visant le transport de certains déchets et des matières usées, les transports de toute nature doivent avoir lieu dans des conditions telles que la voie publique n'en puisse être salie, ni les passants et les occupants des immeubles riverains incommodés. Les chargements et les déchargements doivent être effectués en conséquence.

106.5- Marchés

Indépendamment des prescriptions particulières figurant au titre VII du présent règlement, les marchés découverts qui se tiennent sur la voie publique doivent satisfaire aux dispositions suivantes :

- ils doivent toujours être tenus avec la plus grande propreté. Les commerçants exerçant leur activité sur ces marchés doivent rassembler leurs déchets au fur et à mesure de leur production et les déposer dans des récipients clos prévus à cet effet ou dans des sacs en papier si ce moyen est autorisé, de façon à éviter l'éparpillement des déchets et l'envoi des éléments légers pendant la tenue du marché. Dès la fin de la tenue du marché, les déchets sont rassemblés pour être évacués aussitôt. Leurs emplacements sont nettoyés par balayage, lavage et emploi, en tant que de besoin, d'une solution désinfectante.
- Il est interdit aux marchands ambulants de projeter sur la voie tous détritrus, déchets et emballages. Ils sont tenus de conserver leurs emplacements en bon état de propreté.

106. 6 - Animaux

il est interdit de laisser vaquer les animaux domestiques dans les rues, sur les places et autres points de la voie publique ainsi que dans les halles et marchés.

Il est interdit d'abandonner des animaux sur la voie publique ainsi que dans les parcs ou jardins

Les chiens ne peuvent circuler sur la voie publique en zone urbaine qu'autant qu'ils sont tenus en laisse.

106. 7 - Abords des chantiers

Les entrepreneurs des travaux exécutés sur la voie publique ou dans les propriétés qui l'avoisinent doivent tenir la voie publique en état de propreté aux abords de leurs ateliers ou chantiers et sur les points ayant été salis par suite de leurs travaux. Ils doivent assurer aux ruisseaux et aux caniveaux leur libre écoulement.

Ils doivent également assurer, autant que possible, un passage protégé pour les piétons

Les chantiers ouverts sur la voie publique ou en bordure de celle-ci doivent être entourés de clôture assurant une protection et une interdiction de pénétrer efficaces.

106. 8 - Fumées, suies, poussières

Sont interdits dans tout immeuble et tout établissement industriel, commercial ou artisanal non assujetti à la réglementation sur les installations classées, ainsi que sur toute propriété, la production continue et prolongée de fumées épaisses, suies, poussières, odeurs, buées, gaz toxiques ou corrosifs et de manière générale, toutes projections et émanations propres à nuire à la santé et à la tranquillité du voisinage ou à polluer dangereusement l'atmosphère.

Les propriétaires des immeubles, les chefs, directeurs ou gérants des établissements en cause doivent prendre sous leur responsabilité des mesures permettant de respecter les interdictions formulées à l'alinéa précédent et devront, s'il y a lieu, faire procéder à une expertise par un homme de l'art qualifié sur le fonctionnement de l'installation et la qualité du combustible employé.

106.9 – Propreté et clôture des terrains non bâtis

L'autorité sanitaire peut imposer la clôture des terrains non bâtis bordant les voies publiques ou privées à l'intérieur des agglomérations lorsque l'état de ces terrains peut nuire à la salubrité du voisinage.

Les clôtures, de quelle que manière qu'elles soient établies, sont constamment tenues en bon état pour défendre utilement l'accès des terrains. Les portes qui peuvent être pratiquées doivent ouvrir vers l'intérieur et être fermées aux moyens de serrures, cadenas ou tous autres dispositifs similaires.

Les clôtures reconnues non efficaces contre l'introduction par des tiers d'ordures et de détritiques quelconques sur les terrains non bâtis sont remplacées par des clôtures jointives ou grillagées, d'au moins deux mètres de hauteur, sauf dispositions contraires d'un règlement d'urbanisme.

107. – Salubrité des voies privées

107.1 – Dispositions générales

Les obligations des propriétaires et occupants des immeubles riverains des voies publiques, définies dans le présent règlement sanitaire, s'appliquent aux propriétaires et occupants des immeubles bordant les voies privées ou y ayant accès, qu'elles soient ouvertes ou non à la circulation publique. Il en est de même pour les obligations de leurs usagers respectifs.

107.2 – Etablissement, entretien et nettoyage

Le sol des voies privées, qu'il soit muni ou non d'un revêtement, doit être établi de manière à assurer l'écoulement des eaux, un entretien facile et une circulation non dangereuse. Il doit en outre être tenu constamment en bon état d'entretien et de propreté.

Eventuellement, les propriétaires peuvent contracter accord avec l'autorité municipale pour faire assurer à leurs frais l'obligation d'entretien ci-dessus.

107.3 – Enlèvement des ordures ménagères

Les modalités définies par l'autorité municipale, les cahiers des charges réglant les conditions d'enlèvement des ordures ménagères et éventuellement tout accord particulier passé entre les propriétaires des voies privées et l'autorité municipale, fixent pour ces voies, le moment et les emplacements de dépôt de récipients de modèles admis, en vue du passage du service d'enlèvement des ordures ménagères.

107.4 - Evacuation des eaux et matières usées.

Lorsque la voie comporte un réseau d'évacuation d'eaux et de matières usées, celui-ci doit être souterrain. Les branchements des évacuations des immeubles sur le ou les conduits d'évacuation collectifs ne doivent se faire que sous la voie privée dans les conditions identiques à celle prévues pour les voies publiques.

TITRE IX

Les dispositions - diverses

TITRE IX

DISPOSITIONS - DIVERSES

Article 166. – Dérogations

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

Dans ce cas, les intéressés doivent prendre l'engagement écrit de se conformer aux prescriptions qui leur seront ordonnées. Toute contravention comportera déchéance complète du bénéfice de la dérogation, sans préjudice dans les sanctions prévues aux articles L. **1336-4** et L. **1324-4** du code de la santé publique, ainsi qu'aux autres réglementations applicables.

Article 167. – Pénalités

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies de l'amende prévue pour les contraventions aux infractions à certaines dispositions du code de la santé publique.

Article 168. – Constatation des infractions

Les infractions sont constatées dans les conditions prévues aux articles L. **1336-1**, L. **1312-1** et L. **1312-2** du nouveau code santé publique

Article 169. – Exécution

Le sous Préfet chargé de mission et les maires, concurremment avec la direction des affaires sanitaires et sociales, les vétérinaires inspecteurs, les responsables de bureaux municipaux d'hygiène, les officiers et agents de police judiciaire, et les inspecteurs de salubrité, chacun en ce qui le concerne, sont chargés de l'exécution du présent arrêté

TITRE V

Le bruit

TITRE V

Le bruit

Article 108. – Bruits émis sur les lieux accessibles au public

108.1 Interdiction de certains bruits gênants

Sur les lieux et dans les locaux accessibles au public, sont interdits les bruits gênant par leur intensité ou par leur forte charge informative tels que :

- les cris et chants publicitaires, les émissions vocales et musicales, l'emploi d'appareils et de dispositifs de diffusion sonore par haut parleur.
- l'usage des pétards, artifices, armes à feu et tous autres engins, objets et dispositifs bruyants professionnels ou particuliers.

108.2 – Octroi de dérogations

Des dérogations spéciales peuvent être accordées par l'autorité locale lors de circonstances particulières telles que manifestations commerciales, fêtes, réjouissances publiques...

108.3 – Réglementation de certains travaux gênants

Devront faire l'objet d'une autorisation et de dispositions réglementaires prises par l'autorité locale :

- a) les travaux urgents, bruyants, sur la voie publique ne pouvant être exécutés de jour sans entrave sérieuse à la circulation.
Les horaires à respecter seront précisés par l'autorité locale.
- b) Les travaux exécutés de jour et de nuit dans les zones particulières sensibles du fait de la proximité d'hôpitaux, d'établissements d'enseignement et de recherche, de garderies, de maternités, ou autres locaux similaires

Dans ce cas, pourront être désignés par l'autorité locale un emplacement particulièrement protégé pour les engins ou des dispositifs d'utilisation ou de protection visant à diminuer l'intensité du bruit qu'ils émettent.

108.4 – Véhicules automobiles

Sont soumis aux prescriptions du Code de la Route applicable à Mayotte et notamment des articles d'application y afférents, les dispositions d'échappement des véhicules à moteur.

Article 109. – Bruits émis en dehors des lieux accessibles au public

109.1 – Etablissements

Les propriétaires, directeurs ou gérants d'établissements industriels, commerciaux ou établissements ouverts au public, en particulier les cafés, bars, cinémas doivent prendre toutes mesures utiles pour que les bruits émanent de ces locaux ne soient pas gênant pour le voisinage.

109.2 – Locaux d'habitations et propriétés

Les occupants des locaux d'habitation ou de leurs dépendances doivent prendre des précautions pour que le voisinage ne soit pas troublé par les bruits émanant de ces locaux tel que ceux provenant de phonographes, magnétophones, appareils de radiodiffusion et de télévision, instruments de musique, appareils ménagers...

109.3 – Animaux

Les propriétaires et possesseurs d'animaux sont tenus de prendre toutes les mesures propres à préserver la tranquillité des voisins.

109.4 – Utilisation de véhicules « tous terrains »

L'utilisation, sur les sentiers pédestres, de véhicules tous terrains dans des conditions telles qu'elles constitue un danger pour la sécurité ou une gêne pour la tranquillité des piétons est réglementée par arrêté municipal.

109.5 – Activités bruyantes exercées par des entrepreneurs ou artisans

Les entrepreneurs et les artisans exerçant des professions qui exigent l'emploi d'appareils susceptibles d'occasionner un bruit intense hors des ateliers et perturbant le repos ou la tranquillité des voisins ne peuvent exercer leurs travaux qu'à des périodes et des conditions d'utilisation fixées par l'autorité locale.

Article 110. – Survol des zones réservées à l'habitation ou à la détente

Sous réserve des dispositions applicables à la navigation aérienne, le survol des zones destinées à l'habitation ou à la détente doit être effectué à une hauteur par rapport au sol telle que le niveau sonore ne dépasse pas le seuil au delà duquel il provoquerait une gêne ou un danger pour les populations survolées, particulièrement pendant les jours fériés.

TITRE VI

Les Mesures visant les malades contagieux

Leur entourage et leur environnement

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

Section 1 – Mesures générales

Article 111. – Déclaration des maladies contagieuses

Les directions d'établissements d'enseignement, de santé, de convalescence et de réadaptation figurent parmi les personnes astreintes à la déclaration prévue par le code de la santé publique.

Article 112. – Isolement des malades

En application de l'article **L 1311-4** du code de la santé publique, l'isolement du malade en milieu hospitalier est réalisé dans tous les cas de varioles, choléra et peste, et effectué sur prescription de l'autorité sanitaire dans les cas de typhus exanthématique, fièvre jaune, fièvre récurrente à poux et fièvre hémorragique d'origine virale.

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

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

Article 113. – 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 la dite réglementation. Quand l'exposition à la contagion a eu 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 114. – 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 112 et 113 ci-dessus quitte un établissement hospitalier avant que tout danger de contamination ait disparu, avis et motifs seront donnés, sans délai, à l'autorité sanitaire (dans les mêmes conditions qu'une déclaration de maladie) en précisant le lieu où le malade a déclaré se rendre. L'autorité sanitaire prendra alors toutes mesures utiles pour la protection de la santé publique.

Article 115. – Surveillance scolaire

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

Article 116. – transport des malades

Le transport des personnes atteintes de maladies visées à l'article 113 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 de 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 117. –Protection contre les déjections ou excréments contagieuses de personnes atteintes de maladie 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 jeter dans les égouts ou les cours d'eau, sans qu'ils aient subi un traitement exécuté conformément à la réglementation en vigueur.

Article 118. – Désinfection en cours de maladie

Pendant toute la durée de la maladie visée à l'article 112 ci-dessus (1^{er} 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 source de contamination.

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

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

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

Article 119. – Désinfection terminale

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

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

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

Article 120. – Organisation de la désinfection

Les opérations de désinfection obligatoire sont pratiquées dans les conditions prescrites par les articles **L 1314-1 à L 1314-6** 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 121. – 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 122. – Centre d'hébergement de personnes sans domicile

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

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

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

Section 3 – Locaux professionnels des coiffeurs, et esthéticiennes

Article 123. – Aménagement des locaux professionnels des coiffeurs et esthéticiennes

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

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

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

Les meubles à usage professionnels 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, vidé et nettoyé journallement.

123.1 – Hygiène générale

Les objets employés par les coiffeurs 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 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 type permanentes, traitements spéciaux ou teintures.

Les serviettes sont renouvelées pour chaque client

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

Les produits cosmétiques et d'hygiène sont soumis à la loi du 10 juillet 1975.

123.2 – Produits dangereux et vénéneux

Les coiffeurs autorisés à utiliser ou à détenir pour friser, défriser ou onduler les cheveux, des produits renfermant de l'acide thioglycolique, de la potasse caustique, de la soude caustique ou des sels, à une concentration ne dépassant pas 8 %, devront informer l'autorité sanitaire des accidents survenus à la suite de l'emploi de ces produits, ainsi que des accidents provoqués par l'utilisation de produits capillaires qu'il est interdit d'appliquer sans avoir procédé au préalable à la touche d'essai.

Section 4 – Lutte contre les rongeurs, les pigeons vivant à l'état sauvage, les animaux errants, les insectes et autres vecteurs – Mesures applicables aux animaux domestiques.

Article 124. – Rongeurs

Les propriétaires d'immeubles ou d'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 mis en place.

Ils doivent conjointement avec les locataires ou occupants, vérifier périodiquement si les caves, 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 détritiques et déchets susceptibles de les attirer.

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

Article 125. – 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'immeubles 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 maladie transmissible.

Article 126. – Insectes

Les bassins d'ornements et d'arrosage, vases et récipients divers doivent être vidés complètement et nettoyés une fois par semaine au moins. Les citernes de relais des eaux autres que les eaux potables doivent être recouvertes. 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'évacuation 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 d'herbage, 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 soient pas gênés. Les appareils doivent être munis de dispositifs protecteurs spéciaux prévus par la réglementation particulière des fosses septiques et appareils analogues.

Lorsque la présence d'insectes en état de prolifération est constatée dans un immeuble d'habitation, un immeuble à usage commercial (hangar, silo, entrepôt, etc...), un terrain ou un dépôt quelconque, la personne qui en a la garde est tenue de prendre sans délai, sous sa responsabilité, les mesures nécessaires à leur destruction.

Les personnes porteuses de parasites, notamment les poux, devront prendre les dispositions nécessaires en vue de leur destruction totale.

Article 127. – 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 128. – 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 également être prises pour connaître l'ampleur de la contamination, en particulier par l'examen systématique des sujets en contact : hommes ou animaux.

Section 5 – Opérations funéraires

(complétée par l'ordonnance n°2002-1450 du 12 décembre 2002 modifiant le Code générale des Collectivités Territoriales applicable à Mayotte et relative à la législation dans le domaine funéraire).

Article 129. – Opérations funéraires

129.1- Généralité

Les opérations de mise en bière d'inhumation, de transport ou d'exhumation sont assurées conformément à la réglementation en vigueur. Les morgues et salles d'autopsie doivent être tenues dans un état de propreté très strict. Elles doivent toujours disposer de lavabos à eau courante, de W.C particuliers, et de possibilité de désinfection nécessaire afin de supprimer tout risque de contamination pour les personnes y ayant accès.

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

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

129.2 – Procédure pour l'inhumation culturelle du corps d'une personne décédée du choléra

La préparation du corps est assurée par le personnel de santé assisté d'un foundi :

- orifices naturels bouchés avec du coton imbibé de Crésyl 5 %. Pas d'expression abdominale.
- Drap plongé dans une solution de javel à 2 % (un volume d'eau pour un volume d'eau de javel à 12 %) puis en recouvrir le corps.
- Placer le corps dans un sac de transport de cadavre.

La prière mortuaire est dite sur le lieu du décès, le corps étant placé sur le véhicule de transport tourné vers la Mecque, en présence d'un nombre de personnes limité, et ne doit pas dépasser 15 minutes.

La fosse est préparée par la communauté (longueur = 2 mètres, largeur = 1 mètre, profondeur = 1,50 mètre), à 100 mètres au moins d'un puit, d'une rivière, d'une source, ou de la mer. Pour les cimetières littoraux, la tombe sera creusée le plus loin possible de la plage.

Le transport du corps est assuré par le véhicule de transport des corps des personnes décédées, avec l'aide des agents de santé, qui portent le corps. Il sera fait usage de la civière avec cadran préparée par les autorités sanitaires.

L'inhumation est assurée par des personnes averties ayant une connaissance particulière des rites et des mesures d'hygiène et de protection.

Tout transport et tout repas funéraires seront proscrits.

Toute personne participant aux opérations funéraires devra :

- s'habiller d'une tenue qui devra être retirée et immergée dans l'eau javellisée après les opérations ;
- se laver les mains au savon et à l'eau javellisée (25 ml de javel 12°/litre), et prendre une douche d'eau javellisée.

Matériel pour les funérailles

- Blouses tuniques / pantalons
- Un sac de transport de cadavre
- Gants
- Bottes plastiques
- Sacs de poubelles de 100 l
- Bassine d'eau
- Jerrican d'eau
- Seaux fermés 15 l
- Draps blancs
- Lit picot mortuaire
- Cadran à placer au dessus du lit mortuaire (50 cm de hauteur)
- CRESYL 5 % (500 ml dans 10 litres d'eau)
- Eau de javel 12° (25 ml/l pour les mains et le corps, 50 ml/l pour linge, matériel)
- 1 pulvérisateur
- 1 véhicule de transport qu'il faudra après usage désinfecter
- 1 ou 2 personnes seulement seront autorisées à monter dans le véhicule.

***N.B :** après usage, les déchets seront mis dans un sac poubelle imprégné de Crésyl 5 % (un peu au fond, un peu au dessus), qui lui même sera placé dans un 2 ème sac avant d'être brûlé au pétrole par le personnel habilité.*

TITRE VII

Hygiène de l'alimentation

TITRE VII

Hygiène de l'alimentation

Section 1 – dispositions générales

Article 130. – Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation

130 –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 interdit sauf dérogation autorisée.

Les murs et les plafonds doivent être maintenus en parfait état de propreté et d'entretien. Ils doivent être blanchis au moins une fois par an s'ils sont passés à la chaux, ou lavés régulièrement.

Les angles de raccordement des murs entre eux et avec le sol sont aménagés en gorges arrondies. Les plafonds doivent être constitués de surfaces planes, lisses et lavables.

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

Les magasins ne doivent en aucun cas servir à l'habitation, ni n'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.

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

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 malvoyantes. 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 préemballées, si nécessaire, stockées et exposées à la vente dans une partie du local nettement séparée pour éviter toute confusion et toute contamination. Les journaux et le tabac ne doivent pas être stockés au contact des denrées alimentaires. 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 denrée alimentaire.

130. – 2 Resserres

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

Les denrées ne sont jamais entreposées à même le sol, mais placées sur des étagères, rayons ou dans des casiers ou paniers, celles qui sont altérables sont conservées dans une enceinte réfrigérée appropriée. Les produits altérés doivent être aussitôt éliminés sous la responsabilité du détenteur, et ceux dont la date limite de vente est périmée sont immédiatement retirés de la commercialisation selon la réglementation en vigueur.

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

130. 3 – Voitures boutiques

Sans préjudice des réglementations particulières les concernant, les voitures boutiques affectées à la vente ambulante de denrées alimentaires y compris le pain 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. En outre, la raison sociale du commerce doit être clairement indiquée à l'extérieur du véhicule.

Articles 131. – 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 être à une hauteur minimum de **0,70 m** au dessus du sol et posséder une bordure de protection dont le niveau supérieur sera situé à un mètre de hauteur à partir du sol. Ils doivent être à l'abri du soleil, des intempéries et des pollutions de toutes origines. Les étals et les comptoirs de vente doivent être en matériaux lavables, nettoyés chaque jour et maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Article 132. – 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.

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.

133. – Déchets

Il est interdit de jeter les déchets sur le sol. Les déchets de toute sorte provenant, notamment, 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 134. – Transport des denrées alimentaires

134. 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 contaminations, 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, de marchandises ou produits 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** ».

134. 2 – Transports terrestres de denrées périssables

Les conditions de transport terrestre des denrées périssables qu'elles soient à l'état frais, congelées ou surgelées sont précisées par la réglementation spécifique en vigueur ;

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 gibier,
- de poissons, mollusques et crustacés, vivants ou non,
- du lait et des œufs,
- des glaces, crèmes glacées et pâtisseries,
- des produits transformés d'origine animale.

- des produits laitiers, ovo produits, produits de charcuterie,
- des denrées d'origine végétale surgelées.

134.3 – Transport de glace alimentaire

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

134.4 – Transport et livraison 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 conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur. En outre, pour faciliter le contrôle, le mot « **pain** », en lettres apparentes doit être visible à l'extérieur du véhicule.

Le pain ne doit être exposé à l'air libre extérieur et sa vente sur la voie publique et les marchés par vendeurs et revendeurs est interdite s'il n'est, au préalable, placé sous emballage ou protégé des poussières et des manipulations. Il est interdit de déposer le pain livré à domicile sur tout endroit susceptible d'être pollué (rebords de fenêtres, marches, paillasons, etc, par exemple) à moins que le pain ne soit convenablement enveloppé.

Article 135. – Ateliers et laboratoires de préparation des aliments

A la création, il sera exigé un certificat de conformité des locaux et des installations nécessaires à la préparation des aliments composés pour tout ou partie de denrées animales ou d'origine animale.

Le certificat de conformité sera établi par le directeur des services vétérinaires après avis du directeur des affaires sanitaires et sociales.

A l'occasion de chaque changement de propriétaire, gérant et exploitant, il devra être également demandé un certificat de conformité. Ce dernier pourra le cas échéant être assorti d'un délai de mise en règle.

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

135. 1 – Entretien des locaux

Le sol, les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins **2 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 des dits matériaux, de peinture lisse et lavable.

Les angles verticaux et horizontaux seront arrondis aussi bien dans les ateliers que dans les chambres frigorifiques.

135.2 – Evacuation des eaux

L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré. Notamment, le sol doit être lavé après chaque service et au moins une fois par jour. Le balayage à sec et l'emploi de la sciure sont interdits.

Les eaux de lavage du matériel et des ustensiles de préparation des aliments seront dirigées vers un orifice d'évacuation pourvu d'un panier grillagé et aboutissant à un dispositif de prétraitement comprenant, au moins, un bac dégraisseur. La canalisation assurant l'évacuation du bac sera pourvue d'un coude plongeur permettant d'éviter tout entraînement de graisses vers le dispositif d'assainissement.

135. 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.

Les fourneaux et chaudières produisant des émanations et des buées doivent être pourvus de hottes débordantes et aspirantes par extraction mécanique, équipées de filtres à graisse interchangeables et régulièrement entretenus, assurant un captage total ; ces hottes sont desservies par un conduit de ventilation unique de section suffisante d'au moins **4 dm²**, indépendant des conduits de fumée desservant les foyers et appareils.

Toutes dispositions sont prises afin que ces installations assurent un tirage satisfaisant sans être une cause d'insalubrité ou de nuisances 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 d'au moins **4 dm²**, 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 mécanique assurant la constance du tirage.

135.4 – Usage des locaux

Ces locaux ne doivent, en aucun cas, servir à l'habitation, **leur accès est interdit aux animaux, notamment, aux chiens et chats, même appartenant à l'exploitant**. Les locaux affectés à la préparation même des aliments ne doivent être approvisionnés qu'en eau potable.

135.5 – Protection contre les insectes, rongeurs et autres animaux

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 nécessaires aux opérations de désinsectisation et de dératisation, en évitant toute contamination des denrées alimentaires.

135.6 – Nature et entretien des appareils servant à la préparation et à la conservation des aliments

Les matériaux entrant en contact avec les aliments devront appartenir à la liste de ceux qui sont autorisés par la réglementation en vigueur.

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 produit autorisé, suivi d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination et éliminant tout résidu alimentaire. 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 produite à partir d'eau potable et additionnée de produits autorisés suivi d'un rinçage à l'eau potable tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination.

135.7 – Elimination des déchets

Les déchets, rebuts et détritiques de toutes sortes sont immédiatement déposés dans un récipient étanche, 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.

135.8 – 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.

135.9 – Fumoirs

Les fumoirs doivent être construits en matériaux incombustibles, leur conception et leur fonctionnement doivent être tels qu'ils ne provoquent aucune gêne pour l'environnement.

135.10 – Etablissement de collecte et de transformation du lait

les établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur.

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 136. – Distribution automatique d'aliments

136.1 – Emplacement

Les appareils distributeurs automatiques d'aliments doivent être situés sur des emplacements éloignés de toutes sources de contamination. Ces appareils doivent être régulièrement entretenus, et leur conception doit permettre un nettoyage facile des compartiments réservés aux aliments.

136.2 – Conditions applicables aux denrées

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les denrées placées dans les appareils distributeurs automatiques doivent être préemballées et 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 banques. Elles sont renouvelées en temps utile de manière à demeurer constamment saines, en bon état de conservation.

136.3. – Appareils distributeurs de bonbons et de friandises

De même, les appareils distributeurs de bonbons et de friandises ne doivent débiter que des denrées incluses dans des emballages individuels.

136.4 – Prescriptions concernant les matériaux et l'alimentation en eau

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 à l'eau potable. Ces appareils, lorsqu'ils nécessitent l'utilisation d'eau doivent être raccordés à une alimentation en eau potable. Il est interdit de les alimenter par transvasement au moyen de récipients mobiles.

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 fruit non fermentescibles destinés à être dilués, les récipients contenant ces produits peuvent ne pas être inclus dans l'élément frigorifiques. 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.

136.5 – Contrôle

en vue de permettre le contrôle de l'état d'entretien de l'appareil par l'autorité sanitaire, le nom du responsable et les indications permettant de le joindre sont apposés sur une plaque extérieure.

Article 137. – Hygiène du personnel

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées alimentaires, au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage 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.

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 équipés d'appareils de chasse et ne communiquant pas avec les locaux visés au présent titre
- des lavabos à commande non manuelle placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail, alimentés en eau potable courante chaude et froide et pourvus de distributeurs de produits de nettoyage et de désinfection des mains pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique sont mises à la disposition des usagers.

-

Section 2 – Boissons

Article 138. – Boissons autres que le lait

Les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabriqués de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, de sirops, brasseries, cidrerie 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 (135) 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 être neufs et dans un état de propreté excluant toute contamination et 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 tels capsules, rondelles, lièges, ils doivent être considérés comme étant en contact avec la boisson.
- 5) la fabrication de la glace avec les eaux d'alimentation est réglementée par les textes en vigueur.

Article 139. – 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 130 ci-dessus, en ce qui concerne l'hygiène générale des lieux où le public est admis, ainsi que le nettoyage de la vaisselle et la verrerie.

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

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

Section 3 – Produits laitiers

Article 140. – 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. Les laits et produits laitiers mis en vente devront répondre aux conditions sanitaires et hygiéniques imposées par la réglementation en vigueur.

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 141. – Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires 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 suspendu.

Section 4 – Viandes – Gibiers – Volailles – Œufs

Article 142. – Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuteries, de volailles, de gibiers et plats cuisinés.

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

- Les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres sont revêtus de matériaux durs, résistants aux chocs, imputrescibles et à surface libre. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être facilement jointifs. Le reste des murs et le plafond doivent être enduits de peinture lavable. Les angles sont arrondis, tout au moins aux raccordements avec le sol. En ce qui concerne les ateliers de préparation, ceux-ci devront satisfaire aux prescriptions définies à l'article 135.1.

- 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 et d'un bac de décantation et de dégraissage capable d'arrêter les corps solides susceptibles d'en gêner le fonctionnement puis d'un siphon avant le raccordement à la canalisation publique.

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

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

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

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

- Si dans les magasins et réserves 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 découpées à l'avance, mais au fur et à mesure de la demande de la clientèle. Elles ne doivent pas être saisies avec les mains mais reçues directement sur un panier conforme aux prescriptions réglementaires, soit saisies à l'aide de spatules, fourchettes ou pinces réservées à cet usage.

- La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur.

- L'attendrissage mécanique de la viande ne peut avoir lieu qu'à la demande et à la vue du client, avec toutes les précautions d'hygiène concernant l'outillage et le mode opératoire. La consommation d'une viande attendrie devra être faite dans les moindres délais.

- L'attendrissage de la viande est interdit lorsque elle-ci est destinée aux collectivités, notamment aux établissements scolaires et universitaires.

Par exception aux dispositions des articles 131 et 135, 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 143. – Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement

- a) Dans tous les cas, les comptoirs et rayons de vente destinés seront séparés des autres activités.
- b) 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.

- c) 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 144. – Œufs

Les œufs ne doivent en aucun cas être entreposés au contact de matières susceptibles de les altérer. En particulier, l'emploi de paille et de journaux est interdit.

Les plateaux alvéolaires destinés à leur transport sont désinfectés en cas de réutilisation.

Les œufs vendus en coquille doivent être naturellement propres, donc leur lavage est interdit avant la mise en vente.

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

Article 145. – Abattoirs

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

Section 5 – Produits de la mer

Article 146. – Magasin 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.

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

Sont notamment interdits :

- l'arrosage des huîtres et les coquillages et le trempage en eau de mer,
- le rafraîchissement avec de la glace non alimentaire ou au moyen de feuillage, d'herbe, ou de tissus imbibés d'eau non potable,
- la vente de lots non munis d'une étiquette de salubrité apparente,
- l'ouverture des huîtres et coquillages en dehors de ceux destinés à une consommation immédiate.

Section 6 – Aliments d'origine végétale Légumes, fruits, cressonnières, champignons

Article 147. – Généralités

- a) les déversements ou les dépôts de déchets, vidanges, ordures ménagères, gadoues, boues de station d'épuration 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 compost, ne doivent être épandus qu'un mois au plus tard avant la récolte.
- b) La réglementation sur les pesticides s'applique à l'ensemble des aliments végétaux.

Article 148. – Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées.

148.1 – Conditions d'exploitation

Toute cressonnière ou culture maraîchère immergée doit faire l'objet d'une déclaration au maire, qui en informe aussitôt le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales.

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

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

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

- a) - Eaux indemnes d'infestation parasitologiques 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 **10 coliformes fécaux** ni plus de **10 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.

- b) Protection suffisante des cultures limitrophes contre les incursions d'animaux sauvages ou domestiques, notamment le mouton.
- c) - Etablissement d'un paramètre de protection des cultures et des points d'eau qui les alimentent, contre les eaux et ruissellements provenant de pâturage, parcs à bestiaux, étables, mares, fosses à purin ou toutes installations pouvant être contaminantes.
L'utilisation d'engrais non chimique est interdite.

L'emploi de produits phytopharmaceutiques contenant une matière active du groupe des dithiocarbomates est interdit dans les cressonnières, et d'une manière générale, est également interdite l'utilisation de tous produits susceptibles d'entraîner une gêne pour la flore et la faune.

148.2 – Contrôle des exploitations

A la suite de l'enquête ou des contrôles effectuées, 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 parasitologie, sera faite dans le mois précédent l'ouverture.

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

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

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

148.3 – Contrôle des ventes des cressonnières

Tout colis dans lequel sont placés en vue de la vente des produits récoltés dans les cultures immergées doit porter, en caractère bien apparents et indélébiles, les noms et adresses 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 les liens des marchandises conditionnées en bottes, ainsi que sur les emballages de détail pour celles vendues en vrac ou en poids. Les produits importés doivent avoir été récoltés dans les mêmes conditions de salubrité et être vendus sous étiquette portant des mentions similaires à celle précitées.

Les revendeurs, hôteliers, restaurateurs, chefs et directeurs de cantines publiques ou privées, tous responsables de restauration collective publique ou privée et exploitants d'ateliers ou laboratoires de préparations culinaires sont tenus de s'assurer de la conformité des produits qui leur sont livrés et d'exiger de surcroît un bulletin de livraison à l'identité du vendeur comportant les mentions d'identification du producteur.

La saisie de tout produit illicite au sens du présent article sera immédiate et la destruction opérée selon la procédure ordinaire.

Les modes de conditionnement sanitaire de produit de cultures immergées autres que ceux définis au présent article, devront dans chaque cas faire l'objet d'un accord de l'autorité sanitaire.

Article 149. – Fruits et légumes

Les fruits et les légumes frais sont exposés à la vente soit dans leur emballage d'origine, soit en vrac. Toutes précautions sont prises afin que les fruits frais et les légumes frais non préemballés soient protégés des pollutions de toute nature. Tout colis ou dans le cas de vente en vrac, tout lot de fruit ou de légumes doit être exempt de corps étrangers, tels que branchages, débris végétaux, sous réserve des usagers 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. 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 conformes 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 fruits et légumes secs ou déshydratés, autres que ceux vendus sous préemballage, sont conservés dans des compartiments fermés.

Article 150. – Les champignons.

150.1 – 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 fixe :
 - les noms et adresse de l'emballer ou son identification symbolique délivrée par le service de la répression des fraudes,
 - les noms et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballer,
 - le nom de l'espèce et lorsque celle-ci n'est pas notoirement connue, son nom botanique.
- 4) au stade de la vente au détail, le nom de l'espèce doit être porté par affichage à la connaissance du consommateur. Sur demande des services de contrôle, le détaillant doit être en mesure de faire connaître la provenance de la marchandise.

150.2 – Champignons sauvages

Les champignons sauvages, 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 et 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 151. – Construction, aménagement, réouverture et transfert des fonds de boulangeries et boulangeries pâtisseries.

- 1) Les règles auxquelles sont soumis la construction et l'aménagement des boulangeries et des boulangeries pâtisseries sont déterminées par la réglementation en vigueur.
- 2) Les projets de construction et d'aménagement sont soumis à l'autorité sanitaire
- 3) dans le cas où le combustible de chauffage est le mazout, le foyer ne doit comporter aucune communication directe avec le four, les brûleurs doivent être réglés de manière à éviter toute émission de suies.
- 3) le nettoyage des fours et des surfaces, sur lesquelles sont déposés les pains, doit être effectués périodiquement à l'aide d'un produit autorisé.

Article 152. – 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 d’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 :
 - un magasin de vente d’une superficie minimale de **16 mètres carrés**,
 - le pain doit être placé sur des grilles ou étagères à une hauteur minimale de **0,70 m** au dessus du sol et de manière qu’il ne puisse entrer en contact avec d’autres produits ni être touché par la clientèle, à moins qu’il ne s’agisse de pain préemballé,
 - un comptoir avec balance et appareil à couper est réservé au débit du pain ; Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle,
 - une paneterie d’une superficie minimale de **8 mètres carrés**, close et en communication directe avec le magasin de vente, munie de casiers, étagères ou paniers afin que les pains tenus en réserve soit 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.

152.1 – 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 153. – Dispositions applicables aux produits de panification de pâtisserie et de confiserie

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

Les commerces de pâtisseries et confiseries doivent satisfaire aux dispositions concernant les magasins d’alimentation. Les gâteaux sont placés sous protection de cloisons transparentes et maintenus à l’abri du soleil. Ceux qui sont à base de crème, facilement altérables, ne doivent être exposés qu’en nombre aussi réduit que possible, la majorité étant entreposée dans une enceinte réfrigérée. L’ensemble de ces produits ne doit être manipulé lorsqu’ils ne sont pas préemballés que par les vendeurs, et à l’aide de pelles ou de pinces.

Section 7 – denrées congelées et surgelées.

Article 154. – 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 celle relatives

- à l'emballage et au transport,
- au maintien d'une température minimum depuis leur fabrication jusqu'à leur mise en vente,
- aux conditions dans laquelle la congélation est autorisée.

Section 8 – Aliments non traditionnels

Article 155. – 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.

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 à partir de diverses farines animales ou végétales, de feuilles, d'herbes ou de levures grâce auxquelles sont élaborées les protéines texturées et les A.I.V. (aliment imitant la viande)

Article 156. – 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 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes et ses décrets d'application.

Section 9 – la Restauration collective

Article 157 – Hygiène des restaurants et locaux similaires

Toute ouverture, toute transformation et tout changement d'exploitant de restaurant doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire qui vérifiera si les dispositions suivantes relatives à l'hygiène et à la salubrité de ces locaux sont respectées.

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

1 – les murs, parois, sols rideaux, tentures, mobiliers, doivent être constamment maintenus en bon état de propreté et d'entretien. Les revêtements doivent être lavables ou faciles à nettoyer.

2 – le lavage du sol doit être opéré après chaque service. Le balayage à sec et l'usage de la sciure sont interdits,

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

Les chambres frigorifiques des restaurants doivent être équipées d'un bac spécial séparé pour le poisson et les produits de la mer.

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 du présent règlement.

Des lavabos à commande non manuelle, 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 renouvelés à chaque client.

6 – Les carafes d'eau doivent être vidées et entretenues en parfait état de propreté, dans l'intervalle des repas, et lavées après chaque service. La vaisselle ébréchée (verres, assiettes, etc) 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. Dans les constructions nouvelles et lors de transformations, la plonge de même que l'épluchage et le lavage des légumes doivent s'effectuer dans des locaux distincts.

La vaisselle y compris les carafes, doit être lavée à l'eau potable chaude, cette eau ne doit être additionnée que d'un produit autorisé. La vaisselle doit être ensuite soigneusement rincée à l'eau potable courante très chaude, afin d'éliminer toute trace de ces produits, et séchée à l'abri de toute contamination. Elle est ensuite entreposée dans des placards ou armoires fermés. A 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 après avoir été lavés, rincés et séchés. Le polissage éventuel de ces couverts doit toujours être suivi d'un lavage, d'un rinçage et séchage à l'abri de toutes contamination.

L'emploi de plateaux de bois en vue de la présentation et de la consommation des mets, notamment, les viandes, par la clientèle est interdit.

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 plat froids, préparés le jour même de leur consommateur, 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 supérieur à **65 °**, depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur. Les mets invendus doivent être conservés en chambre frigorifique et ne peuvent être utilisés au delà de **24 heures**.

Quant aux plats cuisinés chauds non consommés le jour de leur préparation, ils ne pourront pas être réutilisés, conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

L'accès des cuisines et salles où se prennent les repas est interdit aux animaux notamment, aux chiens et chats, même appartenant à l'exploitant.

TITRE VIII

Hygiène en milieu rural

PREAMBULE

Hygiène en milieu rural

En raison de l'évolution des activités d'élevage en milieu rural, ainsi que des nuisances susceptibles d'en écouler, il devenait nécessaire d'adapter la réglementation en vigueur.

Le règlement sanitaire comporte donc désormais un titre VIII relatif à l'hygiène en milieu rural.

Les prescriptions énoncées à ce titre ont pour objet de préciser et de clarifier les règles nouvelles.

Considéré comme un « code de bonne conduite », il devra favoriser :

- Le développement harmonieux des activités humaines en milieu rural, sans contrainte excessive.
- Le respect mutuel des activités et de la santé entre exploitant et résidents.

La protection des ressources en eau et de l'environnement naturel dans son ensemble.

Le respect de ce code est l'affaire de chacun

Chargés d'en contrôler l'application en liaison avec la direction de l'Agriculture et les Maires, les agents de service Santé Environnement des Affaires Sanitaires et Sociales peuvent être consultés à tout moment.

TITRE VIII

Hygiène en milieu rural

Les dispositions ci-dessous ne s'appliquent qu'aux installations non soumises au régime des installations classées qui relèvent de la loi n°76-663 du 19 juillet 1996.

Article 158. – Règles d'implantation de bâtiments d'élevage ou d'engraissement (création ou extension)

158.1 - Présentation du dossier

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

- a) Plan de masse à l'échelle du cadastre sur lequel doivent figurer notamment :
 - le ou les points de prélèvements d'eau destinée à l'alimentation humaine ou animale ou à l'arrosage des cultures maraîchères et situés dans un rayon de 100 mètres autour de l'installation.
 - L'emplacement des immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers, des zones de loisirs et de tout établissement recevant du public dans un rayon de 100 mètres.

- b) Un plan détaillé de l'installation d'élevage (échelle 1/100) précisant notamment l'emplacement des stockages de déjections et des installations de traitement.
- c) Une note explicative précisant la capacité maximale instantanée de l'établissement d'élevage, les volumes de stockage des déjections, les moyens utilisés pour réduire les ordures 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 des Affaires Sanitaires et Sociales,, qui en accuse immédiatement réception au maire ;
 - un exemplaire au Directeur de l'Agriculture, pour information.
 - 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 de l'Equipement.

Conformément aux dispositions du dernier alinéa de l'article R. 421-15 du Code de l'urbanisme, le Directeur 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 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 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.

158.2 - 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 pédologiques, topographiques, et hydrogéologiques locales.

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

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

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

158.3– 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, ni porter atteinte à la salubrité et la santé publique.

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.

158.4 - Règles générales d'implantation

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

- Les élevages 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 types 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.

- 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.

158.5 – Dispositions applicables en cas d'extension ou de réaffectation de bâtiments d'élevage existant

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 types d'élevage ou non, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales. Ces distances d'éloignement ne pourront être inférieures à 25 m. L'éloignement maximal devra toujours être recherché vis-à-vis des habitations de tiers.

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 d'hygiène de la collectivité départementale.

Le tableau récapitulatif ci-dessous indique, pour les extensions et leurs dépôts annexes, et comparativement aux créations d'élevages, l'ensemble des distances minimales d'éloignement vis-à-vis du voisinage (habitation) :

Distances Types d'élevages et d'installations	Création et extension Non mesurée (article 153.4) règles générales d'implantation (en mètres)	Extension mesurée d'élevage ou ré affectation (en mètres)
Élevage de type familial.....		
Lapins :		
50 à 500.....	25	25
500 à 2000	50	25
Volailles :		
50 à 500.....	25	25
500 à 5000	50	25
Dépôt de fumier et autres déjections solides.....	50 pouvant être ramenés à 35 avec aménagement	25

Article 159. – Construction, aménagement et exploitation des logements d’animaux.

159.1- Construction et aménagement des logements d’animaux

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

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

159.2 - Entretien et fonctionnement

Toutes les parties des établissements et de 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, des installations feront l’objet de traitements effectués, en tant que de besoin, avec des produits homologués.

Les bâtiments sont approvisionnés en quantité suffisante d’eau de bonne qualité pour l’abreuvement des animaux et d’eau de lavage pour l’entretien des établissements et des installations. Les installations et appareils de distribution destinés à l’abreuvement des animaux ne doivent pas être susceptibles, du fait de leur conception ou 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, doit être potable.

Il est interdit de nourrir les animaux avec des matières animales en putréfaction.

159.3 - Stabulation libre

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

Les courettes aux aires d’exercice, mise à la disposition des animaux, sont stabilisées ou imperméabilisées.

Elles sont nettoyées et traitées aussi souvent que nécessaire.

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

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

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

Article.160 – Evacuation et stockage des fumiers et autres déjections solides

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

Les dépôts permanents ou temporaires de ces matières ne doivent pas entraîner une pollution des ressources en eau. (y compris les eaux maritimes). Tout écoulement au contenu de ces ouvrages dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales, sur la voie publique, dans les cours d'eau, aussi que tout autre point d'eau abandonné ou non est interdit.

160.1 - Implantation des dépôts à caractère permanent

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

Elle est en outre, interdite à moins de 35 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 à 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 d'hygiène de la collectivité départementale de Mayotte.

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

Ces dépôts doivent être également établis à une distance d'au moins 50 mètres des immeubles habités ou habituellement occupés par des tiers, des zones de loisirs ou de tout établissement recevant du public. Cette distance pourra être ramenée à 35 m, moyennant l'aménagement d'un talus et d'une haie, ou d'un mur de 2 m de hauteur. Tout dépôt sur ou à proximité immédiat des voies de communication est interdit.

160-2 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 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 nuisibles à la santé publique, le dépôt, quel qu'en soit l'importance, sera remis en état, reconstruit ou supprimé.

160-3 Dispositions applicables aux extensions de dépôts existants et à caractère permanent

Dans le cas d'une extension mesurée d'un dépôt existant et à caractère permanent ou de la création d'un tel dépôt, opérée conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales.

Afin de garantir la salubrité, 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 d'hygiène de la collectivité départementale de Mayotte.

Article. 161 – Evacuation des eaux de lavage des logements d'animaux et leur annexes

161.1 - Dispositions générales

Les urines et eaux de lavages sont évacuées vers des ouvrages de stockage ou de traitement, implantés suivant les conditions conformes. Les eaux de lavages 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 stockages sont étanches. Leur capacité minimale sera fixée par le conseil d'hygiène en fonction des conditions climatiques locale.

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'eau 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.

161. 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, opérée conjointement à une extension d'un élevage existant, il peut être admis des distances d'éloignement inférieures aux prescriptions générales, sous réserve du respect des règles d'aménagement, d'entretien et d'exploitation prévus à cet article.

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

Article.162 – Dépôts de matières fermentescibles destinées à la fertilisation des sols

Sans préjudice des dispositions relatives à la police des eaux, les dépôts de matières fermentescibles ne doivent pas être à l'origine de nuisance ou de pollution des eaux.

Les dépôts d'ordures ménagères non triées, constitués en vue de leur élimination sont soumis à la réglementation 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 définis ou temporaires, doivent répondre aux prescriptions suivantes lorsque leur volume dépasse 5 m³

Au delà d'un volume de 50m³, 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
- 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 de protection des zones aquicoles peuvent être définies par l'autorité sanitaire après avis du conseil d'hygiène de la collectivité départementale de Mayotte.

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.
- A moins de 5 mètres des voies de communication

162.1 - Stockage des boues stabilisées de station d'épuration

Les dépôts de boues stabilisées de stations d'épuration sont interdits à moins de 50 mètres d'immeubles habités ou occupés habituellement par des tiers.

Article.163 – Epandage

Sans préjudice des réglementations en vigueur, les dispositions de présents article s'appliquent aux substances organiques susceptibles de constituer un danger direct pour la santé publique, tels que : fumiers, déchets solides d'animaux et plus généralement, aux eaux résiduaires des établissements renfermant des animaux, boues de stations d'épuration, matières de vidange, et résidus verts ainsi qu'aux eaux résiduaires d'origine domestique.

163.1 - Dispositions générales

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

Il est, en outre, interdit 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.

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

163.2 - Eaux usées et boues de station d'épuration

Leur épandage est interdit à moins de 100 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.

163.3 - Matières de vidange issues des 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.

163.4 - Boues de curage des plans d'eau, fossés et cours d'eau

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.

Article.164 – Matières fertilisantes, supports de cultures et produit anti-parasitaires

Les produits anti-parasitaires à usage agricole, ainsi que les produits assimilés, sont épandus conformément à la réglementation en vigueur et en respectant les indications et les précautions d'emploi portées sur l'emballage ou la notice.

En particulier, toutes précautions doivent être prises pour empêcher, à l'occasion des phénomènes de retour, les contaminations du réseau d'eau potable lors 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.165 – Traitement des effluents d'élevage dans une station d'épuration.

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