



Luxembourg, le 4 février 1999

## **ITM-CL 51.1**

# **Boucheries-charcuteries artisanales**

## **Prescriptions de sécurité et de santé types**

*Le présent document comporte 7 pages*

### **Sommaire**

1.	Objectif et domaine d'application	2
2.	Normes et règles techniques	2
3.	Prescriptions générales	2
4.	Construction	3
5.	Protection du personnel	4
6.	Hygiène sanitaire et alimentaire	4
7.	Contre-indications médicales	5
8.	Machines	5
9.	Ventilation, aération et chauffage des locaux de travail	6
10.	Installation électrique	6
11.	Conditions relatives à la protection contre les risques d'incendie et de panique	6

## **Art. 1er - Objectif et domaine d'application**

1.1. Les présentes prescriptions ont pour objectif de spécifier les prescriptions générales de sécurité, de santé, d'hygiène, de salubrité et de commodité par rapport au personnel des boucheries-charcuteries artisanales.

1.2. Des allègements ou dispenses aux présentes prescriptions peuvent être accordés de cas en cas, mais uniquement si sont prises des mesures de rechange présentant des garanties de sécurité au moins équivalentes.

## **Art. 2. - Normes et règles techniques**

2.1. Les normes, prescriptions, directives de sécurité et d'hygiène et les règles de l'art à appliquer lors de la conception, de la réalisation et de l'exploitation d'établissements industriels sont en particulier les présentes prescriptions et en général les normes et règles techniques nationales appliquées dans les pays de l'Union Européenne, ou alors celles reconnues comme équivalentes par l'Inspection du Travail et des Mines.

2.2. Sont d'application les normes européennes (E.N.), au fur et à mesure qu'elles paraissent et remplacent les diverses normes nationales.

## **Art. 3. - Prescriptions générales**

3.1. L'exploitant doit se conformer aux prescriptions de la loi du 17 juin 1994 telle que modifiée par la loi du 6 mars 1998 concernant la sécurité et la santé des travailleurs au travail et des arrêtés et règlements grand-ducaux pris en exécution à cette loi dont notamment:

- \* le règlement grand-ducal du 4 novembre 1994 concernant les prescriptions minimales de sécurité et de santé pour les lieux de travail;
- \* le règlement grand-ducal du 4 novembre 1994 concernant les prescriptions minimales de sécurité et de santé pour l'utilisation par les travailleurs au travail d'équipements de travail;
- \* le règlement grand-ducal du 4 novembre 1994 concernant les prescriptions minimales de sécurité et de santé pour l'utilisation par les travailleurs au travail d'équipements de protection individuelle;
- \* le règlement grand-ducal du 4 novembre 1994 concernant les prescriptions minimales de sécurité et de santé relatives à la manutention manuelle de charges comportant des risques, notamment dorso-lombaires, pour les travailleurs;

3.2. L'exploitant doit se conformer aux prescriptions de la loi du 17 juin 1994 concernant les services de santé au travail et des règlements grand-ducaux pris en exécution à cette loi.

3.3. Il y a lieu d'observer en outre les prescriptions afférentes de prévention contre les accidents édictées par l'Association d'Assurance contre les Accidents, section industrielle, à savoir:

Chapitre 1: Prescriptions générales  
Chapitre 3: Elektrische Anlagen und Betriebsmittel  
Chapitre 48: Erste Hilfe

Chapitre 53: Lärm

Chapitre 54: Sicherheitskennzeichnung am Arbeitsplatz

Chapitre 56: Gesundheitsdienst

Chapitre 57: Schutz gegen gesundheitsgefährlichen mineralischen Staub

3.4. Sont en outre d'application :

- les prescriptions du règlement grand-ducal du 10 juillet 1985 concernant le contrôle des viandes et de certaines denrées alimentaires, dont notamment celles des annexes I et II ;
- les prescriptions du règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires ;

3.5. Sont à observer enfin les instructions de la Division de l'Inspection Sanitaire de la Direction de la Santé.

3.6. L'exploitant doit le cas échéant respecter les modalités :

- de la loi du 28 octobre 1969 concernant la protection des enfants et des jeunes travailleurs;
- de la loi du 3 juillet 1975 telle que modifiée par la loi du 7 juillet 1998 concernant la protection de la maternité de la femme au travail;
- du règlement grand-ducal du 26 février 1993 concernant la protection des travailleurs contre les risques dus à l'exposition au bruit pendant le travail;
- du règlement grand-ducal du 8 janvier 1992 modifié par les règlements grand-ducaux des 4 juillet 1994 et 12 avril 1996 relatif aux machines.

#### **Art. 4. - Construction**

4.1. 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.

4.2. Les locaux destinés à la fabrication et à la vente de viandes 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.

4.3. Dans les locaux où l'on procède au travail des viandes:

- le sol doit être en matériel imperméable et antidérapant, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides vers des puisards siphonnés et grillagés;
- les murs doivent être lisses et compacts jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, d'un revêtement ou d'une peinture claire, imperméable et lavable. Ils doivent être lavés au moins une fois par mois.
- les angles des coins doivent être arrondis.

4.4. L'éclairage doit être suffisant et adéquat pour assurer la sécurité du travail et de la circulation.

4.5. 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.

4.6. 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 viande seront soigneusement nettoyés à l'eau.

4.7. 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 de viande. Ils doivent être séparés par un sas ventilé d'une superficie de 3 m<sup>2</sup> au moins et d'un volume minimal de 6 m<sup>3</sup>.

4.8. 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 de la viande.

#### **Art. 5. - Protection du personnel**

5.1. Pour prévenir les accidents de travail, tels que coupures aux mains ou aux bras ou à la région fémorale, des équipements de protection individuelle doivent être mis à la disposition du personnel occupé dont notamment: lunettes, chaussures ou bottes à semelles antidérapantes, des doigtiers ou gants en mailles d'acier, tabliers épais en cuir, matière plastique ou mailles d'acier etc. Les vêtements de protection doivent être de couleur claire et dans la mesure du possible lessivés fréquemment.

5.2. Les travailleurs doivent porter les vêtements et équipements de protection mis à leur disposition.

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

#### **Art. 6. - Hygiène sanitaire et alimentaire**

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

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

6.3. 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.

6.4. Avant de commencer le travail, toutes les personnes qui manipulent les produits alimentaires doivent se laver les bras et les mains.

6.5. 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.

6.6. Le personnel doit être habillé proprement. Il est interdit de laisser traîner des vêtements salis.

6.7. Il est interdit de fumer, de chiquer, de mâcher du tabac et de cracher par terre dans les locaux de travail, d'expédition et de vente.

### **Art. 7. - Contre-indications médicales**

7.1. Le personnel occupé dans les boucheries-charcuteries artisanales doit subir auprès du Service de santé au travail compétent une visite médicale d'embauche, visite à reconduire tous les trois ans.

7.2. Les personnes atteintes de maladies infectieuses ou de maladies de peau (eczéma, hyperphidrose, 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 viande.

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. 8. - Machines**

8.1. Toutes les parties des moteurs et des machines de fabrication telles que engrenage, 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 entourés d'enveloppes protectrices appropriées ou munies de garde-corps solides.

8.2. 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.

8.3. Des mesures appropriées doivent être prises pour que les machines arrêtées ne puissent être remises en marche de façon intempestive.

8.4. Les abords des machines et les passages entre les machines ne doivent pas être encombrés de matériel.

8.5. Les locaux, machines, installations, tables, outils, récipients, etc., doivent être propres, en bon état et ne servir qu'au travail et au commerce de la viande.

8.6. 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.

8.7. Toutes les machines telles que scies pour débiter les grands quartiers, machines à émincer, attendrisseurs et autres, doivent être équipées d'un dispositif de protection adéquat et en relation au danger de blessure qu'elles présentent.

8.8. Les parties saillantes mobiles de toute machine ou de tout entraîneur automatique, boutons et vis, ainsi que les organes de transmission, tels que chaînes, poulies, courroies et arbres à rotation, doivent pour autant qu'ils présentent un danger, être complètement protégés.

### **Art. 9. - Ventilation, aération et chauffage des locaux de travail**

9.1. 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.

9.2. L'aération doit être suffisante pour empêcher une température exagérée.

### **Art. 10. - 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 d'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. 11. - Conditions relatives à la protection contre les risques d'incendie et de panique**

11.1. L'établissement doit être de construction solide et sûre. Les éléments de construction en bois doivent être ignifugés.

11.2. Les ateliers de travail de la viande 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.

11.3. 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.

11.4. 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.

Visa du Chef de la  
Division Sécurité et Santé

Robert HUBERTY

Mises en vigueur  
le 4 février 1999

Paul WEBER  
Directeur  
de l'Inspection du Travail  
et des Mines