

BULLETIN D'INFORMATION JURIDIQUE ET SOCIAL

Numéro 8, avril 2010

HYGIENE : COMPILATION DES TEXTES EUROPEENS ET FRANCAIS

L'USNEF, Union Syndicale Nationale des Entrepôts et Frigorifiques, en partenariat avec Transfrigoroute France, vient d'éditer une remarquable compilation des textes européens et français qui s'appliquent aux opérateurs logistiques (transport et entreposage) en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Les rédacteurs n'ont procédé à aucune interprétation de ces textes et n'ont fait que les organiser selon les thèmes qui leur semblaient les plus pertinents.

Deux secteurs d'activité ont été identifiés comme composant la logistique :

- l'acheminement des denrées, ou **transport**
- le séjour, plus ou moins long, des denrées sur une **plateforme logistique ou dans un entrepôt**.

Les définitions ont été volontairement placées au début du présent document, car elles sont essentielles à la bonne compréhension des textes du Paquet Hygiène et une attention particulière doit leur être prêtée.

L'ouvrage est articulé autour du plan suivant :

Section i - Définitions

Section ii - Transport sous température dirigée

Section iii - Entreposage sous température dirigée

Section iv - Activités connexes

Section v - Prescriptions particulières

Compte tenu des relations privilégiées qui unissent l'UNTF et l'Usnef et de la convention de partenariat entre l'UNTF et Transfrigoroute, ce document vous est fourni gracieusement en annexe de ce bulletin. Il est également en ligne sur le site internet de l'UNTF (www.untf.fr)

Vous trouverez ci après un rappel des principaux textes de référence utilisés dans cette compilation



HYGIENE : PRINCIPAUX TEXTES EUROPEENS S'ADRESSANT A DES OPERATEURS DE TRANSPORT SOUS TEMPERATURE DIRIGEE.

Règlement 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (appelé Food Law).

Directive 2002/99 du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Directive 2004/41 du 21 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Règlement 852/2004 du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement 853/2004 du 29 avril 2004 modifié fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement 37/2005 du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à la consommation humaine.

Règlement 2074/2005 du 5 décembre 2005 modifié établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement CE 853/2004 et à l'organisation des contrôles officiels.

Règlement 2076/2005 du 5 décembre 2005 modifié portant dispositions d'application transitoires des règlements 853, 854 et 882.

Document d'orientation du 21 décembre 2005 concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 852.

Document d'orientation du 21/12/2005 sur la mise en œuvre de certaines dispositions du règlement 853.



HYGIENE : PRINCIPAUX TEXTES NATIONAUX S'ADRESSANT A DES OPERATEURS DE TRANSPORT SOUS TEMPERATURE DIRIGEE.

Avis aux professionnels de l'alimentation humaine et de l'alimentation animale relatif à l'enregistrement des établissements (JORF 12 janvier 2006).

Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8269 du 29 novembre 2005 qui décrit les principales mesures transitoires qui s'appliquent au moment de l'entrée en vigueur au 1er janvier 2006 des règlements 853 et 854.

Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16 février 2006 modifiée qui précise le périmètre de l'agrément sanitaire défini par les règlements communautaires du Paquet Hygiène.

Arrêté du 20 juillet 1998 modifié fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Ordonnance 2006-1224 du 5 octobre 2006 prise pour l'application de l'article 71 de la loi du 5 janvier 2006.

Note de Service DGAL/SDSSA/N2007-2013 du 11 janvier 2007 précisant les modalités d'application de l'arrêté du 8 juin 2006.

Décret 2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée.

Arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables.

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de denrées alimentaires.

Décret 2009-1658 du 18 décembre 2009 modifiant les livres II et VI de la partie réglementaire du code rural.

Guidance Document 178/2002 du 26 janvier 2010.



LISTE DES ENREGISTREURS

CONFORMES : LE CEMAFROID COMMUNIQUE

Le Cemafruid rappelle que depuis le 1^{er} janvier, comme il était indiqué dans le dernier bulletin, tous les enregistreurs de température doivent être conformes aux normes EN 12830 (constructeurs) et EN 13486 (détenteurs). Concernant les transporteurs, il faut consulter la liste des enregistreurs conformes à la norme EN13486 et qui est disponible à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securete-sanitaire/chaine-du-froid>

La liste des enregistreurs est également disponible sur le site Internet de l'UNTF (rubrique « Bibliothèque du transport – Hygiène »). Le Cemafruid rappelle qu'il est détenteur de l'accréditation Cofrac et qu'à ce titre, il peut procéder à la vérification périodique des enregistreurs et thermomètres.

Pour plus d'informations, contactez le Cemafruid : contact@cemafruid.fr



LES CONSIGNES SECURITE ET INCENDIE APPLICABLES PARTOUT

Le gouvernement a récemment renforcé les obligations d'information des salariés concernant la prévention des incendies et l'organisation des secours (*décret n° 2010-78 du 21 janvier 2010*). Dorénavant, quels que soient leur taille, tous les employeurs sont tenus d'établir des consignes ou instructions de sécurité en cas d'incendie et d'en informer leurs salariés. La consigne incendie doit notamment indiquer le matériel d'extinction et de secours se trouvant dans l'établissement, les personnes chargées d'utiliser ce matériel en cas d'incendie, ainsi que celles chargées de diriger l'évacuation des travailleurs et d'appeler les sapeurs-pompiers dès le début de l'incendie. Concernant l'information aux salariés, elle doit se faire maintenant au moment de l'embauche, puis à chaque fois que cela s'avère nécessaire.

LES TICKETS RESTAURANTS VALABLES CHEZ LES DETAILLANTS DE FRUITS ET LEGUMES

Le décret du 3 mars 2010 a institué la possibilité d'utiliser les titres-restaurant auprès des détaillants en fruits et légumes. Précision : il faut que les produits offrent une préparation alimentaire immédiatement consommable. Comme pour les autres usages, les titres ne peuvent être utilisés hors du département et le dimanche, sauf mentions expresses.



MODIFICATION DE LA CONVENTION COLLECTIVE SUR LE CFA

La Convention Collective du Transport Routier a été mise à jour, en intégrant l'avenant n° 5 du 30 juin 2009 qui fixe le nouveau montant de l'allocation perçue durant le congé de fin d'activité (cf le bulletin n°6) : le montant est égal à 75 % du salaire brut annuel plafonné à 1,5 fois le plafond annuel de sécurité sociale diminué des prélèvements sociaux et fiscaux obligatoires.



UN CAS D'INAPTITUDE QUI DERAPE EN HARCELEMENT MORAL

Une salariée est victime d'un accident du travail suite à une manutention de charge lourde. Le Médecin du Travail la déclare apte à reprendre son poste sous réserve de ne pas porter de charges lourdes temporairement. L'employeur continue d'imposer à la salariée le port de lourdes charges, sans tenir compte des restrictions formulées par le Médecin du Travail, et lui propose comme alternative des postes de reclassement de catégorie inférieure. Pour la Haute Juridiction, le fait d'imposer à la salariée, de manière répétée et au mépris des prescriptions du médecin du travail, le port de lourdes charges, constitue de la part de l'employeur un harcèlement moral.

Source : *Judicial (Nancy NOEL)*



NON RESPECT DES REGLES ELEMENTAIRES DE SECURITE : FAUTE GRAVE

Pour la Cour de Cassation, commet des faits rendant impossible le maintien du salarié dans l'entreprise et constituant une faute grave, le conducteur poids lourd professionnel qui n'a pas respecté à plusieurs reprises les règles élémentaires de sécurité comme les limitations de vitesse, les distances de sécurité et qui a manipulé de manière fautive son chrono-tachygraphe (*Cour de Cassation 9.12.2009 N°08-43727*).

Source : *Judicial (Dominique JOPECK)*

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :
Jean-Paul Meyronneinc, délégué général UNTF
01 56 30 39 63 ou 06 09 479 579