Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

A PROPOS DU DOCUMENT

Type : Circulaire

État : en vigueur

Date de signature : 09/08/1978

Date de publication : 13/09/1978

Contenus liés

Circulaire du 09/08/78 relative à la révision du règlement sanitaire départemental type

Tél
au
for
PD

(JO du 13 septembre 1978)

Le ministre de la santé et de la famille à Messieurs les préfets de région (direction régionale des affaires sanitaires et sociales, inspection régionale de la santé) et Messieurs les préfets (direction départementale des affaires sanitaires et sociales).

Devant l'importance des modifications qui sont intervenues en matière d'hygiène du milieu au cours de ces dernières années, tant sur le plan législatif et réglementaire que sur le plan technique, il m'est apparu indispensable de procéder à l'élaboration d'un nouveau règlement sanitaire départemental type.

J'ai l'honneur de vous adresser, en conséquence, en annexe de cette circulaire, un nouveau règlement sanitaire départemental type destiné à remplacer celui diffusé par circulaire du 24 mai 1963 et qui, dans de nombreuses circonstances, a dû subir, tant au plan national que local, des aménagements partiels compte tenu du caractère caduc de certaines de ses dispositions.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Sans prétendre procéder à une analyse exhaustive des dispositions de ce nouveau règlement, je tiens à appeler votre attention sur les principales innovations de ce texte qui a fait l'objet de nombreuses concertations entre les différents départements ministériels et les principales organisations professionnelles intéressés et d'un examen particulièrement attentif du conseil supérieur d'hygiène publique de France.

Sur un plan plus général, la présentation du règlement sanitaire départemental a subi de profonds aménagements de manière, notamment, à regrouper des dispositions ayant trait au même objet et qui, auparavant, étaient dispersées dans plusieurs chapitres.

Par ailleurs, je vous précise que le titre relatif à l'hygiène en milieu rural, qui doit subir des modifications importantes pour tenir compte de l'évolution des techniques d'élevage et de celles relatives au conditionnement des fourrages, ne sera diffusé qu'ultérieurement, compte tenu de cette situation, je vous demande de continuer à faire application des dispositions contenues dans l'actuel règlement sanitaire, à l'exception de celles relatives aux porcheries pour lesquelles des instructions précises vous ont été adressées récemment pour tenir compte de l'intervention de la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (circulaire du 21 mars 1978 relative aux porcheries).

Cette loi a, en effet, étendu le champ d'application de l'ancienne loi du 19 décembre 1917 relative aux établissements classés dangereux, insalubres ou incommodes à l'ensemble des établissements produisant des nuisances pour l'environnement, indépendamment de leur caractère juridique.

Cette extension a pour conséquence, dans le cas particulier des élevages porcins, de restreindre dorénavant le champ d'application de l'article 79 bis du règlement sanitaire départemental type aux seules porcheries qui ne sont pas soumises à la loi du 19 juillet 1976.

Plus généralement, les dispositions du règlement sanitaire cessent d'être applicables dès lors que les activités visées rentrent dans la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement. A contrario, le règlement sanitaire constitue le texte de référence pour imposer des prescriptions en matière d'hygiène et de salubrité aux activités qui ne relèvent pas du champ d'application de la loi précitée (circulaire du 27 janvier 1978 relative à l'articulation du règlement sanitaire et de la réglementation des installations classées).

S'agissant des différents titres du nouveau règlement sanitaire départemental, j'ai tenu à les accompagner d'un bref commentaire destiné à mettre en évidence les modifications essentielles intervenues par rapport au texte antérieur.

Titre I : Eaux d'alimentation.

En complément de la réglementation en vigueur concernant le contrôle de la potabilité des eaux destinées à la consommation humaine, le règlement sanitaire met l'accent sur l'importance des problèmes d'entretien des ouvrages de stockage et de distribution des eaux potables et sur les mesures prévues pour éviter la pollution du réseau d'eau potable par des eaux souillées ou des produits utilisés pour le traitement des eaux, notamment à l'intérieur des immeubles.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Titre II : Locaux d'habitation et assimilés.

Par rapport au règlement sanitaire de 1963, c'est probablement ce titre qui a fait l'objet des modifications les plus fondamentales.

Ainsi que le précisait la circulaire du 24 mai 1963, les articles du règlement sanitaire comportant des prescriptions relatives à la construction des logements d'habitation avaient un caractère provisoire.

Le décret n° 65-696 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation a, dans le même sens, précisé que ses dispositions se substituaient de plein droit aux dispositions contraires ou divergentes des règlements départementaux et communaux.

Dans ces conditions, comme le précise l'article 22 du règlement sanitaire, l'aménagement et l'équipement des nouveaux locaux à usage d'habitation sont seul régis par le décret précité.

Par contre, le règlement sanitaire définit les conditions d'occupation, d'utilisation et d'entretien des habitations, de leurs équipements et de leurs dépendances.

De plus, les dispositions du règlement sanitaire s'appliquent à la construction et à l'équipement des bâtiments qui ne sont pas visés par le décret du 14 juin 1969.

Enfin, les dispositions de ce texte s'appliquent également à l'aménagement et à l'équipement des habitations existantes qui doivent être effectués en respectant des règles sanitaires minimales.

Ce titre met, par ailleurs, l'accent sur l'importance qui doit être accordée aux problèmes de ventilation et de chauffage et, en particulier, à l'exploitation et à l'entretien des équipements (conduits de fumée et de ventilation, appareils de chauffage).

S'agissant des problèmes liés au traitement des effluents provenant des locaux visés par ce titre, le règlement sanitaire départemental type ne renferme que des prescriptions de caractère général. La réglementation relative à l'assainissement individuel est, en effet, en cours de révision et fera l'objet d'instructions ultérieures qui, pour certaines d'entre elles, pourront être incluses dans ce texte.

Enfin, des dispositions spécifiques ont été introduites dans ce règlement sanitaire pour compléter les prescriptions actuelles applicables aux logements garnis et hôtels ainsi que les locaux affectés à l'hébergement collectif.

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

Ce titre apporte également un certain nombre d'innovations par rapport aux dispositions actuelles.

En premier lieu, il étend aux autres types de locaux les règles applicables aux locaux à usage d'habitation.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

En second lieu, il définit, pour les locaux recevant du public, les débits ou volumes minimaux qui doivent être pris en considération pour l'étude de la ventilation de ce type de locaux.

J'appelle votre attention sur l'importance de ces dispositions qui ont conduit à supprimer, dans certaines conditions, l'interdiction du recyclage.

Les règles ainsi édictées tiennent compte à la fois des impératifs liés à la protection de la santé publique et de ceux relatifs aux économies d'énergie par application de la loi du 29 octobre 1974 relative aux économies d'énergie. De plus, les débits minimaux d'air fixés dans le texte prennent en considération les conditions d'utilisation des locaux et, notamment, le fait qu'il y soit interdit ou toléré de fumer.

Titre IV : Elimination des déchets et mesures de salubrité générale.

L'ensemble des prescriptions applicables aux déchets ont été regroupées, dans un souci de clarté, dans un même chapitre.

La nouvelle rédaction met l'accent sur l'importance du local de stockage à l'intérieur des immeubles d'habitation et définit le catalogue des opérations d'entretien à mettre en œuvre pour les différents moyens de collecte, de stockage et de transport des déchets ménagers.

Par ailleurs le règlement sanitaire traite, pour la première fois, a problèmes liés aux déchets produits par les établissements hospitaliers publics ou privés dont l'élimination soulève souvent des difficultés inhérentes à la spécificité des déchets en cause.

Enfin, des dispositions relatives aux mesures de salubrité générale sont prévues pour réglementer :

- l'élimination des matières de vidange ;

- la construction et l'exploitation des ports de plaisance

- l'entretien des voies publiques et privées.

Titre V : Le bruit.

Ce titre a fait l'objet d'un développement substantiel par rapport au texte antérieur pour prendre en considération l'ensemble des textes qui sont intervenus ces dernières années pour réglementer les bruits de diverses origines.

Par ailleurs, cette partie du règlement sanitaire a été spécialement élaboré en tenant le plus grand compte des responsabilités municipale et préfectorale ainsi que de la responsabilité civile des habitants.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

La surveillance des maladies transmissibles et les traitements médicaux applicables représentent un domaine essentiellement évolutif, c'est la raison pour laquelle la rédaction de ce titre présente un caractère général permettant ainsi aux autorités sanitaires locales d'adapter le texte en cas de besoin.

Titre VII : Hygiène de l'alimentation.

L'hygiène de l'alimentation, qui représente une des données fondamentales de la protection de la santé de la population, a fait l'objet de dispositions réglementaires importantes intervenues au cours de ces dernières années.

Les modifications essentielles ont consisté à procéder à une mise en conformité du règlement sanitaire départemental avec les réglementations publiées récemment et notamment le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (Journal officiel du 1" août 1971) relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale et ses textes d'application.

Sur cette base, il est donc apparu nécessaire d'effectuer une étude spécifique de chaque type d'aliments envisagés.

Une attention particulière sera apportée aux problèmes posés par les cressonnières, les champignons et les aliments non traditionnels qui, en l'absence de réglementations de portée générale, ne sont visés que par le seul règlement sanitaire.

Enfin, j'appelle votre attention sur l'importance des prescriptions applicables à la restauration collective qui, par son développement, implique un renforcement du contrôle des autorités sanitaires.

Titre VIII : Dispositions diverses.

Sous cette rubrique sont énumérées un certain nombre de dispositions liées à l'application du règlement sanitaire départemental.

Il convient de rappeler qu'en application du décret n° 73-502 du 21 mai 1973, article 3 (Journal officiel du 27 mai 1973), les infractions au règlement sanitaire départemental sont punies d'une amende de 80 à 160 F ; l'amende peut être portée, en cas de récidive, à 600 F.

Je vous demande, en conséquence, en application de l'article 1er du code de la santé publique, de soumettre ce nouveau règlement sanitaire départemental à l'avis du conseil départemental d'hygiène et de prendre l'arrêté préfectoral le rendant obligatoire dans votre département.

Afin de disposer des observations qui auront été formulées par l'assemblée sanitaire et les autorités locales, vous voudrez bien m'adresser, dans un délai de 6 mois à compter de la réception de la présente circulaire, un exemplaire du règlement qui aura été adopté ainsi que les procès-verbaux des séances du conseil départemental d'hygiène au cours desquelles cette question aura été abordée.

Je considère, en effet, que le règlement sanitaire doit faire l'objet d'une adaptation constante qui ne pourra être réalisée qu'en collaboration étroite avec les autorités locales.

Je vous rappelle enfin que les dispositions contenues dans le règlement sanitaire départemental représentent le minimum des conditions sanitaires exigibles sur l'ensemble du territoire, vous avez, de ce fait, la possibilité de préciser certaines de ces dispositions, voire même de les aggraver, à condition que ces prescriptions complémentaires aient été, au préalable, soumises à mon approbation.

Vous voudrez bien me faire part des problèmes susceptibles de se présenter, tant au niveau de l'élaboration de votre règlement sanitaire que de son application.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de la santé,
Pierre Denoix.

Annexe : Règlement sanitaire départemental type

Titre I. : Les eaux destinées à la consommation humaine.

Article 1er

Domaine d'application

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

Section 1: 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 a priori comme non potables et ne peuvent donc être utilisées qu'à certains usages industriels, commerciaux ou agricoles non en rapport avec l'alimentation et les usages sanitaires.

Article 3

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 revêtements bitumineux, les enduits dérivés du pétrole ou tous les produits similaires et les revêtements en matière plastique ne doivent être employés que dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles, au contact de l'eau distribuée pour l'alimentation humaine, de se

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

dissoudre, de se désagréger ou de communiquer à celle-ci des saveurs ou des odeurs désagréables.

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

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

Article 4

Température de l'eau.

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

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 dès 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 *(1)*.

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

(1) Norme NF X 08-100 d'octobre 1977.

6.2. Distinction des appareils.

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

Article 7

Stockage de l'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.

1l doit être installé un dispositif permettant une prise d'échantillon d'eau à l'amont et à l'aval immédiat du réservoir.

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

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

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

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

7.3 Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

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

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

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

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

7.4. Les bâches de reprise.

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

7.5. Les réservoirs sous pression.

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

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

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

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

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

II 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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Produits additionnels.

8.1. Les produits antigel.

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

8.2. Les autres produits additionnels.

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

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

(1) Régime de l'eau (brochure 1327), notamment : circulaire du 14 avril 1962, relative au traitement des eaux d'alimentation par les polyphosphates (Journal officiel du 2 mai 1962) ; Circulaire du 3 mai 1963, relative à l'emploi des catiorésines dans le traitement des eaux d'alimentation et dans la fabrication des produits alimentaires (Journal officiel du 11 mai 1963) Circulaire du 5 juin 1964, relative au traitement des eaux d'alimentation par les silicates (Journal officiel du 9 juin 1964).

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 et d'élévation, ainsi que des ouvrages d'amenée et de distribution d'eau potable, contre les contaminations, notamment celles dues aux crues ou aux évacuations d'eaux usées, conformément à la réglementation et aux instructions techniques du ministre chargé de la santé. Lé 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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

que branches et feuilles. Leur paroi doit être étanche dans la partie non captante et la margelle doit s'élever à 50 cm au minimum, au-dessus du sol ou du niveau des plus hautes eaux connues si le terrain est inondable.

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

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

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

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

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 mm au maximum pour empêcher les insectes et petits animaux d'y pénétrer.

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

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

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

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

Article 13

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

13.1. Les citernes.

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

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

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

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

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

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

Article 15

Qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs.

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

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

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

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

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

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

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

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

Article 16

Qualité technique sanitaire des installations.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

16.1. Règle générale.

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

16.2. Réseaux intérieurs de caractère privé.

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

16.3. Les réservoirs de coupure et bacs de disconnection.

Lorsqu'il est envisagé d'utiliser l'eau potable pour alimenter un réseau particulier ou un circuit fermé pouvant présenter des risques pour le réseau d'eau potable, il est utilisé un réservoir de coupure ou un bac de disconnection isolant totalement les deux réseaux. L'alimentation en eau potable de cette réserve se fait soit par surverse totale, soit au-dessus d'une canalisation de trop-plein (5 cm au moins) installée de telle sorte qu'il y ait une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

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

16.4. Manque de pression.

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

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

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

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

16.5. Les dispositifs de traitement des eaux.

Les éventuels dispositifs de traitement des eaux insérés dans les réseaux intérieurs de caractère privé doivent être conçus, installés et exploités conformément à la réglementation

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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, sou 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 quiconque retour, vers le réseau d'eau potable, d'eau des circuits de chauffage ou des produits introduits dans ces circuits pour lutter contre le gel ou d'autres substances non autorisées par la réglementation.

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

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

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

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

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

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

16.9. Le traitement thermique.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

16.10. Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine.

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

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

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

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

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

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

16.12. Les équipements particuliers.

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

16.13. Les installations provisoires.

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

Article 17

Les installations en sous-sol.

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

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

Article 18

Entretien des installations.

En plus des dispositions visées à l'article 7 (paragraphe 2, alinéa 5) du présent titre, les propriétaires, locataires et occupants doivent maintenir les installations intérieures en bon

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

état d'entretien et de fonctionnement, et supprimer toute fuite dès qu'elle est décelée.

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

Article 19

Immeubles astreints à la protection contre t'incendie utilisant un réseau d'eau potable.

Dans le cas des immeubles où la sécurité impose une protection contre le risque 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 la réglementation en Vigueur *(1)*.

(1)Notamment code de la santé (livre 1er, titre 1er, chapitre III) et textes d'application : décret du 1" août 1961 et arrêté du 10 août 1961, arrêté du 15 mars 1962, circulaire du 15 mars 1962.

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 (1).

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

20.3. Contrôle des désinfections.

L'efficacité des désinfections est contrôlée aux frais du propriétaire.

La mise en service d'un réseau collectif neuf, publie 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

Chapitre I : Cadre de la réglementation.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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 pièces 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.

L'aménagement et l'équipement des habitations nouvelles, ainsi que les additions et les surélévations de constructions existantes, sont régis par le décret n° 69-596 du 14 juin 1969 modifié portant règlement de construction, et ses annexes *(1)*.

Les dispositions du présent règlement s'appliquent à :

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

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

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

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

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.

23.1. Locaux d'habitation.

Dans chaque immeuble, le mode de vie des occupants des logements ne doit pas être la cause d'une dégradation des bâtiments ou de la création de conditions d'occupation contraires à la santé.

Tout ce qui peut être source d'humidité et de condensation excessive doit être, en particulier, évité. Le renouvellement de l'air doit être assuré et les orifices de ventilation non obturés.

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

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

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

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

(1) Arrêtés du 14 juin 1969 concernant l'isolation acoustique, les gaines de télécommunications, les vide-ordures, les fosses septiques (Journal officiel du 24 juin 1969).
Arrêtés du 22 octobre 1969 concernant les installations électriques, les conduits de fumée, l'aération (Journal officiel du 30 octobre 1969).
Arrêté du 10 septembre 1970 concernant la protection contre l'incendie façades vitrées, couvertures en matériaux combustibles, bâtiments d'habitation (Journal officiel du 29 septembre 1970).
Décret n° 74-306 du 10 avril 1974 modifiant le décret n° 69-596 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation (Journal officiel du 18 avril 1974) et arrêté du 10 avril 1974 concernant l'isolation thermique et réglage automatique des installations de chauffage dans les bâtiments d'habitation (Journal officiel du 18 avril 1974).

23.2. Circulation et locaux communs.

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

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

Dans les cours, courettes et allées de circulation, les dépôts d'ordures et détritus de toute nature sont interdits même à titre temporaire. Les gravats doivent être évacués au fur et à

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

mesure de l'exécution des travaux dont ils proviennent, et en tout état de cause, ne doivent pas s'opposer à la libre circulation des usagers.

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

23.3. Dépendances.

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

L'accès des aires de jeux et bacs à sable doit être interdit aux animaux ; le sable doit être changé ou désinfecté en tant que de besoin.

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 nocifs ou toxiques ou à émettre des radiations abiotiques.

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

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

L'air vicié doit être évacué directement à l'extérieur ou par les systèmes d'évacuation d'air vicié dont sont munies les pièces de service (cuisine, salle de bains, wc). Le rejet de l'air vicié ne doit pas constituer une gêne pour le voisinage. La ventilation des logements dans des bâtiments existants doit assurer un renouvellement efficace de l'atmosphère sans créer de courant d'air gênant.

Article 25

Battage des tapis, poussières et jets par les fenêtres.

Il est interdit de battre ou de secouer des tapis, paillassons dans les cours et courettes ou dans les voies ouvertes ou non à la circulation en dehors des heures fixées par l'autorité municipale.

Aucun objet ou détritus pouvant nuire à l'hygiène et à la sécurité du voisinage ne doit être projeté à l'extérieur des bâtiments.

Article 26

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

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, Il est interdit d'élever et d'entretenir dans l'intérieur des habitations, leurs dépendances et leurs abords, et de laisser stationner dans les locaux communs des animaux de toutes espèces dont le nombre ou le

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

comportement ou l'état de santé pourrait porter atteinte à la sécurité ou à la salubrité des habitations ou de leur voisinage.

Il est de même interdit d'attirer systématiquement ou de façon habituelle des animaux, notamment les pigeons et les chats, quand cette pratique est une cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage.

Sans préjudice des dispositions réglementaires les concernant, les installations renfermant des animaux vivants, notamment les clapiers, poulaillers et pigeonniers, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et d'entretien *(1)*. Ils sont désinfectés et désinsectisés aussi souvent qu'il est nécessaire ; les fumier doivent être évacués en tant que de besoin pour ne pas incommoder le voisinage *(2)*.

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

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

Article 27

Conditions d'occupation des locaux *(1)*.

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

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

27.2. Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation.

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

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

b) L'éclairement naturel au centre des pièces principales doit être suffisant pour permettre, par temps clair, l'exercice des activités normales de l'habitation, sans recourir à un éclairage artificiel. A cet effet, la pièce doit être munie de baies donnant sur un espace libre.

27.3. Utilisation des caves et sous-sols comme remises de véhicules automobiles.

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

(1) Chapitre IV, titre Ier, livre Ier du code de la santé publique et des textes pris pour son application.

Article 28

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Parcs de stationnement couverts dons les locaux d'habitation.

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

Leur ventilation doit, en particulier, être convenablement assurée pour éviter la stagnation de gaz nocifs.

(1) Circulaire du 3 mars 1975 relative aux parcs de stationnement couverts (Journal officiel du 6 mai 1975).

Section 2 : Entretien et utilisation des équipements

Article 29

Evacuation des eaux pluviales et usées.

29.1. Evacuation des eaux pluviales.

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

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

29.2. Déversements délictueux.

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

Les effluents, par leur quantité et leur température, ne doivent pas être susceptibles de porter l'eau des égouts à une température supérieure à 3°C.

Sous réserve des dispositions prévues à l'article 91, le déversement de liquides ou matières provenant de la vidange des fosses fixes ou mobiles est interdit dans les réseaux d'assainissement. II en est de même pour les liquides ou matières extraits des fosses septiques ou appareils équivalents provenant d'opérations d'entretien de ces dernières.

Les rejets émanant de toute activité professionnelle exercée à l'intérieur des maisons d'habitation et dont la qu'alité est différente de celle des effluents domestiques doivent faire

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

l'objet, en application des dispositions de l'article L. 35-8 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 30

Ouvrage d'assainissement.

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

Les fosses septiques, chimiques ou appareils équivalents, ainsi que les bacs à graisse, doivent être régulièrement entretenus conformément à la réglementation en vigueur *(1)*.

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

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

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

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

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

Visites ou réparations dans les ouvrages d'assainissement.

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

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

Sans préjudice des dispositions contenues dans le cade du travail, toute personne descendant dans une fosse doit être ceinturée d'un bridge dont la corde est tenue par une personne

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

placée à l'extérieur, et doit être équipée d'un dispositif permettant d'écarter tout risque d'asphyxie ou d'intoxication.

Les eaux qui pénétreraient dans toute fosse vidée ou en cours de réparation doivent être enlevées comme des matières de vidange.

(1) Arrêté du 14 juin 1969 relatif aux fosses septiques et appareils ou dispositifs épurateurs de leurs effluents des bâtiments d'habitation (Journal officiel du 24 juin 1969).
(2) Circulaire n° 2216 du 14 février 1973 relative à la création et à l'utilisation de décharges de matières de vidange des fosses d'aisances dites " déposantes " (non parue au Journal officiel). Circulaire du 23 février 1978 relative à l'élaboration de schémas départementaux d'élimination des matières de vidange (Journal officiel du 1er mars 1978).

Article 31

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

31.1. Généralités.

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

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

Les appareils de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude ne peuvent être branchés dans les conduits qu'après examen de ceux-ci. L'installateur qui procède à ces examens doit remettre à l'utilisateur un certificat établissant l'étanchéité du conduit dans des conditions normales d'utilisation, sa régularité et suffisance de section, sa vacuité, sa continuité et son ramonage.

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

Lorsqu'on veut obturer un conduit hors service cette obturation ne peut être faite qu'à sa partie inférieure. Toute remise en service doit faire l'objet d'une vérification.

Lorsque le conduit, par son état, est inutilisable, l'autorité sanitaire peut dispenser de sa réfection, sous réserve que toutes dispositions, notamment le remblaiement, soient prises pour empêcher définitivement tout branchement d'appareil, à quelque niveau que ce soit.

Les conduits de fumée ne doivent être utilisés que pour l'évacuation des gaz de combustion. Toutefois, ils peuvent éventuellement servir à la ventilation de locaux domestiques. En cas de retour d'un conduit de fumée à sa destination primitive, il doit être procédé aux vérifications

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

prévues à l'alinéa 2 du présent article. En tout état de cause, les conduits de ventilation ne peuvent pas être utilisés comme conduits de fumée.

Les appareils de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude doivent être constamment tenus en bon état de fonctionnement. Ils sont nettoyés et vérifiés au moins une fois par an et réparés par un professionnel qualifié dès qu'une défectuosité se manifeste.

31.2. Conduits de ventilation.

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

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

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

31.3. Accessoires des conduits de fumée et de ventilation.

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

31.4. Tubage des conduits individuels.

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

La date de mise en place ;

Le rappel que seuls les appareils alimentés au gaz ou au fuel domestique peuvent être raccordés au conduit.

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

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

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

31.5. Chemisage des conduits individuels.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

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

31.6. Entretien, nettoyage et ramonage.

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

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

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

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

Elles doivent être effectuées par une entreprise qualifiée à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment. Un certificat d'essai doit être remis à l'intéressé.

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

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

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

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

Section 3 : Entretien des bâtiments et de leurs abords

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

Article 32

Généralités.

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

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

Article 33

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

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

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

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

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

Section 4 : Précautions particulières d'exploitation

Article 34

Protection contre le gel.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

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

Article 35

Locaux inondés ou souillés par des infiltrations.

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

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

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

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

Article 36

Réserves d'eau non destinées à l'alimentation.

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

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

Article 37

Entretien des plantations.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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 ou se manifesterait un envahissement anormal d'un quartier par les insectes et leurs larves.

Section 5 : Exécution de travaux

Article 38

Equipement sanitaire et approvisionnement en eau.

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

Article 39

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.

Chapitre III : Aménagement des locaux d'habitation.

Section 1 : Locaux

Article 40

Règles générales d'habilité.

Toutes dispositions doivent être prises pour qu'un chauffage suffisant puisse être assuré.

Tout logement loué ou occupé devra être muni d'une installation intérieure d'alimentation en eau potable provenant de la distribution publique, d'une source ou d'un puits reconnu potable et d'une évacuation réglementaire des eaux usées dans un délai de après la publication du présent règlement.

Cette obligation ne vise pas les locaux faisant l'objet d'une interdiction d'habiter, d'une autorisation de démolition ou d'une opération d'utilité publique.

Lorsque des logements ou pièces isolés sont desservis par un ou plusieurs cabinets d'aisances communs, le nombre de ceux-ci est déterminé en tenant compte du nombre de personnes appelées à en faire usage, sur la base d'au moins un cabinet par 10 occupants. Tout cabinet ne doit pas être distant de plus d'un étage des locaux qu'il dessert, ni de plus de 30 mètres en distance horizontale.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Il est interdit d'affecter à usage privatif des cabinets d'aisances communs lorsque ces conditions ne sont pas remplies.

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

40.1. Ouvertures et ventilations.

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

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

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

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

Lorsque ces pièces de service sont ventilées par un dispositif commun à l'ensemble du logement, ce dispositif doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur *(1)*.

(1) Arrêté du 22 octobre 1969 relatif à l'aération des logements (Journal officiel du 30 octobre 1969).

40.2. Eclairement naturel.

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

40.3. Superficie des pièces.

L'une an moins des pièces principales de logement doit avoir une surface au sens du décret n° 69-596 du 14 juin 1969 supérieure à neuf mètres carrés.

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

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

40.4. Hauteur sous plafond.

La hauteur sous plafond ne doit pas être inférieure à 2,20 mètres.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Article 41

Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs.

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

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

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

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

Section 2 : Evacuation des eaux pluviales et usées

Article 42

Evacuation

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

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

Il est interdit d'évacuer des eaux vannes dans les ouvrages d'évacuation d'eaux pluviales et réciproquement. Par dérogation de l'autorité sanitaire seule l'évacuation d'eaux ménagères peut être tolérée dans lesdits ouvrages lorsque le système d'égout public le permet.

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

Aucune nouvelle chute d'aisance ne peut être établie à l'extérieur des constructions en façade sur rue.

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

Article 43

0cclusion des orifices de vidange des postes d'eau.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

Article 44

Protection contre le reflux des eaux d'égout.

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

Section 3 : Locaux sanitaires

Article 45

Cabinets d'aisances et salles d'eau.

Les salles d'eau et les cabinets d'aisances sont ventilés dans les conditions fixées à l'article 40.

Les murs, plafonds et 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 bains ou de toilette indépendants et qu'ils sont réunis dans la même pièce, celle-ci doit remplir simultanément les conditions réglementaires notamment les conditions d'étanchéité fixées pour chacun de ces locaux considérés isolément par les règlements de constructions et le présent règlement sanitaire.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

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

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

Article 46

Caractéristiques des cuvettes de cabinet d'aisances.

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

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

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

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

Article 47

Cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation et d'évacuation 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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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 4. Par sa conception et son fonctionnement, l'appareil ne doit entraîner aucune pollution du réseau d'amenée d'eau potable.

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

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

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

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

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

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

Section 4 : Ouvrages d'assainissement

Article 48

Dispositifs d'accumulation.

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

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

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

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

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

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

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

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

Article 49

Dispositifs de traitement.

Ces appareils doivent être établis conformément à la réglementation en vigueur *(1)*.

(1) Notamment arrêté du 14 juin 1969 relatif aux fosses septiques et appareils ou dispositifs épurateurs des effluents des bâtiments d'habitation (Journal officiel du 24 juin 1969).

Article 50

Dispositifs d'évacuation.

Les puits perdus et les puisards absorbants destinés à recevoir des eaux usées sont interdits. L'épandage souterrain et les puits filtrants peuvent être autorisés par l'autorité sanitaire dans les conditions prévues par la réglementation.

Section 5 : Installation d'électricité et de gaz, de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude

Article 51

Installations d'électricité.

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

Article 52

Installations de gaz.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Toutes les installations nouvelles ou transformations d'installations de distribution de gaz doivent être conformes aux dispositions réglementaires les concernant 1).

Article 53

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

53.1. Règles générales.

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

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

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

(1) Arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquifiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances (Journal officiel du 24 août 1977).

53.2. Conduits d'évacuation.

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

(1) Toute modification ou adjonction de conduits d'évacuation de gaz de combustion doit être réalisée conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur .

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

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

Lorsque les appareils de production d'eau chaude sont distincts des appareils de chauffage, ils doivent être raccordés sur des conduits différents.

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

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

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

- dans les poêles de construction comportant coffre ou étuve

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

- dans les âtres de cheminées constituant des foyers ouverts, sauf aménagement permanent assurant un tirage normal et une étanchéité suffisante.

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

(1) Notamment arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements (Journal officiel du 30 octobre 1969).

53.3. Ventilation.

Il est interdit d'installer des appareils de chauffage dans des pièces qui ne sont pas munies d'une amenée d'air frais ayant une section libre non condamnable d'au moins 0,50 décimètres carré et dont l'aménagement et l'emplacement ne constituent pas une gêne pour les occupants.

Des chaudières ou générateurs de chauffage central ne peuvent être installés que dans des locaux largement ventilés possédant :

S'ils sont situés au rez-de-chaussée ou en étage

a) en partie basse, une amenée d'air frais aménagée dans les conditions fixées ci-dessus ;

b) en partie haute, une évacuation d'air ayant une section libre non condamnable suffisante et d'au moins 1 décimètre carré, placée près du plafond et débouchant directement à l'extérieur.

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

53.4. Installations de chauffage par air chaud.

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

53.5. Modérateurs.

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

53.6. Clés et registres.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

52.7. Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation.

Il est interdit d'installer un dispositif mécanique de ventilation tel que ventilateur de fenêtre, extracteur de hotte :

- dans les pièces où se trouve un appareil raccordé à un conduit de fumée et utilisant un combustible solide, liquide ou gazeux ;

- dans un local distinct de cette pièce, si ce dispositif est susceptible de provoquer une dépression suffisante pour entraîner un refoulement des gaz de combustion.

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

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

Section 6 : Bruit dans l'habitation

Article 54

Bruit.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Leur choix, leur emplacement et leur condition d'installation doivent être effectués de manière à réduire à leur valeur minimale les bruits transmis.

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

Chapitre IV : Logements garnis et hôtels *(1)*. Locaux affectés à l'hébergement collectif *(2)*.

Section 1 : Généralités

Article 55

Domaine d'application.

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

Les prescriptions du présent chapitre s'appliquent à tous les locaux affectés à l'hébergement collectif sans préjudice des réglementations particulières visant certains d'entre eux *(3)*.

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

(1) Location en meublé : variété de location dont les caractéristiques sont de porter individuellement sur un local et des objets mobiliers (meubles meublants) fournis par le bailleur ou le logeur.
Location en garni : location en meublé dans laquelle le bailleur ou le logeur fournit des prestations secondaires, telles que location de linge, entretien et nettoyage des locaux, préparations culinaires (petits déjeuners), etc.
(2) Loi n° 73-548 du 27 juin 1973 relative à l'hébergement collectif. Décret n° 75-50 du 20 janvier 1975 portant application de ladite loi (Journal officiel du 1e février 1975).
(3) Les foyers de travailleurs, de personnes âgées ou autres sont régis par le décret n° 69-596 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation (Journal officiel du 15 juin 1969) et ses arrêtés d'application.

Article 56

Surveillance.

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

Section 2 : Aménagement des locaux

Article 57

Equipement.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

Dans les chambres, dortoirs et locaux affectés à l'hébergement collectif occupés par cinq personnes ou plus, le volume d'air et la surface au sol ne peuvent être inférieurs à 12 mètres cubes et 5 mètres carrés par personne. Tout dortoir est divisé en boxes individuels largement ouverts sur les dégagements pour assurer le renouvellement d'air. Le dortoir doit comporter en annexe des installations sanitaires en nombre et en qualité conformes à la réglementation concernant les logements-foyers, à savoir

Une salle de douches à raison d'une pomme-douche pour dix personnes ou fraction de dix personnes ;

Des cabinets d'aisances à raison d'un pour dix personnes ou fraction de dix personnes ;

Un lavabo pour trois personnes au maximum ; à titre transitoire sont tolérés les lavabos collectifs comportant un nombre de robinets correspondant au nombre de lits.

57.1. Equipement collectif.

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

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

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

57.2. Equipement des pièces.

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

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

Article 58

Locaux anciens.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

Section 3 : Usage et entretien des locaux

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

Article 60

Entretien.

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

Article 61

Mesures prophylactiques.

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

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

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

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

Article 62

Type de locaux visés.

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

Section 1 : Aménagement des locaux

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

- de l'article 40 ;

- de l'alinéa b de l'article 45.

Section 2 : Ventilation des locaux

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

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

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

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

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

Article 63

Généralités.

63.1. Dispositions de caractère général.

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

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

Dans la suite de cet article, les locaux sont classés, du point de vue de la ventilation, en deux catégories :

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

- les locaux dits " à pollution spécifique " : cuisines, salles d'eau, cabinets d'aisances et tous autres locaux où existent des émissions de produits nocifs ou gênants autres que ceux liés à la seule présence humaine (notamment certains laboratoires et locaux où fonctionnent des

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

appareils susceptibles de dégager des polluants gazeux non rejetés directement à l'extérieur, tels le monoxyde de carbone, le dioxyde de carbone, l'ammoniac, l'ozone).

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

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

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

63.2. Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux.

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

- des locaux de circulation ;

- des locaux peu occupés (archives, dépôts) ;

- des locaux à pollution spécifique.

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

L'air repris dans un seul local et réintroduit dans ce local à l'exclusion de tous autres locaux n'est pas considéré comme de l'air recyclé ; l'air neuf, comme précédemment, peut y être mélangé ou introduit séparément.

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

Article 64

Ventilation mécanique ou naturelle par conduits.

64.1. Locaux à pollution non spécifique.

Dans les locaux à pollution non spécifique, le débit normal d'air neuf à introduire est fixé dans le tableau ci-après en tenant compte des interdictions de fumer *(1).* Ce débit est exprimé en litres par seconde et par occupant en occupation normale.

(1) Les interdictions de fumer découlent de l'application du décret n° 77-1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (Journal officiel du 17 septembre 1977) et du décret n0 73-1007 du 31 octobre 1973 relatif à la protection contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public (Journal officiel du 4 novembre 1973).

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

DÉSIGNATION DES LOCAUX	DÉBIT MINIMAL D'AIR NEUF en litres par seconde et par occupant (de 1,2 hq/m²).	
	Locaux avec interdiction de fumer.	Locaux sans interdiction de fumer.
Locaux d'enseignement :		
Classes, salles d'études, laboratoires (à l'exclusion de ceux à pollution spécifique) :		
Maternelles, primaires et secondaires du 1er cycle.	4	6
Secondaires du 2e cycle et universitaires	5	7
Ateliers	5	7
Locaux d'hébergement :		
Chambres, dortoirs, cellules, salles de repos	5	7
Bureaux et locaux assimilés :		
Tels que locaux d'accueil, bibliothèques, bureaux de poste, banques	5	7
Locaux de réunions :		
Tels que salles de réunions, de spectacles, de culte, clubs, foyers	5	8
Locaux de vente :		
Tels que boutiques, supermarchés	6	8
Locaux de restauration :		
Cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger	6	8
Locaux à usage sportif :		
Par sportif :		
Dans une piscine	4	6
Dans les autres locaux	7	8
Par spectateur	4	6

Pour les locaux où la présence humaine est épisodique (dépôts, archives, circulations, halls d'entrée...) et où l'organisation du plan ne permet pas qu'ils soient ventilés par l'intermédiaire des locaux adjacents, le débit minimal d'air neuf à Introduire est de 0,1 litres par seconde et par mètre carré.

En aucun cas, dans les conditions habituelles d'occupation, la teneur de l'atmosphère en dioxyde de carbone ne doit dépasser 1 p. 1 000 avec tolérance de 1,3 p. 1 000 dans les locaux où il est interdit de fumer.

Si l'occupation des locaux est très variable, la ventilation modulée ou discontinue est admise sous réserve que la teneur en dioxyde de carbone ne dépasse pas les valeurs fixées précédemment.

En cas d'inoccupation des locaux, la ventilation peut être arrêtée ; elle doit cependant être mise en marche avant occupation des locaux et maintenue après celle-ci pendant un temps

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

suffisant.

L'air neuf entrant dans ces locaux doit être pris à l'extérieur sans transiter dans d'autres locaux. Il peut être mélangé à de l'air dit recyclé mais sans que cela puisse réduire le débit minimal d'air neuf, nécessaire à la ventilation, fixé ci-dessus.

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

64.2. Locaux à pollution spécifique.

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

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

DESTINATION DES LOCAUX	DÉBIT MINIMAL D'AIR NEUF
Toilettes :	
Salles de bains ou de douche individuelle (hôtel par exemple)	10 litres/seconde par local.
Cabinet d'aisance isolé	6 litres/seconde par local.
Salles de bains ou de douche individuelle avec cabinet d'aisances	15 litres/seconde par local.
Bains, douches et cabinets d'aisances groupés	5 litres/seconde par occupant potentiel.
Cuisine collective	300 litres/seconde par mètre carré de surface de cuisson.

Si les polluants sont nocifs ou dangereux, ils doivent être captés au voisinage de leur émission.

Sauf exigence particulière (locaux de recherches biologiques par exemple), l'air provenant des locaux à pollution non spécifique (notamment des circulations) peut être admis dans les locaux à pollution spécifique.

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

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

Article 65

Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement.

Lorsque l'introduction de l'air est mécanique, la filtration de l'air doit être réalisée dans les conditions suivantes : après éventuellement une pré-filtration grossière, destinée à retarder le colmatage des filtres installés en zone industrielle ou urbaine, il doit être prévu :

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

a) Pour l'air neuf, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NFX 44012 d'au moins 90 p. 100.

b) Pour l'air recyclé, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NFX 44012 d'au moIns 95 p. 100.

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

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

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

Il est ensuite maintenu en bon état de propreté.

Article 66

Ventilation par ouvrants extérieurs.

66.1. Locaux à pollution non spécifique.

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

- à 6 mètres cubes pour les locaux avec interdiction de fumer ;

- à 8 mètres cubes pour les locaux sans interdiction de fumer.

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

66.2. Locaux à pollution spécifique.

La ventilation par portes, fenêtres ou autres ouvrants donnant sur l'extérieur est admise :

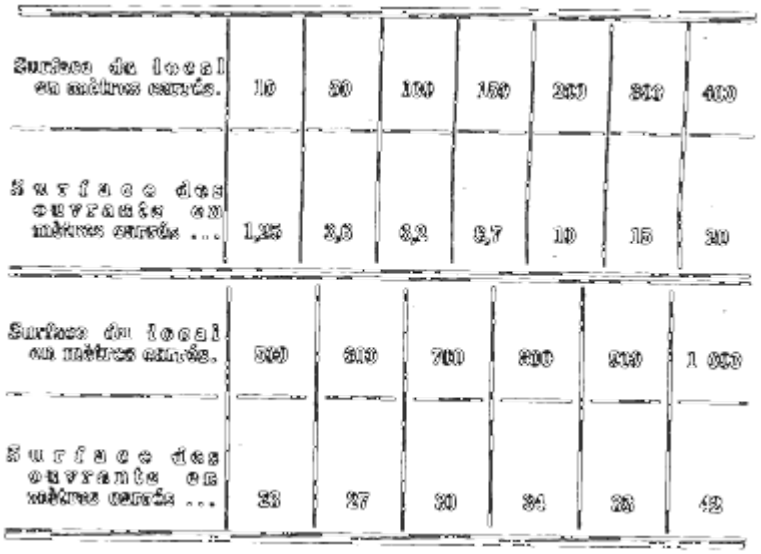
- dans les cabinets d'aisances si le volume de ces locaux est au moins égal à 5 mètres cubes par occupant potentiel ;

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

66.3. Surface des ouvrants.

La surface des ouvrants calculée en fonction du local ne doit pas être inférieure aux valeurs indiquées dans le tableau ci-après :



Surface du local en mètres carrés.	10	20	100	150	200	300	400
Surface des ouvrants en mètres carrés. ...	1,25	2,5	8,2	9,7	10	15	20
Surface du local en mètres carrés.	500	600	700	800	900	1 000	
Surface des ouvrants en mètres carrés. ...	23	27	30	34	38	42	

Pour des locaux dont la surface est supérieure aux valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus, la surface des ouvrants est déterminée à l'aide de la formule suivante :

S = S

81og10S

où

se représente la surface des ouvrants en mètres carrés ;

S représente la surface du local en mètres carrés.

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

Section 3 : Dispositions relatives à l'équipement sanitaire

Article 67

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 de papier hygiénique.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

Article 68

Equipement sanitaire des locaux de sports.

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

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

Article 69

Equipement sanitaire des salles de spectacle.

Il est aménagé au moins un lavabo, un w-c et un urinoir par centaine ou fraction de centaine de personnes susceptibles d'être admises dans ces locaux par période de trois heures. L'urinoir peut être remplacé par un w-c.

Article 70

Etablissements de notation 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 *(1)*.

(1) Arrêté du 13 juin 1969 fixant les règles de sécurité et d'hygiène applicables aux établissements de natation ouverts au public (Journal officiel du 8 juillet 1969).
Loi n° 78-733 du 12 juillet 1978 relative aux piscines et aux baignades aménagées (Journal officiel du 13 juillet 1978).

Article 71 de la circulaire du 9 août 1978

Bains Douches.

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

Ils répondent notamment aux prescriptions suivantes :

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

- après chaque usage, les cabines de douches sont nettoyées au jet, les baignoires sont brossées, désinfectées et rincées.

- leur sol est antidérapant et nettoyé régulièrement.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

- un nombre suffisant de cabinets d'aisances, d'urinoirs et lavabos doivent être installé.

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

Section 4 : Usage et entretien des locaux.

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

- des alinéas 3 et 4 de l'article 24 ;

- des paragraphes 27.1 et 27.2 de l'article 27 ;

- du deuxième alinéa du paragraphe 31.2 (Conduits de ventilation) de l'article 31.

Article 72

Entre tien des locaux.

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

Titre IV : Elimination des déchets et mesures de salubrité générale

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 73

Présentation des déchets à la collecte.

Les personnes desservies par un service de collecte sont tenues de présenter leurs déchets dans les conditions définies par arrêté municipal *(1)*.

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.

(1) Loi n° 75-633 du 15 juillet 1975 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux (Journal officiel du 16 juillet 1975), et les textes pris pour son application notamment le décret n° 77-151 du 7 février 1977 portant application des dispositions concernant les collectivités locales édictées à l'article 12 de ladite loi (Journal officiel du 20 février 1977).

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Article 74

Produits non admis dans les déchets ménagers.

Les déchets ménagers présentés au service de collecte ne doivent contenir aucun produit ou objet susceptible d'exploser, d'enflammer les détritus 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 détritus à arêtes coupantes doivent être préalablement enveloppés.

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

Article 75

Récipients de collecte des ordures ménagères.

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

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

75.1. Poubelles.

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

75.2. Sacs perdus en papier ou en matière plastique pour la collecte des ordures ménagères.

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

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

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

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

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

75.3. Bacs roulants pour déchets solides.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Les bacs roulants ne doivent présenter aucun danger pour les usagers, ils doivent en particulier être immobilisés par un dispositif approprié.

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

75.4. Autres types de récipients.

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

Article 76

Mise des récipients à la disposition des usagers.

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

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

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

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

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

Article 77

Emplacement des récipients à ordures ménagères.

Dans les immeubles collectifs, les récipients mis à la disposition des occupants pour recevoir leurs ordures ménagères doivent être placés à l'intérieur de locaux spéciaux, clos, ventilés. Le sol et les parois de ces locaux doivent être constitués par des matériaux imperméables et imputrescibles ou revêtus de tels matériaux ou enduits ; toutes dispositions doivent être prises pour empêcher l'intrusion des rongeurs ou insectes. Les portes de ces locaux doivent fermer hermétiquement. Un poste de lavage et un système d'évacuation des eaux doivent être établis dans chacun de ces locaux pour faciliter l'entretien dans des conditions telles que ni odeur ni émanation gênante ne puissent pénétrer à l'intérieur des habitations.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

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

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

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

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

Article 78

Evacuation des ordures ménagères par vide-ordures.

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

L'évacuation des ordures ménagères par un conduit de chute aboutissant à un local spécialement aménagé ne peut se faire que par voie sèche, sauf dérogation qui fixera les conditions requises pour qu'il n'en résulte pas de difficultés pour la collecte, l'évacuation et le traitement des ordures et des eaux usées.

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

- des résidus ménagers liquides ;

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

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

doivent être convenablement enveloppés.

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

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

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

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

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

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

Article 79

Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute des vide-ordures.

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

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

Les conduits de chute des vide-ordures sont ramonés et nettoyés périodiquement et au moins deux fois par an. Ils sont maintenus en permanence en bon état d'utilisation et de propreté. Des mesures de désinfection et de désinsectisation peuvent être prescrites par l'autorité sanitaire en cas de nécessité.

Les produits utilisés pour les opérations d'entretien doivent être homologués conformément à la réglementation en vigueur *(1)*.

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

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

Article 80

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

La mise sur la voie publique des récipients d'ordures ménagères en vue de leur enlèvement par le service de collecte ne doit s'effectuer qu'aux heures indiquées et selon les modalités fixées par l'autorité municipale. Cette opération ne doit occasionner ni gêne ni insalubrité pour les usagers de la voie publique.

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

Article 81

Réglementation de la collecte.

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

La fréquence de la collecte des déchets fermentescibles doit être, au moins, hebdomadaire.

Article 82

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 manœuvrables et maintenus fermés en dehors du temps nécessaire au vidage des récipients à ordures des habitants.

Des récipients de grande capacité sans dispositif de couverture sont admis s'ils sont destinés à ne recevoir que les matériaux non fermentescibles séparés par les habitants.de la circulaire du 9 août 1978

Article 83

Broyeurs d'ordures.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Cependant, lorsqu'il s'agit d'une installation de nature exclusivement ménagère, des dérogations peuvent être accordées, par le préfet sur proposition du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales après accord du service chargé de l'exploitation des ouvrages d'assainissement.

Cette dérogation ne peut être accordée que si les caractéristiques des ouvrages d'assainissement publics ou privés concernés sont calculées pour assurer l'évacuation et le traitement des déchets en cause.

L'installation d'un tel système ne dispense pas de la mise en place à l'intérieur des immeubles d'autres systèmes de collecte destinés à évacuer les ordures ménagères qui ne peuvent être introduites dans le broyeur.

Ces appareils sont soumis, en ce qui concerne leur alimentation en eau potable et l'évacuation des eaux usées, aux dispositions du présent règlement.

Le fonctionnement de cet appareil ne doit provoquer aucune nuisance sonore constituant une gêne pour les habitants de l'immeuble.

L'installation électrique actionnant le mécanisme broyeur doit être conforme aux normes en vigueur.

Article 84

Elimination des déchets.

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

Après mise en demeure, les dépôts existants sont supprimés selon la procédure prévue par le code de la santé publique.

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

Le traitement des ordures ménagères collectées doit être réalisé selon les dispositions prévues par les textes en vigueur *(1)*.

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

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

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

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

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

Article 85

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 86

Généralités.

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

86.1. Déchets contaminés.

a) Déchets anatomiques, cadavres d'animaux, fumiers de caractère putrescible ;

b) Tout objet, aliments, matériaux souillés, milieux de culture porteurs de germes pathogènes tels qu'objets à usage unique, plâtres, textiles souillés de caractère non putrescible

c) Produits liquides et déchets d'autopsie.

86.2. Autres déchets non contaminés assimilables aux déchets ménagers.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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 87

Déchets de toutes catégories.

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

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

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

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

Le brûlage à l'air libre de ces déchets est également interdit. Le traitement de ces déchets doit être réalisé selon les dispositions prévues par les textes en vigueur *(1)*.

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

Article 88

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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 heures, II doit se faire à l'abri des Intempéries, de la chaleur, des animaux et des insectes.

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

Article 89

Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers.

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

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

- 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 ;
- le double emballage de ces déchets ;
- la décontamination après usage des récipients utilisés.

Section 3 : Mesures de salubrité générale

Article 90

Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général.

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

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 ;

d) le rinçage des citernes et des appareils ou engins ayant contenu des produits polluants ou toxiques.

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

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

Article 91

Déchargement des matières de vidange.

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

- temporairement dans des citernes étanches et couvertes ;

- dans des usines de traitement dont le fonctionnement aura été préalablement autorisé par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

- dans des stations d'épuration aménagées pour leur permettre d'admettre ces matières de vidanges sans Inconvénient pour leur fonctionnement, soit directement, soit dans certains cas par l'intermédiaire du réseau afférent s'il est apte à les recevoir *(1)*.

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

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

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

- la station ne doit pas être surchargée et doit être en bon état de fonctionnement elle doit être équipée d'un dispositif de dépotage ;

- la charge en DBO, imputable aux matières de vidange doit être inférieure à 20 p. 100 de la charge totale en DBO5 admissible sur la station ;

- le rapport des débits des matières de vidange et de l'effluent global admis sur la station doit rester inférieur à 3 p- 1000.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

Par mise en décharge dans des " déposantes " spécialement aménagées dont l'ouverture aura été préalablement autorisée par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 juillet 1976 après une enquête de commodo et incomniodo *(1)*.

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

Article 92

Utilisation agricole des matières de vidange.

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

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

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

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

L'emploi de l'aéro-aspersion est interdit.

Article 93

Dépôts de matières fermentescibles.

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

Les dépôts des mêmes matières faits en vue d'une utilisation sur des terrains de culture dans un délai maximum d'un an ne peuvent être établis qu'après une déclaration préalable faite à la mairie. Aucun de ces dépôts ne peut avoir un volume supérieur à 2 000 mètres cubes.

Ces dépôts ne doivent jamais être établis, à moins de précautions spéciales, dans une carrière ou toute autre excavation, ni à moins de 35 mètres des puits, sources, cours d'eau, baignades,

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

plages, parcs à coquillages, terrains de sport ou de camping.

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

Article 94

Utilisation agricole des résidus verts.

Lorsqu'elles ne sont pas constituées en dépôt conformément aux prescriptions de l'article précédent, les ordures ménagères, mares de fruits, drêches et pulpes utilisés pour la culture sont répandus et enfouis par un labour assez profond huit jours au plus tard après leur arrivée sur le terrain.

Article 95

Mesures particulières visant les ports de plaisance.

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

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

Chacun de ces groupes comprend :

Par tranche de 25 postes d'amarrage : 1 w-c, 1 urinoir, 1 lavabo et 1 douche ;

En outre par tranche de 50 postes d'amarrage 1 bac à laver.

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

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

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

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

Les quais et appontements doivent être équipés de récipients munis d'un dispositif de fermeture et d'une capacité minimale de 75 litres.

Leur espacement ne doit pas excéder 35 mètres.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

Les installations en exploitation seront rendues conformes aux présentes instructions avant le……réserve faite des cas où des mesures urgentes s'avéreraient nécessaires.

Article 96

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.

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

Le cardage des matelas est interdit sur la voie publique et dans les courettes.

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

Cette prescription s'applique en particulier aux travaux de voirie et de démolition des constructions.

Article 97

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 transport publics en vue de prévenir les risques imputables aux déjections de quelque nature qu'elles soient.

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

Des mesures de désinfection peuvent être prescrites par 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 bacs à sable est interdit aux animaux et le sable doit être changé ou désinfecté en tant que de 'besoin.

Article 98

Cadavres d'animaux.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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 bétoires, 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 prévus dans la réglementation des eaux potables.

Leur destruction est assurée conformément aux prescriptions des articles 241, 2M, 265 et 274 du code rural et compte tenu des dispositions prises en vertu de la loi du 10 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement *(1)*.

(1) Circulaire du 29 juin 1977 relative à la prévention des pollutions et nuisances d'équarrissages (Journal officiel du 21 août 1977).

Article 99

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 règle. ment, ils doivent respecter les prescriptions ci-après :

99. 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.

99.2. Mesures générales de propreté et de salubrité.

Il est interdit d'effectuer des dépôts de quelque nature que ce soit, sauf autorisation spéciale, sur toute partie de la voie publique, d'y pousser ou projeter les ordures ou résidus de 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 on édicules d'utilité publique ou sur les bancs des rues et des promenades, tous papiers, imprimés ou non, journaux, prospectus, cartonnages, boîtes, enveloppes, emballages divers et généralement tous objets ou matières susceptibles de salir ou d'obstruer tout ou partie de la vole publique.

II est interdit d'y jeter, déposer ou abandonner des pelures, épluchures et résidus de fruits 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.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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 riverains.

Il est interdit d'apposer des inscriptions ou des affiches, papillons, prospectus... autres que ceux réglementaires et nécessaires à la circulation sur les revêtements de la voie publique et sur tous les ouvrages qui en dépendent, sauf dans certaines conditions, prévus par la réglementation en vigueur *(1)*.

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

(1) Décret n° 76-148 du 11 février 1976 relatif à la publicité et aux enseignes visibles des voies ouvertes à la circulation publique (Journal officiel du 14 février 1976).
Arrêté du 14 octobre 1977 fixant les conditions d'utilisation du mobilier urbain comme support publicitaire (Journal officiel du 6 novembre 1977).

99.3. Projection d'eaux usées sur la voie publique.

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

99.4. 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.

99.5. Marchés.

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

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Il est interdit aux marchands ambulants de projeter sur la voie publique tous détritus, déchets et emballages. Ils sont tenus de conserver leurs emplacements en bon état de propreté.

99.5. Animaux.

II 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.

99.7. 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 clôtures assurant une protection et une interdiction de pénétrer efficaces.

99.8. Neige et glaces.

Des arrêtés municipaux fixent les obligations spéciales des riverains des voies publiques en temps de neige et de verglas.

Article 100

Salubrité des voies privées.

100.1. Dispositions générales *(1)*.

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

(1) En outre, ordonnance n 58-928 du 7 octobre 1958 modifiant la loi du 22 juillet 1912 relative à l'assainissement des voies privées et la loi du 15 mai 1930 relative à l'assainissement d'office et au classement d'office des voies privées de Paris (Journal officiel du 11 octobre 1958).

100.2. Etablissement, entretien et nettoiement.

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.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

En cas de neige et de gel, les propriétaires riverains des voies privées non ouvertes à la circulation publique ou leurs préposés sont tenus dans le moindre délai de déblayer la neige et le verglas jusqu'au milieu de la chaussée devant leur immeuble.

Les neiges et les glaces ne doivent pas être poussées à l'égout, ni vers les voies publiques. Les tampons de regard et les bouches d'égout, ainsi que les bouches de lavage, doivent demeurer libres.

100.3. Enlèvement des ordures ménagères.

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

100.4. Evacuation des eaux et matières usées.

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

Titre V : Le bruit

Article 101

Bruits émis sur les lieux accessibles au public.

101.1. Interdiction de certains bruits gênants.

Sur les lieux et dans les locaux accessibles au public, sont interdits les bruits gênants 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. En particulier, l'usage des postes récepteurs de radio, de magnétophones, d'électrophones est interdit à moins que ces appareils ne soient utilisés exclusivement avec des écouteurs ; l'usage des pétards, artifices, armes à feu et tous autres engins, objets et dispositifs bruyants similaires, ainsi que les jouets bruyants, tels que tambours, trompettes, sifflets, etc.

Tous travaux bruyants professionnels ou particuliers et, notamment toute réparation ou réglage de moteur, quelle qu'en soit la puissance. Toutefois, une réparation de courte durée, permettant la remise en service d'un véhicule immobilisé par une avarie fortuite en cours de circulation, sera tolérée.

101.2. Octroi de dérogations.

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

101.3. 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 particulièrement sensibles du fait de la proximité d'hôpitaux, d'établissements d'enseignement et de recherche, de crèches, de maternités, de maisons de convalescence et de retraite, 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.

101.4. Véhicules automobiles.

Sont soumis aux prescriptions du code de la route, et notamment de son article R. 70 et des arrêtés d'application y afférents, les dispositifs d'échappement des véhicules à moteur.

Compte tenu du bruit et des vibrations occasionnés par les véhicules lourds, l'autorité locale peut définir pour ceux-ci un itinéraire préférentiel pour la traversée des agglomérations.

101.5. Engins de chantier.

Les engins de chantier sont soumis à la réglementation relative à leur homologation *(1)*.

(1) Décret n° 69-380 du '18 avril 1969 relatif à l'insonorisation des engins de chantier (Journal officiel du 25 avril 1969) et différents textes d'application de ce décret.

Article 102

Bruits émis en dehors des lieux accessibles au public *(2)*.

102.1. Etablissements industriels.

Les établissements industriels, commerciaux, ainsi que les collectivités ou communautés ont interdiction d'émettre à l'extérieur de leurs locaux des bruits occasionnant une gêne pour le voisinage.

Les mouvements de personnel peuvent être réglés au moyen de signaux sonores à la condition expresse que la durée d'utilisation n'excède pas 15 secondes.

(2) Circulaire du 13 mars 1973 relative à l'utilisation de véhicules tous terrains (Journal officiel du 10 avril 1973).
Circulaire n° 150 du 28 mars 1961 relative à la lutte contre le bruit.
Circulaire n° 308 du 22 mai 1965 relative à l'utilisation des haut-parleurs.

102.2. Etablissements ouverts au public.

Les propriétaires directeurs ou gérants d'établissement ouverts au public, tels que cafés, bals, bars, théâtres, cinémas, doivent prendre toutes mesures utiles pour que les bruits émanant de

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

ces locaux ne soient pas gênants pour le voisinage.

102.3. Ateliers et magasins de diverses natures.

Les responsables des établissements, ateliers et magasins de toutes natures, publics ou privés, les occupants des locaux d'habitation, doivent veiller à ce qu'aucun bruit impulsionnel ou continu émanant des bâtiments et exploitations n'occasionne de gêne.

102.4. Locaux d'habitation et propriétés.

Les occupants des locaux d'habitation ou de leurs dépendances doivent prendre toutes précautions pour que le voisinage ne soit pas troublé par les bruits émanant de ces locaux, tels que ceux provenant de phonographes, magnétophones, appareils de radiodiffusion et de télévision, instruments de musique, appareils de musique, appareils ménagers, ainsi que ceux résultant du port de souliers à semelles dures, ou de la pratique d'activités ou de jeux non adaptés à ces locaux.

Les bruits émis à l'intérieur des propriétés, tels que ceux qui proviennent de porte-voix, tirs d'artifices, de pétards, d'armes à feux, de moteurs à échappement libre, travaux industriels, agricoles, horticoles, commerciaux, peuvent être interdits ou réglementés, compte tenu du lieu et de l'heure.

102.5. Animaux.

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

102.6. Appareils utilisés pour la protection des cultures.

Les périodes d'utilisation des appareils bruyants par les agriculteurs pour la protection de leurs cultures contre les dégâts causés par les animaux seront réglementées, à l'initiative de l'autorité locale, dans le cadre du présent règlement et de l'article L. 131-2, 2 alinéa, du code des communes ou, le cas échéant, de l'article L. 131-13 du même code.

Circulaire n° 6417 du 15 juillet 1975 relative à l'utilisation des machines parlantes dans les lieux publics.

Circulaire n° 9748 du 24 octobre 1975 relative aux bruits dus aux établissements ouverts au public.

Circulaire n° 1887 du 14 avril 1976 relative à l'utilisation de dispositifs sonores pour la protection des cultures.

Circulaire n° 3055 du 21 juin 1976 relative à une instruction sur le bruit dû aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Circulaire n° 3620 du 6 juillet 1976 relative à la réglementation d'usage des matériels bruyants.

102.7. Activités bruyantes exercées par des entrepreneurs ou artisans.

Les entrepreneurs ou artisans exerçant des professions qui exigent l'emploi d'appareils susceptibles d'occasionner un bruit intense hors des ateliers et perturbant le repos ou la

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

tranquillité des voisins ne peuvent exercer leurs travaux qu'à des périodes et des conditions d'utilisation fixées par l'autorité locale.

102.8. Utilisation de véhicules " tous terrains "

L'utilisation en forêts ou autres lieux de promenades de véhicules tous terrains dans des conditions telles qu'elles constituent un danger pour la sécurité ou une gêne pour la tranquillité des promeneurs ou touristes, est réglementée par arrêté municipal pris dans les formes définies par la réglementation en vigueur (1).

Article 103

Voie: fluviales publiques ou privées accessibles au public.

Sous réserve des dispositions régissant la navigation fluviale (2), l'échappement libre des moteurs, en particulier dans la traversée des agglomérations, est interdit. Le niveau sonore ne doit pas dépasser le seuil au-delà duquel serait provoqué une gêne ou un danger pour les populations riveraines.

Article 104

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

Sous réserve des dispositions applicables à la navigation aérienne (3), 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.

(1) Circulaire du 13 mars 1973 relative à l'utilisation de véhiculez tous terrains (Journal officiel du 10 avril 1973).

(2) Arrêté du 20 mai 1966 relatif aux mesures destinées à lutter contre les bruits produits par les bateaux de navigation intérieure (Journal officiel du 9 juIn 1966).

(2) Arrêté du 10 octobre 1957 relatif au survol des agglomérations et des rassemblements de personnes et d'animaux (Journal officiel du 5 novembre 1957)

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

Section 1 : Mesures générales

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

Article 106

Isolement des malades.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

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

Article 107

Surveillance sanitaire.

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

Article 108

Sortie des malades.

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

Dans le cas où un malade atteint d'une des maladies ayant nécessité son isolement en milieu hospitalier visées aux articles 106 et 107 ci-dessus quitte un établissement hospitalier avant que tout danger de contamination ait disparu, avis et motifs en seront 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 109

Surveillance scolaire.

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

Article 110

Transport des malades.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

Section 2 : Contamination du milieu et des objets par les contagieux

Article 111

Protection contre tes déjections ou excrétions contagieuses de personnes atteintes de maladies à déclaration obligatoire.

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

(1) Décret n° 87-743 du 30 août 1967 portant règlement d'administration publique relatif aux conditions que doivent remplir les procédés, produits et appareils destinés à la désinfection obligatoire (Journal officiel du 2 septembre 1967).

Arrêté du 30 août 1967 (JournaL officiel du 2 septembre 1967).

Arrêté du 19 août 1974 (Journal officiel du 9 octobre 1974).

Article 112

Désinfection en cours de maladie.

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

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

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

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

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Article 113

Désinfection terminale.

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

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

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

Article 114

Organisation de la désinfection.

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

Article 115

Appareils de désinfection.

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

Article 116

Centres d'hébergement de personnes sans domicile.

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

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

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

Section 3 : Locaux professionnels des coiffeurs, manicures, pédicures et esthéticiennes

Article 117

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Aménagements des locaux professionnels des coiffeurs, manucures, pédicures et esthéticiennes.

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

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

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

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

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

(1) Loi n 75-535 du 30 juin 1975 sur les institutions sociales et médico-sociales (Journal officiel du 1er juillet 1975).

Décret n° 76-526 du 15 juin 1976 (Journal officiel du 18 juin 1976) et circulaire du 15 juin 1976 (Journal officiel du 30 juillet 1976) relatifs à l'application des articles 185 et 185-3 du code de la famille et de l'aide sociale étendant l'aide sociale à de nouvelles catégories de bénéficiaires et relatifs aux centres d'hébergement et de réadaptation.

(2) Code du travail : Hygiène et sécurité des travailleurs.

Article 118

Hygiène générale.

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

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

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

Les serviettes sont renouvelées pour chaque client.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

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

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

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 119

Rongeurs.

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

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

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

Article 120

Jets de nourriture aux animaux.

Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels.

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

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

Article 121

Insectes.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

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

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

Article 122

Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité.

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

Article 123.

Autres vecteurs.

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

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

Section 5 : Opérations funéraires

Article 124

Opérations funéraires.

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

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

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

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

(1) Décret n° 76.435 du 18 mai 1976 modifiant le décret du 31 décembre 1941 codifiant les textes relatifs aux opérations d'inhumation, d'exhumation, d'incinération et de transport des corps (Journal officiel du 20 mai 1976).

Titre VII : Hygiène de l'alimentation

Section 1 : Dispositions générales

Article 125

Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation *(2)*.

125.1. Magasins de vente.

Ces locaux doivent être aérés, ventilés et correctement éclairés. Ils doivent pouvoir être fermés sur la voie publique par un ou plusieurs dispositifs appropriés de manière à protéger les denrées du soleil et des pollutions de toute nature. L'utilisation des sous-sols, ainsi que des pièces sans fenêtres, est interdite, sauf dérogation autorisée.

(2) En outre, pour les magasins d'alimentation distribuant des denrées animales ou d'origine animale, décret n° 71.636 du 21 juillet 1971 pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (Journal officiel du 1er août 1971).

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

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

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

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

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

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

L'accès des animaux, notamment des chiens, est interdit. Cette interdiction doit être affichée à l'entrée de chaque magasin.

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

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

Si un débit de boisson à consommer sur place est installé dans le même local, il doit être nettement séparé du lieu de débit de denrées alimentaires.

(1) Décret n° 77-1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (Journal officiel du 17 septembre 1977).
(2) Décret n° 73.138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets (Journal officiel du 15 février 1973).

125.2. Resserres.

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

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

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

125.3. Voitures boutiques.

Sans préjudice des réglementations particulières les concernant *(1)*, les voitures boutiques affectées à la vente ambulante de denrées alimentaires sont soumises aux mêmes règles d'entretien et d'aménagement que les magasins de vente, à l'exception de certaines règles, relatives à la construction qui ne peuvent être appliquées à des véhicules.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

Article 126

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

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

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

Article 127

Protection des denrées.

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

Elles doivent être délivrées aux consommateurs soit préemballées ou conditionnées, soit protégées d'une enveloppe en matière isolante ou en papier. Ces matériaux et papiers doivent présenter toute qualité hygiénique et être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (2).

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.

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

Article 128

Déchets.

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

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

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

Article 129

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Transport des denrées alimentaires.

129. 1. Généralités.

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

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

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

129.2. Transports terrestres de denrées périssables.

Les conditions de transport terrestre des denrées périssables, qu'elles soient à l'état frais, congelé ou surgelé, sont précisées par la réglementation spécifique en vigueur *(1)*.

Il s'agit notamment du transport :

- des viandes et abats, c'est-à-dire de toutes les parties d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins et de gibier ;
- de poissons, mollusques et crustacés, vivants ou non ;
- du lait et des œufs ;
- des glaces et crèmes glacées ;
- des produits transformés d'origine animale (produits laitiers, ovo produits, produits de charcuterie) ;
- des denrées d'origine végétale surgelées.

129.3. Transport de glace alimentaire.

Ce transport est effectué selon les dispositions de la réglementation en vigueur *(2)*.

(1) Arrêté du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (Journal officiel du 20 mars 1974).
(2) Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L 25-1 du code de la santé publique (eaux potables) (Journal officiel du 26 août 1961).

129.4. Transport du pain.

Le pain doit être transporté contenu dans un matériau du type emballage perdu ou dans des récipients facilement nettoyables, maintenus constamment en bon état de propreté et conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur *(1)*.

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

Article 130

Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

Sans préjudice des dispositions spéciales visées à l'article 125 ci-dessus relatif aux prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, les règles suivantes sont

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

applicables aux ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

130.1. Entretien des locaux.

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

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

130.2. Evacuation des eaux.

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

130.3. Aération et ventilation.

L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation rapide des buées et vapeurs de cuisson. Si ces locaux sont situés en sous-sol, la ventilation doit être mécanique et l'air introduit dans le local doit faire l'objet d'une filtration préalable dans les conditions définies à l'article 64.

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

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

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

130.4. Usage des locaux.

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

130.5. Protection contre les insectes.

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

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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, passoires et étamines, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté. Ils seront nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage manuel ou mécanique, à l'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivi d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination et éliminant tout résidu alimentaire *(1).*

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

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

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

130.7. Elimination des déchets.

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

130.8. Conditions de conservation des denrées périssables.

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

130.9. Fumoirs.

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

130.10. Etablissements de collecte et de transformation du lait.

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

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

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

Article 131

Distribution automatique d'aliments.

131.1. Emplacement.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

131.2. Conditions applicables aux denrées.

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

131.3. Appareils distributeurs de bonbons et de friandises.

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

131.4. Prescriptions concernant les matériaux.

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

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

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

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

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

131.5. Contrôle.

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

Article 132

Hygiène du personnel.

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur *(1)*, les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte,

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire ; ces prescriptions sont placées sous la responsabilité de l'employeur.

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

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

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

Le personnel doit utiliser les installations sanitaires mises à sa disposition. Ces installations comportent :

- des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant ;
- des cabinets d'aisances ne communiquant pas avec les locaux visés au présent titre. Une affiche recommandera aux utilisateurs le lavage des mains en sortant des lieux d'aisances ;
- des lavabos placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos sont pourvus d'eau courante ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains.

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

(1) Code du travail.
Décret n 71-636 du 21 juillet 1971 (Journal officiel du 1er août 1971) et arrêté d'application.
Arrêté du 10 mars 1977 relatIf à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (Journal officiel du 31 mars 1977).

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

Article 136

Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées.

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

- le matériel servant à la fabrication ;
- la température des produits mis en vente ;
- leur manipulation.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

(1) Décret modifié du 15 avril 1912 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1" août 1905 en ce qui concerne les denrées alimentaires.
Décret n° 49.438 du 29 mars 1949 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne le commerce des glaces et des crèmes glacées (Journal officiel du 30 mars 1949).
Arrêté du 13 septembre 1967 relatif à la qualité hygiénique et au contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées (Journal officiel du 17 octobre 1967).
Arrêté du 13 septembre 1967 fixant les prescriptions d'hygiène applicables aux locaux de fabrication d entreposage et de vente ainsi qu au matériel et aux conditions de manipulation en ce qui concerne les glaces et crèmes glacées (Journal officiel du 17 octobre 1967).

Section 4 : Viande. - Gibier. - Volaille. - Oeufs

Article 137

Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volaille, de gibier et plats cuisinés.

Outre les prescriptions 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 juxtaposes sont utilisés, ils doivent être facilement jointifs. Le reste des murs et le plafond doivent être enduits de peinture lavable. Les angles sont arrondis, tout au moins aux raccordements avec le sol.

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

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

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

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

D'une manière générale, et quel que soit le lieu d'exposition des viandes à 1'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.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur *(2)*.

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

L'attendrissage de la viande est interdit dans les collectivités notamment dans les établissements scolaires et universitaires *(3)*.

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

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

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

(1) Arrêté du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (Journal officiel du 20 mars 1974).
(2) Arrêté du 15 mai 1974 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine (Journal officiel du 26 juin 1974).
(3) Circulaire du 6 mars 1968 relative aux mesures de prophylaxie à prendre en matière alimentaire dans les établissements publics scolaires et universitaires (Journal officiel du 5 mal 1968).

Article 138 de la circulaire du 9 août 1978

Dispositions particulières pour les denrées dont La vente constitue ne une activité partielle de l'établissement.

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

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

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Article 139

Œufs.

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

Les œufs vendus en coquille doivent être naturellement propres.

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

Article 140

Abattoirs.

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

(1) Décret du 17 septembre 1969 (Journal officiel du 19 septembre 1969), modifié par le décret du 11 août 1976 relatif au commerce des œufs (Journal officiel du 19 août 1976).
(2) Décret n 71-636 du 21 juillet 1971 (Journal officiel du 1er août 1971).

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

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

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

Section 5 : Produits de la mer

Article 141

Magasins et réserves de produits de la mer.

Sans préjudice de l'application des articles ci-dessus, les conditions d'exploitation de produits de la mer et d'eau douce sont définies par les règlements particuliers relatifs à ces denrées *(1)*.

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

Sont notamment interdits :

- l'arrosage des huîtres et des coquillages et le trempage en eau de mer ;
- le rafraîchissement avec de la glace non alimentaire ou au moyen de feuillages, d'herbes ou de tissus imbibés d'eau non potable ;
- la vente de lots non munis de l'étiquette de salubrité apparente ;

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

- 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 142 de la circulaire du 9 août 1978

Généralités.

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

b) La réglementation sur les pesticides s'applique à l'ensemble des aliments végétaux *(2)*.

(1) Décret du 20 août 1939 relatif à la salubrité des huîtres, moules et autres coquillages. Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (Journal officiel du 1er août 1971). Arrêtés des 1er 2, 3 et 4 octobre 1973 fixant les règles d'hygiène relatives aux produits de la mer et d'eau douce (Journal officiel du 25 novembre 1973 ; .
(2) Arrêté du 20 juillet 1956.

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

Article 143

Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées.

143.1. Conditions d'exploitation.

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

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

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

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

1° Eaux indemnes d'infestation parasitologique et utilisées dans le voisinage immédiat des puits ou des sources dont elles proviennent, à condition que ces dernières ne soient pas alimentées par des eaux courantes de surface ; ces eaux doivent être d'une qualité bactériologique satisfaisante et, notamment, ne pas contenir plus de dix coliformes fécaux ni plus de dix streptocoques fécaux pour 100 ml. Les analyses bactériologiques et parasitologiques sont effectuées une fois par mois pendant les trois mois qui précèdent la

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

première ouverture. De plus, les eaux doivent faire l'objet d'au moins une analyse chimique destinée à mettre en évidence les substances toxiques ou les constituants organiques révélateurs d'une contamination.

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

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

L'utilisation d'engrais non chimiques est interdite.

1432. Contrôle des exploitations.

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

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

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

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

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

143.3. Contrôle des ventes des cressonnières.

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

Article 144

Fruits et légumes.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

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

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

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

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

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

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

Article 145

Les champignons.

145.1. Champignons cultivés

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

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

3° Chaque emballage doit porter, soit par inscription directe, soit au moyen d'une étiquette solidement fixée : les nom et adresse de l'emballeur ou son identification symbolique délivrée par le service de la répression des fraudes ; les nom et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballeur ; le nom de l'espèce e et lorsque celle-ci n'est pas notoirement connue, son nom botanique.

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

145.2. Champignons sauvages.

Les champignons sauvages (ou sylvestre) c'est-à-dire ceux qui ne proviennent pas d'une culture, ne pourront être commercialisés que s'ils sont accompagnés d'un certificat de comestibilité délivré par les agents habilités à cet effet. Toutefois, pourront être commercialisées, sous la responsabilité des vendeurs, certaines espèces notoirement connues

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

et nommément désignées par l'autorité sanitaire ; celles-ci doivent être en bon état sanitaire et constituées de toutes leurs parties.

Article 146

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

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

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

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

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

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

Article 147

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

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

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

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

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

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

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

Une panneterie d'une superficie minimale de 8 mètres carrés, close et en communication directe avec le magasin de vente, munie de casiers, étagères ou paniers afin que les pains tenus en réserve soient à l'abri de toute pollution.

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Les locaux de vente doivent être disposés de manière que l'air y soit constamment renouvelé. Dans le cas ou ils ne présentent pas d'ouverture du côté opposé a la façade, ils doivent comporter un conduit de ventilation réglementaire s'ouvrant dans la partie du plafond la plus éloignée de l'accès extérieur et s'élevant jusqu'au-dessus de la partie la plus élevée de la construction ou toute autre installation assurant une ventilation efficace.

147.2. Dépôts de pain.

Ces locaux doivent disposer d'un emplacement réservé à la vente du pain, distinct des autres activités. Le pain peut être entreposé dans une armoire fermée,

Article 148

Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie.

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

(1) Décret n°72.937 du 12 octobre 1972 portant application de la loi du 1eraoût 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les conditions de vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que les règles d'étiquetage et de présentation de celles de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail (Journal officiel du 14 octobre 1972).

Section 7 : Denrées congelées et surgelées

Article 149

Denrées congelées et surgelées.

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

- à l'emballage et au transport ;
- au maintien d'une température minimum depuis leur fabrication jusqu'à leur mise en vente ;
- aux conditions dans lesquelles la recongélation est autorisée.

Section 8 : Aliments non traditionnels

Article 150

Définition des aliments non traditionnels.

On appelle aliments non traditionnels, les aliments et substances alimentaires provenant soit d'une matière première considérée comme alimentaire mais profondémer4 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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

- des farines d'origine animales ou végétales riches en protéines ;
- les levures cultivées sur alcanes ou autres substrats non alimentaires ;
- les isolats de protéines préparées à partir de diverses farines animales ou végétales, de feuilles, d'herbes ou de levures grâce auxquelles sont élaborées les protéines texturées et les AIV (aliments imitant la viande).

Article 151

Prescriptions applicables à la fabrication, à ta détention et à la mise en vente d'aliments non traditionnels.

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

(1) Circulaire du 15 juillet 1953 fixant les dénominations de vente des produits alimentaires traités par le froid.

Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 relatif aux produits surgelés (Journal officiel du 13 septembre 1964).

Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (Journal officiel du 31 juillet 1974).

Section 9 : La restauration collective

Article 152

Hygiène des restaurants et locaux similaires.

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

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

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

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

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

4. Des cabinets d'aisances en nombre suffisant, sont mis à la disposition de la clientèle. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servis les repas ni avec tous les autres locaux renfermant des denrées alimentaires ; ils doivent répondre aux prescriptions de l'article 46 du présent règlement.

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

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

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

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

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

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

(1) Décret n° 71.636 du 21 juillet 1971 (Journal officiel du 1er août 1971).

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

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

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

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

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

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Titre VIII : Dispositions diverses

Article 153

Dérogations.

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

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

Article 154

Pénalités.

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'une amende de 80 F à 160 F. En cas de récidive, l'amende peut être portée à 600 F (décret n° 73-502 du 21 mai 1973 relatif aux infractions a certaines dispositions du titre Ier du livre Ier du code de la santé publique, art 3).

(1) Arrêté du 26 juin 1974 (Journal officiel des 15 et 16 juillet 19741) réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

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

Article 155

Constatation des infractions.

Les infractions sont constatées dans les conditions prévues à l'article L. 48 du code de la santé publique.

Article 156

Exécution.

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

Copie de https://aida.ineris.fr/reglementation/circulaire-090878-relative-a-revision-reglement-sanitaire-departemental-type, enregistrée le 1er novembre 2026

Thématiques liées

Installations Classées et nomenclature ICPE > Dispositions générales

Thématiques liées

Installations Classées et nomenclature ICPE > Dispositions générales

© Ineris 2026. Tous droits réservés.