



Luxembourg, le 18 juin 1991

---

ITM-CL50

---

## Boulangeries-pâtisseries artisanales

---

### Prescriptions de sécurité et de santé types

---

*Les présentes prescriptions comportent 5 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) L'exploitant 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) Sont à observer enfin les instructions de la Direction de la Santé, Division de l'Inspection Sanitaire.

## **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) 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.
- 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.
- 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.
- 5) Les angles et coins formés par le sol et les murs doivent être arrondis de façon à garantir un nettoyage facile.
- 6) L'éclairage doit être suffisant et adéquat pour assurer la sécurité du travail et de la circulation.
- 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 la pâte seront soigneusement nettoyés à l'eau.
- 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 du pain et de produits alimentaires similaires.
- 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 boulangeries-pâtisseries.

## **Art. 3. – Protection du personnel**

- 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) Le personnel doit porter des vêtements bien ajustés et non flottants.

## **Art. 4. – Hygiène sanitaire et alimentaire**

- 1) Le personnel doit observer la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.
- 2) Des installations sanitaires bien équipées et soigneusement entretenues doivent être à disposition du personnel.

- 3) 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 WC.
- 4) Avant de commencer le travail, toutes les personnes qui manipulent les produits alimentaires doivent se laver les bras et les mains.
- 5) 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.
- 6) 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. – Contre-indications médicales**

Les personnes atteintes de maladies infectieuses ou de maladies de peau (eczéma, hyperhydrose, 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 infectieuses;
- 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**

- 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) Toutes les parties des moteurs et des machines de fabrication telles que engrenages, poulies, volants, cylindres, courroies et câbles, arbres de transmission, accouplements, 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.
- 3) 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.

- 4) 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.
- 5) Des mesures appropriées doivent être prises pour que les machines arrêtées ne puissent être remises en marche de façon intempestive.
- 6) Les abords des machines et les passages entre les machines ne doivent pas être encombrés de matériel.
- 7) 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.
- 8) 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.

#### **Art. 7. – Ventilation, aération et 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) 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.
- 3) L'aération doit être suffisante pour empêcher une température exagérée.

#### **Art. 8. – Installation électrique**

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.

**Art. 9. – 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) 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.
- 4) 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.