



DECEMBRE 2011

LETTRE D'INFORMATIONS REGLEMENTAIRES DE SSA : NUMERO 9 (TI)

Bonjour,

Voici le n°9 de la LETTRE GRATUITE D'INFORMATION REGLEMENTAIRE élaborée tous les 2 mois par SSA en matière :

- de sécurité au travail (hygiène, santé, sécurité au travail ; prévention des risques professionnels)
- d'environnement
- d'hygiène alimentaire et hygiène des locaux

Ainsi vous trouverez dans ce numéro :

1) En matière d'hygiène, santé, sécurité au travail :

- Un [article](#) élaboré par nos soins à propos des **risques de Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) et des principales recommandations concernant leur prévention.**
- Un lien vers une présentation des nouvelles **brochures et affiches de sensibilisation des TMS élaborées par l'INRS** : [cliquez ici](#)
- [Un bilan](#), réalisé en novembre 2011, par le directeur général du travail, concernant la **situation actuelle de la mise en place du document unique** (document obligatoire depuis 2001). Par ailleurs, des études ont été menées par un ensemble d'institutions locales auprès d'entreprises réunionnaises afin de faire le point sur la réalisation effective et la mise en oeuvre du document unique : [Voir les résultats des études.](#)
- Un lien pour télécharger un nouveau fichier de la direction générale du travail : [le COD-it](#), qui contient **l'ensemble des articles du code du travail en vigueur, et notamment la partie 4 qui fait référence à la santé sécurité au travail.**

2) En matière d'environnement :

- La [Circulaire du 18 novembre 2011](#) relative à **l'interdiction du brûlage à l'air libre des déchets verts.**
- La publication d'un guide concernant la **mise en place de solutions d'amélioration et de**

performance énergétique lors de la construction de domaine résidentiel individuel et collectif ainsi que dans le domaine tertiaire (économie d'énergie) : [télécharger le guide](#)

3) En matière d'hygiène alimentaire et sécurité sanitaire :

- Un [article](#) élaboré par nos soins rappelant **les bonnes pratiques d'hygiène destinées à protéger vos clients des risques d'intoxication alimentaire, particulièrement élevés au moment des fêtes de fin d'année.**
- L'[arrêté du 5 octobre 2011](#) relatif au **cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.**

Cet arrêté précise que toute personne qui réalise des prestations de formation professionnelle continue devra répondre aux conditions définies dans un cahier des charges. Cet arrêté précise également le contenu de la formation.

La durée de la formation adaptée à la restauration commerciale sera de quatorze heures. De plus, le programme de formation complet des organismes de formation devra être soumis à validation auprès de la DAAF. En ce qui concerne SSA, les démarches sont en cours.

Bonne lecture.

L'équipe de SSA INGENIERIE CONSEIL FORMATION.

Consultez toutes nos [archives](#).

Cette lettre d'informations ne prétend pas à l'exhaustivité réglementaire dans les trois thèmes traités.