



Luxembourg, le 12 juin 1991

ITM-CL44

Boulangeries-pâtisseries industrielles

Prescriptions de sécurité types

Les présentes prescriptions comportent 11 pages

Art. 1er – Prescriptions

- 1) L'exploitant doit se conformer aux prescriptions de la loi du 28 août 1924 et de l'arrêté d'exécution de la même date concernant la sécurité et la santé du personnel occupé dans les ateliers, les entreprises industrielles et commerciales.
- 2) Sont à observer en outre les prescriptions de prévention contre les accidents éditées par l'Association d'Assurance contre les Accidents, section industrielle, à savoir:
Chapitre 1: Prescriptions générales
Chapitre 3: Elektrische Anlagen und Betriebsmittel
Chapitre 6: Kraftbetriebene Arbeitsmaschinen
Chapitre 48: Erste Hilfe
Chapitre 53: Lärm
Chapitre 54: Sicherheitskennzeichnung am Arbeitsplatz
- 3) La société exploitante doit se conformer aux prescriptions afférentes
 - du règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires et
 - du règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité dans le secteur de l'alimentation collective.
- 4) Sous la dénomination "organisme agréé" est à comprendre tout organisme figurant à l'arrêté du Ministre du Travail du 2 avril 1991, concernant l'intervention d'organismes agréés.

Art. 2 – Construction et lieux de travail

- 1) Les bâtiments, les lieux de travail, les installations de service, les machines et appareils doivent être conçus et aménagés de façon à éviter les accidents et les maladies professionnelles. Les installations précitées sont à mettre hors d'usage tant qu'elles présentent des défauts mettant en danger la sécurité ou la santé du personnel travailleur.
- 2) L'emplacement, les dimensions, l'état et l'aménagement intérieur et extérieur des locaux dans lesquels du pain et des produits analogues 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.
- 3) Les locaux destinés à la fabrication et à la vente de pain 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.
- 4) 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.
- 5) 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.
- 6) Les angles et coins formés par le sol et les murs doivent être arrondis de façon à garantir un nettoyage facile.
- 7) L'éclairage doit être suffisant et adéquat pour assurer la sécurité du travail et de la circulation.
- 8) Les lieux de travail, passages, planchers, escaliers, etc., doivent être de construction présentant toute sécurité; ils doivent être maintenus dans un état offrant toute sécurité.
- 9) 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 la pâte seront soigneusement nettoyés à l'eau.
- 10) 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 du pain et de produits alimentaires similaires. Ils doivent être séparés par un sas ventilé d'une superficie de 3m² au moins et d'un volume minimal de 6m³.
- 11) 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 boulangeries-pâtisseries.

Art. 3 – Protection des travailleurs

- 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).

- 2) Les travailleurs doivent porter les vêtements et équipements de protection mis à leur disposition.
- 3) Le personnel doit porter des vêtements bien ajustés et non flottants.
- 4) Seront tenues à disposition du personnel, en nombre suffisant et à des endroits judicieusement choisis des boîtes de pansements contenant le matériel nécessaire (p.ex. suivant la norme allemande DIN 13169 "Verbandkäste, groß, für Betriebe und Schutzräume") pour donner les premiers soins en cas d'accident.
- 5) Toutes mesures doivent être prises afin de maintenir l'intensité des bruits supportés par les travailleurs à un niveau compatible avec leur santé.

Les travailleurs exposés à un niveau sonore supérieur à 85 dB(A) doivent avoir à leur disposition des appareils de protection individuelle tels que: bouchons d'oreille, coquilles d'oreille, casques, etc.

- Au cas où le niveau sonore serait égal ou supérieur à 90 dB(A), les travailleurs sont obligés d'utiliser les moyens de protection mis à leur disposition.
- 6) Les travailleurs doivent veiller au bon ordre et à une propreté rigoureuse de leur lieu de travail.
- 7) 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.
- 8) L'accès des locaux de travail est interdit à des personnes qui n'y sont pas appelées par leur occupation. Cette interdiction est à afficher clairement.
- 9) Les stocks de farine, de matières premières et d'autres produits nécessaires à la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie doivent être conservés dans un endroit sec, aéré et à l'abri de toute contamination.
- 10) L'exploitant doit affecter les travailleurs à des emplois adaptés à leur âge, à leur sexe, à leurs aptitudes physiques, à leur état de santé et à leurs qualifications.
- 11) Les ouvriers souffrant d'attaques d'épilepsie, de crampes, de syncopes, de convulsions, de vertiges ainsi que les personnes atteintes de toute autre infirmité ou maladie apparente pouvant compromettre leurs jours ne peuvent être occupées près de machines ou à des endroits dangereux.
- 12) Les travailleurs doivent toujours être bien initiés à leur besogne. Les travaux d'entretien et de réparation ne peuvent être confiés qu'à un personnel qualifié et compétent.
- 13) Il faut assurer une formation et un recyclage appropriés et suffisants du personnel, notamment pour ce qui est du fonctionnement des machines, de l'utilisation correcte des produits alimentaires et de la manutention du matériel. La formation doit également porter sur l'usage des vêtements protecteurs, l'entretien de l'équipement, les systèmes de stockage et tout moyen particulier de manutention disponible.
- 14) L'exploitant doit assurer la surveillance nécessaire pour que les travailleurs accomplissent leur travail dans les meilleures conditions possibles de sécurité et d'hygiène.
- 15) Dans les limites de leurs responsabilités les travailleurs doivent faire tout ce qui est en leur pouvoir pour préserver leur santé et leur sécurité, ainsi que celles de leurs camarades de travail.

- 16) Tout travailleur occupé isolément dispose de moyens d'alarme appropriés aux circonstances.
 - 17) Les travailleurs doivent faire bon usage de tous les dispositifs de protection ou de sécurité et de tous les autres moyens destinés à assurer leur protection ou celle d'autrui.
 - 18) Les travailleurs exposés à des dangers de fabrication ou de production doivent être instruits des risques qui s'y attachent; les mesures de premiers secours correspondant à ces risques doivent être indiquées par des avis aux postes de travail.
 - 19) Il est interdit d'exposer des travailleurs au contact de produits contenant des substances présentant un pouvoir cancérogène, que ce soit par voie respiratoire, orale ou cutanée.
-
- 20) En cas d'accident ou d'indisposition grave le patron ou le chef d'entreprise est tenu de prendre les mesures pour assurer les premiers soins aux victimes. A cet effet, il est obligé de tenir à la disposition immédiate les objets de pansement et de secours nécessaires et doit assurer le transport du sinistré au poste de secours ou à son domicile.
 - 21) Les accidents de travail et les cas de maladie professionnelle d'au moins 13 semaines doivent être déclarés immédiatement par téléphone, télégramme ou verbalement à l'Inspection du Travail et des Mines.

Les accidents de travail autres que ceux visés à l'alinéa qui précède devront être déclarés par écrit dans la huitaine à l'Inspection du Travail et des Mines.

Art. 4 – Hygiène sanitaire et alimentaire

- 1) Le personnel occupé doit observer la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.
- 2) Des installations sanitaires bien équipées et soigneusement entretenues sont à mettre à la disposition des travailleurs.
- 3) Les travailleurs doivent disposer de salles d'eau bien installées et comportant, en particulier, des douches.
- 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, de distributeurs de savon liquide désinfectant et d'essuies mains à usage unique ou d'appareils à air chaud. L'usage de ces installations s'impose après chaque interruption de travail de quelque durée, ainsi qu'après l'usage des W-C.
- 5) Avant de commencer le travail, toutes les personnes qui manipulent les produits alimentaires qui entrent dans la fabrication ou à la fin de la fabrication doivent se laver les bras et les mains.
- 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.

- 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.
- 8) Les travailleurs doivent prendre connaissance de toutes les consignes d'hygiène concernant leur travail et s'y conformer.
- 9) Les toilettes et les installations sanitaires sont à maintenir en permanence en parfait état de propreté.
- 10) Le personnel doit être habillé proprement. Dans tous les locaux de travail dont notamment les pâtisseries, boulangeries, viennoiseries, l'expédition et 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 boulangerie.

Art. 5 – Surveillance médicale

- 1) Tout travailleur doit être soumis avant l'embauche à un examen médical.
- 2) Un examen médical général doit être fait au moins une fois par an et ceci par un médecin diplômé en médecine du travail, soit qu'il sera affilié à un service interentreprise, soit émanant du service de la médecine du Travail de l'Association contre les Accidents.
- 3) Les différents tests de cet examen sont à déterminer par le médecin de travail en fonction des dangers de santé émanant des différents travaux de la fabrication.

Ainsi par exemple les travailleurs exposés à des niveaux sonores dépassant 85 dB(A) doivent être soumis à un examen audiométrique annuel; en outre les travailleurs exposés à des fortes chaleurs près des fours doivent être soumis annuellement à un contrôle de leur système cardio-vasculaire.
- 4) Les résultats de ces examens médicaux doivent être consignés sur un fichier spécial par le médecin chargé de les effectuer.
- 5) La surveillance médicale prévue ci-dessus doit être assurée normalement pendant les heures de travail et ne pas entraîner de dépenses pour les travailleurs.
- 6) Les personnes atteintes de maladies infectieuses ou de maladies de peau (eczéma, hyperphrydose, 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 de boulangerie-pâtisserie.

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.

- 7) Lorsque l'installation d'une infirmerie est prévue, l'organisation et l'équipement en détails de celle-ci sont à confier à un médecin du travail. La surface de l'infirmerie doit avoir au minimum 25 m² et l'équipement élémentaire doit se composer:
- d'un bureau pour le médecin;
 - d'armoires fermant à clé pour ranger le matériel nécessaire aux différents examens médicaux et pour les interventions urgentes;
 - d'une table d'examen;
 - d'un lavabo avec plan de travail en inox équipé d'un distributeur de savon liquide désinfectant et d'un appareil d'essuie-mains à usage unique.

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

- 1) Il est interdit d'utiliser des machines, équipements de travail, appareils ou éléments de machines qui ne sont pas construits, disposés ou mis en oeuvre dans des conditions assurant la sécurité et l'hygiène des travailleurs. Les machines doivent satisfaire aux stipulations: de la directive 89/392/CEE concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux machines et de la directive 89/655/CEE concernant les équipements de travail.
- 2) Il est interdit d'utiliser des protecteurs de machines ainsi que des dispositifs, équipements ou produits de protection qui ne sont pas de nature à protéger efficacement les travailleurs contre les dangers de tout ordre auxquels ils sont exposés.
- 3) L'exploitant doit informer de manière appropriée les travailleurs des dangers résultant de l'utilisation des machines ainsi que des précautions à prendre.
- 4) Toutes les parties des moteurs et des machines de fabrication telles que engrenages, poulies, volants, cylindres, courroies et câbles, arbres de transmission, accouplement, cales et vis d'arrêt, etc., pouvant donner lieu à atteinte au personnel travailleur, doivent être entourées d'enveloppes protectrices appropriées ou munies de garde-corps solides.
- 5) Les machines doivent être pourvues de dispositifs d'arrêt d'urgence facilement repérables et accessibles, permettant de bloquer instantanément les organes moteurs en cas d'urgence.
- 6) 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.
- 7) Des mesures appropriées doivent être prises pour que les machines arrêtées ne puissent être remises en marche de façon intempestive.
- 8) Les travailleurs doivent recevoir consigne de ne pas enlever ni de toucher les dispositifs de protection.
- 9) Les opérations d'entretien telles que nettoyage, huilage, graissage, lavage ou réglage des machines et appareils en marche sont interdites.

- 10) La mise en marche et l'arrêt collectifs de machines actionnées par la même commande doivent être toujours précédés d'un signal convenu.
- 11) Les abords des machines et les passages entre les machines ne doivent pas être encombrés de matériel.
- 12) Les locaux, machines, installations, tables, outils, récipients, etc., doivent être propres, en bon état et ne servir qu'au travail et au commerce du pain et des produits similaires de boulangerie-pâtisserie.
- 13) 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.
- 14) 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

- 1) Les locaux fermés affectés au travail doivent être convenablement aérés et chauffés pendant la saison froide. L'air des ateliers doit être renouvelé de façon à rester dans l'état de pureté nécessaire à la santé des travailleurs.
- 2) 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.
- 3) Pour évacuer les vapeurs, gaz et poussières légères des hottes avec cheminées d'appel ou d'autres appareils d'élimination efficace des dégagements à la source doivent être installés.
- 4) Toutes les installations provoquant des matières poussiéreuses doivent être closes et reliées à des systèmes collecteurs de poussières efficaces.
- 6) Dans les locaux fermés affectés au travail le volume d'air par personne employée ne peut être inférieur à 10 mètres cubes. La hauteur des locaux de travail doit avoir au moins 2,50 mètres.
- 7) L'aération doit être suffisante pour empêcher une température exagérée.
- 8) Dans le cas d'utilisation d'une installation de chauffage à air chaud, l'aspiration de l'air à chauffer ne peut se faire dans les locaux de travail.
- 9) Afin de protéger les aliments de boulangerie et de pâtisserie 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 la valeur limite MAK la plus récente en vigueur.

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

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

Art. 9 – Installations électriques

- 1) L'installation électrique doit être conçue, réalisée, entretenue et exploitée conformément aux normes, prescriptions et directives de sécurité de même qu'aux règles de l'art, de la sécurité et de l'hygiène normalement applicables dans le Grand-Duché de Luxembourg, à savoir:
 - les prescriptions allemandes afférentes VDE/DIN;
 - les normes européennes CENELEC au fur et à mesure que celles-ci paraissent et remplacent les prescriptions VDE/DIN précitées;
 - le règlement ministériel du 8 août 1989 concernant les prescriptions de raccordement aux réseaux de distribution de l'énergie électrique à basse tension au Grand-Duché de Luxembourg;
 - les chapitres 3 et 6 des prescriptions contre les accidents, éditées par l'Association d'Assurances contre les Accidents.
- 2) Les installations électriques doivent être maintenues continuellement en bon état d'entretien, de sécurité et de fonctionnement. Il doit être remédié sans délai à toutes les déficiences et anomalies constatées.
- 3) L'entretien régulier des installations électriques doit être assuré par un personnel qualifié et expérimenté. L'exploitant est responsable, soit de s'assurer que les intéressés ont acquis les aptitudes nécessaires, soit de faire mettre en oeuvre les instructions, formations et formations continues requises.
- 4) L'entretien doit s'effectuer dans le strict respect des règles de la sécurité du travail et les aménagements, équipements et moyens de sécurité doivent être prévus en conséquence.
- 5) Lors des travaux de montage, d'entretien ou de réparation des installations électriques toutes mesures efficaces doivent être prises pour protéger les travailleurs contre tout risque d'accident ou toute atteinte à la santé.
- 6) Le personnel chargé d'effectuer des travaux aux installations électriques doit être instruit des précautions à prendre pour éviter les dangers de l'électricité et doit disposer du matériel et de l'équipement de sécurité nécessaires pour sa propre protection et pour l'exécution des travaux. L'exécution des travaux doit être placée sous la surveillance permanente d'un responsable.

- 7) Pour empêcher la mise sous tension d'une installation électrique sur laquelle sont effectués des travaux, soit accidentellement, soit par inadvertance, toutes précautions appropriées doivent être prises.
- 8) Des appareils de protection individuelle appropriés sont à mettre à la disposition des travailleurs (casques, lunettes, bottes ou chaussures de sécurité isolantes, gants isolants, etc.).
- 9) Dans les locaux de travail où sont traitées, fabriquées ou entreposées des matières susceptibles de prendre feu presque instantanément au contact d'une flamme ou d'une étincelle et de propager rapidement l'incendie, les canalisations et appareils électriques doivent être pourvus de dispositifs empêchant leur contact accidentel avec ces matières ainsi que l'échauffement de celles-ci.
- 10) Dans les dépôts et silos à farine susceptibles de présenter des risques d'explosion, l'installation électrique (force et lumière) doit être réalisée par du matériel utilisable en atmosphère explosible (VDE 0165).
- 11) Dans les zones présentant des risques d'explosion, les installations électriques doivent être réduites au strict nécessaire; tout autre appareil, machine ou canalisation, est à placer en dehors de ces zones.
- 12) Les installations électriques doivent être réceptionnées puis contrôlées périodiquement par un organisme agréé. Les rapports de contrôle et de réception doivent être tenus à la disposition des autorités de contrôle compétentes.
- 13) La périodicité des vérifications des installations électriques pour les locaux et emplacements de travail où existent des risques de dégradation, d'incendie ou d'explosion est fixée à un an et pour les autres locaux et emplacements de travail à trois ans.
- 14) Les installations électriques doivent également être vérifiées par un organisme agréé après chaque modification ou réparation importante ou à la demande de l'Inspection du Travail et des Mines.

Art. 10 – Empilage et emmagasinage

- 1) L'empilage doit s'effectuer de façon que les piles ne gênent pas:
 - a) la diffusion adéquate de la lumière du jour ou de la lumière artificielle;
 - b) le bon fonctionnement des machines ou autres installations;
 - c) la circulation dans les passages ou allées; et
 - d) le fonctionnement efficace et la mise en action des moyens de lutte contre l'incendie.
- 2) Les dépôts et piles sont à dresser, à conserver et à enlever sans menacer les travailleurs par les objets qui tombent, qui se renversent ou par des substances qui s'écoulent.
- 3) Le matériel ne doit pas être empilé jusqu'à une hauteur telle que la stabilité de la pile en soit compromise.
- 4) Il est interdit d'empiler du matériel contre les parois ou des cloisons des bâtiments sans s'être assuré que celles-ci sont suffisamment solides pour résister à la pression latérale.
- 5) Le matériel doit être empilé sur des bases solides ne risquant pas de s'affaisser.

- 6) Les piles doivent être symétriques et stables. Toutes les pièces de la couche inférieure des piles d'objets ronds doivent être soigneusement calées.
- 7) Les boîtes et caisses chargées doivent être empilées sur les faces présentant la plus grande surface.

Art. 11 – Conditions relatives à la protection contre les risques d'incendie et de panique

- 1) L'établissement doit être de construction solide et sûre. Les éléments de construction en bois doivent être ignifugés.
- 2) Les ateliers de fabrication et de production tels que boulangerie, pâtisserie, viennoiserie et autres et les dépôts doivent posséder des issues et dégagements judicieusement répartis afin de permettre en cas d'incendie une évacuation rapide et en toute sécurité.
- 3) Les issues doivent être disposées de manière à ce que la sortie de secours la plus proche ne se trouve pas à plus de:
 - 25 mètres dans les locaux à risques élevés;
 - 35 mètres dans les locaux à risques moyens et à risques minimales.
- 4) La largeur des issues de secours ne peut être inférieure à 80 cm.
- 5) Les issues et dégagements doivent toujours être libres et ne doivent jamais être encombrés de marchandises ni d'objets quelconques.
- 6) Les portes susceptibles d'être utilisées pour l'évacuation doivent s'ouvrir dans le sens de la sortie.
- 7) Les sorties de secours doivent être signalées par des symboles normalisés.
- 8) Le matériel de lutte contre l'incendie doit être en bon état d'entretien, en nombre suffisant, protégé contre le gel, bien signalé, aisément accessible et judicieusement réparti. Il doit pouvoir être mis en service immédiatement.
- 9) L'exploitant doit s'assurer mensuellement que le matériel pour la lutte contre l'incendie est à la place prévue, aisément accessible, en bon état d'entretien et en état de fonctionnement.
- 10) L'interdiction de fumer, d'apporter du feu doit être affichée en gros caractères très apparents et moyennant de symboles normalisés dans les zones présentant des risques d'explosion ou d'incendie et dans des dépôts dans lesquels sont stockées des substances inflammables ou explosibles.
- 11) Le personnel occupé doit être entraîné périodiquement à la mise en oeuvre du matériel d'incendie et de secours; il doit être parfaitement instruit des divers moyens d'entretien de ce matériel.
- 12) Une consigne prévoyant la conduite à tenir en cas d'incendie doit être diffusée à tous les membres du personnel; ceux-ci seront entraînés annuellement à l'application de la consigne.

13) Cette consigne doit notamment préciser:

- l'organisation de l'établissement en cas de sinistre;
- la composition des équipes d'intervention éventuelles;
- la fréquence des exercices;
- les dispositions générales concernant l'entretien des moyens d'incendie et de secours;
- les modes de transmission et d'alerte;
- les personnes ou instances à prévenir en cas de sinistre.