

BIEN-ETRE AU TRAVAIL – CATEGORIE DENREES ALIMENTAIRES

En pratique...

Le 23 mai 2014 est paru l’A.R. du 24.04.2014 modifiant diverses dispositions dans le cadre du bien-être au travail. Les arrêtés se trouvant impliqués par cet A.R. sont :



- A.R. 28.05.2003 – surveillance de la santé
- A.R. 27.08.1993 – écran de visualisation
- A.R. 04.08.1996 – agents biologiques au travail
- A.R. 27.03.1998 – politique Bien-Etre (BE)
- A.R. 27.03.1998 – Service Interne de Prévention et Protection (SIPP).

*Les modifications apportées à l’A.R Agents biologiques n’entreront en vigueur qu’au **1er janvier 2016** mais voici un résumé de ses futures implications dans le secteur alimentaire et dans nos pratiques de travail.*

La théorie:

QUOI ? Abrogation de l’article 19 et insertion d’une nouvelle section dans l’A.R. du 04.08.96 Agents biologiques (M.B. 01.10.1996).

1

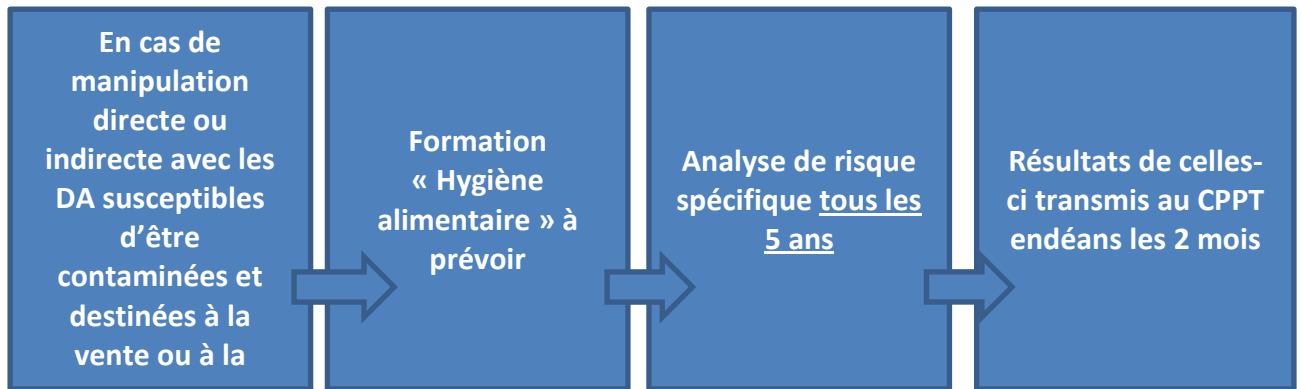
Il est inséré une section V/II qui comprend les articles 25/6 à 25/8 – Travailleurs en contact avec des denrées alimentaires.

Cette section s’applique aux employeurs occupant des travailleurs qui effectuent des activités comportant une manipulation ou un contact direct avec des denrées ou substances alimentaires destinées à la consommation ou à la vente et qui sont susceptibles d’être souillées ou contaminées. L’employeur fournit, en collaboration avec son SIPP ou SEPP, une formation adéquate au sujet des lignes directives et procédures relatives à l’hygiène alimentaire.

Analyse des risques au moins tous les 5 ans pour évaluer les risques qui résultent du contact avec des denrées alimentaires pour les travailleurs visés et en tenant compte des aspects liés à l’hygiène alimentaire.

Résultat de l’analyse des risques soumise au Comité dans les deux mois qui suivent.

En pratique:



Suppression de la surveillance de santé pour les travailleurs en contact avec des denrées alimentaires.

CONCRETEMENT:

A compter du 1^{er} janvier 2016, les travailleurs qui entrent en contact avec des denrées ou substances alimentaires ne devront plus se faire examiner par le **médecin du travail** : ni avant l'entrée en service, ni de façon périodique, sauf si l'employeur demande expressément une quelconque forme de surveillance de santé (par exemple, une visite tous les 3 ans, si risques pour les travailleurs), à définir de commun accord.

2

CEPENDANT:

Selon l'A.R. du 13.07.2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (M.B. 29.08.2014), les travailleurs du secteur alimentaire entrant en contact direct avec les denrées alimentaires doivent prouver au MOYEN D'UN CERTIFICAT MEDICAL qu'aucune raison médicale n'empêche leur activité dans le secteur alimentaire !

CELA CONCERNE :	CELA NE CONCERNE PAS :
Quiconque travaille (personnel temporaire et étudiants compris) avec des denrées alimentaires non emballées ou semi-emballées, avec ou sans gants. Exemples : boucher, cuisinier, boulanger, fromager, personnel des abattoirs, ...	Garçon de café, personnel de salle, caissières, personnes manipulant des denrées alimentaires hermétiquement emballées, ...



Ce **CERTIFICAT** doit être établi par un **MEDECIN** - la législation ne précise pas lequel - et comporter les indications suivantes :

DUREE DE VALIDITE: 3 ANS

- Nom de la personne examinée,
- Attestation que cette personne est apte à entrer en contact avec les denrées alimentaires (ou mention équivalente),
- Le cas échéant, certaines mesures préventives spécifiques pour éviter la contamination des denrées alimentaires,
- Le nom et la signature du médecin,
- La date d'établissement du certificat.

Il doit pouvoir être présenté aux personnes chargées du contrôle (HACCP).

Si, durant ce laps de temps, une maladie est susceptible d'avoir été transmise par un aliment : il faut refaire un nouveau certificat !

SI UN TRAVAILLEUR S'ADRESSE A LA MEDECINE DU TRAVAIL POUR OBTENIR CE CERTIFICAT:

Le certificat exigé par l'AFSCA peut être établi via n'importe quel médecin et donc, également via le médecin du travail.

3

Si le travailleur s'adresse à son SEPP, le médecin utilisera le Formulaire d'Evaluation de Santé (F.E.S.) pour l'établissement de ce certificat. L'AFSCA accepte que le F.E.S soit utilisé pour cette fonction précise car il répond aux prescrits de l'A.R. Hygiène alimentaire. Dans ce cas, le médecin du travail n'indiquera pas de durée de validité.