

BULLETIN OFFICIEL DU MINISTERE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET
DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE.

N° 11 du 20 juin 1995.

Circulaire DEPSE/SDTE/C-95-7011 DRT n° 95/6 du 8 mars 1995

Relative à la surveillance médicale des salariés procédant à la manipulation des denrées animales et d'origine animale.

NOR: TEFT9510069C

I. - En application de la directive (C.E.E.) n° 64-433 adoptée le 26 juin 1964 (1) par le Conseil de la C.E.E., l'article 258 du code rural, résulte d'une loi n° 65-543 du 8 juillet 1965, dispose que : 'dans l'intérêt de la protection de la santé publique, il doit être procédé...

2° A la détermination et au contrôle des conditions d'hygiène dans lesquelles a lieu l'abattage des animaux.

3° A l'inspection de la salubrité et de la qualité des denrées animales ou d'origine animale destinées à (la) consommation.

4° A la détermination et à la surveillance des conditions d'hygiène dans lesquelles ces denrées sont préparées et conservées, notamment lors de leur transport et de leur mise en vente'.

L'article 262 du même code confie à un décret en Conseil d'Etat le soin de déterminer les conditions d'application de l'article 258.

Ce décret a été pris le 21 juillet 1971 (2) sous le n° 71-636. Selon son article 21 :

- Les personnes appelées, en raison de leur emploi, à manipuler les denrées animales ou d'origine animale mentionnées à l'article 1er (3), tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition ou mise en vente, sont astreintes à la plus grande propreté corporelle ou vestimentaire.
- La manutention de ces denrées est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer.
- Des arrêtés pourront établir des listes de maladies et affections qui rendent ceux qui en sont atteints susceptibles de contaminer ces denrées.
- Ces mêmes arrêtés détermineront les conditions dans lesquelles les exploitants des établissements mentionnés à l'article 7 (4) seront tenus de faire assurer une

surveillance médicale périodique de leur personnel en vue d'éviter tout risque de contamination des denrées.

Certains des arrêtés ainsi intervenus (5) prévoient donc, pour le personnel affecté au travail et à la manipulation des denrées dont il s'agit, la production d'un certificat médical établissant, suivant les cas, soit que rien ne s'oppose à cette affectation, soit même que les intéressés sont indemnes de certaines maladies ou ne sont pas porteurs de certains germes et parasites précisément définis.

Ce certificat médical doit être établi à l'embauche et généralement renouvelé ensuite selon une périodicité le plus souvent annuelle ainsi qu'après une interruption de travail importante.

II. - Les lois, décrets et arrêtés ainsi rappelés ont été pris dans l'intérêt de la protection de la santé publique. Ils ne figurent donc pas dans le code du travail non plus que dans les chapitres du code rural consacrés au régime du travail des salariés agricoles. La surveillance médicale qu'ils prévoient peut par conséquent être confiée aux médecins de clientèle, les médecins du travail n'étant nullement tenus de l'assurer puisqu'elle n'a pas pour fin la sauvegarde de la santé des salariés mais celle des consommateurs.

Néanmoins, les employeurs pensent généralement que les médecins du travail peuvent établir les certificats médicaux dont il s'agit à l'occasion des examens prescrits par les textes relatifs à la médecine du travail et c'est pourquoi ils les sollicitent fréquemment à ce sujet.

Il est certain que, par leur formation et la connaissance qu'ils ont de l'entreprise, ces médecins sont particulièrement qualifiés pour assumer cette fonction.

Mais la reconnaissance officielle de leur compétence à cet égard suppose résolu des problèmes auxquels les articles R. 241-1 et suivants du code du travail pas plus que, dans le régime agricole, le décret n° 82-397 du 11 mai 1982, ne permettent actuellement d'apporter une solution.

On peut s'interroger par exemple sur le sort des salariés qui doivent être écartés provisoirement de leur poste de travail parce qu'ils sont une source de contamination des denrées qu'ils manipulent et ne peuvent être, pour autant, considérés comme inaptes au sens de l'article R. 241-51-1 du code du travail, ni même malades au sens du code de la sécurité sociale.

Egalement, le financement des services médicaux doit être repensé en fonction de cette nouvelle tâche, au moins dans les professions agricoles puisque, dans ces professions, la loi a conféré au fonctionnement de ces services un caractère mutualiste et que la charge des opérations de surveillance des salariés concernés devra être assurée par leur employeur et non par la collectivité des chefs d'entreprise.

Les ministères concernés s'efforcent actuellement d'expertiser ces difficultés et de leur apporter une réponse appropriée.

Dans cette attente, il y a lieu de considérer que:

a) Lorsque les salariés concernés manipulent des denrées alimentaires destinées à être consommées par le personnel de l'entreprise à laquelle ils appartiennent (restaurant d'entreprise...), le médecin du travail est compétent pour assurer leur surveillance médicale au regard des textes rappelés en I, puisqu'il vérifie ainsi qu'ils ne sont pas atteints d'une affection dangereuse pour les autres travailleurs, mission qui lui est impartie par les articles R. 241-48, paragraphe I 1° et R. 241-52 c) du code du travail et, dans les professions agricoles, par les articles 29 et 34 du décret n° 82-397 du 11 mai 1982.

Cette vérification n'impose pas au médecin du travail la pratique systématique d'examens bactériologiques ou parasitologiques chez les salariés concernés.

Ce personnel qui travaille dans les restaurants d'entreprise, ou dans les établissements qui préparent des aliments destinés à la consommation en milieu de travail, est d'ailleurs soumis à la surveillance médicale spéciale prévue par les arrêtés ministériels des 11 juillet 1977 (pour les professions non agricoles) et 11 mai 1982 (pour les professions agricoles). L'examen médical annuel clinique, dont la nature est laissée à l'appréciation du médecin du travail, n'est qu'un élément de cette surveillance : en effet, celle-ci est essentiellement constituée par l'information et l'éducation sanitaire du personnel, la surveillance de la propreté des locaux et des installations de travail ainsi que de celles destinées à la conservation des aliments préparés à l'avance.

b) En revanche, lorsque les consommateurs des denrées animales et d'origine animale sont étrangers à l'entreprise qui les prépare, la surveillance, au regard des textes rappelés en I, des salariés concernés n'incombe pas au médecin du travail, et son coût financier est pris en charge par leur employeur et non le service médical du travail.

Notes :

(1) Modifiée ultérieurement, en particulier par les directives (CEE) n° 91-497 du 29 juillet et 92-5 du 10 février 1993.

(2) Ont également été pris en application des articles 258. 259 et 262 du code rural : les décrets n° 67-295 du 31 mars 1967, relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale, et n° 70-1034 du 29 octobre 1970 relatif au paiement des échantillons de denrées animales prélevés en vue d'examens de laboratoire.

(3) Doivent être considérés comme :

- denrées animales : les animaux (animaux de boucheries, volailles, lapins domestiques, gibier, produits de la mer et d'eau douce) présents à la vente pour la

consommation ; vivants ou non ; entiers ou découpés, notamment les poissons, mollusques, crustacés.

- denrées d'origine animale : les produits comestibles élaborés par les animaux à l'état naturel, notamment le lait, les œufs et le miel, ou transformés, ainsi que les denrées animales présentées à la vente après préparation, traitement, transformation, que ces produits et denrées soient mélangés ou non avec d'autres denrées.

(4) Il s'agit des centres d'abattages et des établissements dans lesquels les denrées animales et d'origine animale sont préparées, traitées, transformées, entreposées, exposées, mises en vente ou vendues.

(5) Les arrêtés suivants prévoient la production d'un certificat médical :

- Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 31.03) et dont la modification est envisagée.
- Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées, ou non (J.O. du 29.03).
- Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements (J.O. du 29.03).
- Arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échange de produits à base de viande (J.O. du 16.03) En revanche, les arrêtés suivants ne prévoient pas la remise d'un tel certificat.
- Arrêté du 19 novembre 1993 fixant les conditions sanitaires de production et de mise des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage (J.O. du 17.12).
- Arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles (J.O. du 12.02).