



Vendredi 21 juin 2013

LETTRE D'INFORMATIONS REGLEMENTAIRES de SSA N°18 (TI)

Bonjour,

Voici le n°18 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 :

► **Un film interactif**, réalisé par les sapeurs-pompiers de la Vienne, **qui vous permettra, de manière ludique, de porter virtuellement secours à une personne qui subit un malaise cardiaque**. Ainsi, vous pourrez tester vos connaissances sur les premiers gestes de secours.

Lien : www.portersecours.fr

► Un lien (cliquez [ici](#)) vers lequel vous pourrez télécharger gratuitement **un guide de bonnes pratiques en matière de prévention de la santé et de la sécurité au travail** : « Management de la santé et de la Sécurité au travail ». Ce guide est mis à disposition par la CARSAT Aquitaine s'adressant aux entreprises de tous secteurs ; il recueille les expériences de professionnels et de

préventeurs.

► Un lien (cliquez [ici](#)) vers lequel vous pourrez télécharger une brochure ED 6147 « **Pratiques addictives en milieu de travail** ». Cette brochure s'adresse aux acteurs de la prévention en entreprise : employeurs, préventeurs, membres du CHSCT, services de santé au travail, etc. Elle fait le point sur les pratiques addictives, les substances psychoactives et les risques professionnels liés à leur consommation. Elle détaille la démarche de prévention à mettre en place dans les entreprises et présente également le contexte réglementaire.

2) En matière d'hygiène alimentaire - HACCP :

► [La loi n° 2013-453 du 3 juin 2013 visant à garantir la qualité de l'offre alimentaire en outre-mer publiée au JO du 4 juin 2013](#). Ce texte vise à **établir des teneurs en sucre identiques pour les aliments commercialisés en Outre-mer** et dans l'hexagone ainsi qu'à supprimer l'apposition de dates limites de consommation (DLC) propres à l'Outre-mer sur certaines denrées périssables. Cette loi concerne la Guyane, la Guadeloupe, la Martinique, **La Réunion**, Mayotte, St-Barthélémy, St-Martin et St-Pierre-et-Miquelon. De nouvelles dispositions sont introduites dans le Code de la santé publique (CSP), aux articles [L. 3232-5](#), [L. 3232-6](#) et [L. 3232-7](#).

► Les textes européens relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires rectifiés comme suit :

- [Rectifications du règlement \(CE\) n°852/2004](#) du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à **l'hygiène des denrées alimentaires**,
- [Rectifications du règlement \(CE\) n°853/2004](#) du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des **règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale**,
- [Rectifications du règlement \(CE\) n°854/2004](#) du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les **règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels** concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

► La **norme expérimentale** XP ISO/TS 22002-2 (date de sortie : mars 2013) spécifie les **exigences** pour concevoir, mettre en œuvre et mettre à jour des programmes prérequis (PRP) afin d'aider à **maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires en restauration hors foyer**. Elle est applicable à tous les organismes qui interviennent dans la transformation, la préparation, la distribution, le transport et le service de denrées alimentaires et de repas et qui souhaitent mettre en œuvre des programmes prérequis de manière à satisfaire aux exigences spécifiées dans la norme NF ISO 22000:2005.

Pour plus d'informations, consultez le site de l'AFNOR <http://www.afnor.org/>

3) En matière d'environnement :

► La norme NF EN 16247-1 publiée par l'AFNOR : **cette norme est un document de référence pour la réalisation des audits énergétiques obligatoires pour les grandes entreprises avant fin 2015** fixés dans la Directive Efficacité énergétique en cours de transposition en France. Elle donne une méthodologie commune concernant les aspects généraux d'un audit énergétique. La norme s'applique à tous les types d'établissements (commerciaux, industriels, du secteur résidentiel et du secteur public), à toutes les formes d'énergie et à tous les usages énergétiques, à l'exclusion des maisons individuelles privées.

Pour plus d'informations, consultez le site de l'AFNOR <http://www.afnor.org/>

► [L'Arrêté du 15 mai 2013](#) qui **visé les conditions d'installation et de réception des dispositifs de post-équipement permettant de réduire les émissions de polluants des véhicules en service**.

Les publics concernés sont les constructeurs et les utilisateurs de dispositifs de post-équipement de

réduction des émissions polluantes des véhicules à moteurs de catégories internationales M (véhicules à moteur conçus et construits pour le transport de personnes et ayant au moins quatre roues) et N (véhicules à moteur conçus et construits pour le transport de marchandises et ayant au moins quatre roues).

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