



AVRIL 2012

LETTRE D'INFORMATIONS REGLEMENTAIRES DE SSA : NUMERO 11

Bonjour,

Voici le n°11 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 et nutrition**

Ainsi vous trouverez dans ce numéro :

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

- [Le Décret n° 2012-136 du 30 janvier 2012](#) qui donne des précisions sur le contenu de la **fiche de prévention des expositions à la pénibilité**. Par ailleurs, sur la même thématique, vous retrouverez en annexe de l'arrêté du 30 janvier 2012 le [modèle de fiche d'expositions à certains facteurs de risques professionnels](#).
- **2 nouveaux outils (grilles au format Excel) mis à disposition par l'INRS pour évaluer les pratiques en santé et sécurité au travail :**
 - [la grille DIGEST](#), outil de diagnostic en prévention pour les entreprises de moins de 50 salariés,
 - [La grille GPS&ST 2011](#), grille de positionnement en santé et sécurité au travail pour les entreprises de plus de 50 salariés ; cette grille est une évolution de l'outil qui était proposé depuis 2007. Ces grilles de questionnement à remplir sont destinées à évaluer le niveau de prise en compte de la prévention en entreprise. Utilisées régulièrement, elles peuvent permettre de mesurer le niveau de progrès et ainsi représenter des indicateurs de l'amélioration continue de la prévention.
- 2 nouveaux dépliants qui ont été réalisés pour aider les utilisateurs à se familiariser avec la signalétique liée à la nouvelle réglementation CLP (**nouveaux pictogrammes des dangers des produits chimiques**) :
 - [Les 9 nouveaux pictogrammes de danger](#)
 - [L'interprétation des nouveaux pictogrammes de danger](#)

2) En matière d'environnement :

- [Une nouvelle section du code de l'environnement](#) qui a été créée par le décret 2012-13 du 4 janvier 2012 relatif à la **prévention et à la gestion des déchets ménagers issus de produits chimiques pouvant présenter un risque significatif pour la santé et l'environnement** (ex : produits pyrotechniques, produits à base d'hydrocarbures ; extincteurs et autres appareils à fonction extinctrice ; produits d'adhésion, d'étanchéité et de réparation ; encres, produits d'impression et photographiques ;!)
- [L'arrêté du 20 février 2012](#) modifiant l'arrêté du 19 avril 2011 et précisant les caractéristiques de l'étiquetage des produits de construction ou de revêtement de mur ou de sol et des peintures et vernis sur leurs émissions de polluants volatils

3) En matière d'hygiène alimentaire - HACCP :

- [La note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 8 mars 2012](#) 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. Cette note modifie la [note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011](#) notamment en ce qui concerne son champ d'application. Ainsi, **sont exclus des établissements de la restauration collective devant répondre aux dispositions de l'arrêté du 21 décembre 2009** : les crèches, maisons d'assistants maternels, personnel des avions, des ferries, des bateaux de croisières. Cette note précise également que les **tables d'hôtes font parties de la restauration commerciale SAUF si** elles répondent à un ensemble de 4 critères décrits dans la note. **Pour les établissements de remise directe avec plusieurs points de vente ou de distribution, l'agrément sanitaire n'est plus requis si** les produits sont livrés après avoir été uniquement stockés sur le site de production sans avoir subi aucune manipulation en contact direct avec les denrées, ni avoir été exposés à la vente.
- [L'arrêté du 15 février 2012](#) abrogeant en totalité [l'arrêté du 26 juin 1974](#) réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale. Aussi, **les températures réglementaires des denrées congelées d'origine animale sont entièrement fixées par** le règlement CE 853/2004 et l'arrêté du 21 décembre 2009 (annexe I). De plus, **il n'y a plus de règles spécifiques concernant la provenance des denrées soumises à la congélation**. Il faut donc se référer à la règle générale relative au statut de l'établissement fournissant les denrées (agrément sanitaire ou dispense d'agrément).

3 bis) En matière de nutrition :

- **Pour les établissements pénitentiaires, de santé, sociaux et médico-sociaux, d'accueil des enfants de moins de six ans et de la restauration universitaire, 5 décrets relatifs à la qualité nutritionnelle des repas ont été publiés au JO du 31 janvier 2012.** Il s'agit des décrets suivants :
 - Pour la restauration universitaire : [Décret n° 2012-141](#)
 - Pour les établissements pénitentiaires : [Décret n° 2012-142](#)
 - Pour les établissements de santé : [Décret n° 2012-143](#)
 - Pour les établissements sociaux et médico-sociaux : [Décret n° 2012-144](#)
 - Pour les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans : [Décret n° 2012-145](#)

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