

Délibération

Générale

colonial

DELIBERATION n° 188/7° L de la Commission permanente de la Chambre des Députés modifiant et complétant la délibération n° 472/6° L du 24 mai 1968 portant règlement d'hygiène et de voirie dans le Territoire Français des Afars et des Issas

n° 188/7° L de la

Ministère

MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DES AFFAIRES
SOCIALES

Date de publication

29 juin 1971

Numéro JO

n° 14 du 26/07/1971

Date du numéro

26 juillet 1971

VISAS

La Commission permanente de la Chambre des Députés du Territoire Français des Afar et des Issa, 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, S f

Vu la délibération n° 151/7eL du 15 décembre 1970 portant délégation d'une partie des pouvoirs de la Chambre des Députés à la Commission permanente pour l'année 1971

Vu la délibération n° 450/6e L du 13 janvier 1968 instituant une nouvelle échelle de peines sanctionnant les infractions aux réglementations issues des délibérations de la Chambre des Députés

Vu la délibération n° 472/6eL du 24 mai 1968 portant règlement d'hygiène et de voirie

vul'avis du Comité consultatif de l'urbanisme, de l'habitat et de l'hygiène, entendu dans sa séance du 22 avril 1971

Sur proposition du Conseil de Gouvernement dans sa séance du 19 mai 1971

A adopté dans sa séance du 19 juin 1971 la délibération dont la teneur suit :

TEXTE INTÉGRAL

Art. 1° ». — La présente délibération fixe les règles de sécurité et d'hygiène et les caractéristiques de construction et d'aménagement auxquelles sont soumises les boulangeries, pâtisseries et confiseries. En conséquence, les articles 87; 88, 89 et 90, s B du titre IX de la délibération n° 472/6° L du 24 mai 1968, portant règlement d'hygiène et de voirie sont abrogés et remplacés par les dispositions suivantes : «Art. 87 (nouveau). — Les boulangeries, pâtisseries et confiseries doivent comporter trois groupes de locaux nettement séparés : 1° Locaux de fabrication ; 2° Locaux de stockage ; 3° Locaux de vente Ces locaux seront protégés contre un commencement d'incendie par des appareils de première intervention judicieusement répartis. Il doit être mis en outre à la disposition du personnel un groupe de vestiaires, lavabos, douches, urinoirs et W.-C. directement éclairés et aérés. Ce groupe sera situé à l'entrée des locaux de travail et comprendra : — des vestiaires individuels à deux cases ; — des lavabos, à raison d'un orifice par cinq ouvriers; — une cabine à douche avec cabine de déshabillage par groupe de 8 ouvriers ; les eaux de lavage étant recueillies par canalisations spécialement aménagées à cet effet ; — un W.-C. par

8 ouvriers, qui ne devra pas communiquer directement avec les locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner. Des installations distinctes seront prévues pour le personnel masculin et féminin, dans le cas d'exploitation mixte et non familiale. Un urinoir par dix ouvriers sera prévu dans la partie réservée au personnel masculin. Ces installations seront en relation avec une fosse septique conforme à la réglementation en vigueur. Les dépendances attenantes, cours et courettes ne doivent contenir ni animaux, ni dépôts d'ordures ménagères, ni appentis destinés au logement du personnel. L'accès des locaux se fera directement sur cour ou sur rue, et sera indépendant de l'accès du magasin de vente. » « Art. 88 (nouveau). — Les locaux de fabrication doivent 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. Ils se composent : — d'un fournil, comprenant le four, devant lequel sera réservée une longueur égale à la longueur inférieure du four, augmentée d'un mètre. La construction de fours superposés doit, autant que possible, être évitée. Tout conduit de fumée sera doublé d'un conduit de ventilation, d'une section minima égale à celle de ce conduit. Ce conduit de ventilation ne devra en aucun cas envelopper le conduit de fumée. Les dépôts de combustibles liquides, servant à l'alimentation des brûleurs des fours, devront être situés hors des locaux de travail et répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur ; — d'une salle, dite de préparation, en communication latérale directe avec le fournil, close et construite en matériaux durs, d'une surface minimale de 20 mètres carrés et dont la plus petite dimension ne sera pas inférieure à 4 mètres; une partie de cette salle pourra être isolée afin d'être utilisée comme salle de fermentation : — d'une chambre froide en communication latérale directe avec la salle de préparation et dont le volume et la structure seront fonction de l'importance de l'exploitation. Tous ces locaux doivent être maintenus constamment en parfait état de propreté, aucun commerce n'y est toléré. Ils seront aménagés de telle manière que : — la hauteur sous-plafond ne soit pas inférieure à 3 mètres ; — dans chaque pièce, la surface éclairante soit, au minimum, du cinquième de la surface du sol : — l'appui des baies ne soit, en aucun cas, à plus de 1,50 mètre au-dessus du sol des locaux ; — les ouvertures de la salle de pétrissage soient grillagées afin d'en interdire l'accès à tous animaux ; les portes doivent être munies d'un dispositif de fermeture automatique à ressort ; — les sols et les revêtements des murs soient exécutés en matériaux durs, lisses et imputrescibles : — les murs et plafonds soient recouverts d'un produit de tonalité claire ; — les angles d'intersection des murs, sols et plafonds, soient arrondis ; — toutes précautions soient prises pour éviter que des poussières, débris de sacs, menus objets et souillures en général soient incorporés dans la pâte. » « Art 89 (nouveau). — Les locaux de stockage comprennent : — une chambre à farine d'accès facile avec plan incliné en monte-charge ; — une chambre réservée aux mélanges des farines située en élévation au-dessus de la salle de préparation : — les sacs de farine pleins ne devront 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 : — les sacs de farine ne seront jamais empilés contre les murs. Il sera laissé un couloir de circulation pour permettre le passage de l'air et le contrôle du stock, éventuellement faciliter une intervention contre un sinistre. » « Art. 90 (nouveau). — Les locaux de vente comprennent : — la salle de vente où l'exposition du pain n'est tolérée que si cette denrée est efficacement protégée contre les souillures extérieures. Les étagères servant à l'exposition du pain doivent être placées à 60 centimètres du sol minimum. Toute manipulation du pain par les clients est interdite : — une panneterie close et d'accès facile, en communication directe avec la salle de vente. » > Art. 2. — Les boulangeries, pâtisseries et confiseries, actuellement en activité, devront être en conformité avec la présente réglementation à compter de six mois après sa date de publication. Des dérogations pourront exceptionnellement, par décision du Président, sur propositions conjointes du Chef de Service de l'Hygiène et de l'Inspecteur territorial des Services de secours et de lutte contre l'incendie, être accordées au cas où les travaux à entreprendre, pour être en conformité avec la présente réglementation, nécessiteraient une durée supérieure au délai fixé.

Le Président de la Commission permanente de la Chambre des Députés, ORBISSO GADDITO HASSAN. Pour le Secrétaire de la Commission permanente de la Chambre des Députés, Le Vice-Président, A. GLARDON.