

(2) Les entités adjudicatrices qui ont obtenu une attestation peuvent inclure la déclaration suivante dans leurs avis à publier au Journal officiel des Communautés européennes:

«L'entité adjudicatrice a obtenu une attestation, conforme à la directive 92/13/CEE du Conseil, constatant que, à la date du, ses procédures de passation des marchés et leur mise en oeuvre pratique étaient conformes au droit communautaire en matière de passation des marchés et aux règles nationales transposant ce droit.»

Art. 5. (1) Les attestateurs sont indépendants des entités adjudicatrices et doivent s'acquitter de leurs tâches en toute objectivité. Ils offrent des garanties appropriées de qualification et d'expérience professionnelles pertinentes.

(2) Les personnes, les professions ou le personnel d'institutions appelés à exercer les fonctions d'attestateurs doivent répondre aux exigences du paragraphe (1) et posséder soit des qualifications professionnelles qui correspondent au moins au niveau d'un diplôme d'enseignement supérieur au sens de la directive 89/48/CEE ou des qualifications reconnues équivalentes suite à un examen d'aptitude professionnelle organisé à ces fins.

Chapitre 3. Notification de la Commission des CE

Art. 6. Toute entité adjudicatrice ne relevant pas de l'Etat qui fait l'objet d'une notification de la Commission des Communautés Européennes, en application de l'article 8 de la directive 92/13/CEE du Conseil du 25 février 1992 portant coordination des dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives à l'application des procédures de recours en matière de passation des marchés des entités opérant dans les secteurs de l'eau, de l'énergie, des transports et des télécommunications est tenu de fournir à l'autorité déterminée par règlement grand-ducal, dans les dix jours de la notification, tous les documents et renseignements nécessaires à l'élaboration de la communication à faire en application de l'article 8 paragraphe (3) de la directive.

Chapitre 4. Conciliation

Art. 7. Toute personne qui a ou a eu un intérêt à obtenir un marché entrant dans le champ d'application du chapitre 5 de la loi modifiée du 4 avril 1974 et qui, dans le cadre de la procédure de passation de ce marché, s'estime lésée ou risquant d'être lésée par suite du non-respect du droit communautaire en matière de passation des marchés ou des règles nationales transposant ce droit peut demander à la Commission des Communautés Européennes l'application de la procédure de conciliation prévue aux articles 9 à 11 de la directive 92/13/CEE du Conseil du 25 février 1992 portant coordination des dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives à l'application des procédures de recours en matière de passation des marchés des entités opérant dans les secteurs de l'eau, de l'énergie, des transports et des télécommunications.

Si l'entité adjudicatrice en cause se déclare d'accord à participer à cette conciliation les articles 9 à 11 de la directive précitée sont d'application.

Chapitre 5. Modification de la loi du 13 mars 1993 relative à l'exécution en droit luxembourgeois de la Directive N° 89/665 du Conseil du 21 décembre 1989 portant coordination des dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives à l'application des procédures de recours en matière de marchés publics

Art. 8. L'article 6 de la loi du 13 mars 1993 relative à l'exécution en droit luxembourgeois de la Directive N° 89/665 du Conseil du 21 décembre 1989 portant coordination des dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives à l'application des procédures de recours en matière de marchés publics est modifiée comme suit:

«**Art. 6.** La requête en référé en autant d'exemplaires que de parties en cause, et en général toutes les productions des parties sont déposées au greffe du tribunal administratif avant la décision d'adjudication par le pouvoir adjudicateur. Parallèlement la requérante notifie par voie d'huissier au pouvoir adjudicateur la requête en référé. Le pouvoir adjudicateur est obligé de surseoir à la décision d'adjudication jusqu'à la notification de l'ordonnance en référé, conformément à l'article 8 ci-après».

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 des Travaux Publics,

Robert Goebbels

Le Ministre de la Justice,

Marc Fischbach

Cabasson, le 27 juillet 1997.

Jean

Doc. parl. 4080; sess ord. 1994-1995, 1995-1996 et 1996-1997; Dir. 92/13.

Règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

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

Vu la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels ;

Vu la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers ;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce ;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence ;

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

Arrêtons:

Art. 1^{er}.

1. Le présent règlement établit les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires ainsi que les modalités de vérification du respect desdites règles.
Sont soumises aux dispositions du présent règlement les entreprises du secteur alimentaire où sont préparées, transformées, fabriquées, conditionnées, stockées, transportées, distribuées, manutentionnées, vendues ou mises à la disposition du consommateur des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.
2. Le présent règlement s'applique sans préjudice des dispositions arrêtées dans le cadre des réglementations plus spécifiques en matière d'hygiène des denrées alimentaires.

Art. 2.

Au sens du présent règlement, on entend par :

- «*hygiène des denrées alimentaires*», ci-après dénommée «*hygiène*» : toutes les mesures qui sont nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Les mesures couvrent tous les stades qui suivent la production primaire (celle-ci comprenant, par exemple, la récolte, l'abattage et la traite) que ce soit pendant la préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention ou la vente ou la mise à la disposition du consommateur,
- «*entreprise du secteur alimentaire*» : toute entreprise, publique ou privée, qui exerce l'une ou la totalité des activités suivantes, lucratives ou non : préparation, transformation, fabrication, conditionnement, stockage, transport, distribution, manutention et vente ou mise à disposition de denrées alimentaires,
- «*aliment conforme aux règles de salubrité*» : un aliment propre à la consommation humaine sur le plan de l'hygiène,
- «*organes de contrôle*» : les agents énumérés à l'article 5 de la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels.

Art. 3.

1. La préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention et la vente ou la mise à disposition de denrées alimentaires sont effectués de manière hygiénique.
2. Les entreprises du secteur alimentaire identifient tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des aliments et elles veillent à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes suivants qui ont été utilisés pour développer le système HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise):
 - analyser les risques alimentaires potentiels d'une opération menée dans le cadre des activités d'une entreprise du secteur alimentaire,
 - mettre en évidence les niveaux et moments (les «points») de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter,
 - établir quels points parmi ceux qui ont été mis en évidence sont déterminants pour la sécurité alimentaire (les «points critiques»),
 - définir et mettre en oeuvre des procédures de vérification et de suivi efficaces au niveau de ces points critiques et
 - revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération menée dans le cadre de l'entreprise du secteur alimentaire, l'analyse des risques alimentaires, les points de contrôle critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.
3. Les entreprises du secteur alimentaire respectent les règles d'hygiène énoncées dans l'annexe.
4. Des dérogations à certaines dispositions de l'annexe peuvent être accordées par un règlement à prendre par le ministre de la Santé suite à des directives ou décisions communautaires.

Art. 4 .

1. Le ministre de la Santé encourage l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène auxquels les entreprises du secteur alimentaire pourront se référer et qui pourront volontairement leur servir de guide pour le respect des dispositions de l'article 3.
2. S'il est procédé à la mise au point des guides de bonnes pratiques d'hygiène visés au paragraphe 1, ils seront élaborés:
 - par les branches du secteur alimentaire et par des représentants d'autres parties concernées, telles que les autorités appropriées et les associations de consommateurs,
 - après consultation des milieux dont les intérêts risquent d'être touchés de manière sensible, y compris les autorités compétentes,
 - le cas échéant, en se référant aux codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène - Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius
3. Le ministre de la Santé évalue les guides de bonnes pratiques d'hygiène visés aux paragraphes 1 et 2 en vue de déterminer dans quelle mesure il peut être présumé qu'ils satisfont aux dispositions de l'article 3.

Art. 5. Aux fins de mettre en oeuvre les règles générales d'hygiène et les guides de bonnes pratiques d'hygiène, l'application des normes européennes de la série EN 29000 est recommandée pour les entreprises qui exercent une des activités visées à l'article 1er à une échelle industrielle.

Art. 6.

1. Les organes de contrôle procèdent à des contrôles conformément au règlement grand-ducal du 28 février 1994 relatif au contrôle officiel des denrées alimentaires en vue d'assurer que les entreprises du secteur alimentaire respectent les dispositions au présent règlement. Lors de ces contrôles ils prennent dûment en considération les guides de bonnes pratiques d'hygiène visés à l'article 4 du présent règlement, dans la mesure où de tels guides ont été établis.
2. Les inspections effectuées par les organes de contrôle comportent une évaluation générale des risques potentiels en matière de sécurité alimentaire liés à l'exercice des activités de l'entreprise. Les organes de contrôle attachent une attention particulière aux points de contrôle critiques mis en évidence par les entreprises du secteur alimentaire afin de déterminer si les opérations de surveillance et de vérification sont effectuées comme il se doit. Tous les locaux utilisés à des fins alimentaires sont inspectés à des intervalles en rapport avec les risques associés auxdits locaux.
3. Les organes de contrôle effectuent les contrôles sur les denrées alimentaires importées dans la Communauté en conformité avec le règlement grand-ducal du 28 février 1994 relatif au contrôle officiel des denrées alimentaires pour garantir le respect des dispositions pertinentes du présent règlement.

Art. 7. Si, lors des contrôles visés à l'article 6, les organes de contrôle constatent que le non-respect des dispositions du présent règlement est susceptible de compromettre la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires, ils prennent les mesures adéquates, conformément aux dispositions de la loi modifiée du 25 septembre 1953 précitée.

En vue de déterminer le risque pour la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires, il doit être tenu compte de la nature de la denrée alimentaire, de la manière dont elle est manipulée et conditionnée et de toute autre opération à laquelle cette denrée alimentaire est soumise avant sa livraison au consommateur, ainsi que des conditions dans lesquelles elle est exposée et/ou stockée.

Art. 8. L'annexe fait partie intégrante du présent règlement. Elle peut être modifiée par un règlement à prendre par le ministre de la Santé suite à une directive ou décision des instances communautaires.

Art. 9. Sans préjudice des peines plus fortes comminées par le Code pénal ou d'autres lois spéciales et indépendamment des peines édictées à l'article 9 et suivants de la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines prévues par l'article 2 de la loi précitée.

Art. 10. Notre ministre de la Santé 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,
Johnny Lahure

Le Ministre de la Justice,
Marc Fischbach

Cabasson, le 27 juillet 1997.
Jean

Dir. 93/43.

—
ANNEXE

Préface

1. Les chapitres V à X de la présente annexe s'appliquent à toutes les étapes suivant la production primaire, pendant la préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention et la vente ou la mise à la disposition du consommateur.

Les autres chapitres de l'annexe s'appliquent :

- le chapitre I, à tous les locaux, à l'exception de ceux qui sont couverts par le chapitre III,
- le chapitre II, à tous les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées, à l'exception de ceux qui sont couverts par le chapitre III, et à l'exclusion des salles à manger,
- le chapitre III, à tous les locaux énumérés dans l'intitulé du chapitre,
- le chapitre IV, à tous les moyens de transport.

2. Les mots «le cas échéant» et «au besoin» utilisés dans la présente annexe signifient «aux fins de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires».

I

**Prescriptions générales pour les locaux
(autres que celles qui sont énoncées au chapitre III)**

1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.
2. Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent :
 - a) pouvoir être nettoyés et / ou désinfectés de manière convenable ;

- b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;
 - c) permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment prévenir la contamination croisée entre et durant les opérations par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération et le personnel et les sources de contamination extérieures telles les insectes et autres animaux nuisibles ;
 - d) offrir, au besoin, des conditions de température permettant une transformation et un stockage hygiénique des produits.
3. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et signalisés, destinés au lavage des mains doit être disponible. Des toilettes en nombre suffisant, équipés d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manutention des denrées alimentaires.
 4. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de dispositifs pour le lavage et le séchage hygiénique des mains. Le cas échéant, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.
 5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.
 6. Toutes les installations sanitaires se trouvant dans des locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être équipées d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.
 7. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et / ou artificiel suffisant.
 8. Les systèmes d'évacuation des eaux usées et des eaux sanitaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences ; ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires.
 9. Au besoin, des vestiaires adéquats pour le personnel doivent être prévus en suffisance.

II

Prescriptions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées

(à l'exclusion des salles à manger et des locaux précisés au chapitre III)

1. Dans les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger):
 - a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques, sauf si les exploitations du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface;
 - b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques et une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
 - c) les plafonds, faux-plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus, construits et oeuvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules;
 - d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, au besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes, qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination des denrées alimentaires, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;
 - e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
 - f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.
2. Au besoin, on prévoira des dispositifs adéquats en vue du nettoyage et de la désinfection des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.
3. Le cas échéant, on prendra des dispositions adéquates en vue du lavage des denrées alimentaires. Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et / ou froide selon les besoins, et doivent être nettoyés régulièrement.

III

Prescriptions applicables aux sites mobiles et / ou provisoires (tels que tentes-marquises, étals, points de vente automobiles), aux locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, aux locaux utilisés occasionnellement à des fins de restauration, ainsi qu'aux distributeurs automatiques

1. Les sites ainsi que les distributeurs automatiques sont installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter, autant que faire se peut, la contamination des denrées alimentaires et la présence d'insectes et autres animaux nuisibles.
2. Plus particulièrement, là où cela s'avère nécessaire :
 - a) des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans des conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires) ;
 - b) les surfaces en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
 - c) des moyens adéquats pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail doivent être prévus ;
 - d) des moyens adéquats doivent être prévus pour maintenir la propreté des denrées alimentaires;
 - e) de l'eau potable, chaude et / ou froide, doit être prévue en quantité suffisante ;
 - f) des dispositions et / ou installations adéquates doivent être prévues pour stocker et éliminer, dans des conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et / ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides ;
 - g) des installations et / ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler celles-ci ;
 - h) les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

IV

Transport

1. Les réceptacles de véhicules et / ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et ils doivent, au besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et / ou désinfectés.
2. Ces réceptacles de véhicules et / ou conteneurs doivent servir exclusivement au transport de denrées alimentaires si celles-ci peuvent être contaminées en cas de chargements d'autre nature.
Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et / ou conteneurs / citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention «Uniquement pour denrées alimentaires».
3. Lorsque des réceptacles de véhicules et / ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires, en même temps, les produits doivent être bien séparés lorsque cela s'avère nécessaire pour prévenir le risque de contamination.
4. Lorsque des réceptacles de véhicules et / ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.
5. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et / ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination.
6. Au besoin, les réceptacles de véhicules et / ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent pouvoir maintenir celles-ci à des températures appropriées et, si la situation l'exige, être conçus de manière à contrôler les niveaux desdites températures.

V

Exigences applicables aux équipements

Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres et :

- a) doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- b) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à permettre un nettoyage approfondi et, au besoin, une désinfection, qui soient suffisants compte tenu des fins auxquelles ils sont destinés ;
- c) doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable de la zone environnante.

VI

Déchets alimentaires

1. Les déchets alimentaires et autres ne doivent pas pouvoir être entassés dans le local par lequel circulent des denrées alimentaires, sauf lorsque le bon fonctionnement de l'exploitation l'exige.
2. Les déchets alimentaires et autres doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, bien entretenus et, au besoin, faciles à nettoyer et à désinfecter.
3. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage des déchets alimentaires et autres : Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et à prévenir l'accès des insectes et autres animaux nuisibles et la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

VII

Alimentation en eau

1. L'alimentation en eau potable doit être suffisante, ainsi que le prévoit le règlement grand-ducal du 11 avril 1985 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. Cette eau potable doit être utilisée si cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires.
2. Lorsque de la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée à partir d'une eau conforme aux spécifications visées au règlement grand-ducal du 11 avril 1985 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.
Cette glace doit être utilisée chaque fois que cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.
3. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer le produit.
4. L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires doit circuler dans des réseaux séparés, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau potable ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

VIII

Hygiène personnelle

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et, le cas échéant, porter des vêtements de protection propres et adaptés.
2. Aucune personne dont on sait ou dont on soupçonne qu'elle souffre d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à travailler dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments par des micro-organismes pathogènes.

IX

Dispositions applicables aux denrées alimentaires

1. Les entreprises du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou par des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, après le triage et / ou les procédures de préparation ou de transformation hygiéniquement appliquées par les entreprises, ils resteraient impropres à la consommation humaine.
2. Les matières premières et les ingrédients stockés dans l'établissement doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.
3. Toutes les denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées et transportées sont protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état. En particulier, les denrées alimentaires doivent être disposées et / ou protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les insectes et autres animaux nuisibles.
4. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles d'encourager le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines doivent être conservés à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée lorsque cela s'avère nécessaire pour des questions pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, du stockage, de l'exposition et du service des aliments.
5. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration, à une température qui n'entraîne pas de risques pour la santé.
6. Les substances dangereuses et / ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être stockées dans des conteneurs sûrs et séparés.

X

Formation

Les exploitants d'entreprises du secteur alimentaire s'assurent que les manutentionnaires de denrées alimentaires sont encadrés et / ou disposent d'une formation en matière d'hygiène alimentaire en fonction de leur activité professionnelle.

Règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif aux denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids.

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

Vu la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels;

Vu la directive 96/8/CE de la Commission du 26 février 1996 relative aux denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre ministre de la Santé et de Notre ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}.

1. Le présent règlement fixe les exigences en matière de composition et d'étiquetage des denrées alimentaires à but nutritionnel particulier destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids et présentées comme telles.
2. Les denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids sont des aliments de composition particulière qui, s'ils sont utilisés selon les instructions du fabricant, remplacent tout ou partie de la ration journalière. Ces aliments se répartissent en deux catégories:
 - a) les produits présentés comme remplaçant la totalité de la ration journalière;
 - b) les produits présentés comme remplaçant un ou plusieurs des repas constituant la ration journalière.

Art. 2. - Les produits énumérés à l'article 1^{er} ne peuvent être commercialisés que s'ils sont conformes aux règles établies par le présent règlement.

Art. 3. - Les denrées alimentaires relevant du présent règlement doivent respecter les règles de composition spécifiées dans l'annexe I.

Art. 4. - Tous les éléments constitutifs des produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) sont, à la vente, conditionnés dans le même emballage.

Art. 5.

1. La dénomination de vente des produits est la suivante:
 - a) pour les produits relevant de l'article 1^{er} paragraphe 2 point a): «substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids»;
 - b) pour les produits relevant de l'article 1^{er} paragraphe 2 point b): «substitut de repas pour contrôle du poids».
2. Sans préjudice des dispositions de l'article 3 du règlement grand-ducal modifié du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard l'étiquetage des produits en question porte obligatoirement les indications suivantes:
 - a) la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules (kj) et en kilocalories (kcal) et la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme chiffrée, par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi ;
 - b) la quantité moyenne de chaque sel minéral et de chaque vitamine dont la quantité minimale est indiquée au point 5 de l'annexe I, exprimée sous forme chiffrée par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi. De plus, pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point b), l'information relative aux vitamines et aux sels minéraux figurant au tableau point 5 de l'annexe I doit également être exprimée en pourcentage des valeurs définies à l'annexe du règlement grand-ducal du 22 juin 1992 relatif à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires;
 - c) le cas échéant, le mode d'emploi et une mention indiquant qu'il importe de le suivre;
 - d) si un produit, utilisé selon les instructions du fabricant, apporte plus de 20 grammes de polyols par jour, une mention indiquant qu'il comporte un risque d'effet laxatif;
 - e) une mention indiquant qu'il importe de maintenir un apport liquidien quotidien suffisant;
 - f) pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a):
 - i) une mention indiquant que le produit apporte des quantités suffisantes de tous les nutriments essentiels pour une journée;