

MEMORIAL

Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL

Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 57

8 octobre 1973

SOMMAIRE

Règlement grand-ducal du 27 août 1973 concernant les échanges de viandes fraîches de volaille	page 1336
Arrêté grand-ducal du 27 septembre 1973 concernant la délégation des pouvoirs aux fins de l'ouverture et de la clôture de la session ordinaire de la Chambre des Députés 1973/1974	1348
Loi du 4 octobre 1973 concernant l'institution d'un congé-éducation	1349
Arrêté ministériel du 5 octobre 1973 concernant la clôture de la session ordinaire de la Chambre des Députés	1350

**Règlement grand-ducal du 27 août 1973
concernant les échanges de viandes fraîches de volaille.**

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

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

Vu la directive du Conseil des Communautés Européennes du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille;

Vu les avis de la Chambre de Commerce et de la Chambre des Métiers;

Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 sur l'organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

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

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Le présent règlement concerne les échanges au Luxembourg, ainsi que ceux entre le Luxembourg et les autres pays membres des Communautés Européennes, de viandes fraîches provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces suivantes: poules, dindes, pintades, canards et oies.

Sont considérées comme viande de volaille toutes parties de ces animaux propres à la consommation humaine.

Sont considérées comme fraîches toutes les viandes de volaille n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation; toutefois, les viandes de volaille traitées par le froid sont à considérer comme fraîches pour l'application du présent règlement.

Art. 2. Au sens du présent règlement on entend par:

- a) *carcasse*: le corps entier d'une volaille après saignée, plumaison et éviscération; toutefois, l'ablation des reins ainsi que la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête sont facultatives;
- b) *parties de carcasse*: les parties de la carcasse telle qu'elle est définie sous a);
- c) *abats*: les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie sous a), même si elles sont en connexion naturelle avec la carcasse;
- d) *viscères*: les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'oesophage, et, le cas échéant, le jabot;
- e) *inspection sanitaire ante mortem*: inspection de volailles vivantes conformément au chapitre III de l'annexe I;
- f) *inspection sanitaire post mortem*: inspection des volailles abattues dans l'abattoir, immédiatement après l'abattage, conformément au chapitre V de l'annexe I;
- g) *vétérinaire officiel*: le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente de l'Etat membre;
- h) *auxiliaire*: technicien officiellement désigné par l'autorité centrale compétente de l'Etat membre pour l'assistance du vétérinaire officiel;
- i) *pays expéditeur*: l'Etat membre à partir duquel les viandes fraîches de volaille sont expédiées vers un autre Etat membre;
- j) *pays destinataire*: l'Etat membre vers lequel sont expédiées des viandes fraîches de volaille provenant d'un autre Etat membre.

Art. 3. 1. Seules sont admises aux échanges les viandes fraîches de volaille qui, sans préjudice des dispositions de l'article 8, répondent aux conditions suivantes:

- a) avoir été obtenues dans un *abattoir agréé* et contrôlé conformément à l'article 5 paragraphe 1;
- b) provenir d'un animal qui a fait l'objet d'une inspection sanitaire ante mortem assurée par un vétérinaire officiel ou par des auxiliaires, conformément aux dispositions de l'article 4, et considéré, à la suite de cet examen, propre à l'abattage pour les échanges de viandes fraîches de

volaille;

- c) avoir été traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément aux dispositions du chapitre IV de l'annexe I;
- d) avoir été soumises à une inspection sanitaire post mortem assurée par un vétérinaire officiel ou par des auxiliaires, conformément aux dispositions de l'article 4, et reconnues propres à la consommation humaine conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I;
- e) être munies d'un marquage de salubrité, conformément aux dispositions du chapitre VII de l'annexe I;
- f) conformément aux dispositions du chapitre IX de l'annexe I, être entreposées, après l'inspection post mortem, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes à l'intérieur d'abattoirs agréés et contrôlés, conformément à l'article 5 paragraphe 1, ou à l'intérieur d'établissements frigorifiques agréés et contrôlés au sens de l'article 5 paragraphe 4;
- g) être convenablement emballées et être transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, conformément aux dispositions des chapitres X et XI de l'annexe I.

2. Sont à exclure des échanges:

- a) les viandes fraîches de volaille traitées par l'eau oxygénée ou par d'autres substances à effet décolorant ou bien par des colorants naturels ou artificiels;
- b) les viandes fraîches de volaille traitées avec des antibiotiques ou des substances conservatrices ou des attendrisseurs;
- c) les viandes fraîches de volaille traitées avec des substances aromatiques.

3. Toutefois, si le pays destinataire l'autorise, les conditions visées au paragraphe 1 ne sont pas obligatoires pour les viandes destinées à un usage autre que la consommation humaine.

Art. 4. 1. Lors des inspections sanitaires ante mortem et post mortem et lors du contrôle des conditions hygiéniques qui doivent être remplies par les abattoirs, conformément aux dispositions des chapitres II et IV de l'annexe I, le vétérinaire officiel peut être assisté par des auxiliaires opérant sous son contrôle et sous sa responsabilité.

2. Seuls sont admis comme auxiliaires ceux qui remplissent les conditions prévues à l'annexe II. Un règlement ministériel pourra préciser les normes relatives au niveau de formation des auxiliaires.

3. Les auxiliaires n'assistent le vétérinaire officiel que dans les tâches suivantes:

- le contrôle de l'application des dispositions hygiéniques prévues aux chapitres II et IV de l'annexe I;
- la constatation de l'absence des manifestations mentionnées à l'annexe I chapitre III n° 12, lors de l'inspection sanitaire ante mortem;
- la constatation que les cas mentionnés à l'annexe I chapitre VI n° 28 ne se présentent pas, lors de l'inspection sanitaire post mortem.

Art. 5. 1. L'agrément d'un abattoir prévu à l'article 3, paragraphe 1 sous a), n'est accordé par le Ministre de la Santé Publique, que si les dispositions des chapitres I et II de l'annexe I sont respectées, et si cet abattoir est en mesure de satisfaire aux conditions de cette annexe.

Les inspecteurs-vétérinaires contrôlent le respect de ces dispositions. L'agrément sera retiré par le Ministre de la Santé Publique lorsqu'il est constaté que ces dispositions ne sont plus respectées.

2. Tous les abattoirs agréés sont inscrits sur une liste, chaque abattoir étant doté d'un numéro d'agrément vétérinaire. Ces listes, ainsi que, le cas échéant, le retrait d'un agrément, seront communiqués aux autres Etats membres et à la Commission des Communautés Européennes.

3. Lorsque l'Inspection générale vétérinaire estime que dans un abattoir d'un autre Etat membre les conditions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées, elle en fera rapport au Ministre de la Santé Publique.

4. Les établissements frigorifiques situés en dehors d'un abattoir, restent placés, en ce qui concerne l'entreposage des viandes fraîches de volaille, sous le contrôle du vétérinaire-inspecteur compétent.

Des viandes fraîches de volaille ne peuvent y être entreposées qu'après que l'établissement ait été agréé par le Ministre de la Santé Publique.

Art. 6. Les viandes fraîches de volaille expédiées vers le territoire d'un autre Etat membre, doivent être accompagnées d'un certificat de salubrité, conformément au chapitre VIII de l'annexe I, au cours de leur transport vers le pays destinataire.

Art. 7. 1. L'introduction et la mise en circulation sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg de viandes fraîches de volaille provenant d'un autre Etat membre, sont interdites. s'il a été constaté, lors de l'inspection sanitaire effectuée dans le pays destinataire:

- a) que ces viandes sont impropres à la consommation humaine;
- b) que les dispositions de l'article 3, de l'article 6 ou de l'article 9 ci-dessous n'ont pas été respectées;
- c) que les prescriptions du règlement grand-ducal du 28 janvier 1971 portant nouvelle réglementation de certaines substances destinées à l'alimentation des animaux et celles du règlement grand-ducal du 27 juin 1969 relatif aux matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, s'y opposent.

2. A sa demande, l'expéditeur ou son mandataire pourra procéder à la réexpédition des viandes fraîches de volaille, pour autant que des considérations d'ordre sanitaire ne s'y opposent pas. En tout état de cause, des mesures de sécurité seront prises en vue d'éviter une utilisation abusive de ces viandes.

3. Ces décisions doivent être communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire avec mention des motifs. Lorsque la demande en est faite, ces décisions motivées doivent lui être communiquées sans délai, par écrit, et avec mention des voies de recours prévues par la législation en vigueur, ainsi que des formes et des délais dans lesquels elles sont ouvertes.

4. Lorsque ces décisions sont fondées sur la constatation d'une maladie contagieuse, d'une altération dangereuse pour la santé humaine ou d'un manquement grave aux dispositions du présent règlement, elles sont communiquées également sans délai et avec l'indication des motifs à l'autorité centrale compétente du pays expéditeur.

5. L'expéditeur ou son mandataire aura le droit d'obtenir l'avis d'un expert-vétérinaire qui, avant que d'autres mesures ne soient prises, telle la destruction des viandes, déterminera si les conditions de l'alinéa 1 ci-dessus sont remplies.

Cet expert-vétérinaire ne peut avoir ni la nationalité luxembourgeoise, ni celle de l'Etat membre expéditeur, mais doit être ressortissant d'un autre Etat membre et figurer sur la liste afférente établie par la Commission des Communautés Européennes.

Art. 8. Le Ministre de la Santé Publique peut, s'il y a danger de propagation de maladies des animaux par l'introduction de viandes fraîches de volaille en provenance d'un autre Etat membre, prendre les mesures suivantes:

- a) en cas d'apparition d'une maladie épizootique dans cet autre Etat membre, il peut temporairement interdire ou restreindre, l'introduction de ces viandes fraîches de volaille en provenance des parties du territoire de cet Etat où cette maladie est apparue;
- b) dans le cas où une maladie épizootique prend un caractère extensif, ou en cas d'apparition d'une nouvelle maladie grave et contagieuse des animaux, il peut temporairement interdire ou restreindre l'introduction de ces viandes fraîches de volaille à partir de l'ensemble du territoire de cet Etat.

Art. 9. L'utilisation du procédé de réfrigération de la viande de volaille dit « Spinchiller » est interdite.

Art. 10. Les annexes publiées à la suite du présent règlement en formeront partie intégrante.

Art. 11. L'importation de viandes fraîches de volaille en provenance de pays tiers continue à être réglée par l'arrêté grand-ducal du 3 novembre 1960 concernant le contrôle des viandes et notamment par ses articles 14 et suivants. Cependant dans tous les cas où l'arrêté grand-ducal du 3 novembre 1960 contient des dispositions moins exigeantes pour l'importation que le présent règlement, ces dispositions sont abrogées et remplacées par celles du présent règlement.

Art. 12. Sans préjudice des peines prévues par le code pénal et par d'autres lois ainsi que celles prévues par les articles 9 et suivants de la loi 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 à l'article 2 de la loi du 25 septembre 1953 précitée.

Art. 13. Notre Ministre de la Santé Publique 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. Pour autant qu'il concerne les échanges de viandes fraîches de volaille à l'intérieur du pays, il n'entre en vigueur que deux ans après publication.

Vorderriss, le 27 août 1973
Jean

Le Ministre de la Santé Publique,
Camille Ney
Pour le Ministre de la Justice,
Le Ministre de l'Economie Nationale,
Marcel Mart

ANNEXE I

Chapitre 1^{er}. — Conditions d'hygiène relatives aux abattoirs

1. Les abattoirs doivent comporter:

- a) Un local ou un emplacement couvert suffisamment vaste et facile à nettoyer et à désinfecter pour l'inspection *ante mortem* des volailles;
- b) Un local spécial facile à nettoyer et à désinfecter, réservé aux volailles malades et suspectes;
- c) Un local d'abattage de dimensions telles que les opérations d'étourdissement et de saignée, d'une part, de plumaison, éventuellement associé à l'échaudage, d'autre part, soient effectuées chacune sur des emplacements particuliers. Toute communication entre le local d'abattage et le local ou l'emplacement visé sous a) autre que l'ouverture réduite désignée au strict passage des volailles à abattre doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique;
- d) Un local d'éviscération et de conditionnement de dimensions telles que les opérations d'éviscération soient effectuées sur un emplacement suffisamment éloigné des autres postes de travail ou séparé de ces derniers par une cloison de façon à empêcher leur souillure. Toute communication entre le local d'éviscération et de conditionnement et le local d'abattage autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des animaux abattus doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique;
- e) En cas de besoin un local d'expédition;
- f) Un ou des locaux frigorifiques suffisamment vastes;
- g) Un local ou un aménagement pour la récupération des plumes, à moins que celle-ci ne soient traitées comme déchets;
- h) Des locaux spéciaux fermant à clef, réservés respectivement à l'entreposage des viandes consignées, d'une part, et, d'autre part, à celui des viandes insalubres et déclarées impropres

à la consommation humaine ainsi que des déchets pour autant que ces viandes et ces déchets ne soient pas évacués journalièrement de l'abattoir;

- i) Un local spécial réservé au traitement technique ou à la destruction des viandes déclarées impropres à la consommation humaine selon le n° 28 et celles qui sont, selon le n° 29, exclues de la consommation humaine, des déchets et des sous-produits de l'abattage à usage industriel lorsque ce traitement technique ou cette destruction sont réalisés dans l'établissement;
- j) Des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabines d'aisance avec chasse d'eau, ces derniers ne pouvant pas ouvrir directement sur les locaux de travail; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois; des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance;
- k) Un emplacement spécialement aménagé pour les fumiers, pour autant que ceux-ci ne soient pas évacués immédiatement d'une façon hygiénique;
- l) Un emplacement et des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des cageots et des véhicules;
- m) Un local suffisamment aménagé, fermant à clef, à la disposition exclusive du service vétérinaire;
- n) Dans les locaux de travail, des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail; ces dispositifs doivent se trouver le plus près possible des postes de travail; les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main; ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois; pour le nettoyage des outils, l'eau doit avoir une température non inférieure à +82° C;
- o) Des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire prescrites dans la présente directive;
- p) Une clôture suffisante de l'abattoir;
- q) Sans préjudice des dispositions sous a), b), c) et d), une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé;
- r) Dans les locaux mentionnés de a) à j):
 - un sol en matériau imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter et imputrescible, aménagé de telle manière qu'il permette un écoulement facile de l'eau,
 - des murs lisses enduits jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et claire et dont les angles et les coins sont arrondis;
- s) Une aération suffisante et si nécessaire une bonne évacuation des buées;
- t) Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs dans les locaux réservés aux volailles vivantes ou abattues;
- u) Une installation permettant l'approvisionnement suffisant en eau potable sous pression exclusivement et en quantité suffisante; toutefois l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée, à titre exceptionnel, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins; par ailleurs, l'utilisation d'eau non potable peut être autorisée, à titre exceptionnel, pour le refroidissement des machines frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être peintes en rouge et ne doivent pas passer à travers les locaux où se trouvent les viandes;
- v) Une installation fournissant sous pression une quantité suffisante d'eau potable chaude;
- w) Un dispositif d'évacuation des eaux résiduelles qui réponde aux exigences de l'hygiène;
- x) Des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, etc.;

- y) Des outils et du matériel de travail ainsi que du matériel qui entre en contact avec la volaille pendant la conservation, en matière inaltérable, facile à nettoyer et à désinfecter;
- z) Des récipients spéciaux, étanches, inaltérables et inviolables pour la collecte des viandes déclarées impropres à la consommation humaine au sens du chapitre VI n° 28.

Chapitre II. — **Hygiène du personnel, des locaux, du matériel et des outils dans les abattoirs**

2. Le plus parfait état de propreté possible est exigé de la part du personnel ainsi que des locaux, du matériel et des outils.
 - a) Le personnel doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres, de couleur claire et facilement lavables. Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail et à la manipulation des viandes, est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise du travail. Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage;
 - b) A l'exception des animaux servant à l'attelage pour l'activité de l'établissement, aucun chien ou chat, ni animal autre que les volailles destinées à y être abattues et indiquées à l'article 1^{er} paragraphe 1 ne doivent se trouver dans les abattoirs. Cette interdiction n'est pas applicable aux lapins ni aux oiseaux autres que ceux cités à l'article 1^{er} paragraphe 1 et destinés à l'abattage immédiat, pour autant qu'ils ne sont pas hébergés, abattus, préparés ou entreposés en même temps que des volailles et dans les mêmes locaux.
La destruction des rongeurs, des insectes et de toute vermine doit y être systématiquement réalisée;
 - c) Les locaux énumérés au chapitre 1^{er} n° 1 sous a), b), c), d) et e) doivent être nettoyés et désinfectés selon les besoins et en tout cas à la fin des opérations de la journée;
 - d) Les cages servant à la livraison des volailles doivent être construites avec des matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter, et être munies d'un plancher imperméable. Elles doivent être nettoyées et désinfectées chaque fois qu'elles ont été vidées de leur contenu;
 - e) Le matériel et les outils utilisés pour l'abattage, le travail des viandes et leur entreposage doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés, notamment par les germes d'une maladie;
 - f) Les récipients destinés à contenir la viande de volaille insalubre et impropre à la consommation humaine ainsi que les abats doivent, après utilisation, être vidés, nettoyés et désinfectés chaque fois qu'ils ont été vidés.
3. Les locaux, les outils, le matériel de travail et les équipements employés à l'abattage, au travail des viandes et à leur entreposage ne doivent être utilisés qu'à ces fins.
4. Les viandes de volaille ainsi que les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.
5. Les plumes doivent être évacuées au fur et à mesure de la plumaison.
6. L'emploi des détersifs, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes.
7. Le travail d'abattage et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment aux personnes:

- a) soit atteintes ou suspectes d'être atteintes de typhus abdominal, de paratyphus A et B, d'entérite infectieuse (salmonellose), de dysenterie, d'hépatite infectieuse, de scarlatine, soit porteuses d'agents de ces mêmes maladies;
 - b) atteintes ou suspectes d'être atteintes de tuberculose contagieuse;
 - c) atteintes ou suspectes d'être atteintes d'une maladie de peau contagieuse;
 - d) exerçant simultanément une activité par laquelle des microbes sont susceptibles d'être transmis aux viandes;
 - e) portant un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement étanche protégeant une blessure non purulente du doigt.
8. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail des viandes de volaille. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation; il doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire officiel en fait la demande; il doit être tenu à la disposition de ce dernier.

Chapitre III. — Inspection sanitaire ante mortem

9. Les volailles destinées à l'abattage doivent être soumises à l'inspection *ante mortem* dans les 24 heures suivant leur arrivée à l'abattoir. Cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si plus de 24 heures se sont écoulées depuis que l'inspection *ante mortem* a eu lieu.
10. L'inspection *ante mortem* peut se limiter à la recherche de dommages causés par le transport, pour autant que les volailles aient été examinées dans l'exploitation d'origine au cours des dernières 24 heures et aient été jugées saines. En outre, leur identité doit être démontrée lors de leur arrivée à l'abattoir.
Pour autant que l'examen *ante mortem* dans l'exploitation d'origine et à l'abattoir n'est pas effectué par le même vétérinaire officiel les animaux doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire, contenant les indications prévues à l'annexe III.
11. L'inspection *ante mortem* doit être effectuée dans des conditions convenables d'éclairage.
12. L'inspection doit permettre de préciser:
- a) si les volailles sont atteintes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux, ou si elles présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie;
 - b) si elles présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation humaine.
13. Sont déclarées impropres à la consommation humaine les volailles atteintes de peste aviaire vraie, maladie de New-Castle, de rage, de salmonellose, de choléra ou d'ornithose.
14. Ne peuvent être abattus en vue de la consommation humaine à l'état de viandes fraîches, les animaux dont il est établi:
- par la présence de volailles malades dans l'abattoir,
 - par des informations sanitaires concernant leur provenance,
- qu'ils ont fait l'objet d'un contact avec des oiseaux atteints de peste aviaire vraie, de maladie de New-Castle, de rage, de salmonellose, de choléra ou d'ornithose, de façon telle que la maladie puisse leur être transmise.
15. Les volailles visées aux nos 12, 13 et 14 doivent être abattues séparément et en dernier lieu.

Chapitre IV. — Hygiène de l'abattage

16. Les volailles introduites dans les locaux d'abattage, doivent être sacrifiées immédiatement après avoir été étourdiées.
17. La saignée doit être complète et pratiquée de telle sorte que le sang ne puisse être une cause de souillure en dehors du lieu d'abattage.

18. La plume doit être immédiate et complète.
19. L'éviscération doit être effectuée sans délai. La carcasse doit être ouverte de façon que les cavités et tous les viscères puissent être inspectés. A cet effet, le foie, la rate et le tractus digestif doivent être sortis de la carcasse de façon que celle-ci ne soit pas souillée et que les connexions naturelles de ces viscères soient maintenues jusqu'au moment de l'inspection.
20. Après l'inspection, les viscères sortis doivent être immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement enlevées.
Les viscères ou parties de viscères restés dans la carcasse doivent, à l'exception des reins, être aussitôt enlevés si possible en totalité, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.
21. Sont interdits: le soufflage des viandes de volaille et leur nettoyage à l'aide d'un linge, ainsi que le bourrage des carcasses, sauf à l'aide d'un lot d'abats comestibles correspondant à l'une des volailles abattues dans l'établissement.
Les parties de volailles et les abats doivent être emballés conformément au n° 35.
22. Il est interdit de procéder au dépeçage de la carcasse, à tout enlèvement ou traitement des viandes de volaille, avant la fin de l'inspection. Le vétérinaire officiel peut imposer toute autre manipulation nécessitée par l'inspection.
23. Les viandes consignées et les viandes déclarées impropres à la consommation humaine selon le n° 28 ou exclues de la consommation humaine selon le n° 29, les plumes et les déchets doivent être transportés dès que possible dans les locaux, aménagements ou récipients prévus au n° 1 sous g), h) et i) et doivent être manipulés de façon à limiter le plus possible la contamination.
24. A l'issue de l'inspection et de l'enlèvement des viscères, les viandes fraîches de volaille doivent être immédiatement nettoyées et réfrigérées selon les règles de l'hygiène.

Chapitre V. — Inspection sanitaire post mortem

25. Toutes les parties de l'animal doivent être soumises à inspection immédiatement après l'abattage.
26. L'inspection *post mortem* doit être effectuée dans des conditions convenables d'éclairage.
27. L'inspection *post mortem* doit comporter:
 - a) l'examen visuel de l'animal abattu,
 - b) pour autant que nécessaire, la palpation et l'incision de l'animal abattu,
 - c) la recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur,
 - d) au besoin, des examens de laboratoire.

Chapitre VI. — Décision du vétérinaire officiel à l'inspection post mortem

28. 1. Sont déclarées impropres à la consommation humaine, en totalité, les volailles dont l'inspection *post mortem* révèle un des cas suivants:
 - mort résultant d'une cause autre que l'abattage,
 - souillure généralisée,
 - importantes lésions et ecchymoses,
 - odeur, couleur, saveur anormales,
 - putréfaction,
 - anomalies de consistance,
 - cachexie,
 - hydrohémie,
 - ascite,
 - ictère,
 - maladies infectieuses,
 - aspergillose,
 - toxoplasmose,
 - parasitisme étendu sous-cutané ou musculaire,

- tumeurs malignes ou multiples,
 - leucose,
 - intoxication.
2. Sont déclarées impropres à la consommation humaine les parties de l'animal abattu qui présentent des lésions traumatiques localisées n'affectant pas la salubrité du reste de la viande.
29. Sont exclus de la consommation humaine les viscères énumérés ci-après: trachée, poumons séparés de la carcasse conformément aux dispositions du n° 20, œsophage, jabot, intestin et vésicule biliaire.

Chapitre VII. — Marquage de salubrité

30. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel qui détient et conserve à cet effet:
- a) les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes, qu'il ne peut remettre au personnel auxiliaire qu'au moment même du marquage et pour le temps nécessaire à celui-ci;
 - b) les étiquettes et les enveloppes dans la mesure où elles ont déjà été revêtues de l'estampille ou de la marque prévues au n° 31, ainsi que les estampilles-plaquettes, dont il est fait mention au n° 31. Ces étiquettes, enveloppes et estampilles-plaquettes sont remises au personnel auxiliaire au moment même où elles doivent être utilisées et en nombre correspondant aux besoins.
31. Le marquage de salubrité doit consister:
- a) pour les carcasses non emballées, en la fixation sur chacune d'elles d'une estampille-plaquette.
L'estampille-plaquette doit être telle que son réemploi soit rendu impossible, elle doit être en matière résistante, répondant à toutes les exigences de l'hygiène, et de dimensions telles que les indications obligatoires suivantes puissent y figurer, en caractères parfaitement lisibles:
 - dans la partie supérieure, les deux premières lettres en majuscules du pays expéditeur,
 - au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir,
 - dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EEG, ou EWG.
 Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,2 cm pour les lettres comme pour les chiffres;
 - b) pour les carcasses et parties de carcasses emballées en une marque imprimée sur une enveloppe qui doit être fermée, de manière à rendre son réemploi impossible après ouverture.
L'enveloppe doit être en matériau suffisamment solide, répondant à toutes les règles de l'hygiène; la marque imprimée doit porter les mêmes indications que celles indiquées pour l'estampille-plaquette et imprimées en caractères de mêmes dimensions;
 - c) pour les abats qui ne sont pas contenus dans la carcasse, en une marque imprimée sur une enveloppe qui doit être fermée, analogue à celle mentionnée sous b) ou en l'apposition d'une estampille-timbre sur une étiquette bien visible bien fixée à l'emballage. Cette étiquette doit être apposée de façon à être détruite lors de l'ouverture de l'emballage.
Le timbre doit être un timbre à encre de forme ovale ayant 6,5 cm de largeur et 4,5 cm de hauteur. Sur ce timbre doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles:
 - dans la partie supérieure, le nom en majuscules du pays expéditeur,
 - au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir,
 - dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EEG ou EWG.
 Les caractères doivent avoir une hauteur de 0,8 cm pour les lettres et de 1,1 cm pour les chiffres.

Chapitre VIII. — **Certificat de salubrité**

32. L'exemplaire original du certificat de salubrité qui doit accompagner les viandes fraîches de volaille au cours de leur transport vers le pays destinataire, doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment de l'embarquement. Le certificat de salubrité doit correspondre, dans sa présentation et son contenu, au modèle repris à l'annexe IV, il doit être établi au moins dans la langue du pays destinataire et doit comporter les renseignements prévus dans le modèle repris à l'annexe IV.

Chapitre IX. — **Entreposage**

33. Les viandes fraîches de volaille doivent, après la réfrigération prévue au n° 24, être maintenues à une température qui ne peut dépasser à aucun moment + 4° C.

Chapitre X. — **Emballage**

34. a) Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, notamment:
- ne pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la viande,
 - ne pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine,
 - être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations;
- b) Les emballages ne doivent pas être réutilisés pour emballer les viandes, sauf s'ils sont en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et ont été, au préalable, nettoyés et désinfectés.
35. Lorsque les viandes fraîches de volaille sont enveloppées dans un emballage (par exemple feuilles en plastique) en contact direct avec elles, cette opération doit être effectuée d'une manière répondant aux règles de l'hygiène.

Ces emballages doivent être transparents, incolores, et répondre, en outre, aux conditions indiquées au n° 34 sous a); ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour l'emballage de la viande.

Les parties de volailles ou abats séparés de la carcasse doivent toujours être entourés d'une enveloppe protectrice répondant à ces critères et solidement fermée.

Chapitre XI. — **Transport**

36. Les viandes fraîches de volaille doivent être transportées dans des véhicules ou engins conçus et équipés de telle sorte que la température prévue au chapitre IX soit assurée pendant toute la durée du transport.
37. Les moyens de transport des viandes fraîches de volaille ne peuvent être utilisés pour le déplacement d'animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes à moins qu'ils n'aient été, après déchargement des produits susvisés, soumis à un nettoyage, à une désinfection et éventuellement à une désodorisation efficaces.
38. Les viandes fraîches de volaille ne peuvent être transportées en même temps que des matières susceptibles, pendant le transport, de les altérer ou de leur communiquer une odeur quelconque, que si des précautions sont prises pour éviter ces éventualités.
39. Les viandes fraîches ne peuvent être transportées dans un véhicule ou engin qui n'est pas propre et désinfecté.
40. Le vétérinaire officiel doit s'assurer avant l'expédition que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement sont conformes aux conditions d'hygiène définies au présent chapitre.
-

CONDITIONS EXIGÉES POUR LES AUXILIAIRES

1. Ne peuvent être admis comme auxiliaires que les personnes qui:
 - a) démontrent, par l'attestation d'une autorité compétente en la matière, qu'elles sont de bonne vie et mœurs;
 - b) disposent d'une instruction de base suffisante;
 - c) sont physiquement aptes à l'exercice d'une telle fonction;
 - d) s'avèrent, à la suite d'une épreuve de capacité, posséder les connaissances techniques suffisantes.
2. Sans préjudice des dispositions de l'annexe I chapitre II numéros 7 et 8, ne peuvent être employées comme auxiliaires les personnes qui:
 - a) exercent une activité qui pourrait présenter un danger d'infection des viandes fraîches de volaille;
 - b) exercent le métier de boucher, exploitent un abattoir de volaille ou y travaillent à tout autre titre, se livrent au commerce des volailles ou d'aliments destinés aux volailles, donnent des consultations en matière d'alimentation des volailles, pratiquent l'aviculture à des fins professionnelles ou sont employées dans des établissements agricoles.
3. L'épreuve de capacité mentionnée au numéro 1 sous d) est organisée par l'autorité centrale compétente de l'Etat membre ou par l'autorité désignée par celle-ci. Seuls sont admis à cette épreuve les candidats qui justifient avoir subi un stage préparatoire d'une durée de trois mois sous la direction d'un vétérinaire officiel.
4. L'examen mentionné au numéro 3 se compose d'une partie théorique et d'une partie pratique et porte sur les matières suivantes:
 - a) Partie théorique:
 - Notions fondamentales d'anatomie et de physiologie des volailles;
 - Notions fondamentales de pathologie des volailles;
 - Notions fondamentales d'anatomo-pathologie des volailles;
 - Notions fondamentales d'hygiène et notamment d'hygiène de l'entreprise;
 - Méthodes et procédés d'abattage des volailles, de leur préparation, de leur conditionnement et de leur transport;
 - Connaissance des dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires à l'exercice de leurs fonctions.
 - b) Partie pratique:
 - Examen et appréciation des volailles destinées à l'abattage;
 - Examen et appréciation des volailles abattues;
 - Détermination de l'espèce animale à la suite d'un examen des parties typiques d'un animal;
 - Détermination de plusieurs parties de volailles abattues présentant des altérations, et commentaire;
 - Pratique courante de l'inspection *post mortem* à la chaîne.

ANNEXE III

—
MODELE
CERTIFICAT SANITAIRE

pour la volaille qui est transportée de l'exploitation à l'abattoir

Service compétent N°(1).....

I. Identification des animaux

Espèce animale

Nombre d'animaux

Marque d'identification

II. Provenance des animaux

Adresse de l'exploitation de provenance

III. Destination des animaux

Ces animaux sont transportés vers l'abattoir suivant:

.....
par les moyens de transport suivants:

IV. Attestation

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les animaux indiqués ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection *ante mortem* dans l'exploitation susmentionnée le à heures et ont été jugés sains.

Fait à, le

Signature du vétérinaire officiel

(.....)

ANNEXE IV

—
MODELE
CERTIFICAT DE SALUBRITE

relatif à des viandes fraîches de volailles (1) destinées à un Etat membre de la CEE

Pays expéditeur N°(2)

Ministère

Service compétent

Réf.(2)

I. Identification des viandes

Viandes de

(espèce animale)

(1) Facultatif.

(1) Viandes fraîches de volaille: les viandes fraîches provenant des espèces suivantes: poules, dindes, pintades, canards et oies vivant à l'état domestique, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

Nature des pièces
 Nature de l'emballage
 Nombre des unités d'emballage
 Poids net

II. Provenance des viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s)

III. Destination des viandes

Les viandes sont expédiées

de
 (lieu d'expédition)

à
 (pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant(3)

Nom et adresse de l'expéditeur

.....

Nom et adresse du destinataire

.....

IV. Attestation de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

- a) — que les viandes de volaille désignées ci-dessus(4)
- que les emballages des viandes désignées ci-dessus(4)
- portent une marque prouvant que les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés;
- b) que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive du Conseil du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille;
- c) que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à, le

Signature du vétérinaire officiel

(.....)

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation et pour les avions, le numéro du vol.

(4) Biffer la mention inutile.

Arrêté grand-ducal du 27 septembre 1973 concernant la délégation des pouvoirs aux fins de l'ouverture et de la clôture de la session ordinaire de la Chambre des Députés 1973/1974.

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

Vu l'article 72 de la Constitution et l'article 1^{er} du règlement de la Chambre des Députés;

Sur le rapport de Notre Ministre d'Etat, Président du Gouvernement, et après délibération du Gouvernement en conseil;

Avons trouvé bon et entendu

de nommer Notre Ministre d'Etat, Président du Gouvernement, Notre fondé de pouvoirs à l'effet d'ouvrir et de clore, en Notre nom, la session ordinaire de la Chambre des Députés pour 1973/1974.

Palais de Luxembourg, le 27 septembre 1973

Jean

Le Ministre d'Etat,
Président du Gouvernement,
Pierre Werner

Loi du 4 octobre 1973 concernant l'institution d'un congé-éducation.

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau, etc., etc., etc.;
Notre Conseil d'Etat entendu;

De l'assentiment de la Chambre des Députés;

Vu la décision de la Chambre des Députés du 10 juillet 1973 et celle du Conseil d'Etat du 17 juillet 1973 portant qu'il n'y a pas lieu à second vote;

Avons ordonné et ordonnons:

Art. 1^{er}. Dans l'intérêt des jeunes exerçant une activité professionnelle, il est institué un congé spécial dit « congé-éducation », dont les buts sont les suivants:

- a) la formation civique des jeunes;
- b) la formation et le perfectionnement d'animateurs de jeunesse et de cadres des mouvements de jeunesse.

Le congé-éducation peut également être octroyé à des personnes qui exercent une activité professionnelle et qui désirent compléter leur formation professionnelle en participant aux cours officiels des études pour adultes.

L'octroi du congé-éducation doit permettre la participation de jeunes à des stages, journées ou semaines d'études, cours, sessions ou rencontres à l'intérieur du pays et à l'étranger, dont le programme est approuvé par le ministre ayant dans ses attributions les questions de la jeunesse.

L'approbation de ce programme ainsi que l'octroi du congé-éducation se font dans la mesure des crédits inscrits à cet effet du budget annuel de l'Etat.

Art. 2. La présente loi est applicable aux jeunes résidant au Grand-Duché, âgés de moins de vingt-cinq ans et exerçant une activité professionnelle soit dans le secteur public, soit dans le secteur privé.

Pour les personnes qui reçoivent une formation d'animateur de jeunesse ou de cadre d'un mouvement de jeunesse, la limite d'âge peut être reculée à trente ans.

La condition d'âge n'est pas applicable aux personnes qui sont inscrites aux cours officiels des études pour adultes.

Art. 3. La durée du congé-éducation complet ne peut pas dépasser 36 jours en tout.

Nul ne peut bénéficier d'un congé-éducation de plus de 12 jours ouvrables par période de deux ans. Ce congé peut être fractionné, chaque fraction ayant deux jours au moins.

La durée du congé-éducation ne peut être imputée sur le congé normal tel qu'il est fixé par la loi ou par une convention spéciale.

Art. 4. Le congé-éducation est accordé aux conditions suivantes:

- a) l'intéressé salarié doit pouvoir justifier d'au moins six mois de service auprès du même employeur;
- b) le congé ne peut être rattaché au congé annuel légal ou à une période de maladie pour le cas où ce cumul causerait une absence continue de plus de trois semaines;
- c) le congé-éducation peut être différé si l'absence sollicitée risque d'avoir une répercussion majeure préjudiciable à l'exploitation de l'entreprise, au bon fonctionnement de l'administration ou du service public ou au déroulement harmonieux du congé annuel payé du personnel.

La durée maximum de douze jours de congé-éducation sera réduite proportionnellement si le nombre de jours de travail, y compris les jours de congé légal, les jours de repos accordés par la loi ou par con-

vention collective est inférieur à deux cent cinquante jours par an, respectivement cent vingt-cinq jours pour le délai minimum de six mois.

Art. 5. La durée du congé-éducation est assimilée à une période de travail effectif. Pendant la durée du congé-éducation les dispositions législatives en matière de sécurité sociale et de protection du travail resteront applicables aux bénéficiaires.

Art. 6. Dans le secteur public les bénéficiaires du congé-éducation continueront à toucher leur traitement et à jouir des avantages attachés à leur fonction.

Sont visés sous le terme de « secteur public » les fonctionnaires et employés de l'État, des communes ou syndicats de communes, des organismes parastataux et des services publics qui leur sont subordonnés, ainsi que les agents-employés du chemin de fer.

Dans le secteur privé, les bénéficiaires du congé-éducation toucheront pour chaque journée de congé une indemnité compensatoire égale au salaire journalier moyen tel qu'il est défini par la législation en vigueur portant réglementation uniforme du congé annuel payé des salariés du secteur privé. L'employeur avancera cette indemnité laquelle lui sera remboursée par l'État.

Les personnes qui exercent une activité professionnelle indépendante et qui remplissent les conditions de l'article 2 toucheront une indemnité forfaitaire, appelée bourse culturelle. Le montant de cette bourse sera fixé par analogie avec le montant de l'indemnité touchée par les bénéficiaires du secteur privé.

Art. 7. Les congés-éducation et les bourses culturelles sont octroyés par le ministre ayant dans ses attributions les questions de la jeunesse.

Art. 8. Les infractions aux dispositions de la présente loi ainsi qu'au règlement d'exécution sont punies d'une amende de cinq cent-un à dix mille francs.

Les dispositions du Livre I^{er} du Code pénal ainsi que la loi du 18 juin 1879 portant attribution aux cours et tribunaux de l'appréciation des circonstances atténuantes, telle qu'elle a été modifiée par la loi du 16 mai 1904 sur le même sujet, sont applicables.

Art. 9. Les modalités d'application de la présente loi sont fixées par règlement grand-ducal.

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

Varna, le 4 octobre 1973

Jean

Le Ministre de l'Éducation Nationale,

Jean Dupong

Le Ministre des Finances,

Pierre Werner

Le Ministre de la Justice,

Eugène Schaus

Doc. parl. N° 1389, sess. ord. 1969-1970, 1971-1972, 1972-1973

Arrêté ministériel du 5 octobre 1973 concernant la clôture de la session ordinaire de la Chambre des Députés.

Le Ministre d'État, Président du Gouvernement,

En vertu des pouvoirs à lui conférés par arrêté grand-ducal du 26 septembre 1972;

Déclare close la session ordinaire de la Chambre des Députés qui a été ouverte le 10 octobre 1972 et ordonne que la présente soit insérée au Mémorial pour entrer en vigueur le 8 octobre 1973.

Luxembourg, le 5 octobre 1973

*Le Ministre d'État,
Président du Gouvernement,*

Pierre Werner

Imprimerie de la Cour Victor BUCK, s.à r.l., Luxembourg