



**Vendredi 3 aout 2012**

### **LETTRE D'INFORMATIONS REGLEMENTAIRES de SSA N°13 (TI)**

Bonjour,

**Voici le n°13 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

*NB : Venez nous rencontrer au 1er salon CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants) les 10 et 11 septembre 2012 et au 4ème salon des décideurs, les 14 et 15 septembre 2012 : Pour en savoir plus, cliquez [ici](#)*

Vous trouverez donc dans ce numéro :

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

une information concernant la **semaine de "Prévention" organisée prochainement par la CGSS Réunion Service Prévention** : Dès le 20 août 2012, consultez le programme détaillé sur [www.semainedereunionnaisedelap...](http://www.semainedereunionnaisedelap...) (le site ne sera pas accessible avant cette date)

un [nouveau guide mis à disposition par l'INRS concernant l'habilitation électrique](#), qui tient compte de la réglementation du code du travail (Art. 4544-9 et Art.4544-10) ainsi que des règles techniques contenues dans la nouvelle norme NF C18510 "Opérations sur les ouvrages et installations électriques et dans un environnement électrique - Prévention du risque électrique".

L' [arrêté du 2 mai 2012](#) qui précise les dispositions relatives à la **surveillance médicale renforcée de certaines catégories de travailleurs** : moins de 18 ans, femmes enceintes, salariés exposés à des agents dangereux pour la santé (amiante, rayonnements ionisants, plomb, pression, bruit, vibrations, produits CMR!), travailleurs handicapés.  
Cet arrêté est applicable à partir du 1er juillet 2012. Il abroge 12 anciens arrêtés.

Une [fiche pratique INRS sur l'utilisation d'échafaudages](#) : "Monter, démonter et travailler en sécurité depuis un échafaudage". Elle décrit les différents types d'échafaudages existants et précise les exigences réglementaires à respecter guidant ainsi l'utilisateur dans le choix de son matériel.

Une [fiche pratique INRS](#) qui propose un point complet (statistiques, risques...) sur la question des

**heurts, glissades, coincements ou autres perturbations du mouvement**, qui occasionnent chaque année plus de 200 000 accidents du travail avec arrêt.

## 2) En matière d'environnement :

L' [arrêté du 29 février 2012](#), entré en vigueur le 1er juillet 2012 : Il fixe le contenu des registres chronologiques de la production, de l'expédition, de la réception et du **traitement des déchets**.  
Rappel : L' [Article R541-43 du Code de l'environnement](#), modifié par le décret n°2011-828 du 11 juillet 2011, indique dans son article 13 :

"Les exploitants des établissements produisant ou expédiant des déchets, les collecteurs, les transporteurs, les négociants et les exploitants des installations de transit, de regroupement ou de traitement de déchets tiennent à jour un registre chronologique de la production, de l'expédition, de la réception et du traitement de ces déchets. Ce registre est conservé pendant au moins trois ans."

[7 guides de bonnes pratiques environnementales pour les professionnels du bâtiment](#), basés sur plusieurs retours d'expériences d'entreprises et d'artisan, mis en ligne par l'ADEME (guides téléchargeables). Ces guides décrivent plusieurs points de vigilance et listent les bonnes pratiques à adopter dans le cadre d'opérations à hautes performances environnementales. Ils se composent :

- d'un guide, intitulé "Gestion des déchets de chantiers", qui concerne tous les corps d'état,
- et de 6 guides spécifiques aux secteurs suivants : Gros oeuvre, Isolation Extérieure, Plâtrier-plaquiste, Plombier-chauffagiste, électricien, Menuisier ».

## 3) En matière d'hygiène alimentaire - HACCP :

un [article élaboré par nos soins](#) décrivant les **règles à suivre par les restaurateurs pour pratiquer la congélation et la décongélation dans leur établissement**. Nous restons à votre disposition pour échanger sur les cas particuliers que vous pourriez rencontrer.

[la version modifiée - par l'arrêté du 4 juin 2012 - de l'arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements](#) mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ; Et notamment :

- Les articles 2 à 20 de l'arrêté du 8 juin 2006 sont modifiés et prévoient, entre autres, les nouvelles dispositions suivantes :
  - Pour faire une demande d'agrément, vous devez remplir le formulaire CERFA n° 13983 (pour les demandes de dérogation à l'obligation d'agrément, vous pourrez utiliser le formulaire CERFA n° 13982 ) publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture ( <http://mesdemarches.agriculture.gouv...> ) et le renvoyer au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, soit pour la Réunion :  
  
DAAF Réunion  
Service Sécurité Alimentaire  
Boulevard de la Providence  
97489 Saint Denis cedex
  - Désormais "les établissements agréés sont inscrits avec leur numéro d'agrément sur des listes publiées sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture" et non plus "au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture" : voir à : <http://agriculture.gouv.fr/liste-de...>
  - L'arrêté modifie les dispositions particulières applicables aux établissements de transformation et exploitations aquacoles notamment en ce qui concerne les conditions d'attribution de l'agrément.
- Enfin, l'arrêté supprime les annexes 1 à 5 et remplace les annexes 2 et 6 relatives aux pièces à

joindre aux demandes d'agrément.

Bien entendu, l'équipe de SSA se tient à votre disposition pour toute information complémentaire. Nous pourrions en outre vous aider dans votre **démarche de demande d'agrément ou d'établissement de votre Plan de Maîtrise Sanitaire.**

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](mailto:contact@ssa974.com)