



Luxembourg, le 14 octobre 1996

ITM-CL 44.1

Fabrication de produits alimentaires

Prescriptions de sécurité types

Les présentes prescriptions comportent 5 pages

Art. 1er Note préliminaire

1.1. Les présentes prescriptions de sécurité se rapportent spécialement aux établissements dans lesquels des produits alimentaires sont fabriqués, manipulés, emballés ou vendus.

Les prescriptions générales de sécurité applicables se trouvent dans d'autres publications dont notamment le document ITM-ET 32 "Protection des travailleurs".

1.2. Sont à observer les dispositions du règlement grand-ducal du 10 juillet 1995 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires.

Art. 2 Construction des lieux de travail

2.1. L'emplacement, les dimensions, l'état et l'aménagement intérieur et extérieur des locaux dans lesquels des produits alimentaires sont fabriqués, manipulés, emballés ou vendus, doivent correspondre à l'importance de l'établissement. Ces locaux doivent être de telles dimensions et construits de telle sorte que les produits alimentaires qui y sont mis dans le commerce ne subissent aucune influence fâcheuse quant à leurs propriétés hygiéniques et nutritives et à leur saveur, et puissent demeurer à l'état de fraîcheur et de conservation salubre.

2.2. Les locaux destinés à la fabrication et à la vente de victuailles ou d'autres produits analogues ne peuvent être situés à proximité de fosses d'aisance ou d'exploitations contenant des dépôts ou exerçant quelque effet répugnant ou fâcheux.

2.3. Le sol des locaux de travail doit être en matériaux durs et lisses, ou bien être recouvert d'un revêtement imperméable, imputrescible, antidérapant, facile à laver, à nettoyer et à désinfecter. Il doit être lavé au moins une fois par jour.

2.4. Les murs et plafonds doivent également être en matériaux lisses, compacts et imperméables, faciles à nettoyer et doivent être lavés au moins une fois par mois.

2.5. Les angles et coins formés par le sol et les murs doivent être arrondis de façon à garantir un nettoyage facile.

2.6. Un raccord étanche et arrondi doit être réalisé entre les surfaces des plans de travail et les murs.

2.7. Les lieux de travail doivent être maintenus en parfait état de propreté et d'entretien. Journallement et immédiatement après la cessation du travail les locaux et les appareils ayant servi à la fabrication de produits alimentaires doivent être soigneusement nettoyés à l'eau.

2.8. Les lieux de travail ne peuvent être en communication directe avec des cabinets d'aisance ou d'autres sources potentielles de contamination ou d'autres locaux qui par leur action nuisible ou fâcheuse pourraient altérer les propriétés nutritives ou organoleptiques des produits alimentaires. Ils doivent en être séparés par un sas ventilé d'une superficie de 3m² au moins et d'un volume minimal de 6m³.

2.9. Les lieux et locaux de travail doivent être préservés de la poussière, de toute autre contamination et de toute odeur étrangère pouvant entraîner une altération des caractéristiques des produits de nutrition.

2.10. Les portes en va-et-vient doivent être partiellement transparentes.

Art. 3 Protection des travailleurs

3.1. Des équipements de protection individuelle en fonction du travail effectué doivent être mis à la disposition du personnel occupé (p.ex. vêtements de protection, tabliers de protection en mailles métalliques ou en cuir, gants à mailles métalliques, chaussures de sécurité à semelles non dérapantes, etc.).

3.2. Des mesures doivent être prises constamment pour empêcher les animaux domestiques, rongeurs, insectes, souris, rats ou autres animaux parasites et toiles d'araignées de pénétrer dans les locaux de travail, dépôts et ateliers.

3.3. L'accès des locaux de travail est interdit aux personnes qui n'y sont pas appelées par leur occupation. Cette interdiction est à afficher clairement.

3.4. Les stocks de farine, de matières premières et d'autres produits nécessaires à la fabrication des aliments doivent être conservés dans un endroit sec, aéré et à l'abri de toute contamination.

3.5. Des couvertures anti-feu doivent être prévues dans les endroits où sont effectuées de la cuisson et des fritures.

Art. 4 Hygiène sanitaire et alimentaire

4.1. Le personnel occupé doit observer la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

4.2. Des installations sanitaires bien équipées et soigneusement entretenues sont à mettre à la disposition des travailleurs.

4.3. Les travailleurs doivent disposer de salles d'eau bien installées et comportant, en particulier, des douches.

4.4. Tous les points d'eau dans les locaux de production et dans les installations sanitaires doivent être équipés de lavabos alimentés d'eau courante chaude et froide à commande non manuelle (ni à commande par le coude), de distributeurs de savon liquide désinfectant et d'essuies mains à usage unique.

L'usage de ces installations s'impose après chaque interruption de travail de quelque durée, ainsi qu'après l'usage des W-C.

4.5. Avant de commencer le travail, toutes les personnes qui manipulent les produits qui entrent dans la fabrication d'aliments doivent se laver les bras et les mains.

4.6. Les personnes qui portent des pansements aux bras et aux mains, ainsi que celles qui portent des plaies étendues aux mêmes parties du corps doivent être écartées du travail jusqu'à guérison complète.

4.7. Les vestiaires mis en nombre suffisant à disposition du personnel doivent être compartimentés en 2 secteurs à savoir: secteur souillé (entrée du personnel au vestiaire en vêtements de ville) et secteur propre (sortie en vêtements professionnels).

A cet effet, chaque personne occupée à la fabrication doit disposer d'armoires doubles afin que les vêtements civils ne soient pas en contact avec les vêtements de travail.

4.8. Les travailleurs doivent prendre connaissance de toutes les consignes d'hygiène concernant leur travail et s'y conformer.

4.9. Les toilettes et les installations sanitaires sont à maintenir en permanence en parfait état de propreté.

4.10. Le personnel doit être habillé proprement. Dans tous les locaux de travail servant à la fabrication, à la préparation, à l'expédition de produits de nutrition, etc. ainsi que dans les magasins il lui est strictement interdit de fumer, de chiquer, de mâcher du tabac et de cracher par terre. Il est interdit de laisser traîner des vêtements salis dans les locaux de travail.

Art. 5 Surveillance médicale

5.1. Tout travailleur doit être soumis avant l'embauche à un examen médical conformément aux dispositions de la loi du 17 juin 1994 concernant les services de santé au travail et du

règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 fixant les conditions l'hygiène et de salubrité dans le secteur de l'alimentation collective.

5.2. La surveillance médicale prévue ci-dessus doit être assurée normalement pendant les heures de travail et ne pas entraîner de dépenses pour les travailleurs.

5.3. Les personnes atteintes de maladies infectueuses ou de maladies de la peau (eczéma, hyperphéydrrose, palmaire, psoriasis, etc.) et les personnes souffrant d'affections cutanées ou de plaies suppurantes ainsi que les personnes porteuses de germes d'une des maladies dont question à l'alinéa suivant (ou vivant en communauté avec une personne atteinte de pareille maladie) doivent immédiatement s'abstenir de participer aux opérations de préparation, de manipulation et de vente de produits alimentaires.

Sont visées plus spécialement les maladies suivantes:

- les maladies diarrhéiques de toute origine;
- les hépatites infectueuses;
- la diphtérie;
- les tuberculoses ouvertes;
- les staphylococcies et plaies suppurantes et les maladies transmissibles de la peau.

Art. 6 Machines, appareils et installations de fabrication et de production

6.1. Les fours sont à pourvoir:

- d'une hotte destinée à recueillir toutes les émanations qui se dégagent du four pendant: la cuisson, l'enfournement et le défournement. La hotte doit être reliée à une cheminée débouchant à l'air libre à une hauteur suffisante pour que les voisins éventuels ne puissent être incommodés par les produits évacués;
- d'une cheminée pour l'évacuation des produits de la combustion. La hauteur, la construction et les dimensions de la cheminée doivent assurer un tirage convenable permettant une bonne combustion et une bonne diffusion des gaz de combustion dans l'atmosphère.

6.2. Les parois des meubles chauffants doivent disposer d'une isolation thermique suffisante afin de prévenir tout risque de brûlure.

6.3. Les opérations d'entretien telles que nettoyage, huilage, graissage, lavage ou réglage des machines et appareils en marche sont interdites.

6.4. Les locaux, machines, installations, tables, outils, récipients, etc., doivent être propres, en bon état et ne servir qu'au travail des produits alimentaires.

6.5. Les tables de travail et tout matériel analogue doivent être lisses sans fissures et imperméables aux liquides, sauf dans le cas où du matériel en bois est absolument nécessaire.

6.6. L'exploitant doit s'assurer que les équipements ou installations (machines, matériels, véhicules) sont conformes aux normes d'hygiène et de sécurité au travail ou, à défaut de telles normes, conçus et protégés de façon à ne pas contaminer le milieu de travail.

Art. 7 La ventilation, l'aération et le chauffage des locaux de travail

7.1. Les poussières provenant notamment de la farine et du sucre, les émanations, les buées et les gaz insalubres ou nocifs doivent être évacués par tous les moyens au fur et à mesure de leur production.

7.2. Afin de protéger les aliments contre les émanations des gaz d'échappement des camions ou camionnettes de transport, les quais de chargement sont à séparer du hall de chargement par des cloisons étanches et coulissantes. Celles-ci ne seront ouvertes qu'au moment de l'arrêt du moteur du véhicule de chargement et seront fermées avant le démarrage de ce dernier.

Une aération et une ventilation efficace sont à prévoir dans le hall de chargement.

La valeur limite du monoxyde de carbone à l'intérieur du hall de chargement ne peut en aucun cas dépasser le valeur limite MAK la plus récente en vigueur.

Art. 8 Contrôle de l'atmosphère des lieux de travail

8.1. Les concentrations maximales admissibles des substances dangereuses émises lors de la fabrication des produits alimentaires sur les lieux de travail ne doivent pas dépasser les valeurs limites MAK (Maximale Arbeitsplatzkonzentrationen gesundheitsschädlicher Arbeitsstoffe) les plus récentes en vigueur exprimées en p.p.m. ou mg/m³.

8.2. Le respect des valeurs limites MAK de ces substances dangereuses tolérables dans l'atmosphère sur les lieux de travail doit être contrôlé par un organisme agréé dans un délai de trois à six mois après la mise en service des installations de production. Le résultat de ces mesures sera communiqué à l'Inspection du Travail et des Mines.

8.3. Des mesures de contrôle sont à effectuer régulièrement et au moins une fois par an par un organisme agréé. Le rapport de ces mesures de contrôle doit être tenu à disposition des autorités de contrôle compétentes.