



13 juin 2012

LETTRE D'INFORMATIONS REGLEMENTAIRES de SSA N°12 (TI)

Bonjour,

Voici le n°12 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'environnement
- d'hygiène alimentaire - HACCP

Ainsi vous trouverez dans ce numéro :

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

- [un lien de téléchargement du Cod-IT \(Version avril 2012\)](#), 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.
- [un kit méthodologique](#) mis à disposition par l'ANACT **pour aider les entreprises à prendre en compte les risques psychosociaux dans le document unique.**
- [un guide INRS destiné aux employeurs du secteur du transport routier de marchandises.](#) Il traite des risques encourus par les conducteurs et a pour objectif d'accompagner les chefs d'entreprise dans la mise en place d'une démarche d'évaluation des risques professionnels.
- [un article élaboré par nos soins](#) synthétisant **l'essentiel des informations concernant la réglementation REACH** (Enregistrement, Evaluation et Autorisation des produits chimiques)

2) En matière d'environnement :

- [Un article élaboré par nos soins](#) qui indique **comment le règlement REACH**, pourtant non applicable aux déchets, favorise la communication au travers de la fiche de données de sécurité des produits chimiques et **aide les entreprises à la gestion des déchets.**
- [Un guide pour agir au bureau](#) afin de réduire les déchets des activités bureautiques,

élaboré par l'ADEME.

3) En matière d'hygiène alimentaire - HACCP :

- Un erratum consécutif à notre précédente Newsletter (N°11 : avril 2012), dans laquelle nous vous informions de la parution d'une nouvelle note de service de la DGAL (rappel : [note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 8 mars 2012](#)). Parmi les points à retenir dans cette note, il était mentionné le fait que **les crèches, maisons d'assistants maternels**, personnel des avions, des ferries, des bateaux de croisières étaient exclus des établissements de la restauration collective devant répondre aux dispositions de [l'arrêté du 21 décembre 2009](#). Or, la DAAF Réunion vient de nous indiquer qu'il ne s'agit que d'une correction lexicale de la [note du 23 mai 2011](#). Aussi, ces établissements **doivent toujours répondre aux dispositions de l'arrêté du 21 décembre 2009**. Il en résulte que **seules les crèches parentales peuvent en être dispensées lorsque ce sont les parents qui fournissent les repas des enfants**. Ces établissements sont alors considérés comme effectuant de la remise directe. Il est à noter enfin que les maisons d'assistants maternels sont quant à elle exclues du champ du règlement (CE) 852/2004.
- La [note de service DGAL/SDSSA/N2012-8091 du 24 avril 2012](#) modifiant la [note de service DGAL/SDSSA/N2012-8022 du 30 janvier 2012](#), qui renseigne notamment sur :
 - **Des précisions sur les conditions de prise en compte des formations à l'hygiène alimentaire réalisées antérieurement à la mise en œuvre du dispositif :**
 - L'organisme de formation est déclaré auprès de la DRAAF, DAAF ou DTAM,
 - Le contenu et la durée de la formation sont conformes au cahier des charges de l'arrêté du 5 octobre 2011,
 - Les attestations de formation sont disponibles,
 - La formation a été dispensée après le 1er janvier 2006.

Et donc, si vous avez réalisé une formation dispensée par SSA Ingénierie, Conseil et Formation, les conditions à remplir pour prétendre satisfaire à l'obligation de formation en hygiène alimentaire édictée par le décret du 24 juin 2011 sont les suivantes :

- Avoir effectué la formation en intra-entreprise
- Avoir débuté la formation après le 1er janvier 2006,
- Avoir souscrit à au moins deux des modules suivants constitutifs de la partie pratique obligatoire dans le nouveau référentiel de formation à l'hygiène alimentaire : diagnostic, restitution vidéo, formation sur poste, suivi évaluation.

Pour vous en assurer ou s'il vous manque des documents justificatifs, veuillez nous contacter. Dans le cas contraire, nous saurons vous proposer une solution adaptée à votre besoin.

- **Les obligations de formation pouvant être prescrites par les inspecteurs en cas de non conformités :** « Les inspecteurs peuvent, lorsqu'ils constatent lors d'un contrôle, des non conformités en matière d'hygiène manifestant des lacunes en matière de formation, prescrire une formation, quand bien même une formation aurait déjà été suivie, et ce quelle que soit la date de cette formation. »
- **Un ajout dans la liste des établissements non concernés par la mesure :** « Les hôtels servant uniquement des petits déjeuners sont considérés comme non soumis à l'obligation de formation adaptée à l'activité de restaurateur. ».

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.

SSA Ingénierie
Conseil Formation

Rue Antanifotsy
97419 La Possession

Tél : 0262 59 01 16
Fax : 0262 24 27 17

E-mail : contact@ssa974.com