

Délibération

Générale

colonial

## DELIBERATION n° 472/6e L rendant exécutoire la délibération n° 472/6e L du 24 mai 1968 de la Chambre des Députés du Territoire Français des Afars et des Issas portant règlement d'hygiène et de voirie dans le Territoire Français des Afars et des Issas .

n° 472/6e L

Ministère

MINISTERE DE LA SANTE PUBLIQUE ET DES LOIS SOCIALES

Date de publication

24 mai 1968

Numéro JO

n° 12 du 25/06/1968

Date du numéro

25 juin 1968

### VISAS

**Vu** la loi n° 67-521 du 3 juillet 1967 relative à l'organisation du Territoire Français des Afars et des Issas, notamment son article 31, III, § d et m. et IV, § f

**Vu** le décret du 29 juillet 1924 portant fixation et organisation du domaine et des servitudes d'utilité publique et déterminant le régime des terres dans le Territoire

**Vu** l'arrêté du 8 décembre 1925 déterminant les conditions d'application du décret du 29 juillet 1924 susvisé

**Vu** l'arrêté n° 820 du 26 novembre 1934 modifié par les arrêtés n° 1120 du 29 novembre 1937 et n° 273 du 4 mars 1949 portant règlement de voirie et de police de la ville de Djibouti

**Vu** le décret du 7 mars 1940 portant réglementation des établissements dangereux, insalubres ou incommodes dans le Territoire

**Vu** l'arrêté n° 192 du 1er mars 1943 portant classement des établissements dangereux, insalubres ou incommodes en application du décret du 7 mars 1940

**Vu** l'arrêté n° 9 61-74/SPCG du 29 juin 1961 fixant les modalités d'application du décret du 7 mars 1940 sur les établissements dangereux, insalubres ou incommodes

**Vu** l'arrêté du 11 janvier 1944 instituant un Service d'Hygiène à Djibouti

**Vu** l'arrêté n° 80 du 23 janvier 1950 portant organisation et codification du Service d'Hygiène du Territoire, modifié et complété par les arrêtés n° 661 du 19 juin 1952, n° 1246 du 18 octobre 1954 et n° 61-8/SPCG du 6 février 1961

**Vu** la loi n° 52-33 du 7 janvier 1952 et le décret n° 57-755 du 14 mars 1952 portant règlement de police

**Vu** l'arrêté n° 1119 du 1er août 1956, réglementant l'inspection des denrées alimentaires, des produits et sous-produits d'origine animale

**Vu** l'arrêté n° 19/SG/CD du 23 octobre 1967 rendant exécutoire la délibération n° 405/6° L du 16 septembre 1967 de la Commission permanente de la Chambre des Députés portant organisation du Service d'Hygiène et d'Epidémiologie du Territoire Français des Afars et des Issas

**Vu**

la délibération no 450/6e L du 13 janvier 1968 de la Commission permanente de la Chambre des Députés instituant une nouvelle échelle des peines sanctionnant les infractions aux réglementations issues des délibérations de la Chambre des Députés

Sur proposition du Conseil de Gouvernement dans sa séance du 10 avril 1968

A adopté dans sa séance du 24 mai 1968 la délibération dont la teneur suit :

## TEXTE INTÉGRAL

---

### PRÉAMBULE

---

#### Art. 1er

— La présente délibération fixe les règles qui doivent être observées en matière d'hygiène dans l'ensemble du Territoire, en ce qui concerne la voie publique, l'habitat, l'alimentation, l'élimination des eaux et matières usées, la lutte contre les rats et insectes, la prophylaxie des maladies infectieuses, et édicte les sanctions applicables aux infractions à ces règles. TITRE PREMIER Voirie

---

#### Art. 2

— Tout habitant est tenu de faire balayer régulièrement tous les jours, avant 8 heures du matin, le trottoir et le caniveau devant isa imañson, | COUT, boutique; jardin ou tout emplacement qu'il possède en jouissance. Les habitants d'immeubles collectifs sont tenus solidairement à cette obligation. L'obligation du balayage du trottoir et du caniveau porte sur la surface déterminée par la longueur de l'immeuble riverain (maison, cour, boutique, jardin). Dans le cas d'immeubles non bordés de trottoir, l'obligation du balayage s'explique, dans les conditions définies ci-dessus, jusqu'au milieu de la voie publique, dans la limite maximum de 6 mètres, à compter de la façade desdits immeubles. Les boues et immondices collectées au cours du balayage doivent être mises en tas sur le trottoir en vue de leur enlèvement et n'être poussées ni devant les propriétés voisines, ni sur la chaussée ; dans le cas d'immeubles non bordés de trottoirs, elles seront déposées sur la chaussée en bordure desdits immeubles.

---

#### Art. 3

— Les ordures ménagères doivent obligatoirement être collectées dans des récipients ad hoc, dits poubelles. Tout occupant d'un immeuble ou, dans le cas d'immeubles collectifs, tout occupant d'une fraction d'immeuble, que l'usage de cet immeuble soit à destination d'habitation ou de commerce, doit posséder au minimum un de ces récipients et autant de récipients supplémentaires que la quantité des ordures ménagères produites le nécessite. Ces récipients doivent être étanches, constitués de matériaux imperméables et munis d'un mode de fermeture interdisant leur accès aux mouches, rongeurs et tous autres animaux. Leur assise doit être telle qu'ils ne puissent être renversés par les chiens ou tous autres animaux. Leur contenance maximum doit être de cinquante litres. Les agents de la voirie sont chargés d'enlever les récipients et de les vider dans des camions-bennes appropriés, à intervalles réguliers. Dans le délai d'une heure après le passage du camion, ces récipients doivent être rentrés par les habitants et ne peuvent en aucun cas séjourner plus longtemps sur la voie publique. Ils doivent être tenus dans le plus grand état de propreté et au besoin désinfectés. Art. 4 — Sont considérés comme ordures ménagères les détritres de petit volume, les balayures et immondices pouvant être contenus dans les récipients désignés ci-dessus. Il est absolument interdit d'y déposer des matières fécales ou des résidus et matières passés à l'état de putréfaction et répandant une odeur putride. Les cartons, caisses d'emballage et autres objets volumineux ne sont pas considérés comme ordures et ne sont pas enlevés par le Service de la Voirie.

---

#### Art. 5

— Nul ne peut déposer sur la voie publique aucune ordure après le passage des voitures de nettoyage dont l'horaire est rendu public.

---

#### Art. 6

---

— Il est expressément défendu de déposer dans les rues, sur les plages, quais, berges et sur toute partie de la voie publique en général de la terre, du sable, des pierres, des décombres, de la paille, des coquilles, des cendres, des résidus de fabrication, de jardin, de commerce de fruiterie, des emballages divers, des branchages et tous autres résidus analogues. Il en est de même pour les bouteilles cassées, les morceaux de verre, de poterie, de faïence, et pour tous autres objets pouvant occasionner des accidents. Tous les objets et résidus ci-dessus répertoriés doivent être ortés par les soins de l'intéressé aux dépôts d'ordures désignés par le Service de la Voirie. Les entrepreneurs doivent manipuler les plâtres, chaux, ciments et tous matériaux en général de telle sorte qu'il ne s'élève pas de poussières et en veillant à ce que rien ne s'échappe sur la voie publique qui risque de la souiller ou d'incommoder les usagers. Les transports de tous objets ou matières doivent être effectués de telle manière que rien ne s'échappe des véhicules ou récipients, qui soit susceptible de souiller la voie publique ou d'incommoder les usagers. Les parties de la voie publique souillées en contravention du présent article seront nettoyées d'office aux frais des contrevenants, le tarif d'enlèvement de ces détritres étant fixé à 500 FD par mètre cube ; ce tarif pourra être modifié par arrêté pris en Conseil de Gouvernement.

---

#### Art. 7

— Il est interdit aux marchands ambulants de jeter sur la voie publique des débris de légumes ou de fruits, des emballages et tous autres résidus. Les étalagistes ou toutes autres personnes autorisées à s'établir à titre précaire sur la voie publique pour y exercer un commerce ou une industrie, doivent tenir constamment propre l'emplacement qu'ils occupent, ainsi que ses abords.

---

#### Art. 8

Il est expressément défendu de jeter quoi que ce soit par les fenêtres et croisées. Il est interdit après 8 heures de secouer ou de battre aux fenêtres ou sur la voie publique des torchons, tapis, objets de literie, balais, paillassons et tous autres objets susceptibles de souiller la voie publique ou d'incommoder les usagers. Il est interdit de balayer à sec les cours, corridors, allées, escaliers et en général toutes les parties communes des bâtiments comportant plusieurs locataires ou dont les portes sont ouvertes sur la voie publique. La même interdiction est applicable aux locaux ouverts au public pendant les heures d'ouverture. Le nettoyage des murs ou des plafonds et l'enlèvement des poussières de toute nature doivent être effectués en prenant des précautions efficaces pour éviter la dispersion de ces poussières.

---

#### Art. 9

— Il est interdit de brûler quoi que ce soit sur toute partie de la voie publique.

---

#### Art. 10

— Il est interdit de jeter ou de laisser écouler sur la voie publique tous liquides ou matières usées.

---

#### Art. 11

— Il est interdit d'uriner et de déféquer sur toute partie de la voie publique. TITRE II Eaux d'alimentation et d'usages connexes

---

#### Art. 12

— Le Service d'Hygiène est chargé du contrôle de la qualité des eaux destinées à l'alimentation et à tous usages ayant un rapport direct et même indirect avec l'alimentation, tels que le lavage des récipients destinés à contenir des boissons, quelles qu'elles soient, ou des produits alimentaires. Les conditions d'exploitation et de surveillance auxquelles il convient de soumettre les eaux et la glace livrées à la consommation sont celles définies par les textes et circulaires en vigueur. Il en est de même pour les modalités du contrôle et les méthodes d'analyse.

---

#### Art. 13

— Indépendamment des prescriptions légales sur la protection des eaux potables, notamment sur la surveillance des périmètres de protection, le contrôle sanitaire s'exerce sur les ouvrages et installations destinés à capter, à recevoir ou à conduire les eaux d'alimentation.

---

#### Art. 14

Dans toutes les localités où il existe une distribution publique d'eau potable, il est interdit aux propriétaires, hôteliers, restaurateurs, tenanciers ou gérants des immeubles et établissements où de l'eau est mise à la disposition des usagers, de livrer pour l'alimentation et pour tous les usages ayant un rapport même indirect avec l'alimentation (tels que le lavage des récipients destinés à contenir des boissons, du lait, des produits alimentaires), une autre eau potable (eaux minérales naturelles et eaux de table autorisées exceptées) que celle de distribution publique. La même interdiction s'applique aux fabricants de glaces, eaux gazeuses, limonades, sodas, etc. Lorsque, par suite d'un motif dont justification est due au Service d'Hygiène, l'eau délivrée aux consommateurs ou utilisée pour des usages connexes, ne peut pas être celle de la canalisation urbaine, ou s'il n'y a pas dans l'agglomération de service public des eaux, les personnes ci-dessus désignées sont astreintes à toutes précautions utiles pour éviter tous dangers qu'elles peuvent faire courir à la population. Elles doivent s'assurer que l'eau offerte pour l'alimentation est saine, et en faire la déclaration au Service d'Hygiène avant toute utilisation. Lorsqu'il existe des raisons de craindre la contamination des eaux, même si la présence de ces causes d'insalubrité ne leur est pas imputable, les personnes visées au premier alinéa ont l'obligation de prendre toutes mesures utiles pour rendre sûrement et en tout temps les eaux indemnes de tout germe pathogène ou dangereux. Ces mesures doivent, avant toute mise en consommation, être portées à la connaissance du Service d'Hygiène qui a la faculté à tout moment de contrôler la qualité des eaux. Lorsqu'il est constaté que les eaux ne sont pas saines ou qu'elles sont insuffisamment protégées, leur usage est immédiatement interdit. Leur utilisation ultérieure est subordonnée à une autorisation du Service d'Hygiène.

---

#### Art. 15

— Dans toutes les agglomérations ou parties d'agglomérations desservies par une distribution d'eau potable, chaque habitation doit y être reliée par un branchement suivi d'une canalisation qui mette cette eau à la portée de tous les habitants de l'immeuble à tous les étages, à toute heure du jour et de la nuit ou, en tous cas, au moins pendant tout le temps où les conduites publiques sont mises en pression. Ces branchements doivent être effectués dans le cadre de la réglementation de la Régie des Eaux. Dans le cas où un immeuble est, en outre, desservi par une canalisation d'eau non potable, celle-ci doit être entièrement distincte de la première et revêtue d'une peinture de couleur rouge ; il ne doit exister entre les deux canalisations aucune communication directe ou indirecte.

---

#### Art. 16

— Tout appareil de puisage ou de prise d'eau doit être établi de telle sorte qu'il ne devienne pas une cause d'humidité pour la construction.

---

#### Art. 17

— Les parois intérieures des réservoirs d'eau potable doivent être constituées de matières qui ne risquent pas d'altérer les eaux ; le plomb et ses composés sont prohibés. Les réservoirs doivent être clos de façon que les insectes et les poussières ou autres matières étrangères solides ou liquides n'y puissent pénétrer. Ils doivent être établis de manière à permettre leur vidange totale et leur nettoyage. Ils ne doivent recevoir que des eaux potables et être alimentés par surverse. Des précautions doivent être prises pour assurer la continuité de l'alimentation en eau potable pendant la mise hors circuit des réservoirs. Ceux-ci doivent être protégés contre la chaleur et sans aucun contact avec les conduites d'évacuation des eaux usées, y compris les eaux ménagères.

---

#### Art. 18

— Aucun puits ne peut être utilisé pour l'alimentation s'il n'est pas à l'abri de toute possibilité de contamination, notamment celle provenant de cabinet d'aisance, dépôts de fumier ou d'immondice, mares, potagers, etc.

---

**Art. 19**

— Les puits doivent être fermés à leur orifice ou protégés par une couverture surélevée. Leur paroi étant étanche, la margelle doit surmonter le sol de 50 centimètres au moins. Les puits doivent être protégés contre toute infiltration d'eaux superficielles par l'établissement d'une aire étanche d'au moins 2 mètres autour du puits, hermétiquement rejointe aux parois du puits et légèrement inclinée vers l'extérieur. L'eau doit être puisée à l'aide d'une pompe ou par-tout autre moyen évitant la contamination de l'eau.

---

**Art. 20**

— Tout projet d'établissement d'un nouveau puits doit faire l'objet d'une demande d'autorisation auprès du Service d'Hygiène. Les puits doivent être tenus en état constant de propreté. Il doit être procédé, en outre, à leur nettoyage et à leur désinfection sur injonction du Service d'Hygiène.

---

**Art. 21**

— Les puits hors d'usage doivent être fermés et ceux dont l'usage est interdit à titre définitif doivent être comblés jusqu'au niveau du sol.

---

**Art. 22**

Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie doivent être étanches et couvertes. L'eau doit y être puisée à l'aide d'une pompe ou par tout autre moyen évitant la contamination. La couverture doit être munie à son sommet d'une baie d'aération et le tuyau d'aération doit être muni d'une toile inoxydable ; on ne doit pratiquer aucune culture sur la couverture. Les citernes doivent être précédées de dispositifs, destinés à écarter les premières eaux de lavage des toitures et à arrêter les corps étrangers tels que terre, gravier, feuilles, détritiques et déchets de tous ordres.

---

**Art. 23**

— Les piscines ouvertes au public ne sont autorisées que si elles répondent aux prescriptions suivantes : La disposition des lieux doit être telle qu'il soit impossible de pénétrer directement sur le trottoir qui borde la piscine. Il doit exister un système de douches et de pédiluves où doivent passer obligatoirement les baigneurs avant de pénétrer dans la piscine. Après épuration par filtration, ou par tout autre procédé équivalent, l'eau doit être désinfectée par un procédé qui permette d'assurer d'une façon constante l'absence de germes pathogènes. Les exploitants sont astreints à toutes précautions utiles pour éviter tout danger que le bain en piscine peut faire courir à la population. Ils doivent s'assurer que l'eau des piscines qu'ils exploitent, est saine et en faire la déclaration à l'autorité sanitaire. Il doit exister un local permettant éventuellement l'examen sanitaire des baigneurs, une installation de désinfection pour les costumes de bain, et des lavabos et water-closets en nombre suffisant. Les piscines ouvertes au public doivent être, au moins une fois par semaine, réapprovisionnées en eau neuve, et, au moins une fois par mois, nettoyées et vidangées. TITRE III Evacuation des eaux usées

---

**Art. 24**

— Le Service de l'Urbanisme, le Service des Travaux publics et, en général, les services intéressés à la construction et à l'urbanisme doivent demander l'avis technique du Service d'Hygiène sur les questions concernant l'évacuation des eaux vannes et usées.

---

**Art. 25**

— L'évacuation des eaux pluviales doit être assurée rapidement et sans stagnation. Les gouttières et cheneaux doivent être maintenus en bon état de fonctionnement et de propreté.

---

**Art. 26**

---

— Tous les ouvrages appelés à recevoir des eaux usées, avec ou sans mélange des eaux pluviales et de tous autres liquides, doivent avoir leurs revêtements intérieurs lisses et imperméables. Leurs dimensions doivent être proportionnées au volume des matières qu'ils reçoivent. Leurs communications avec l'extérieur doivent être établies de telle sorte qu'aucun reflux ne puisse se produire à l'intérieur des habitations. Les installations d'eau doivent être réalisées conformément aux règles de la bonne technique et maintenues en bon état.

---

#### Art. 27

— Tout propriétaire d'immeuble est tenu de faire réparer dans les 48 heures une canalisation qui fuit.

---

#### Art. 28

— Les eaux et matières usées doivent être éloignées de l'habitation dans des conditions telles qu'elles ne puissent jamais nuire à la santé publique. Lorsque l'agglomération comportera un réseau d'assainissement, que l'immeuble pourra y être relié, et que rien ne rendra cette mesure techniquement impossible, le raccordement de toutes les canalisations évacuant des eaux usées et des matières de vidange sera obligatoire.

---

#### Art. 29

— Le sol des cours et espaces libres intérieurs doit présenter des pentes convenablement réglées et les dispositifs indispensables pour l'évacuation rapide des eaux sans stagnation. S'il est reconnu nécessaire, cet écoulement doit se faire par rigoles maçonnées et cimentées. Toutes mesures doivent être prises pour éviter l'encombrement du sol par des débris et immondices de toute sorte et en particulier par des objets susceptibles de recueillir les eaux de pluie ou de lavage : bouteilles cassées ou non, boîtes de conserves vides, vieux pneus, etc. Dans les immeubles collectifs un poste d'eau, branché sur un compteur collectif, doit être aménagé dans chaque cour pour les besoins du lavage du sol. Les eaux ne doivent jamais longer le pied des murs de maison. A cet effet, une zone imperméable reportant le caniveau à 50 centimètres du mur doit être réservée. Il doit en être de même le long des murs de soutènement.

---

#### Art. 30

— Aucune conduite d'évacuation des eaux de toilette, douches, baignoires, etc. ne doit aboutir dans une fosse sans être siphonnée.

---

#### Art. 31

— L'utilisation des eaux usées propres (effluents des fosses septiques ou des lavoirs, etc.) pour l'arrosage peut être autorisée à condition qu'une demande soit faite au Service d'Hygiène et que les canalisations soient maintenues en état constant de propreté. TITRE IV Evacuation des matières fécales

---

#### Art. 32

— Dans toute maison, chaque appartement ou logement quelle qu'en soit l'importance à partir de deux pièces habitables (en y comprenant la cuisine) doit posséder un cabinet d'aisance muni d'une chasse d'eau ; un poste d'eau avec vidoir siphonné doit être installé à proximité de ce cabinet, chaque fois que les circonstances l'exigent. Tout projet de construction comportant trois pièces de maître et davantage doit prévoir un cabinet d'aisance et un poste d'eau destiné aux gens de maison. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux habitations de type traditionnel pour lesquelles sont tolérés les cabinets d'aisance à fosse perdue.

---

#### Art. 33

— Pour le service des pièces habitables louées isolément, il doit être prévu un cabinet d'aisance, établi dans les mêmes conditions, pour cinq pièces habitables au maximum et pour une pièce habitable au minimum.

---

#### Art. 34

Dans les établissements recevant du public, le nombre de cabinets d'aisance sera déterminé en prenant pour base le nombre de personnes appelées à en faire usage et sur indication du Service d'Hygiène. Dans les cinémas et salles de spectacles, il doit y avoir un cabinet d'aisance à l'usage des femmes, un cabinet d'aisance à l'usage des hommes et deux urinoirs par 100 places. Dans les établissements quels qu'ils soient Où sont employés des travailleurs, il doit y avoir un cabinet d'aisance pour 25 femmes et un cabinet d'aisance et un urinoir pour 25 hommes.

---

#### Art. 35

— Indépendamment des prescriptions prévues par le règlement d'urbanisme, tout cabinet d'aisance doit être : — des dimensions minima de 1 mètre carré de surface et 2,25 mètres de hauteur ; — muni de revêtements lisses et imperméables susceptibles d'être facilement lavés ou blanchis à la chaux ; — muni d'une cuvette siphonnée, d'un dispositif de chasse d'eau assurant le lavage de la cuvette et de conduites en matériaux sanitaires ; — Convenablement éclairé et aéré directement sur l'extérieur, le système d'aération étant installé de telle sorte qu'il puisse assurer le renouvellement permanent de l'air ; — maintenu en constant état d'entretien et de propreté.

---

#### Art. 36

— Les cabinets d'aisance ne doivent s'ouvrir ni sur les cuisines ni sur les pièces destinées à l'habitation, ni sur les locaux Où sont vendues, manipulées ou entreposées des denrées alimentaires quelles av'elles soient.

---

#### Art. 37

— Les cabinets d'aisance peuvent être installés dans les salles d'eau (salles de bains, cabinets de toilette), à condition que les prescriptions des articles précédents soient respectées ; ils peuvent y être isolés par une cloison à condition que celle-ci ne monte pas à moins de 80 centimètres du plafond.

---

#### Art. 38

— Lorsqu'un cabinet d'aisance donne lieu à des réclamations fondées au point de vue de la propreté, ou des odeurs, ou pour toute autre raison, le Service d'Hygiène est habilité à prescrire toutes mesures qu'il juge utile et les propriétaires et les usagers sont tenus de s'y conformer dans le délai imparti.

---

#### Art. 39

— Tout cabinet d'aisance doit être raccordé : — soit à une fosse d'aisance perdue ou fixe — soit à une fosse septique. Lorsque le raccordement à un réseau d'assainissement sera techniquement réalisable, les cabinets d'aisance devront être munis de dispositifs de fermeture mettant l'habitation à l'abri des émanations.

---

#### Art. 40

— Les cabinets à tinette sont interdits sur toute l'étendue de la ville de Djibouti et des diverses agglomérations du Territoire.

---

#### Art. 41

— Sont seuls autorisés dans le Territoire les types de fosses d'aisance suivants : — la fosse d'aisance perdue qui est une fosse non étanche, creusée en pleine terre, destinée à recevoir, directement ou par un conduit siphonné, la chute des excréta ; — la fosse d'aisance fixe qui est une fosse étanche maçonnée, destinée à recevoir indirectement par un conduit siphonné la chute des excréta ; — la fosse septique ou bloc épurateur-percolateur, maçonnée, à deux compartiments (le premier anaérobie, le second aérobie), destinée à recevoir indirectement par un conduit siphonné la chute des excréta. Est également autorisé le puits perdu absorbant qui diffère de la fosse d'aisance perdue par le fait qu'il ne reçoit pas la chute des excréta : il est destiné à recevoir les eaux usées des buanderies, salles de bains et cuisines et également l'effluent des fosses septiques.

---

#### Art. 42

— Les fosses d'aisance perdues ne sont tolérées que pour les habitations de type traditionnel. Elles ne doivent pas être creusées dans l'emprise de la voie publique. Le Chef de District ou le Commandant de Cercle, en accord avec le Chef du Service d'Hygiène, peut les interdire dans zones où existent des puits ou nappes en relation avec des points d'eau d'alimentation. Dans tous les cas, les cabinets à fosse d'aisance perdue doivent répondre aux conditions suivantes : — La fosse doit avoir en principe 2,50 à 5 mètres de profondeur et 1 mètre de diamètre si elle est ronde, ou de côté si elle est carrée ; — son ouverture doit être renforcée d'un soubassement légèrement surélevé destiné à recevoir le plancher ou dalle ; — le plancher, qui supporte l'usager et couvre la fosse, doit être construit en matériau durable et facile à nettoyer et muni d'une ouverture telle que le plancher soit aussi peu souillé que possible ; il est conseillé d'utiliser une dalle à siphon hydraulique rudimentaire ; — un tertre de terre doit protéger le soubassement et le plancher des ruissellements superficiels qui risquent de détruire la fosse en la comblant ; — l'installation doit être surmontée d'un abri convenablement aéré destiné à la protéger des intempéries et à assurer l'isolement de l'usager. Il est interdit de faire fonctionner une fosse perdue jusqu'à complète obstruction.

---

#### Art. 43

— Les fosses fixes sont soumises à l'autorisation du Service de l'Urbanisme et du Service d'Hygiène, toute demande d'autorisation devant être accompagnée d'un projet détaillé. Indépendamment d'exigences spéciales prescrites lors de l'autorisation, les conditions suivantes doivent être respectées : — Le type de fosse doit être conforme au plan déposé dans les Services d'Urbanisme et d'Hygiène et placé 6 mètres au minimum de toute habitation et à 30 mètres au minimum de tout point d'eau d'alimentation ; — la totalité doit être construite en matériaux durs et non absorbants, maçonneries au mortier de chaux ou de ciment et être enduite intérieurement d'un revêtement étanche au mortier de ciment ; — l'intérieur ne doit présenter aucun angle vif, saillant ou rentrant, ni division, ni aspérités ; — la chute des excréta doit être réalisée par un conduit siphonné de 15 centimètres de diamètre intérieur au minimum ; — l'ouverture d'extraction doit avoir 60 centimètres sur 60 centimètres au minimum et être fermée hermétiquement ; — il doit être prévu un tuyau de ventilation vertical dont l'ouverture dans le réservoir doit être située juste au-dessous de la dalle et qui débouchera à l'extérieur à 2,50 mètres au minimum au-dessus du sol et loin des portes et fenêtres des habitations ; l'ouverture supérieure doit être munie d'un grillage à mailles fines.

---

#### Art. 44

La fosse septique ou bloc épurateur-percolateur, est obligatoire pour toute nouvelle construction en matériau définitif, sauf dérogation accordée par le Service d'Hygiène qui peut décider, après examen des lieux, si la fosse fixe est utilisable. Elle est destinée essentiellement à recevoir la chute des excréta, mais peut sans inconvénient recevoir également tous les résidus liquides ménagers. Les projets doivent être conformes aux plans agréés par les services d'Urbanisme et d'Hygiène et soumis à l'approbation desdits services. Les conditions générales appliquées aux fosses fixes doivent être respectées pour les fosses septiques, sauf en ce qui concerne la tuyauterie de ventilation; du fait que la fosse septique peut jouxter l'habitation, l'ouverture supérieure de cette tuyauterie doit déboucher à 1 mètre au minimum au-dessus des toitures avoisinantes. L'effluent doit être imputrescible, inodore et d'une parfaite innocuité. Il doit être évacué par un tuyau lisse et étanche. Son déversement doit s'effectuer, à l'égout ou, à défaut, dans un puits perdu absorbant conformément au présent règlement. Aucune fosse ne peut être mise en service sans avoir été vérifiée et approuvée par le Service d'Hygiène qui indique, à cette occasion, les mesures à prendre pour assurer une mise en eau et un ensemencement corrects.

---

#### Art. 45

— Les puits perdus absorbants sont autorisés pour recevoir les eaux usées provenant des buanderies, salles de bains et cuisines ainsi que l'effluent des fosses septiques. Dans le cas des cuisines, un piège à matières grasses peut être nécessaire le long de la conduite d'évacuation vers le puits perdu. En aucun cas ils ne peuvent recevoir la chute des excréta. Ces puits doivent être placés à 6 mètres au moins de toute habitation. Leur installation est interdite dans les zones où existent des puits ou nappes en relation avec des points d'eau d'alimentation. Leur fond doit être inférieur au niveau moyen des plus basses mers. Leurs parois latérales doivent être garnies de briques ou de pierres non jointoyées, à moins qu'ils ne soient remplis de pierres, auquel cas aucun garnissage n'est nécessaire. Ils doivent être hermétiquement clos à leur extrémité supérieure.

---

Lorsqu'un puits perdu absorbant cesse de fonctionner du fait du colmatage de ses parois, il est nécessaire d'en creuser un nouveau quelques mètres plus loin.

---

#### Art. 46

— Le Service d'Hygiène peut, lorsque cela est nécessaire, prescrire ou autoriser tout système d'évacuation des eaux usées qu'il juge utile et en particulier un réseau de drainage, constitué de canalisations percolatrices, destiné à absorber de grosses quantités de résidus liquides. Le Service d'Hygiène peut de même prescrire ou autoriser l'évacuation des eaux usées vers la mer: l'orifice du tuyau de décharge doit, dans ce cas, se trouver en un point situé nettement au-dessous du niveau minimum des basses mers. En aucun cas, la mer ou un réseau de drainage ne peuvent recevoir directement la chute des excréta, le passage de ces derniers dans une fosse septique étant obligatoire au préalable.

---

#### Art. 47

— Toute installation d'évacuation des matières fécales ne remplissant pas les conditions prévues peut être condamnée et le propriétaire doit prendre toutes mesures qui lui sont prescrites par le Service d'Hygiène pour remédier à la situation. Le Service d'Hygiène peut prescrire la suppression des installations fonctionnant de manière défectueuse et faire effectuer les travaux nécessaires aux frais du propriétaire.

---

#### Art. 48

— Dans le but de substituer progressivement la fosse septique à la fosse perdue et à la fosse fixe, le Service d'Hygiène peut prononcer l'interdiction de ces dernières, du moins lorsque cette substitution est possible, chaque fois qu'elles seront obstruées ou ne fonctionneront pas de manière satisfaisante.

---

#### Art. 49

— Les fosses d'aisance des immeubles démolis doivent être vidangées et désinfectées. Aucune fosse d'aisance ne peut être comblée sans avoir été vidangée et désinfectée.

---

#### Art. 50

— Seul le Service de la Voirie est habilité à vidanger les fosses fixes et les fosses septiques qui le nécessitent, sauf dérogation accordée par le Chef de District ou le Commandant de Cercle à une entreprise. Il doit être prévenu de la vidange à effectuer avant remplissage complet et engorgement des conduites, Les fosses fixes doivent, en principe, être vidangées tous les six mois ou tous les ans Suivant leur capacité. Les fosses d'aisances perdues ne peuvent pas être vidangées. Lorsque le niveau des excréta parvient à 50 centimètres de la surface du sol, la fosse doit être comblée de terre et une nouvelle fosse est creusée à proximité. TITRE V Lutte contre les rats, mouches et moustiques

---

#### Art. 51

— Les réserves d'alimentation sont autorisées dans les habitations à condition d'être enfermées dans des coffres, armoires Ou récipients effectivement clos, qui les mettent à l'abri des rats. Lorsqu'il s'agit de stocks commerciaux, les réserves alimentaires doivent être conservées dans des magasins ou entrepôts munis de dispositifs dits «rat-proof » pour empêcher l'introduction des rats et en particulier : — soit dans des entrepôts montés sur piliers cimentés munis de feuilles de tôle formant entonnoir renversé ; — soit dans des magasins en maçonnerie étanche répondant aux conditions suivantes : — murs en matériaux durs, béton ou pierres cimentées jusqu'à 50 centimètres au-dessus du sol et en maçonnerie ordinaire pouvant utiliser des briques cuites au-delà ; — sol en matériaux durs. béton de préférence, de 20 centimètres au moins d'épaisseur ; — baïes d'aération munies de grillage ou de barreaux métalliques espacés d'un centimètre au maximum ; — portes parfaitement ajustées et doublées extérieurement, à leur partie inférieure, d'un revêtement métallique sur 10 centimètres de hauteur au moins ; — canalisations et conduites en relation avec l'extérieur munies d'un grillage capable de résister aux rats. Le Service d'Hygiène peut prescrire toute mesure «rat-proof » au'il juge nécessaire pour protéger les stocks alimentaires.

---

#### Art. 52

Les propriétaires d'immeubles sont tenus de boucher toutes les ouvertures, accidentelles ou non, susceptibles de donner accès aux rats. Si, pour une raison reconnue valable, une ouverture ne peut être obturée, elle doit être munie d'un grillage capable de résister aux rats. Lorsque la présence de rats est constatée dans un immeuble, le propriétaire est tenu de prendre sans délai toute mesure qui lui est prescrite par le Service d'Hygiène pour y remédier.

---

#### Art. 53

— Sont interdits toute accumulation de bois, vieux sacs, chiffons et tous autres dépôts susceptibles d'abriter les rats tant dans les courettes, cours et jardins qu'à l'intérieur des habitations.

---

#### Art. 54

Les propriétaires sont tenus d'assurer le débroussaillage et le nettoyage de tout lot de terrain leur appartenant qu'il soit bâti ou non.

---

#### Art 55

— Le Service d'Hygiène peut, sur décision de l'autorité administrative, mettre en application, pendant une certaine période, des mesures de dératisation systématique présentant un caractère général, auxquelles la population est tenue de participer sous peine de poursuites.

---

#### Art. 56

— Toutes matières organiques susceptibles de provoquer la pullulation des mouches doivent faire l'objet d'une protection efficace en attendant leur enlèvement soit par les soins du Service de la Voirie s'il s'agit d'ordures ménagères, soit par les soins de l'intéressé responsable s'il s'agit d'autres détritrus. Leur enlèvement et leur dépôt aux endroits ad hoc désignés par le Service de la Voirie doit, en tous cas, être effectué dans les plus brefs délais.

---

#### Art. 57

— Dans tout immeuble destiné à l'habitation collective ou à l'usage collectif et d'une manière générale dans tout immeuble, entreprise ou commerce produisant des déchets organiques et en particulier alimentaires, susceptibles d'attirer les rats ou de provoquer la pullulation des mouches, le propriétaire doit aménager un local spécial clos, ventilé, aisément accessible, ouvrant directement sur l'extérieur, pour le dépôt des récipients destinés à recueillir ces déchets. Le sol et les parois de ce local doivent être construits en matériaux imputrescibles et imperméables :les ouvertures doivent être inaccessibles aux rats, la porte fermant hermétiquement et les ouvertures d'aération étant munies d'un grillage résistant.

---

#### Art. 58

— Sous l'autorité du Directeur de la Santé publique, le Chef du Service d'Hygiène est chargé des mesures prophylactiques antipaludiques et antiamariles sur toute l'étendue du Territoire.

---

#### Art. 59

— Le Chef du Service d'Hygiène est chargé d'appliquer où de faire appliquer les mesures de lutte larvicide dites «petites mesures antilarvaires», notamment celles édictées au titre VL de façon que, sous la responsabilité du propriétaire ou de l'occupant des lieux, toute collection d'eau, quelles qu'en soient la nature et l'importance, soit maintenue exempte de larves de moustiques.

---

#### Art. 60

— Le Chef du Service d'Hygiène est chargé d'étudier, sous forme d'enquêtes épidémiologiques et de proposer aux Chef de District ou Commandant de Cercle, et au Directeur des Travaux publics, des mesures larvicides dites « grandes mesures. antilarvaires ». Il contrôle la réalisation de ces mesures.

---

#### Art. 61

— Des campagnes systématiques de désinsectisation peuvent être organisées par le Service d'Hygiène ; les particuliers sont tenus de se conformer aux mesures qui leur sont prescrites à cet effet. TITRE VI Lutte contre les eaux stagnantes A. — Mesures dont l'exécution incombe aux propriétaires

---

#### Art. 62

— Dans les immeubles bâtis ou leurs dépendances (cours, terrains, jardins) et dans les terrains non bâtis situés dans une ville ou un village ou dans leur voisinage, les trous et excavations du sol doivent être comblés.

---

#### Art. 63

— Les orifices de puisage, ceux des puits et des citernes doivent être munis d'une margelle en maçonnerie permettant l'adaptation exacte d'un couvercle: ce couvercle doit emboîter exactement l'orifice de la margelle de manière à empêcher le passage des moustiques. Margelle et couvercle doivent être constamment maintenus en bon état d'entretien. Les orifices d'amenée d'eau et d'évacuation du trop-plein des citernes, les conduits de ventilation et de descente des eaux usées, l'orifice supérieur des tuyaux d'évent des fosses d'aisances doivent être garantis par une toile inoxydable à mailles d'un millimètre.

---

#### Art. 64

Les bassins et réservoirs à l'air libre tels que lavoirs, abreuvoirs, récipients destinés à l'arrosage doivent être munis d'un orifice d'écoulement décliné permettant l'évacuation complète de l'eau par une rigole cimentée soit jusqu'à l'égout où, à défaut de puisard, soit jusqu'à un réseau d'arrosage. Les bassins et réservoirs enfoncés en terre et auxquels les dispositions du paragraphe précédent ne sont pas applicables, doivent être modifiés de façon qu'ils le soient où à défaut être supprimés et le sol doit être nivelé à leur endroit. Les citernes ou puits dont l'eau est impropre à tout usage doivent être remblayés ou murés après pétrolage.

---

#### Art. 65

— Il ne peut être procédé à aucune fouille du sol en vue d'extraire des matériaux sans qu'aient été prises les dispositions nécessaires pour empêcher la stagnation de l'eau pendant le cours des travaux et pour faire disparaître, après leur achèvement, les dépressions qui en résultent. B. — Mesures dont l'exécution incombe aux occupants

---

#### Art. 66

— Les bailles et barriques, en particulier celles destinées à l'arrosage des jardins, sont interdites si elles ne sont pas mobiles et si elles ne peuvent être vidées une fois par semaine.

---

#### Art. 67

— Les abreuvoirs pour petits et grands animaux, les lavoirs, les vases ornementaux vides, et d'une manière générale tout bassin ou réservoir pouvant contenir de l'eau, doivent être vidés et asséchés une fois par semaine. Tout bassin ou réservoir contenant de l'eau ne servant pas à l'alimentation doit être vidé et asséché au moins une fois par semaine ou traité au moyen de gas-oil, de pétrole, d'insecticide ou de tout autre produit d'efficacité létale reconnue sur les larves de moustiques.

---

#### Art. 68

— Les abords des puits, réservoirs, bassins, même ceux d'eau courante, doivent être débroussaillés et entretenus avec soin pour éviter toute stagnation d'eau même en quantité minimale. Toute collection d'eau à berges irrégulières, difficiles à entretenir, doit être pétrolée en attendant l'exécution des travaux destinés à faire disparaître les infractuosités des berges.

---

#### Art. 69

— Les occupants des immeubles, cours et dépendances, sont tenus de prendre les dispositions nécessaires pour éviter la formation des eaux stagnantes provenant des pluies, des lavages ou de l'arrosage et pouvant donner lieu au développement des larves de moustiques ; ils doivent faire disparaître par balayage, dans les deux heures, les flaques qui se sont formées. Ils sont tenus de débarrasser les abords des maisons, les murs, les cours, des récipients inutilisés et des débris de récipients susceptibles de retenir de l'eau, tels que boîtes de conserves vides, débris de vaisselle, bouteilles cassées, vieux pneus, etc. Ils doivent maintenir constamment abaissés les couvercles adaptés à l'orifice des puits et citernes, quand il n'est pas fait usage de ceux-ci.

---

#### Art. 70

— Lorsque des travaux de remblaiement sont entrepris autour de maisons ou de cases, les propriétaires et locataires ne peuvent s'opposer en aucun cas à ce que le remblaiement soit aussi exécuté à l'intérieur des murs et pièces d'habitation.

TITRE VII Elevage, parcage et abattage d'animaux

---

#### Art. 71

— L'établissement de parcs à bestiaux est prohibé à l'intérieur des zones d'habitation des périmètres urbains. L'élevage des moutons, chèvres, cabris et porcs n'est autorisé à Djibouti que dans le secteur d'habitation évolutive.

---

#### Art. 72

— L'établissement des écuries pour chevaux, mulets et ânes, des étables, des laiteries et des parcs à bestiaux est soumis à l'autorisation des Chef de District ou Commandants de Cercle, après avis du Service d'Hygiène. Ils doivent être placés à une distance d'au moins 3 mètres de la voie publique. Leur sol doit être pavé, dallé ou cimenté de façon qu'il soit rendu imperméable ; il doit présenter une pente convenable facilitant l'écoulement des liquides vers une fosse de recueil parfaitement étanche, dite fosse à purin, qui doit être vidangée à intervalles tels que tout débordement soit constamment prévenu. Les murs doivent être rendus imperméables intérieurement jusqu'à 1,50 mètre du sol et blanchis à la chaux au-delà jusqu'au plafond. Le fumier doit être enlevé au moins tous les quatre jours. Le Service d'Hygiène peut, après injonction écrite restée sans résultat, le faire enlever aux frais du propriétaire. Tout dépôt de fumier, quels qu'en soient l'importance et l'emplacement, doit être supprimé s'il est reconnu nuisible à la santé publique.

---

#### Art. 73

— [Installation de poulaillers, de colombiers et de clapiers n'est tolérée que dans les secteurs d'habitation basse avec jardin et d'habitation évolutive. Ils sont prohibés dans les locaux d'habitation et doivent en être séparés par un espace d'au moins 2 mètres ; leur construction est interdite en façade sur rue. Ils doivent être installés et entretenus de telle sorte qu'ils ne créent pour autrui aucune nuisance, tant au point de vue du bruit que des odeurs. Les poulaillers et clapiers doivent être entièrement clôturés en grillage dont la base doit être noyée dans du ciment. Leur sol doit être imperméable et avoir une pente suffisante permettant le lavage et l'écoulement des eaux. Ils doivent être chaulés et désinfectés au moins une fois par semaine. Les dispositifs des colombiers, qui peuvent être variables, sont soumis à l'agrément préalable des Chef de District ou Commandants de Cercles.

---

#### Art. 74

Il est interdit de laisser divaguer dans l'agglomération chevaux, mulets, ânes, bœufs, chameaux, moutons, chèvres, chiens et animaux de basse-cour.

---

#### Art. 15

Il est interdit d'enfouir à l'intérieur du périmètre urbain des cadavres d'animaux. Les enfouissements doivent être effectués à 500 mètres de toute habitation et de tout puits, dans des fosses ayant, pour les gros animaux, 2 mètres de profondeur au minimum.

---

#### Art. 76

— L'abattage de tout animal de boucherie est interdit en dehors des abattoirs publics. Les particuliers qui élèvent du petit bétail pour leur consommation personnelle et familiale conservent la faculté d'abattre chez eux, notamment à l'occasion de fêtes rituelles et d'événements familiaux. L'abattoir public doit être constamment maintenu en parfait état d'entretien et de propreté par ses usagers. Le dépôt de carcasses, abats, peaux et tous autres déchets animaux, est interdit à proximité de l'abattoir. Les usagers de l'abattoir sont tenus de procéder ou de faire procéder à leur enfouissement en dehors du périmètre urbain et à 500 mètres au moins de toute habitation et de tout point d'eau destiné à l'usage ménager. TITRE VIII Dépôts de bois, sacs usagés, chiffons, peaux, poissons séchés et coquillages Art. 14 Les dépôts de bois de construction ou de chauffage doivent obligatoirement reposer sur des chantiers surélevés à 50 centimètres du sol. Le bois doit être aligné et empilé avec soin et les amas disposés de telle sorte que l'on puisse facilement circuler autour d'eux. Ces dépôts doivent être assez écartés des habitations pour éviter les risques d'incendie et être pourvus d'extincteurs et de réserves de sable propres à combattre le feu le cas échéant.

---

#### Art. 78

— Les dépôts de sacs usagés, chiffons et tous autres objets de friperie sont interdits à l'intérieur d'un périmètre urbain s'ils ne répondent pas aux conditions d'entreposage fixées à l'article 51 traitant des stocks alimentaires.

---

#### Art. 79

— Les peaux, les poissons et les coquillages ne peuvent être séchés, traités et entreposés qu'aux endroits autorisés, après avis du Service d'Hygiène. Toutes précautions doivent être prises pour éviter la pullulation des mouches ; notamment tous les produits de raclage des peaux ou de préparation des poissons doivent être immédiatement incinérés ou enfouis dans le sol à 60 centimètres au minimum de profondeur.

---

#### Art. 80

— Le Service d'Hygiène est chargé de contrôler les conditions dans lesquelles s'exercent certains métiers considérés comme insalubres, incommodes ou dangereux : salaison, fumage et conservation du poisson, traitement des peaux, Cornes, laines, poils, graisses et de façon générale de tous déchets organiques. L'exercice de ces métiers ne peut être pratiqué sous peine de contravention et sans préjudice des droits des tiers et de poursuites à exercer contre les contrevenants qu'après l'accomplissement des formalités exigées par les textes en vigueur. TITRE IX Denrées alimentaires A. — Dispositions générales

---

#### Art. 81

— Toute personne employée à la fabrication, à la manipulation et à la vente des denrées alimentaires dans les professions suivantes : glaciers, limonadiers, débitants de boissons, boulangers, pâtisseries, laitiers, cuisiniers, restaurateurs, bouchers, charcutiers, gens de maison, doit être munie d'une carte sanitaire professionnelle. Cette carte, délivrée gratuitement par le Service d'Hygiène, doit être visée annuellement par lui sur le vu d'un certificat médical attestant que le détenteur a subi une visite médicale le déclarant indemne de toute maladie contagieuse. La visite médicale peut être effectuée soit par le médecin d'entreprise, et aux frais de l'employeur, dans le cadre de la réglementation des services médicaux d'entreprise (visite annuelle de dépistage) soit par le médecin du choix du travailleur, mais à ses frais. soit par un médecin de dispensaire. La délivrance de la carte, ainsi que le visa annuel, sont à la diligence de l'employeur, responsable de l'état sanitaire de son personnel. Les intéressés doivent présenter leur carte à toute réquisition des agents sanitaires.

---

#### Art. 82

— Pour toutes boutiques ou locaux quels qu'ils soient, dans lesquels sont vendues ou conservées des denrées alimentaires quelles qu'elles soient, la surface minimum exigible est de 30 mètres carrés pour le commerce de base augmentée de 10 mètres carrés par commerce supplémentaire. La disposition des boutiques ou des locaux doit être telle que l'air y soit constamment renouvelé. A cet effet, s'il n'y a pas d'ouverture du côté opposé à la façade, le local doit être muni d'un conduit de ventilation d'au moins 4 décimètres carrés de section, s'ouvrant dans la partie la plus haute de la construction. Tout autre moyen de ventilation peut être autorisé par le Service de l'Urbanisme après avis du Service d'Hygiène. Les murs doivent être en matériaux imperméables et imputrescibles et au minimum blanchis à la chaux. Le sol doit être cimenté, dallé ou carrelé et disposé de manière à permettre de fréquents lavages et à diriger les eaux en provenant vers un orifice les conduisant par une canalisation souterraine soit à l'égout, soit à un puits perdu absorbant; cet orifice doit être muni d'une grille destinée à arrêter les corps solides. En aucun cas ces locaux ne peuvent servir à l'habitation et ils ne doivent renfermer ni soupenne, ni cabinet d'aisance, ouvrant directement sur eux. Il doit être prévu, à l'usage du personnel, dans un local distinct adossé, un lavabo à eau courante muni de savon et un cabinet d'aisance en relation avec une fosse septique. En cas de non-observation des précédentes dispositions, la destruction ou l'aménagement peut être fait d'office après préavis du Service d'Hygiène aux frais de l'occupant du local, boutique ou magasin ; celui-ci n'ayant aucun droit de recours pour perte résultant de la fermeture ou des travaux, sans préjudice des poursuites de droit.

---

#### Art. 83

— Toute partie des boutiques ou locaux où sont vendues ou conservées des denrées alimentaires, doit être maintenue en constant état de propreté; il doit en être de même pour le lavabo et le cabinet d'aisance réservés au personnel. L'entrée de tout animal domestique est interdite dans ces locaux. Toutes dispositions nécessaires doivent être prises pour éviter la présence et la pullulation des rats, des mouches et autres insectes. Toute impossibilité reconnue par le Service d'Hygiène de pourvoir à la propreté des lieux et à l'extermination des rats et des insectes peut entraîner la fermeture temporaire de l'établissement par une décision administrative, jusqu'à ce qu'il ait été possible de procéder aux opérations de nettoyage, de dératisation ou de désinsectisation.

---

#### Art. 84

Sont interdits la réception et le déballage à même le sol de denrées alimentaires de quelque nature qu'elles soient, qu'elles fassent ou non l'objet d'une cuisson préalable à la consommation. Est interdite l'exposition sur le trottoir, les abords ou sur le sol du magasin lui-même, d'animaux vivants (volailles, lapins, etc.). auz'ils soient en cage ou non. L'étalage à l'air libre, à l'extérieur des magasins de vente, n'est autorisé que pour les légumes et les fruits épluchables.

---

#### Art. 85

— Aucun étalage de denrées alimentaires ne peut être établi à une hauteur moindre de 60 centimètres du sol. L'exposition des denrées faisant nécessairement ou habituellement l'objet d'une cuisson n'est autorisée qu'à l'intérieur des boutiques. Les denrées alimentaires liquides ou solides dont la consommation n'est pas nécessairement précédée d'une cuisson, doivent être

---

protégées efficacement contre les causes de pollution, poussières et mouches. A cet effet, peuvent être employés suivant les cas des gazes en mousseline à mailles serrées, des cloches, des cadres revêtus de toiles métalliques, des vitrines ou tout autre procédé que peut recommander où imposer le Service d'Hygiène. Les aliments cuits préalablement à la vente, destinés à être consommés dans l'état où ils sont mis en vente, ne doivent jamais être exposés à l'air libre. Toutes les denrées périssables doivent obligatoirement être conservées dans des appareils frigorifiques. A l'exception des légumes et fruits épluchables, les denrées alimentaires doivent obligatoirement être enveloppées dans du papier neuf non imprimé.

---

#### Art. 86

— Le transport ou la livraison à domicile des denrées alimentaires doit être entouré des précautions nécessaires pour les mettre à l'abri de toute souillure et, en particulier, de tout contact avec le sol et avec les mouches. Tout transport de denrées alimentaires réfrigérées ou sur-gelées doit s'effectuer par véhicules isothermes, de façon à éviter toute rupture dans la chaîne du froid. Il est interdit de déposer des denrées alimentaires et notamment du pain sur le sol ou sur les paillasons aux portes des habitations où à la portée des animaux. B. — Boulangeries, pâtisseries, Confiseries

---

#### Art. 87

— Les boulangers, pâtisseries et confiseurs sont tenus de posséder trois locaux nettement séparés : — un local de Stockage ; — un local de fabrication ; — un local de vente. Il doit être mis en outre à la disposition du personnel un local séparé comprenant d'une part un lavabo, une douche et un vestiaire ét, d'autre part, Un cabinet d'aisance en relation avec une fosse septique. Les dépendances attenantes, cours et courettes ne doivent contenir ni animaux, ni dépôts d'ordures ménagères, ni appartements destinés au logement du personnel.

---

#### Art. 88

— Le local de stockage doit être aménagé de telle sorte qu'il soit à l'abri des rats; si nécessaire, des mesures de dératisation et l'aménagement. d'une installation «rat-proof» peuvent être imposés. Les sacs de farine pleins ne doivent jamais être déposés à même le sol, mais sur un système de plancher isolant. Il en est de même pour les sacs de farine vides qui doivent être rangés de manière ordonnée.

---

#### Art. 89

— Le local de fabrication doit comporter uniquement les installations techniques nécessaires à la fabrication du pain, de la pâtisserie et de la confiserie à l'exclusion de tout dépôt de marchandises. Il doit être maintenu constamment en parfait état de propreté, aucun commerce n'y est toléré. Les ouvertures de la salle de pétrissage doivent être grillagées afin d'en interdire l'accès à tous animaux; les portes doivent être munies d'un dispositif de fermeture automatique à ressort. Toutes précautions doivent être prises pour éviter que des poussières, débris de sacs, menus objets et souillures en général soient incorporés dans la pâte.

---

#### Art. 90

— Dans le local de vente, l'exposition du pain n'est tolérée que si cette denrée est efficacement protégée contre toute souillure extérieure. Les étagères servant à l'exposition du pain doivent être placées à 60 centimètres du sol au minimum. Toute manipulation du pain par les clients est interdite.

---

#### Art. 91

— Le personnel est astreint à la carte sanitaire professionnelle prévue à l'

---

#### article 81

Toute personne atteinte d'une maladie contagieuse ou d'une affection suppurative, quelle qu'elle soit, doit être mise au repos sans délai et ne peut reprendre son travail que sur présentation d'un certificat médical. Les tenues de travail du personnel doivent être rigoureusement propres.

---

#### Art. 92

— Les voitures utilisées pour le transport du pain doivent être d'un type agréé et ne doivent servir à aucun autre usage. Le transport du pain destiné à la vente au détail doit obligatoirement s'effectuer dans des coffres ou paniers à l'abri des poussières, dans des voitures à bras fermant hermétiquement ou -dans des fourgonnettes régulièrement nettoyées; dans ce dernier cas, le pain ne doit pas être déposé directement sur le plancher de la fourgonnette.

---

#### Art. 93

— Les articles de pâtisserie et de confiserie ne peuvent être exposés à l'air libre et doivent être disposés dans des armoires vitrées ou grillagées qui les mettent à l'abri des mouches. S'il est constitué des stocks importants d'articles de pâtisserie et de confiserie, l'utilisation d'une vitrine frigorifique est obligatoire. C. — Produits laitiers

---

#### Art. 94

Le lait provenant de la traite des femelles laitières ne peut être mis en vente qu'en bouteilles stériles, munies de bouchons ou de capsules stériles. Il doit être conservé avant la vente dans des récipients parfaitement propres fermant hermétiquement et réfrigérés. Le mouillage du lait est rigoureusement interdit. Indépendamment d'autres contrôles, les divers laits d'importation sont soumis au contrôle du Service d'Hygiène ; les boîtes reconnues de qualité défectueuse ou périmées doivent être retirées de la vente.

---

#### Art. 95

— Les fromages et beurres, exception faite de ceux qui sont conservés en boîtes closes, doivent être protégés contre les poussières extérieures et les mouches par des dispositifs efficaces : cloches de verre, tamis en treillis métallique fin, vitrines, etc.

---

#### Art. 96

— La fabrication et la vente publique des crèmes glacées ou glaces analogues de toute appellation, sont subordonnées à une autorisation administrative après avis du Chef du Service d'Hygiène. Elles sont soumises au contrôle permanent du Service d'Hygiène et notamment à l'inspection sans préavis des locaux ainsi que du matériel de préparation et de transport, matériel qui doit être maintenu en constant état de minutieuse propreté. La fabrication n'est autorisée que dans un local spécial cimenté, dallé ou carrelé dont les murs doivent être, jusqu'à 1,50 mètre de hauteur, recouverts d'un enduit imperméable permettant un lavage efficace : le lavage du sol et des murs doit être quotidien. Ce local doit être pourvu d'un lavabo à eau courante et protégé contre les mouches par des garnitures de treillis métalliques aux fenêtres et par un tambour grillagé à la porte. Le lait, bouilli dès son arrivée, doit être conservé, ainsi que les autres ingrédients et les cornets, dans des bocaux ou récipients hermétiquement clos à l'abri des mouches. Tous les ustensiles ayant servi doivent, aussitôt après, être lavés à l'eau bouillante. Dans l'intervalle de deux préparations, ils doivent être enfermés dans un meuble à l'abri des mouches et non appendus aux murs. Les récipients et ustensiles ramenés par les vendeurs ambulants doivent, dès leur rentrée, être ébouillantés et gardés à l'abri des mouches. La distribution des sorbets doit être effectuée au moyen d'une cuiller spéciale réservée à ce seul usage. Toute personne participant à la fabrication ou à la manipulation des sorbets doit être saine, propre de sa personne et en ses vêtements ; elle est astreinte à la carte sanitaire professionnelle prévue à l'

---

#### article 81

D. Boucheries, charcuteries, triperies

---

#### Art. 97

— Les locaux à destination de boucherie, charcuterie où triperie doivent être aménagés comme suit : — murs construits en matériaux durs, maçonnerie ou béton, et recouverts d'un enduit lisse protégé par une peinture lisse lavable ou revêtue d'un carrelage jusqu'à une hauteur de 2 mètres au-dessus du niveau du sol ; — sol cimenté ou carrelé et non glissant de manière à permettre un lavage qui doit être quotidien : — plafonds d'une hauteur de 3 mètres minimum constitués de matériaux isolants sans aucun trou ni fissure. Ces locaux doivent être disposés de telle sorte que l'air y soit constamment renouvelé.

---

#### Art. 98

— Tout local à destination de boucherie, charcuterie ou triperie doit comporter une chambre frigorifique contiguë au local de vente et séparée de celui-ci par un sas. La chambre frigorifique doit comprendre un compartiment de congélation moins 18°C pour l'entreposage de la viande congelée importée et un compartiment de réfrigération à 0° C pour l'entreposage de la viande fraîche. L'entreposage de la viande y sera fait uniquement à l'exclusion de toute autre denrée ne relevant pas du commerce de la boucherie, charcuterie ou triperie. Les quartiers de viande congelée d'importation peuvent être entassés dans le compartiment de congélation à condition qu'une bonne circulation du froid soit assurée et en particulier qu'ils reposent sur un plancher en claies amovibles disposé à 10 centimètres du sol de la chambre froide. Les quartiers de viande fraîche doivent être accrochés un par un dans le compartiment de réfrigération, de telle sorte qu'ils n'entrent pas en contact avec les parois de la chambre frigorifique ; leur volume ne doit jamais excéder le cinquième du volume de la chambre de réfrigération.

---

#### Art. 99

— Le propriétaire ou le gérant d'un local à destination de boucherie, de charcuterie ou de triperie est tenu de fournir, faire construire ou aménager tous meubles, comptoirs, installations, appareils, ustensiles, instruments, bacs, récipients, poubelles et tous autres objets destinés à être utilisés dans son commerce que le Service d'Hygiène peut, le cas échéant, juger nécessaires à la bonne exploitation de l'entreprise. Il est tenu de faire entretenir dans un parfait état de propreté toutes parties de ces locaux ainsi que toutes installations ou instruments.

---

#### Art. 100

— L'exposition de la viande à l'air libre est rigoureusement interdite; toutes précautions doivent être prises pour la mettre à l'abri des poussières et des mouches. S'il le juge nécessaire, le Service d'Hygiène peut imposer l'utilisation de vitrines climatisées ou réfrigérées. Toute réserve de viande hachée est interdite ; la viande doit être obligatoirement hachée devant la personne qui en fait la demande. Le hachoir doit être quotidiennement stérilisé à l'eau bouillante et une réserve de désinfectant agréé doit être constamment prête à l'emploi.

---

#### Art. 101

— Le personnel est astreint à la carte sanitaire professionnelle prévue à l'

---

#### article 81

Il est tenu de porter des vêtements propres : il ne doit manipuler que la viande à l'exclusion de tous autres produits. Le propriétaire ou le gérant doit mettre à la disposition du personnel un local séparé comprenant d'une part un lavabo, une douche et un vestiaire, et d'autre part un cabinet d'aisance en relation avec une fosse septique. Il doit être en outre aménagé un comptoir séparé à l'usage d'un caissier qui doit seul manipuler la monnaie. E. — Conserves, salaisons, volailles, gibiers, œufs, poissons, crustacés, mollusques

---

#### Art. 102

— Les articles 82, 83 et 84 sont applicables à toutes les boutiques du locaux dans lesquels sont vendus ou conservés les produits susvisés. Les produits surgelés doivent être constamment maintenus à la température de moins 18° C de façon à éviter toute rupture de la chaîne du froid, jusqu'à la vente au détail.

---

#### Art. 103

— Le Service d'Hygiène est habilité à inspecter ces denrées en fonction des dispositions de l'arrêté 1119 du 1er août 1956, de manière à pouvoir signaler au Service de l'Élevage et des Industries animales toute anomalie décelée. F. — Marchés

---

#### Art. 104

L'inspection des marchés est assurée conjointement par le Service d'Hygiène et par le Service de l'Élevage et des Industries animales. Les prescriptions des articles 81, 83 et 84 sont applicables à la vente des denrées alimentaires sur les marchés.

---

#### Art. 105

— L'entrée des animaux autres que ceux exposés à la vente est formellement interdite dans l'enceinte du marché. Les chiens et les chats qui peuvent y être capturés doivent mis en fourrière, sans préjudice pour leur propriétaire des -peines concernant la divagation des animaux.

---

#### Art. 106

— Les locataires des stalles sont tenus de les maintenir en parfait état de propreté, ainsi que leurs abords, et de prévoir pour les déchets autant de poubelles que leur quantité le nécessite. G. — Marchands ambulants

---

#### Art. 107

— Les marchands ambulants qui vendent sur la voie publique des denrées alimentaires sont astreints à la carte sanitaire professionnelle. Ils doivent être en parfait état de propreté corporelle et vestimentaire.

---

#### Art. 108

— Les marchands de pâtisserie, confiserie, crèmes glacées et tous autres produits similaires doivent obligatoirement porter un tablier de toile blanche et un bonnet de même tissu. Leurs produits doivent constamment être maintenus à l'abri des poussières et des mouches: ils doivent être manipulés obligatoirement à l'aide de cuillers, palettes, fourchettes et tous autres ustensiles appropriés, qui doivent être maintenus en parfait état de propreté. Les véhicules utilisés pour la vente sur la voie publique doivent être d'un modèle agréé par le Service d'Hygiène et être conçus de telle sorte que les produits soient maintenus à l'abri des poussières et des mouches dans des compartiments vitrés où dans des bocaux.

---

#### Art. 109

— Les marchands ambulants qui vendent des produits autres que les précédents et en particulier des légumes, des fruits, des poissons, des mollusques, des coquillages et tous autres produits similaires, sont tenus de préserver leurs denrées des poussières et des mouches et de maintenir les récipients qui les contiennent et leurs véhicules en parfait état de propreté.

---

#### Art. 110

— Les véhicules des marchands ambulants doivent être remisés dans des hangars ou locaux fermés tenus propres et ne servant pas à l'exercice d'une industrie insalubre, incommode ou dangereuse. TITRE X Restaurants, cafés, bars, salons de thé, débits de boissons

---

#### Art. 111

— Avant l'exploitation d'un local à destination de restaurant, café, bar, salon de thé ou débit de boisson, le propriétaire ou le gérant doit adresser aux Chef de District ou Commandants de Cercle une demande d'autorisation accompagnée d'un plan détaillé des locaux, soumis à l'avis du Service d'Hygiène.

---

#### Art. 112

— la surface de la pièce principale doit être de 30 mètres carrés au minimum, cette pièce étant à l'usage exclusif de la profession et sans communication directe avec les pièces d'habitation. Tous les locaux, y compris les cuisines et les arrière-cuisines, doivent posséder des murs entièrement garnis d'un revêtement dur, lisse, lavable et dépourvus de trous, fissures et lézardes. Leur sol doit être cimenté, dallé ou carrelé de façon à être imperméable pour permettre un lavage journalier. Des pentes doivent être prévues pour éviter toute stagnation des eaux de lavage, qui doivent être dirigées vers un orifice les conduisant par une canalisation souterraine soit à l'égout, soit à un puits perdu absorbant ; cet orifice doit être muni d'une grille destinée à arrêter les corps solides. Les caves et les resserres à vivres doivent être maçonnées en matériaux solides et ne peuvent en aucun cas servir d'habitation. Chaque pièce doit être convenablement plafonnée au moyen de matériaux durs, lisses, sans défaut et parfaitement raccordés aux murs. Pour les restaurants, il doit être prévu distinctement une salle de plonge, un office et des appareils frigorifiques pour la conservation des denrées alimentaires ; l'ensemble de ces locaux et appareils doit représenter une surface au moins égale à la moitié de la surface de la salle de restaurant. Il doit être aménagé à l'usage du personnel une salle de toilette avec cabinet d'aisance et lavabo à eau courante comportant tout le matériel nécessaire pour une bonne propreté corporelle. Pour les clients, les mêmes commodités doivent être assurées séparément pour les hommes et pour les femmes. Les locaux d'hygiène précités ne doivent en aucun cas être en communication directe avec la salle de restaurant et les locaux de service: ils doivent être convenablement aérés et éclairés.

---

#### Art. 113

— Le propriétaire ou le gérant est tenu de fournir, faire construire ou aménager tous meubles, comptoirs, installations, appareils, ustensiles, instruments, tuyaux d'écoulement et de vidange, boîtes à graisses, bacs, récipients, poubelles et tous autres objets destinés à être utilisés dans son commerce que le Service d'Hygiène peut, le cas échéant, juger nécessaires à la bonne exploitation de l'entreprise.

---

#### Art. 114

Le propriétaire ou le gérant est tenu de maintenir en parfait état de propreté et de bon entretien toutes les parties de ses locaux et toutes ses installations et ustensiles. Il doit assurer à ses locaux la protection nécessaire contre les rats et les insectes. Toute impossibilité reconnue par le Service d'Hygiène de pourvoir à la propreté des lieux et à l'extermination des rats et des insectes peut entraîner la fermeture temporaire de l'établissement par décision administrative jusqu'à ce qu'il ait été possible de procéder aux opérations de nettoyage, de dératisation ou de désinsectisation.

---

#### Art. 115

— Le propriétaire ou le gérant est tenu d'aménager sur les feux, fourneaux et chaudières, une hotte convenablement placée pour aspirer toutes vapeurs, émanations, odeurs et fumées provenant de la cuisson ou de l'évaporation. Le rebord de la hotte ne doit pas être placé à plus de 80 centimètres au-dessus des fourneaux ; son tuyau d'évacuation doit avoir au minimum 20 centimètres de diamètre ou de côté et s'ouvrir à l'air libre à une hauteur d'au moins 1 mètre au-dessus du niveau de la toiture ou des toitures voisines.

---

#### Art 116

Le propriétaire ou le gérant doit aménager ou entretenir une installation d'eau chaude du débit voulu pour fournir de l'eau bouillante en quantité suffisante et le nombre d'éviers nécessaires pour procéder au lavage des ustensiles de table et de cuisine utilisés dans les locaux. Le nettoyage de ces ustensiles est obligatoire aussitôt après le service et doit être effectué à l'aide de produits solvants des graisses. Les Verres, assiettes, fourchettes, couteaux, Cuillers, etc, doivent être ensuite désinfectés à l'aide de produits à base de soude ou d'eau de javel; ils doivent enfin être rincés, égouttés et essuyés à Sec.

---

#### Art 117

— Le propriétaire ou le gérant ne doit pas permettre ou tolérer qu'un produit alimentaire avarié, quel qu'il soit, soit utilisé dans la préparation des mets. Il doit faire retirer immédiatement des stocks, de la vente ou de la consommation tout produit devenu

avarié et toute boîte de conserve défectueuse, bombée ou becquée. Il ne doit pas tolérer qu'une boîte de conserve ouverte ne soit vidée sur-le-champ de la totalité de son contenu, à moins que ses parois intérieures ne soient en Verre ou en grès. Il ne doit pas tolérer que des aliments non consommés par un client puissent rentrer à la cuisine et être repréparés en vue d'une nouvelle consommation. 11 ne doit permettre l'utilisation des serviettes de table qu'à l'usage d'une seule personne.

---

#### Art. 118

— L'entrée de tout animal est interdite dans les restaurants et dans les bars ou salons où sont préparés et servis des denrées alimentaires.

---

#### Art. 119

— Le personnel des restaurants, cafés, bars, salons de thé ou débits de boissons est astreint à la carte sanitaire professionnelle prévue à l'

---

#### article 81

Il doit être pourvu d'habits de travail parfaitement propres et de préférence de couleur blanche ; sa propreté corporelle et manuelle en particulier doit être constante. Toute personne atteinte d'une maladie contagieuse ou d'une affection suppurative quelle qu'elle soit, doit être mise au repos sans délai et ne peut reprendre son travail que sur présentation d'un certificat médical. TITRE XI. Salons de coiffure, instituts de beauté ou de massage

---

#### Art. 120

— Avant l'exploitation d'un salon de coiffure, d'un institut de beauté ou de massage, le propriétaire ou le gérant doit adresser aux Chef de District ou Commandants de Cercle une demande accompagnée d'un plan détaillé des locaux, soumis à l'avis du Service d'Hygiène.

---

#### Art. 121

— La surface exigée pour un local à destination de salon de coiffure, institut de beauté ou de massage doit être au minimum de 8 mètres carrés par technicien opérant. Les murs doivent être enduits d'une peinture lavable à une hauteur minimum de 2 mètres au-dessus du niveau du plan-cher. Tous les locaux doivent être convenablement aérés et ventilés et maintenus en parfait état de propreté,

---

#### Art. 122

— Le propriétaire ou le gérant est tenu de fournir ou d'aménager tous meubles, appareils et objets jugés indispensables par le Service d'Hygiène pour la bonne exploitation de l'entreprise. En particulier, il doit y avoir par technicien opérant un fauteuil confortable, un lavabo à eau courante, une armoire pour le linge propre, une armoire à instruments et un jeu d'ustensiles et d'appareils nécessaires à l'exécution de la profession. an doit être prévu en outre dans le local une boîte à couvercle pour les cheveux coupés et autres résidus, et un coffre à linge sale.

---

#### Art. 123

— Les ustensiles et objets utilisés par les techniciens doivent être, avant et après usage, désinfectés à la flamme ou dans un appareil à vapeurs de formol ou dans tout autre appareil de stérilisation. Les serviettes, linges et cotons ayant un contact direct avec la peau ne peuvent servir que pour un seul client. Le plancher du salon de coiffure doit être débarrassé des cheveux qui l'encombrent après le passage de chaque client.

---

#### Art. 124

— Toute personne exerçant la profession de barbier, coiffeur, perruquier, esthéticien, masseur, est astreinte à la carte sanitaire professionnelle prévue à l'

---

#### article 81

Chaque technicien doit être pourvu d'habits de travail parfaitement propres et de préférence de couleur blanche ; propreté corporelle et manuelle en particulier doit être constante. TITRE XII Hôtels et chambres garnies

---

#### Art. 125

— Avant l'exploitation d'un hôtel ou de chambres garnies le propriétaire ou le gérant doit adresser aux Chef. de District ou Commandants de Cercle une demande accompagnée d'un plan détaillé des locaux, soumis à l'avis du Service d'Hygiène.

---

#### Art. 126

— Dans tous les locaux à usage d'hôtel, chaque chambre doit comporter un lavabo avec installation d'eau courante. Chaque étage doit comporter au minimum un cabinet d'aisance et une Salle de bain-douches par cinq chambres ou fraction de cinq. Le propriétaire ou le gérant est tenu de fournir ou d'aménager tous appareils, installations ou objets sanitaires jugés indispensables par le Service d'Hygiène. Toutes les installations sanitaires quelles qu'elles soient doivent être maintenues en parfait état de fonctionnement et de propreté.

---

#### Art. 127

— Des visites inopinées peuvent être effectuées dans les hôtels par le Chef du Service d'Hygiène ou ses représentants qui peuvent inspecter chaque chambre en présence du tenancier. Ne sont tolérés sur les lits que des draps et taies d'oreillers fraîchement lavés ainsi que des couvertures, matelas et sommiers nets de toute souillure. Les chambres elles-mêmes doivent constamment être en parfait état de propreté et exemptes de rats et d'insectes. Toute impossibilité reconnue par le Service d'Hygiène de pourvoir à la propreté des lieux et à l'extermination des rats et des insectes peut entraîner la fermeture temporaire de l'établissement par décision administrative, jusqu'à ce qu'il ait été possible de procéder aux opérations de nettoyage, de dératisation ou de désinsectisation.

---

#### Art. 128

Tout hôtel doit comporter un local à destination de lingerie ; l'exposition du linge au séchage est interdite sur les paliers et aux fenêtres.

---

#### Art. 129

— Toute chambre garnie, destinée à la location, est placée sous la surveillance du Service d'Hygiène. Il est absolument interdit de louer ou de sous-louer des chambres ne remplissant pas les conditions prescrites par le présent règlement sanitaire. At 130 — Toute chambre garnie doit posséder au minimum un lavabo à eau courante et une douche. Un cabinet d'aisance attenant doit être prévu par cinq chambres ou fraction de cinq. Le propriétaire ou le gérant est tenu de fournir ou d'aménager tous appareils, installations ou objets sanitaires jugés indispensables par le Service d'Hygiène. TITRE XIII Etablissements incommodes, insalubres et dangereux

---

#### Art. 131

— Le propriétaire ou le gérant de tout établissement industriel ou commercial, est tenu de prendre toutes mesures nécessaires pour éviter tous bruits, trépidations ou ébranlements susceptibles de gêner autrui et tous dégagements d'odeurs, de poussières, de fumées et de gaz incommodes, insalubres ou dangereux.

---

#### Art. 132

— Les conditions de surveillance de ces établissements par le Service d'Hygiène sont celles définies par les textes et circulaires en vigueur. TITRE XIV Prophylaxie des maladies infectieuses

---

**Art. 133**

— La déclaration est obligatoire pour les maladies infectieuses suivantes : 1. Fièvres typhoïde et paratyphoïde ; 2a. Typhus exanthématique ; 2 b. Autres rickettsioses

---

- 3 Variole
- 4 Scarlatine
- 5 Rougeole
- 6 Diphtérie
- 7 Svette miliaire ; 8. Choléra
- 9 Peste
- 10 Fièvre jaune ; 11a. Dysenterie bacillaire ; 11b. Dysenterie amibienne
- 12 Toxi-infections alimentaires Collectives
- 13 Méningite cérébro-spinale à méningocoques
- 14 Polyomyélite antérieure aiguë: a) Formes paralytiques; b) Formes encéphalitiques; c) Formes méningées
- 15 Trachome
- 16 Brucelloses (fièvres ondulantes où mélitococcie)
- 17 Lèpre ; 18 a. Leptospirose ictéro-hémorragique ; 18b. Autres leptospiroses
- 19 Psittacose
- 20 Tétanos
- 21 Typhus récurrent (fièvre récurrente)
- 22 Coqueluche
- 23 Tularémie
- 24 Paludisme primaire autochtone
- 25 Toxicose infectieuse des enfants du premier âge en collectivité
- 26 Teignes
- 27 Tuberculose
- 30 Gonococcie
- 31 Chancre mou
- 33 Syphilis : 33-1. Chancre ; 33-2. Syphilis secondaire ; 33-3. Syphilis tertiaire
- 34 Maladie de Nicolas-Favre. La déclaration est facultative pour les maladies suivantes : C. Grippe épidémique ; D. Pneumonie et bronchopneumonie ; E. Erysipèle ; F. Oreillons ; H. Rubéole ; I. Varicelle; J. Méningites présumées virales (non poliomyélitiques) ; K. Hépatites présumées virales ; L. Infections digestives à salmonelles autres que les fièvres typhoïde et paratyphoïde ; M. Infections cutané-muqueuses à staphylocoques chez les sujets exerçant une profession susceptible d'entraîner des contaminations.

**Art. 134**

— La déclaration doit être faite au Service d'Hygiène par le médecin qui diagnostique la maladie. Elle doit être effectuée au moyen d'un feuillet prélevé sur un carnet à souches fourni par le Service d'Hygiène à tout médecin, qu'il soit libre, fonctionnaire ou militaire. Le feuillet de déclaration doit comporter obligatoirement le nom complet, l'âge, le sexe et l'adresse complète et exacte du malade et le numéro ou la lettre de l'affection. S'il le juge utile, le médecin peut, donner en observations tous renseignements complémentaires concernant la symptomatologie, la prophylaxie ou le mode de contagion.

---

#### Art. 135

— Les conditions d'isolement, d'éviction scolaire et de désinfection, désinsectisation et dératisation sont celles définies par les textes et circulaires en vigueur. En cas d'urgence, c'est-à-dire d'épidémie ou d'un danger imminent pour la santé publique, le Président du Conseil de Gouvernement, après avis du Directeur de la Santé publique sur rapport du Chef du Service d'Hygiène, peut décider l'application de toutes mesures prophylactiques utiles et, le cas échéant, d'une vaccination collective.

TITRE XV  
Pénalités

---

#### Art. 136

Le personnel du Service d'Hygiène est habilité, en vue de contrôler l'application de toutes les prescriptions concernant l'hygiène et la police sanitaire, à visiter tous terrains ou constructions, publics ou privés, en justifiant de sa qualité par une carte d'identité délivrée par le Service, et pendant les heures de travail prévues par l'Administration.

---

#### Art. 137

— Le Chef du Service d'Hygiène et son adjoint, les Chefs de District et Commandants de Cercle et leurs adjoints, les agents assermentés du Service d'Hygiène et de la Voirie, le Commissaire de Police et tous les agents assermentés de la force publique, sont habilités à sanctionner par des procès-verbaux, précédés ou non d'un avertissement oral ou écrit, les infractions à la présente délibération, et à percevoir éventuellement des amendes forfaitaires.

---

#### Art 138

— Toute infraction à l'un quelconque des articles de la présente délibération doit faire l'objet d'un procès-verbal à transmettre à l'autorité judiciaire. Les peines applicables aux infractions de la présente délibération sont celles prévues à la délibération n° 450/6e L du 13 janvier 1968.

---

#### Art. 139

— Seront punies des peines de la première catégorie, les infractions aux articles : 2 — 3 — 4 — 5 — 7 — 8 — 9 — 11 — 13 — 15 — 16 — 20 — 21 — 22 — 25 — 28 — 30 — 31 — 32 — 33 — 34 — 35 — 36 — 37 — 39 — 40 — 41 — 42 — 55 — 56 — 57 — 61 — 62 — 63 — 64 — 65 — 68 — 70 — 71 — 72 — 74 — 77 — 79 — 80 — 81 — 82 — 84 — 85 — 87 — 90 — 91 — 101 — 103 — 104 — 105 — 106 — 107 — 109 — 110 — 112 — 113 — 115 — 116 — 118 — 119 — 120 — 121 — 123 — 124 — 128 — 133 — 134 — 135.

---

#### Art. 140

— Seront punies des peines de la deuxième catégorie les infractions aux articles : 6 — 10 — 14 — 17 — 18 — 19 — 23 — 26 — 27 — 29 — 38 — 43 — 44 — 45 — 46 — 47 — 48 — 49 — 50 — 51 — 52 — 53 — 54 — 66 — 67 — 69 — 73 — 75 — 76 — 78 — 83 — 86 — 88 — 89 — 92 — 93 — 96 — 98 — 99 — 100 — 102 — 108 — 111 — 114 — 117 — 125 — 126 — 127 — 129 — 130 — 131 — 136 .

---

#### Art. 141

— Les amendes forfaitaires correspondant aux catégories d'infractions prévues aux articles précédents, sont les suivantes : Pour les infractions de la première catégorie: 2.000 FD; Pour les infractions de la deuxième catégorie: 5.000 FD. En ce qui concerne les infractions constatées, par les agents du Service d'Hygiène, les amendes forfaitaires: doivent être versées à

l'agent intermédiaire du Trésor du Service d'Hygiène par les contrevenants, qui auront reçu, au préalable; notification écrite de leur contravention des maïns de ces agents.

---

#### Art 149

— En cas de deuxième récidive, les infractions, visées à l'article 140 ci-dessus seulement, seront punies des peines de la troisième catégorie prévues à la délibération n° 450/6e L du 13 janvier 1968.

---

#### Art. 143

— Les mesures d'aménagement des lieux, locaux ou immeubles édictées dans le présent règlement doivent être obligatoirement respectées dans tous immeubles, et commerces nouveaux. Pour les immeubles et commerces existants, le respect de ces mesures est également obligatoire ; toutefois, si elles sont de nature à causer un trouble grave de jouissance ou si elles sont susceptibles d'occasionner des dépenses importantes, doit être saisie une commission sanitaire dont la composition est fixée par arrêté, Case décisions concernant les lieux, locaux où immeubles déclarés non réglementaires, insalubres ou dangereux, sont immédiatement signifiées à qui de droit et exécutées dans les délais impartis, faute de quoi les travaux peuvent être effectués d'office à la diligence de l'administration, avec préavis d'un mois, aux frais du propriétaire, ou le cas échéant du gérant, ceux-ci ne pouvant prétendre à aucune indemnité.

---

#### Art. 144

— Seront définies par arrêté les limites dans lesquelles seront admises des tolérances provisoires ou permanentes dans l'application des articles 32, 42, 71, 73, 76, 82, 85, 98 100, 112 et 130 du présent règlement, pour tenir compte de la diversité des zones d'habitat.

---

#### Art. 145

— Des arrêtés fixeront, en tant que de besoin, les modalités d'exécution de la présente délibération, notamment en ce qui concerne les appareils, installations ou objets jugés indispensables par le Service d'Hygiène. Art, 146. — Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires à la présente délibération, notamment l'arrêté modifié n° 80 du 23 janvier 1950.

---

**Le Président de l'Assemblée Territoriale, A. V. SAHATDJIAN. Le Secrétaire de l'Assemblée Territoriale, ABDOULKADER HASSAN MOHAMED.**