

**MEMORIAL**

Journal Officiel  
du Grand-Duché de  
Luxembourg

**MEMORIAL**

Amtsblatt  
des Großherzogtums  
Luxemburg

**RECUEIL DE LEGISLATION**

A — N° 36

20 juillet 1988

**Sommaire**

Règlement ministériel du 31 mai 1988 fixant les calendriers des vacances et congés scolaires pour les années scolaires 1988/89, 1989/90 et 1990/91 .....	690
Règlement grand-ducal du 14 juin 1988 fixant les modalités d'octroi des subventions en capital destinées au camping privé .....	690
Règlement grand-ducal du 14 juin 1988 fixant les modalités d'octroi des subventions en capital destinées à l'aménagement de gîtes ruraux et de gîtes à la ferme, à la conservation et la mise en valeur touristique du patrimoine culturel ainsi qu'à l'acquisition et l'amélioration d'équipements informatiques et d'équipements audio-visuels .....	691
Règlement grand-ducal du 14 juin 1988 fixant les modalités d'octroi des subventions en capital destinées à l'hôtellerie .....	692
Arrêté du Gouvernement en Conseil du 17 juin 1988 portant approbation du programme d'équipement touristique établi par le règlement ministériel du 1 <sup>er</sup> juin 1988 .....	693
Annexe: Règlement ministériel du 1 <sup>er</sup> juin 1988 établissant le programme d'équipement touristique .....	694
Règlement grand-ducal du 20 juin 1988 prorogeant pour l'année scolaire 1987/88 le règlement grand-ducal prorogé du 3 septembre 1982 déterminant le fonctionnement du cycle d'observation et d'orientation de l'enseignement secondaire technique .....	695
Règlement grand-ducal du 22 juin 1988 concernant la publicité en matière de copropriété .....	695
Règlement grand-ducal du 22 juin 1988 déterminant les programmes et les modalités des épreuves prévues à l'art. 30 de la loi modifiée du 10 août 1912 concernant l'organisation de l'enseignement primaire .....	696
Loi du 1 <sup>er</sup> juillet 1988 modifiant certaines dispositions relatives au dépôt et au mandat .....	697
Règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité dans le secteur de l'alimentation collective .....	697
Règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires .....	701
Règlement du Gouvernement en conseil du 8 juillet 1988 modifiant le règlement du Gouvernement en Conseil du 4 mars 1988 fixant le régime des indemnités des chargés de cours de religion dans l'enseignement primaire .....	705
Règlement grand-ducal du 15 juillet 1988 fixant la composition numérique, la représentation sectorielle et la répartition des sièges de la chambre des employés privés pour la période quinquennale de 1988 à 1993 .....	705
Charte européenne de l'autonomie locale, signée à Strasbourg, le 15 octobre 1985 — Ratification de Chypre et de la République fédérale d'Allemagne .....	706
Acte de Paris du 24 juillet 1971 de la Convention de Berne pour la protection des oeuvres littéraires et artistiques du 9 septembre 1886 — Adhésion de la République de Trinité-et-Tobago et de la République du Pérou .....	706
Convention instituant l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle, signée à Stockholm, le 14 juillet 1967 — Adhésion de la République de Trinité-et-Tobago et du Royaume de Swaziland .....	706
Convention relative à la procédure civile, conclue à La Haye, le 1 <sup>er</sup> mars 1954 — Adhésion de la République Argentine .....	707
Convention européenne sur le statut juridique des enfants nés hors mariage, faite à Strasbourg, le 15 octobre 1975 — Ratification par la Grèce .....	707
Convention pour la protection des personnes à l'égard du traitement automatisé des données à caractère personnel, faite à Strasbourg, le 28 janvier 1981 — Ratification par l'Autriche .....	707

**Art. 3.** Les épreuves visées aux articles précités se déroulent au cours du mois de juin.

**Art. 4** Un règlement ministériel détermine le programme détaillé des épreuves prévues aux articles 1<sup>er</sup> et 2 ci-dessus.

**Art. 5** Le règlement grand-ducal du 11 mars 1983 définissant les modalités de l'examen de passage prévu à l'article 2 de la loi du 18 août 1973 ayant pour objet la formation et le classement du personnel de l'éducation préscolaire, est abrogé.

**Art. 6** Notre ministre de l'Education Nationale et de la Jeunesse est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

*Le Ministre de l'Education Nationale  
et de la Jeunesse,  
Fernand Boden*

Palais de Luxembourg, le 22 juin 1988.  
**Jean**

### **Loi du 1<sup>er</sup> juillet 1988 modifiant certaines dispositions relatives au dépôt et au mandat.**

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Notre Conseil d'Etat entendu;

De l'assentiment de la Chambre des députés;

Vu la décision de la Chambre des députés du 1<sup>er</sup> juin 1988 et celle du Conseil d'Etat du 14 juin 1988 portant qu'il n'y a pas lieu à second vote;

Avons ordonné et ordonnons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** L'article 1939 du code civil est modifié comme suit:

«**Art. 1939.** — (1) En cas de décès de la personne qui a fait le dépôt, la chose déposée ne peut être rendue qu'à son héritier.

(2) S'il y a plusieurs héritiers, elle doit être rendue à chacun d'eux pour leur part et portion.

(3) Si la chose déposée est indivisible, les héritiers doivent s'accorder entre eux pour la recevoir.

(4) S'il existe un mandat dont les effets continuent après le décès de la personne qui a fait le dépôt, la chose déposée ne peut être rendue au mandataire que s'il atteste par écrit au depositaire avoir informé les héritiers du déposant de l'existence du mandat. Le mandataire est obligé d'indiquer, sous sa responsabilité, au depositaire l'identité des héritiers informés.»

**Art. 2.** L'article 2003 du code civil est modifié comme suit:

«**Art. 2003.** — Le mandat finit par la révocation ou la renonciation du mandataire, par la tutelle des majeurs, la faillite et toute procédure analogue ainsi que par le décès du mandant ou du mandataire, à moins qu'il n'ait été convenu du contraire ou que le contraire ne résulte de l'affaire.»

Mandons et ordonnons que la présente loi soit insérée au Mémorial pour être exécutée et observée par tous ceux que la chose concerne.

*Le Ministre du Trésor,  
Jacques F. Poos*

*Le Ministre de la Justice,  
Robert Krieps*

Château de Berg, le 1<sup>er</sup> juillet 1988.  
**Jean**

Doc. parl. n° 2791, sess. ord. 1983-84, 1984-85 et 1987-88.

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

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, telle qu'elle a été complétée par la loi du 9 août 1971;

Vu l'article 6 de la loi du 31 décembre 1952 portant abrogation de la loi du 18 mai 1902 concernant l'institution des médecins-inspecteurs et l'exercice de leurs attributions et nouvelle organisation du service des médecins-inspecteurs;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Fonctionnaires et Employés Publics;

Vu l'avis de la Chambre de Travail;

Vu l'avis de la Chambre des Employés Privés;

Notre Conseil d'Etat entendu;

Sur le rapport de Notre Ministre de la Santé, de Notre Ministre du Travail et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

### **Art. 1<sup>er</sup>. Champ d'application.**

Le présent règlement s'applique à l'aménagement et à l'entretien des locaux, à leur équipement en matériel, à la préparation et à la manipulation des aliments dans les établissements d'alimentation collective, ainsi qu'à l'hygiène des personnes y occupées.

Sont visés notamment les restaurants, hôtels, auberges, pensions de famille, cantines, salons de consommation des boulangeries-pâtisseries, débits de boissons ainsi que tous autres établissements servant des aliments prêts à la consommation sur place, tels que milk-bars, snack-bars, friteries.

### **Art. 2. Disposition des cuisines.**

Les cuisines et ateliers destinés à la préparation et à la manipulation des aliments doivent répondre aux exigences suivantes:

1. Les locaux doivent être de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables.
2. — la hauteur sous plafond des locaux doit être au moins égale à 2,50 m.  
— le sol est constitué d'un matériau dur, lisse et facilement lavable.  
— les murs et le plafond des lieux sont constitués ou recouverts d'un matériau dur et facilement lavable.
3. Les installations doivent être conçues de telle sorte que soient évitées les pollutions à l'intérieur des locaux et annexes, notamment celles provoquées par le vent, les afflux d'eau, les insectes et les rongeurs.
4. Les locaux ne peuvent pas communiquer directement avec des vestiaires, toilettes ou des salles d'eau.
5. Un emplacement particulier doit être réservé pour une poubelle de cuisine. Cette poubelle, pourvue d'un couvercle, est munie d'un sac en plastique étanche recevant les déchets solides. Le sac en plastique avec son contenu est vidé dans une poubelle de voirie. La poubelle de cuisine est à nettoyer régulièrement. Le déversement de déchets liquides est interdit dans la poubelle de cuisine.
6. La pente du sol est réglée de façon à diriger les eaux résiduaires ou de lavage vers un orifice d'évacuation, muni d'un grillage et d'un siphon avec raccordement à l'égout public chaque fois qu'il existe. Lorsque les locaux ne sont pas desservis par le réseau d'égout public, les eaux usées sont collectées et évacuées de telle sorte qu'en aucun cas elles ne constituent un risque d'insalubrité pour les denrées alimentaires, ni pour l'environnement.
7. La ventilation des lieux doit être appropriée aux circonstances, de façon à évacuer efficacement la chaleur et les odeurs et à assurer l'apport d'air pur en quantité suffisante. Une aération assure l'évacuation des odeurs.
8. Les locaux doivent être pourvus d'un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs des aliments.
9. Les locaux doivent être approvisionnés en eau potable chaude et froide sous pression.
10. Les tuyauteries froides sont, si nécessaire, calorifugées.
11. Les murs, le sol, les portes, les fenêtres, le plafond, les boiseries, le mobilier et tous autres éléments des locaux où les aliments sont préparés ou manipulés doivent être faciles à nettoyer.

### **Art. 3. Installation frigorifique.**

Tout établissement d'alimentation collective doit disposer d'une installation frigorifique appropriée et de capacité suffisante en rapport avec l'importance de l'exploitation. Elle sert à l'entreposage des denrées alimentaires périssables et permet une réfrigération des aliments cuisinés à l'avance à une température ne dépassant pas + 4° C.

L'installation frigorifique destinée à la conservation des aliments surgelés doit permettre de les maintenir à une température ne dépassant pas — 18° C.

Les installations frigorifiques doivent être munies de thermomètres ou de tous autres dispositifs ou appareils permettant à tout moment la lecture ou le contrôle de la température. La partie thermosensible de ces thermomètres doit se trouver de préférence à l'endroit le plus éloigné de la source de froid et à une hauteur correspondant à la hauteur maximum de chargement des aliments.

Les denrées alimentaires périssables, congelées ou surgelées doivent être entreposées dans une installation frigorifique et à la température appropriée.

### **Art. 4. Revêtement des tables, surfaces de découpage, etc.**

Les tables, surfaces de découpage, récipients, ustensiles et appareillages divers sont constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, lisse, imputrescible, facile à nettoyer et à désinfecter.

Des emplacements suffisamment séparés sont à prévoir pour l'épluchage des légumes et le lavage de la vaisselle.

### **Art. 5. Installations sanitaires pour le personnel.**

1. Le personnel disposera d'installations sanitaires suffisantes comprenant lavabos et vestiaires.
2. Des lavabos doivent être installés à la sortie des toilettes ainsi qu'à proximité de tous les emplacements où sont manipulés des aliments. Les lavabos, alimentés d'eau chaude et froide, sont pourvus des produits nécessaires et appropriés au nettoyage et à la désinfection des mains.
3. Les lavabos doivent être munis de serviettes à usage unique, ou d'un appareil de séchage à air chaud.

### **Art. 6. Locaux d'entreposage.**

Les locaux d'entreposage des denrées alimentaires, séparés de la cuisine et de dimensions suffisantes, doivent être aérés et secs. Le sol, les murs et le plafond doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter.

Les dispositions du présent article ne s'appliquent pas aux locaux servant exclusivement à l'entreposage de boissons en bouteilles de verre, en boîtes métalliques ou en fûts.

### **Art. 7. Entretien des cuisines et ateliers.**

Les cuisines, ateliers et leurs annexes, telles qu'installations frigorifiques et dépôts, doivent être utilisés et entretenus suivant les exigences suivantes:

1. Les locaux ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni être utilisés comme garage ou vestiaire, ni servir de débarras.
2. Il est interdit de fumer et de cracher.
3. La présence d'animaux y est interdite.
4. Des mesures doivent être prises pour empêcher les insectes, rongeurs ou autres animaux parasites d'y pénétrer.
5. Le sol doit être nettoyé et lavé chaque fois que nécessaire et en particulier à l'issue de chaque journée de travail. L'utilisation de la sciure sur les sols est interdite.
6. Les murs, les cloisons, les plafonds ainsi que les tuyauteries doivent être propres et entretenus de telle sorte qu'ils ne constituent pas une source de contamination pour les denrées alimentaires.
7. Le matériel, les tables et les récipients doivent être rincés. Leurs éléments démontables en contact avec les denrées, couteaux et grilles notamment, doivent à la fin des opérations être séparés, nettoyés et mis à l'abri de toute pollution jusqu'à la prochaine utilisation. Le petit matériel, tel que les couteaux, doit être entreposé, en dehors du temps de travail, dans un lieu propre, à l'abri des souillures.
8. Les enceintes froides doivent être maintenues en constant état de propriété et désinfectées chaque fois que de besoin.
9. Les insecticides, désinfectants, ou toute autre substance pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé. Ils sont utilisés de façon à ne pas contaminer les denrées.

### **Art. 8. Salles à manger.**

Les salles à manger et en général les locaux servant au débit de boissons alcooliques et non-alcooliques ou d'autres aliments prêts à la consommation sur place doivent répondre aux exigences suivantes:

1. Les murs et le sol doivent être maintenus dans un état de parfaite propriété.
2. La ventilation doit permettre une élimination rapide des odeurs, fumées, buées ou vapeurs et assurer l'apport en quantité suffisante d'air pur.
3. L'éclairage, naturel ou artificiel, doit être suffisant.
4. Les tables doivent être recouvertes d'un matériau ou de linge de table lavables ou de nappes à usage unique. Elles doivent être nettoyées à chaque client. Les nappes en tissu sont changées à chaque service, et recouvertes de napperons renouvelés à chaque client.
5. Les carafes d'eau doivent être vidées dans l'intervalle des repas. Les verres et tasses ébréchés seront retirés du service.
6. Dans les établissements dits à «libre service», les différents plats doivent être exposés en nombre aussi réduit que possible, et apportés au fur et à mesure au débit. Toutes précautions sont prises pour les maintenir à l'abri des souillures. Ceux destinés à être consommés chauds doivent être déposés sur une plaque chauffante.
7. La vaisselle doit être lavée à l'eau chaude additionnée d'un détersif, rincée et séchée. Elle est gardée à l'abri de la poussière.
8. Les plats froids, les crudités, les pâtisseries et autres aliments altérables ne peuvent être exposés qu'en vitrine réfrigérée.
9. Les fromages sont à garder sous cloche.
10. La pince à glace doit se trouver dans un récipient à eau régulièrement renouvelée ou dans une installation d'eau potable courante.
11. Les toilettes et urinoirs, en nombre suffisant, sont munis d'une chasse d'eau et doivent être bien éclairés et ventilés. Ils ne doivent en aucune façon communiquer directement avec un local où l'on manipule les aliments ou avec la salle à manger. Des lavabos alimentés d'eau chaude et froide doivent être installés à la sortie des toilettes et urinoirs et être munis de savon et de serviettes à usage unique ou d'appareils de séchage à air chaud.
12. La présence d'animaux est interdite, exception faite des animaux d'aquarium.

### **Art. 9. Installations pour boissons à la pression.**

Les installations pour bière et limonades à la pression, y compris les tuyaux, robinets et égouttoirs, doivent être maintenus constamment dans un état de parfaite propreté.

Les appareils tels que machine à café, distributeur de crème fouettée, distributeur automatique de boissons, sont à nettoyer régulièrement.

### **Art. 10. Evacuation des déchets.**

Les immondices de même que les déchets divers doivent être évacués aussi régulièrement et aussi fréquemment qu'il est nécessaire.

En attendant cette évacuation, les immondices et déchets sont recueillis dans une poubelle de voirie, munie d'un couvercle, ou, le cas échéant, dans des sacs en plastique étanches et hermétiquement fermés.

La poubelle de voirie est à nettoyer régulièrement.

**Art. 11. Santé du personnel.**

1. Le chef d'un établissement d'alimentation collective ne peut engager une personne qu'il affecte à la fabrication, à la préparation, au service ou à toute autre manipulation de denrées alimentaires, que sur le vu d'un certificat établi suivant le modèle figurant à l'annexe du présent règlement par un médecin autorisé à exercer sa profession au Luxembourg et attestant que rien ne s'oppose à affecter l'intéressé à une des occupations visées ci-dessus.

2. Toute personne atteinte ou porteuse de germes d'une des maladies dont question à l'alinéa suivant, doit immédiatement s'abstenir de participer aux opérations de préparation, de manipulation et de vente de denrées alimentaires. Lorsqu'il s'agit d'un salarié, il doit en informer son employeur et produire un certificat médical dans les trois jours indiquant la durée probable de son empêchement.

Sont visées à l'alinéa premier les maladies suivantes:

- les maladies infectieuses gastro-intestinales et hépato-biliaires
- l'hépatite A
- la rhinite, le coryza, la grippe
- les infections par staphylocoques de la peau, les plaies suppurantes et les maladies transmissibles de la peau.

Lorsque l'employeur dispose d'indications lui permettant de soupçonner qu'un salarié est atteint d'une des maladies visées à l'alinéa 1<sup>er</sup>, il devra lui ordonner de se soumettre à un examen médical et de produire une attestation médicale relative aux maladies visées à l'alinéa 1<sup>er</sup>.

Commet une infraction au sens du présent paragraphe toute personne qui s'adonne aux activités dont question à l'alinéa premier tout en étant au courant des empêchements susvisés ainsi que le chef de l'établissement qui l'y emploie en connaissance de cause.

3. Les petites coupures, éraflures et brûlures doivent être convenablement soignées et recouvertes d'un pansement occlusif appropriée.

4. Les dispositions du présent article ne s'appliquent qu'au personnel qui est en contact direct avec les denrées alimentaires non emballées, avec des ingrédients ou des matières premières.

**Art. 12. Hygiène du personnel.**

1. Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

2. Le personnel doit avoir à sa disposition des douches en nombre suffisant, et des vestiaires.

**Art. 13. Dispositions pénales.**

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies des peines édictées par l'article 2 de la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, sans préjudice de celles prévues par les articles 9 et suivants de la même loi, par le code pénal ou par d'autres lois.

**Art. 14. Entrée en vigueur.**

Le présent règlement est immédiatement applicable aux établissements d'alimentation collective qui seront ouverts après sa publication au Mémorial. Il le sera également pour les établissements existants dès que ceux-ci agrandiront leurs locaux ou seront transférés en d'autres locaux.

A partir de la mise en vigueur du présent règlement les établissements en service disposent d'un délai d'une année pour se conformer à ses dispositions, sous réserve de ce qui sera dit aux deux alinéas qui suivent.

Ne sont pas applicables aux établissements visés à l'alinéa 2 ci-dessus les dispositions suivantes:

- les points 1., 2., 3., 4., 6. et 11. de l'article 2;
- l'alinéa 2 de l'article 4;
- les points 1. et 2. de l'article 5;
- l'article 6;
- le point 2 de l'article 12.

Cinq jours après la publication du présent règlement au Mémorial les dispositions suivantes sont applicables aux établissements visés à l'alinéa 2 ci-dessus:

- les points 5., 8. et 9. de l'article 2;
- le premier alinéa de l'article 4;
- le point 3. de l'article 5;
- l'article 7;
- les points 4 à 10 et 12 de l'article 8;
- l'article 9;
- l'article 10;
- l'article 11;
- le point 1 de l'article 12.

**Art. 15. Exécution**

Notre Ministre de la Santé, Notre Ministre du Travail et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

*Le Ministre de la Santé,*

**Benny Berg**

*Le Ministre du Travail,*

**Jean-Claude Juncker**

*Le Ministre de la Justice,*

**Robert Krieps**

Palais de Luxembourg, le 4 juillet 1988.

**Jean**

## ANNEXE

**Modèle de certificat médical.**

Je soussigné Dr ..... , médecin, certifie, après examen du sujet, que Mme/Mlle/M. .... ne souffre ni de fièvre thyphoïde, ni de paratyphus, ni de tuberculose, ni de maladie contagieuse de la peau, ni de toute autre maladie la/le rendant inapte à une occupation professionnelle impliquant des contacts directs avec des denrées alimentaires.

Date .....

Signature

**Règlement grand-ducal du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires.**

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;  
Vu la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, telle qu'elle a été complétée par la loi du 9 août 1971;  
Vu l'article 6 de la loi du 31 décembre 1952, portant abrogation de la loi du 18 mai 1902, concernant l'institution des médecins-inspecteurs et l'exercice de leurs attributions et nouvelle organisation du service des médecins-inspecteurs;  
Vu l'avis de la Chambre des Métiers;  
Vu l'avis de la Chambre de Commerce;  
Vu l'avis de la Chambre des Fonctionnaires et Employés Publics;  
Vu l'avis de la Chambre de Travail;  
Vu l'avis de la Chambre des Employés Privés;  
Notre Conseil d'Etat entendu;  
Sur le rapport de Notre Ministre de la Santé, de Notre Ministre du Travail et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>. — Champ d'application.**

Sont soumis aux prescriptions du présent règlement:

- 1° Les lieux où des denrées alimentaires sont préparées, préemballées, manipulées, détenues en vue de la vente, exposées en vente, vendues ou offertes à titre gratuit;
- 2° les véhicules utilisés pour le commerce ambulancier des denrées alimentaires;
- 3° les véhicules utilisés pour le transport des denrées alimentaires;
- 4° les appareils, ustensiles et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires au cours des opérations visées sous 1°, 2° et 3°;
- 5° les appareils distributeurs automatiques utilisés pour la distribution des denrées alimentaires.

**Art. 2. — Exigences pour les locaux de vente.**

L'aménagement, l'équipement en matériel et l'entretien des locaux de vente doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- 1° Les locaux doivent être bien éclairés, aérés ou ventilés et de dimensions suffisantes pour les usages auxquels ils sont destinés. Ils doivent être préservés de toute odeur étrangère, pouvant entraîner une altération des caractéristiques des denrées alimentaires, de la poussière ou de toute autre contamination.
- 2° Le sol sera constitué d'un matériau dur, lisse et facilement lavable. Il doit être lavé au moins une fois par jour. Les murs et les plafonds doivent être faciles à nettoyer et doivent être entretenus régulièrement.
- 3° Les lieux ne peuvent être en communication directe avec des toilettes ou d'autres sources potentielles de contamination. Les toilettes sont en tout temps maintenues en parfait état de propreté. Les toilettes ou l'espace se trouvant entre les toilettes et les lieux de vente sont pourvus d'un lavabo alimenté d'eau courante chaude et froide de qualité potable, ainsi que de savon et d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois, ou de tout autre système hygiénique de séchage.
- 4° Les comptoirs de vente, étals, tables et tout matériel analogue doivent être lisses, sans fissures et imperméables aux liquides, sauf dans le cas où le matériel en bois est absolument nécessaire. Ils doivent être maintenus propres.
- 5° Tout commerce alimentaire doit disposer d'une installation frigorifique appropriée et de capacité suffisante en rapport avec l'importance de l'exploitation.
- 6° Des mesures doivent être prises pour empêcher les rongeurs, insectes, oiseaux ou autres animaux parasites de pénétrer dans les locaux.

7° L'exploitant doit interdire l'accès de chiens, chats et autres animaux. Les consommateurs doivent s'abstenir d'amener ces animaux.

8° Il est interdit de fumer et de cracher dans les locaux de vente.

**Art. 3. — Usages interdits pour les locaux de vente.**

Les locaux ne peuvent en aucun cas servir aux usages suivants:

- 1° Logement pour l'homme ou pour les animaux;
- 2° réfectoire ou vestiaire;
- 3° emplacement de véhicules et de machines à moteur à combustion;
- 4° lieu de fabrication ou de conditionnement pour des produits non alimentaires;
- 5° dépôt, conservation, manipulation et vente de tout produit toxique ou dangereux, à l'exception toutefois de certains pesticides et produits phytopharmaceutiques dont la commercialisation est admise dans les conditions et sous les réserves prévues par la réglementation concernant ces produits.

**Art. 4. — Conditions pour l'exposition et la conservation des aliments.**

- 1° Les denrées alimentaires non emballées, à l'exception des fruits frais, des légumes frais, des légumineuses séchées, des noix en coque, seront exposées pour la vente de façon à échapper aux manipulations du public ou de toute contamination du public. Elles doivent également être prémunies en permanence contre toute contamination par les animaux, par la poussière soulevée à partir du sol ou par toute autre cause.
- 2° Les denrées alimentaires facilement périssables à la température ambiante, préemballées ou non, doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée.
- 3° Les denrées alimentaires surgelées sont maintenues en permanence à une température maximum de  $-18^{\circ}$  C. Les aliments surgelés exposés dans des surgélateurs ne doivent pas dépasser la ligne de charge. Les surgélateurs doivent être munis d'un thermomètre ou d'un dispositif apparent, permettant à tout moment la lecture ou le contrôle de la température acquise.
- 4° Les aliments qui présentent des signes de décongélation doivent être éliminés et ne peuvent plus être congelés à nouveau.

**Art. 5. — Déchets.**

- 1° Les denrées alimentaires gâtées sont immédiatement éloignées des lieux.
- 2° Les déchets alimentaires sont rassemblés dans des poubelles munies d'un sac en plastique et d'un couvercle, qui ne peuvent demeurer dans les lieux que s'ils n'occasionnent pas d'odeur incommodante; dans le cas contraire elles sont placées dans un lieu distinct et bien séparé. Les récipients pour déchets en matériau dur, recevant les sacs en plastique, sont vidés régulièrement et ensuite nettoyés et traités à l'aide d'un détergent ou d'un désinfectant, si nécessaire.

**Art. 6. — Entreposage.**

- 1° Le sol sera constitué d'un matériau dur, lisse et facilement lavable. Il doit être maintenu dans un état propre.
- 2° Les denrées alimentaires ne doivent pas être entreposées à même le sol, mais placées sur des étagères, rayons, casiers ou palettes. Elles doivent être entreposées de façon à être protégées contre toute contamination et contre les risques de détérioration ou de baisse de qualité.
- 3° Les denrées alimentaires facilement altérables ainsi que les denrées vendues à l'état réfrigéré ou surgelé doivent être conservées en permanence dans une installation frigorifique appropriée.
- 4° Des mesures doivent être prises pour empêcher les rongeurs, insectes, oiseaux ou autres animaux parasites de pénétrer dans les locaux.
- 5° L'exploitant doit interdire l'accès des chiens, chats et autres animaux.
- 6° L'entreposage doit en outre satisfaire aux exigences du point 1° de l'article 3, des points 2°, 3° et 4° de l'article 4 et de l'article 5.

**Art. 7. — Points de vente en plein air.**

Sans préjudice des dispositions plus sévères prises ou à prendre par d'autres règlements pour certaines catégories déterminées de denrées, l'étalage et la vente de denrées alimentaires à l'extérieur des magasins ou en plein air ne sont autorisés que dans les conditions suivantes:

- 1° Les comptoirs de vente et les étalages doivent être à une hauteur minimum de 70 cm au-dessus du sol. A l'exception de ceux pour la vente de fruits et légumes frais, ils doivent être à l'abri du soleil, des intempéries et des insectes.
- 2° Les denrées alimentaires facilement altérables doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée.
- 3° Les poissons frais et crustacés doivent être présentés sur un lit réfrigérant (glace, plaque réfrigérante).
- 4° Les mollusques tels que huîtres, moules et escargots comestibles et autres coquillages ne doivent pas être présentés ouverts à la vente ni à une température supérieure à  $+ 10^{\circ}$  C.
- 5° Les fromages frais en vrac, fermentés ou cuits, doivent être protégés par des cloisons vitrées ou des cloches.
- 6° Les produits de la boulangerie, de la confiserie et de la chocolaterie, non emballés à l'origine, doivent être protégés contre les pollutions par des cloisons transparentes sur les faces supérieures et latérales ainsi que du côté du public.

**Art. 8. — Vente sur marchés.**

- 1° La vente de denrées alimentaires sur les marchés à superstructures fixes est soumise aux dispositions de l'article 7.

- 2° En cas de vente en plein air, outre les prescriptions de l'article 7, les conditions suivantes doivent être respectées: Chaque poste de vente sur les marchés périodiques, foires et lors de manifestations publiques, à l'exception de ceux servant à la vente de fruits et légumes frais, doit être placé sous un abri, assurant la protection des denrées alimentaires contre le soleil, les intempéries et les pollutions de toute origine. Les étals, éventaires et tables doivent être en matériaux lavables et maintenus en bon état.
- 3° Le terrain sur lequel sont installés les postes de vente en plein air doit être maintenu à tout moment en état de propreté.

**Art. 9 — Dispositions particulières pour les boulangeries, pâtisseries et confiseries.**

Outre les prescriptions indiquées aux articles 2 à 6 du présent règlement, les dispositions suivantes sont applicables aux boulangeries, pâtisseries et confiseries ainsi qu'à tout établissement dans lequel les produits spécifiés ci-après sont vendus ou exposés en vue de leur vente:

- 1° Le pain et les autres produits de boulangerie doivent être placés sur des grilles ou étagères, hors d'atteinte du public et de manière telle que ces denrées ne puissent entrer en contact avec d'autres produits. Cette disposition ne s'applique pas aux produits de la boulangerie emballés.
- 2° Les produits de boulangerie et de pâtisserie sont placés sous des cloisons transparentes et maintenus à l'abri du soleil. Les produits de pâtisserie à base de crèmes, facilement altérables, doivent être maintenus au frais, respectivement être entreposés dans une enceinte réfrigérée. Les produits de boulangerie fine et de pâtisserie ne peuvent être manipulés que par les vendeurs et à l'aide de pinces ou de pelles à gâteaux.
- 3° Les installations et appareils destinés à la fabrication et à la distribution de glace de consommation doivent être maintenus en état de propreté. La pince à glace doit se trouver dans un récipient à eau potable régulièrement renouvelée ou dans une installation d'eau potable courante.

**Art. 10. — Vente ou distribution automatique.**

Les dispositions qui suivent s'entendent sans préjudice de celles de la loi du 16 juillet 1987 concernant le colportage, la vente ambulante, l'étalage de marchandises et la sollicitation de commandes.

- 1° Les appareils pour la vente ou la distribution automatique de denrées alimentaires doivent être conçus et situés de façon à les protéger de toute contamination. Ils ne doivent pas être exposés directement aux rayons solaires. Les sources lumineuses intérieures qui produisent un échauffement, même léger, doivent être isolées des compartiments qui contiennent des denrées alimentaires.
- 2° Ces appareils automatiques doivent être faciles à nettoyer à l'intérieur comme à l'extérieur. Ils doivent être soigneusement entretenus.
- 3° Le nom et l'adresse de l'exploitant doivent figurer à un endroit bien visible sur ces appareils.
- 4° Les réserves contenues dans la machine doivent être inspectées et réapprovisionnées par l'exploitant aussi fréquemment que la nature des produits l'exige.
- 5° La vente des denrées qui se détériorent facilement est interdite, sauf si les appareils sont construits de façon à leur ménager une température appropriée à leur conservation. Ces appareils doivent être munis d'un dispositif automatique qui interrompt le fonctionnement de la distribution lorsque la température exigée n'est plus garantie.
- 6° Dans le cas des distributeurs automatiques de boissons les parties de l'appareil dans lesquelles les matières premières, destinées à la préparation de boissons, sont stockées, ainsi que les tuyaux de l'appareil, sont constitués d'un matériau inaltérable, aux parois lisses, et conçus de façon telle que les matières premières et les boissons débitées soient protégées efficacement contre toute contamination microbienne ou autre. L'appareil est facilement démontable et devra être nettoyé régulièrement. Seule de l'eau en qualité potable est utilisée pour la préparation des boissons. Au cas où un réservoir d'eau est incorporé à l'appareil, il doit être conçu de façon telle que toute prolifération de micro-organismes dans l'eau soit exclue. L'appareil sera pourvu de gobelets individuels, placés de façon telle qu'ils soient protégés des souillures.
- 7° Les denrées alimentaires qui sont distribuées chaudes sont maintenues en permanence à une température minimum de 70° C. La distribution est automatiquement interrompue lorsque la température descend en dessous de 68° C.

**Art. 11. — Transport.**

Sans préjudice des dispositions réglementaires plus sévères prises ou à prendre pour certaines catégories de denrées, le transport de denrées alimentaires doit se faire dans les conditions suivantes:

- 1° L'espace du véhicule réservé au chargement de denrées alimentaires est aménagé de façon telle que les surfaces en contact avec les denrées alimentaires ne puissent être une source de contamination microbienne ou autre en cours de transport.
- 2° En cas de transport de denrées alimentaires non emballées, cet espace doit notamment être entièrement clos au moyen de parois et de portes en matériau solide. L'utilisation de bâches ou de toiles pour clore l'espace de chargement est interdite. L'espace réservé au chargement des véhicules est régulièrement débarrassé des restes de denrées alimentaires, des poussières et autres impuretés.
- 3° Les denrées alimentaires non emballées ne peuvent pas être déposées à même le sol de l'espace de chargement, ni dans la cabine des véhicules, ni à l'intérieur ou dans le coffre d'une automobile, à moins d'être contenues dans les caisses, sacs ou autres récipients appropriés.



Ces caisses, sacs et autres récipients doivent être conçus et entretenus de façon telle qu'ils ne puissent constituer une source de souillure ou de contamination microbienne chimique ou organoleptique des denrées alimentaires.

- 4° Les denrées alimentaires non emballées ne peuvent être transportées ensemble avec des animaux ou avec des produits non comestibles ou d'autres denrées alimentaires qui peuvent souiller ou influencer organoleptiquement les denrées alimentaires non emballées.
- 5° Les dispositions visées sous 2° et 3° du présent article ne sont pas applicables aux fruits et légumes frais.
- 6° Les denrées alimentaires emballées sont chargées et protégées de façon telle que l'emballage ne puisse être endommagé par l'eau, l'humidité ou toute autre cause prévisible.

**Art. 12. — Santé du personnel.**

1° Toute personne atteinte ou porteuse de germes d'une des maladies dont question à l'alinéa suivant, doit immédiatement s'abstenir de participer aux opérations de préparation, de manipulation et de vente de denrées alimentaires. Lorsqu'il s'agit d'un salarié, il doit en informer son employeur et produire un certificat médical dans les trois jours indiquant la durée probable de son empêchement.

Sont visées à l'alinéa premier les maladies suivantes:

- les maladies infectieuses gastro-intestinales et hépato-biliaires
- l'hépatite A
- la rhinite, le coryza, la grippe
- les infections par staphylocoques de la peau, les plaies suppurantes et les maladies transmissibles de la peau.

Lorsque l'employeur dispose d'indications lui permettant de soupçonner qu'un salarié est atteint d'une des maladies visées à l'alinéa 1<sup>er</sup>, il devra lui ordonner de se soumettre à un examen médical et de produire une attestation médicale relative aux maladies visées à l'alinéa 1<sup>er</sup>.

Commet une infraction au sens du présent paragraphe toute personne qui s'adonne aux activités dont question à l'alinéa premier tout en étant au courant des empêchements susvisés ainsi que le chef de l'établissement qui l'y emploie en connaissance de cause.

- 2° Les petites coupures, éraflures et brûlures doivent être convenablement soignées et recouvertes d'un pansement occlusif approprié.
- 3° Les dispositions du présent article ne s'appliquent qu'au personnel qui est en contact direct avec des denrées alimentaires non emballées, avec des ingrédients ou des matières premières.

**Art. 13. — Hygiène du personnel.**

1° Toute personne travaillant dans le commerce alimentaire doit pendant les heures de travail, observer une très grande propreté personnelle. En particulier toute personnes s'occupant de produits alimentaires non emballés doit être convenablement protégée par des vêtements propres et lavables.

2° Des toilettes avec lavabos et des serviettes à n'utiliser qu'une seule fois doivent être à la disposition du personnel. Ces toilettes doivent être bien éclairées et ventilées et ne doivent en aucune façon, donner directement accès à un local où l'on manipule les aliments.

**Art. 14. — Emballages et ustensiles en contact avec les denrées.**

Sans préjudice des dispositions réglementaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, les emballages, les ustensiles et objets qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent être maintenus en état de propreté et les matériaux qui les constituent doivent être de nature à éviter tout risque de contamination des aliments. Le papier et autres matériaux d'emballage doivent être propres et de nature à ne pas contaminer les aliments. Il est interdit d'utiliser des journaux et vieux papiers en contact direct avec les denrées alimentaires.

**Art. 15. — Dispositions pénales.**

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies des peines édictées par la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, telle qu'elle a été complétée par la loi du 9 août 1971.

**Art. 16. — Dispositions transitoires.**

A partir de la mise en vigueur du présent règlement les établissements en service disposent d'un délai d'une année pour se conformer aux dispositions de l'article 4 paragraphe 1°, de l'article 6 paragraphe 2 et de l'article 7 paragraphe 1.

Ne sont pas applicables aux établissements visés à l'alinéa qui précède les dispositions de l'article 2 paragraphe 1°, 2° et 3°, de l'article 6 paragraphe 1 et de l'article 13 paragraphe 2 pour autant qu'elles n'édicte pas de simples mesures d'entretien ou d'hygiène. Ils doivent cependant s'y conformer dès qu'ils agrandissent leurs locaux ou transfèrent leurs activités en d'autres locaux.

**Art. 17. — Exécution.**

Notre Ministre de la Santé, Notre Ministre du Travail et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le *Ministre de la Santé,*  
**Benny Berg**

Le *Ministre du Travail,*  
**Jean-Claude Juncker**

Le *Ministre de la Justice,*  
**Robert Krieps**

Palais de Luxembourg, le 4 juillet 1988.  
**Jean**