



Vendredi 14 décembre 2012

LETTRE D'INFORMATIONS REGLEMENTAIRES de SSA N°15 (TI)

Bonjour,

Voici le n°15 de la LETTRE GRATUITE D'INFORMATIONS REGLEMENTAIRES élaborée tous les 2 mois par SSA en matière :

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

Vous trouverez donc dans ce numéro :

1) En matière de santé et sécurité au travail :

► La [circulaire DGT 2012/ 12 du 09 octobre 2012 relative à la prévention des risques électriques](#), qui **revient sur l'abrogation définitive du décret du 14 novembre 1988**. La refonte réglementaire relative à la prévention du risque électrique repose sur un ensemble de textes composé de quatre décrets et de quinze arrêtés d'application. La nouvelle réglementation opère une distinction entre les obligations relatives à la conception des installations, les obligations relatives à l'utilisation des installations et celles qui portent sur les opérations effectuées sur les installations. Parmi les arrêtés d'application, certains ont un contenu purement technique, certains ont pour fonction d'effectuer un renvoi vers les normes techniques, et d'autres apportent les explications et les précisions nécessaires sur des obligations réglementaires, notamment en ce qui concerne la vérification des installations électriques et le contenu des rapports.

► La [circulaire DGT/ 13 du 9 novembre 2012 relative à la mise en oeuvre de la réforme de la médecine du travail et des services de santé au travail](#). Celle ci apporte des **informations utiles sur la mise en oeuvre de la réforme de la santé au travail**, portée par la loi 2011-867 du 20 juillet 2011 et les décrets 2012-135 et 2012-137 du 30 janvier 2012. Vous y retrouverez entre autres, les modalités d'organisation, les missions et actions des services de santé au travail. Par ailleurs les acteurs de la pluridisciplinarité sont listés (médecin du travail, IPRP...), avec notamment des précisions concernant « l'appel à compétences pour s'occuper des activités de protection et de prévention des risques professionnels de l'entreprise » (désignation d'un salarié compétent / appel aux IPRP ou autres compétences du réseau prévention).

► **Deux recommandations N°468 et N°469** traitent, l'une de **l'utilisation, de l'aménagement et de la rénovation des fosses de visite pour les véhicules routiers et engins de chantier,**

l'autre de **la conception de ces mêmes fosses**. Ces deux recommandations de la CNAMTS ont été adoptées le 9 octobre 2012. **Des chutes de hauteur** sont fréquentes lors de l'utilisation de fosses de visite de véhicules ou engins : circulation aux abords de la fosse, franchissement de la fosse, intervention sur le véhicule au dessus de la fosse ou accès à la fosse.

► Une brochure regroupant les **résultats statistiques locales relatifs aux accidents du travail**, accidents de trajet et maladies professionnelles. Il apparaît que le nombre d'accidents du travail avec arrêt s'élève à 3 916 en 2011, représentant une hausse de + 8,7% par rapport à 2010. Il est important de relever qu'il y a eu en 2011, 4 accidents du travail mortels et 4 accidents du trajet mortels qui ont été enregistrés. Vous pouvez retrouver les détails de ces résultats en téléchargeant la brochure, disponible sur le site de la CGSS, en cliquant [ici](#).

► Un lien pour le téléchargement d'une [nouvelle version du Cod-IT \(Octobre 2012\)](#), outil qui **présente l'ensemble des articles du Code du Travail par thème et en facilite la recherche**. Le contenu des articles est issu de Légifrance.

2) En matière d'hygiène alimentaire - HACCP :

► La [note de service DGAL/SDSSA/N2012-8206 du 22 octobre 2012](#) qui **modifie la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant**. En résumé :

Cette note de service modifie la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 :

- D'une part, elle harmonise la valeur du barème de pasteurisation du lait cru pouvant être utilisé en restauration collective avec celui mentionné dans le règlement (CE) n°853/2004.
- D'autre part, elle prend en compte les évolutions réglementaires et infra-réglementaires.

Le barème temps/température mentionné pour la pasteurisation du lait cru utilisé en restauration collective est modifié. Il est harmonisé avec le barème de pasteurisation mentionné dans le règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section IX, chapitre II, point II : « au moins 72°C pendant 15 secondes ».

► D'autre part, une erreur répétée à deux reprises dans le tableau précisant les dispositions applicables à la cession de viande hachée (tableau présenté dans le chapitre VIII de la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117) est corrigée. **En effet, pour les restaurants collectifs sur place, les restaurants commerciaux, les bouchers et les GMS préparant à l'avance de la viande hachée pour le consommateur final, il n'y a pas d'agrément requis si les conditions mentionnées dans l'annexe VII de l'arrêté du 21 décembre 2009 (et non dans le chapitre VII de l'arrêté) sont respectées.**

► Enfin, la note de service modifiée tient compte des évolutions réglementaires et infra-réglementaires :

- abrogation de l'arrêté du 6 août 1985 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doit répondre le lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine ;
- parution de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8022 du 30 janvier 2012 relative à **l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale** ;
- parution de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8118 du 6 juin 2012 relative aux modalités de mise en oeuvre et de contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS (matériel à risque spécifié) **en ateliers de découpe et ateliers de boucherie** ;
- parution de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8135 du 28 juin 2012 relative à la commercialisation par **les producteurs primaires de produits de la pêche et de**

l'aquaculture.

3) En matière d'environnement :

► Le [décret n° 2012-1304 du 26 novembre 2012](#) **modifiant la nomenclature des installations classées**, qui introduit le régime d'enregistrement pour six rubriques relevant notamment des secteurs de l'agroalimentaire (silos, vin), des matériaux et produits minéraux et des déchets (VHU).

Six secteurs d'activités sont désormais soumis au régime de l'enregistrement :

- le stockage en vrac de céréales, grains, produits alimentaires ou tout produit organique dégageant des poussières inflammables en silos plats (2160) ;
- la préparation et le conditionnement de vins (2251) ;
- les installations de broyage, concassage, criblage, etc. (2515) ;
- les stations de transit de produits minéraux pulvérulents non ensachés ou de déchets non dangereux inertes pulvérulents (2516) ;
- les stations de transit de produits minéraux ou de déchets non dangereux inertes (2517) ;
- l'entreposage, dépollution, démontage ou découpage de véhicules terrestres hors d'usage (2712).

Par ailleurs, il met à jour la rubrique 1185 dédiée aux gaz à effet de serre fluorés (HFC, CFC et HCFC). **Si vous possédez des installations de climatisations ou des pompes à chaleur**, vous devez maintenant étudier votre positionnement, notamment vis-à-vis des nouveaux seuils introduits dans cette rubrique 1185.

► Un **nouveau guide pratique** que propose l'ADEME **identifiant les produits dangereux** qu'on l'on retrouve habituellement **à la maison** et propose des solutions afin d'en limiter l'usage ou de les éliminer sans risque.
Téléchargez le guide [ici](#).

Vous en souhaitant bonne lecture,

L'équipe de SSA INGENIERIE CONSEIL FORMATION.

Consultez [toutes nos archives](#).

Consultez [toutes nos prestations](#).

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