



mardi 13 août 2013

LETTRE D'INFORMATIONS REGLEMENTAIRES de SSA N°19 (TI)

Bonjour,

Voici le n°19 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

Vous trouverez donc dans ce numéro :

1) En matière de santé et sécurité au travail :

► Un lien vers lequel vous trouverez un [programme de mobilisation pour les établissements exposés au risque du Syndrome du Canal Carpien](#) intitulé « Syndrome du Canal Carpien Un signal d'alerte ». Mis à disposition par la CARSAT Alsace Moselle, ce guide permet d'aider les entreprises dans la prévention des TMS avec une démarche médicalisée en entreprise.

► Un lien vers un document téléchargeable édité par le Conseil National du Bruit qui permet d'[identifier les missions qui incombent à tous les acteurs d'un chantier pour réduire la nuisance acoustique ou vibratoire](#). La réalisation de cet objectif est de nature à minimiser la gêne des riverains ainsi que les principaux risques de toutes natures tels les dépôts de plaintes, les retards de chantier, les

recherches en responsabilité vis-à-vis de tous les acteurs du chantier.

► Un lien relatif aux statistiques d'une étude menée par l'OPPBTB concernant [les efforts menés en matière d'hygiène et conditions de vie sur les chantiers du BTP](#). Principal constat : si les bases-vie sont mieux équipées, leur utilisation reste encore à développer.

► Un lien vers une publication du magazine « Travail et sécurité » qui fait le [point sur les actions menées pour une meilleure prise en compte de la prévention dans la conception, l'acquisition et l'utilisation des machines](#).

2) En matière d'environnement :

► Un lien vers lequel vous pourrez consulter la [Circulaire du 05 juin 2013 relative à l'éclairage nocturne des bâtiments non résidentiels afin de limiter les nuisances lumineuses et les consommations d'énergie](#)". Elle apporte notamment des précisions à l'arrêté du 25 janvier 2013, notamment aux ICPE, et précise le rôle et les missions des services chargés du contrôle de cette réglementation.

► Un lien vers lequel vous trouverez un article concernant une [proposition de loi visant à améliorer l'évaluation, le contrôle et les usages des pesticides](#).

1) En matière d'hygiène alimentaire / HACCP :

► **Une proposition de résolution européenne relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire**, adoptée au Sénat le 5 juillet 2013, appelle, entre autres, à la mobilisation des pouvoirs publics, des industriels et des consommateurs pour diminuer le gaspillage alimentaire et invite le Gouvernement à modifier les règles d'information du consommateur **en supprimant notamment la mention de "date-limite d'utilisation optimale"** (DLUO).

► **Une proposition de loi (n°529) portant création d'une appellation d'"Artisan restaurateur"**, a été enregistrée à la présidence du Sénat le 18 avril 2013 et mise en ligne sur son site Internet le 28 juin 2013. **Ce texte vise à promouvoir l'activité des artisans restaurateurs proposant des repas préparés entièrement sur place et à base de produits frais**. La proposition de loi suggère la création d'une appellation d'"artisan restaurateur" au sein du Code de la consommation. Une section 10 bis serait créée après la section 10 du chapitre Ier (Pratiques commerciales réglementées) du titre II (Pratiques commerciales) du livre Ier (Information des consommateurs et formation des contrats) du Code de la consommation. Cette nouvelle section 10 bis intégrerait deux nouveaux articles notamment l'article L121-82-1. Cet article établirait que **seuls les professionnels qui assurent eux-mêmes, à partir de produits bruts, l'élaboration des plats sur place pourraient utiliser l'appellation d'"artisan restaurateur"** ou une dénomination susceptible de porter à confusion sur le lieu de vente au consommateur final ou dans des publicités.

► [Le rapport de l'ESFA* sur les taux de Listeria dans certains aliments prêts à consommer](#). Le rapport de l'étude européenne menée par l'EFSA montre que la bactérie *Listeria monocytogenes* était présente dans les échantillons collectés dans des supermarchés et des magasins à raison de 10,3 % pour le poisson, 2,1 % pour la viande et 0,5 % pour le fromage. Les experts de l'EFSA recommandent de respecter de bonnes pratiques d'hygiène tout au long de la chaîne de production, de distribution et d'entreposage des aliments afin de limiter la croissance potentielle de *Listeria* et de prévenir ainsi la Listériose. L'EFSA met pour cela à disposition **un guide de conseils pratiques aux consommateurs** formulés par l'organisation mondiale de la santé.

* ESFA : Autorité Européenne de Sécurité des Aliments

► [L'arrêté du 26 juin 2013 mettant en place la visite sanitaire dans les élevages de volailles](#). Cet arrêté a pour objectif de rendre obligatoire, tous les deux ans, une visite sanitaire dans les élevages de plus de 250 volailles, réalisée par le vétérinaire sanitaire de l'élevage (désigné au préfet par l'éleveur) afin de sensibiliser les éleveurs à la santé publique vétérinaire et à la maîtrise des risques sanitaires, et de permettre au préfet d'analyser le risque sanitaire de la filière dans son département.

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

Vous recevez ce flash d'information car vous êtes inscrit(e) à la liste de diffusion SSA.

Cette publication ainsi que le fichier des destinataires ont fait l'objet d'une déclaration auprès de la CNIL. Conformément aux articles 27 & 34, de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, "Informatique et Libertés" (relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés publiques), vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent.

[Désinscription](#) | Tous droits de reproduction et de diffusion réservés © 2009, SSA