

ACTUALITES

Décorations de fêtes

Prévention des incendies

Infos : Olivier.Delzenne@cfwb.be

Voici déjà venu le mois de décembre synonyme de fêtes de fin d'année ...

Quelle que soit votre liste de souhaits de cadeaux, chaussures de sécurité, extincteurs ou autres détecteurs d'incendie, en vue de célébrer joyeusement ces fêtes, vous aurez certainement le souci d'égayer vos intérieurs de maisons et de bureaux. de décorations festives.

Durant ces préparatifs, il faudra pourtant garder, comme en tout temps, une attention à la sécurité et plus particulièrement à la prévention des incendies car certains objets de décoration peuvent comporter ou engendrer des risques (d'origine électrique, être des sources d'incendie ou même représenter des risques de blessure ou d'étouffement pour les plus petits ...).

Si cette année, la question de délestages potentiels afin de préserver l'équilibre du réseau de distribution électrique s'est bien moins invitée au centre de nos actualités régionales, il n'est pas inutile de rappeler le risque d'incendie que représentent les bougies !

Donc, que ce soit à titre de décoration ou de dispositif d'éclairage en cas de coupure de courant, bannissez les bougies et si l'humeur romantique vous y conduit, en tout temps, gardez-les sous surveillance.

Ce point à surveiller parmi d'autres en matière de sélection de décorations, nous l'avons détaillé dans le [numéro 28](#). Nous vous invitons donc à le découvrir ou le redécouvrir le cas échéant pour que les fêtes restent marquées dans vos souvenirs comme des fêtes et non une catastrophe.

Ce numéro 28, comme les précédents, vous reste bien évidemment disponible à la consultation en notre rubrique "[Publications](#)", si vous aviez envie de les relire au coin du feu, ainsi surveillé bien entendu ;-)

Toute la Direction du SIPPT se joint à moi pour vous souhaiter déjà de merveilleuses et joyeuses fêtes de fin d'année.

Opération "Relooking"

Site Internet

Infos : Olivier.Delzenne@cfwb.be

Les plus assidus de nos internautes l'auront déjà constaté depuis quelques semaines mais pour les autres, petite séance de rattrapage pour leur signaler que pour son [quinzième anniversaire](#), nous avons eu le plaisir d'étréner notre nouveau site Internet, réalisé en interne de nos blanches mains.

En effet, cette nouvelle version succède ainsi au site déjà initié en 1999, site dont la fréquentation a marqué l'intérêt jamais démenti du développement d'un tel outil de communication.

Fruit d'une réflexion multidisciplinaire, ce site a donc été adapté selon les évolutions technologiques et amélioré tant en matière d'ergonomie que d'interface graphique. Il a en outre été mis en adéquation avec les prescriptions de la charte graphique édictée par le Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Profitant de cette réécriture, et dans le but d'améliorer vos recherches en matière de sécurité, de nombreuses options de recherche auront été intégrées tandis que de nouvelles thématiques vous sont déjà proposées, d'autres nouveautés étant programmées à court terme.

Colophon

Rédacteur en chef : Pierre Collard. Ing. Conseiller en prévention - Directeur du Service interne pour la Prévention et la Protection au Travail (SIPPT)

Coordination, maquette et publication : Olivier Delzenne. Ing. Conseiller en prévention Niveau I - Attaché principal (Sippi@cfwb.be)

De nombreux modèles de documents pratiques sont mis à votre disposition, tant à travers les pages thématiques, que dans la bibliothèque virtuelle. Plusieurs d'entre eux ont été récemment corrigés ou amendés, toujours dans l'esprit d'une actualisation en regard des réglementations et de votre facilité de travail.

Nous espérons que l'expérience accumulée et les remarques transmises auront ici trouvé échos. C'est avec plaisir que j'accueillerai vos réflexions (ou indications d'éventuelles coquilles) afin de répondre au mieux à vos attentes, présentes et futures.

A LA UNE

Reproduit avec l'aimable autorisation du SEPPT SPMT-ARISTA, chargé de la surveillance de la santé pour le Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles

Dr Michel.Muller@smt-arista.be

Cigarette électronique

Protection de la santé

Qu'est-ce que la cigarette électronique ?

La cigarette électronique est un petit appareil conçu dans le but de simuler l'acte de fumer, sans pour autant consommer réellement du tabac. Cette cigarette a une forme cylindrique et est légèrement plus longue qu'une vraie cigarette. Cet appareil se compose d'une batterie, d'un microprocesseur, d'un atomiseur et d'une cartouche contenant le liquide à atomiser.

Les principaux ingrédients que l'on retrouve dans cette cartouche sont :

- La **nicotine** : n'est pas toujours présente mais l'est toutefois très souvent, disponible en différentes concentrations
- Des **arômes artificiels**
- Le **propylène glycol**

Lorsque l'utilisateur 'tire' sur l'e-cigarette, le microprocesseur active l'atomiseur qui mélange l'air inspiré au liquide contenu dans la cartouche. Le mélange vaporeux est inhalé – il n'est ainsi plus question de 'fumer' mais bien de 'vapoter'.

L'atomisation du glycol imite la fumée d'une vraie cigarette et souvent le bout du cylindre est même équipé d'une LED rouge donnant une impression de combustion.

Substances nocives

Lorsqu'on utilise une cigarette électronique, une 'vapeur' clairement visible est soufflée. Cette vapeur se compose de propylène glycol, d'arômes artificiels et (dans de nombreux cas) de nicotine.

- Le **propylène glycol** est sans danger pour la santé.
- Les **arômes artificiels** peuvent provoquer des irritations (des voies respiratoires par exemple) chez les personnes se trouvant à proximité.
- La **nicotine** est nocive et peut également être inhalée par les personnes se trouvant à proximité.

Ces petits appareils sont fabriqués en dehors des circuits pharmaceutiques légaux et ne sont dès lors pas soumis aux contrôles stricts en matière de qualité, de sécurité et d'efficacité qui sont d'application pour les médicaments. Il existe donc un risque de surdosage de nicotine si l'appareil ne fonctionne pas correctement.

Des tests récents ont démontré la présence de quantités dangereuses de substances cancérigènes (telles que le formaldéhyde, l'acroléine et l'acétaldéhyde), ainsi que potentiellement de métaux nocifs (le nickel, le chrome, le cadmium) dans la fumée des cigarettes électroniques (CRIOC – Conseil supérieur de la santé).

Que dit la loi ?

La loi du 22 décembre 2009 relative à la protection des travailleurs contre la fumée du tabac précise ce qu'il faut entendre par l'acte de 'fumer'. Fumer est 'le fait de fumer du tabac, des produits à base de tabac ou des produits similaires'.

Les appareils dans lesquels sont transformés des extraits de tabac (et la nicotine provient du plant de tabac) répondent donc à la définition légale de produit du tabac. Il en découle que l'utilisation de l'e-cigarette est soumise aux mêmes limitations que l'utilisation de la cigarette classique.

L'article 13 de la présente loi stipule que "tout élément susceptible d'inciter à fumer ou qui porte que fumer est autorisé, est interdit [dans les espaces de travail et dans les moyens de transport collectifs mis à la disposition du personnel pour le transport du et vers le lieu de travail]".

Étant donné qu'une cigarette électronique est conçue de manière à ressembler fortement à une cigarette classique et qu'elle diffuse même de la vapeur, cet appareil est explicitement considéré par le SPF ETCS, dans une circulaire du 13/12/2013, comme étant un élément susceptible d'inciter à fumer. Son utilisation sur le lieu du travail est dès lors soumise à la même interdiction que l'utilisation de la cigarette classique, même s'il s'agit d'une variante ne contenant pas de nicotine.

La cigarette électronique, moyen efficace d'arrêter de fumer ?

Les fabricants vantent souvent l'e-cigarette comme moyen d'arrêter de fumer. Y a-t-il de la vérité dans ces assertions ?

Différentes études ont été menées visant à mesurer l'efficacité de la cigarette électronique comme moyen d'arrêter de fumer. D'une première étude, il ressort que les e-fumeurs ont une probabilité accrue, par rapport aux non-e-fumeurs, de diminuer leur consommation quotidienne de cigarettes. Cette même étude n'a toutefois pas pu démontrer l'existence d'une différence entre les e-fumeurs et les non-e-fumeurs quant à la probabilité de vraiment arrêter de fumer (Adkinson et al, 2013).

Dans une seconde étude, les chercheurs ont également conclu que la probabilité de consommer moins de cigarettes par jour était légèrement plus élevée chez les utilisateurs de la cigarette électronique que chez les utilisateurs du patch de nicotine (Bullen et al, 2013).

De même, une troisième étude a démontré que 'fumer' des cigarettes électroniques n'avait pas d'influence significative sur la capacité à arrêter de fumer (Grana et al, 2013).

Les e-fumeurs peuvent certes avoir une probabilité plus élevée de fumer moins de cigarettes 'ordinaires', mais **l'avantage pour la santé que représente le fait de fumer moins qu'auparavant est cependant négligeable**. Seul l'arrêt total a un effet véritablement favorable sur la santé. En outre, on pourrait avancer comme contre-argument que la forme que prend l'acte de fumer électroniquement peut rendre plus accessible la reprise de l'habitude de fumer, étant donné que le phénomène d'addiction comporte aussi des composantes psychiques et comportementales.

Sources:

- OIVO "De elektronische sigaret en stoppen met roken: wondermiddel of paard van Troje?"
- Adkinson et al (2013) "Electronic nicotine delivery systems" in Am J Prev Med 2013; 44:207-2015
- Bullen et al (2013) "Electronic cigarettes for smoking cessation: a randomized control trial" in Lancet 2013; 382:1629-1637
- Grana et al (2014) "E-cigarettes: a scientific review"
- Grana et al (2013) "Background paper on e-cigarettes"

Déclaration de présence des allergènes

Cuisine de collectivité, mess et cafétarias

Infos : Pascale.Lhoest@cfwb.be

Depuis le 13 décembre 2014, les collectivités tel que restaurants scolaires, mess, ... doivent informer les consommateurs sur les 14 allergènes courants présents dans les denrées alimentaires servies.

Le but de cette nouvelle législation (AR du 17 juillet 2014 fixant les dispositions en matière de déclaration de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances pour les denrées alimentaires non préemballées) est d'informer le consommateur des éventuels allergènes présents dans les ingrédients qui lui sont servis. En effet, on considère que la plupart de la population souffrant d'allergies alimentaires est affecté à hauteur de **3%** chez les adultes et **jusqu'à 8% chez les enfants** ! Il est à remarquer qu'une très petite dose d'allergènes peut déjà provoquer une grave réaction allergique ! Dans la plupart des cas, les symptômes d'allergie (démangeaisons, troubles intestinaux, ...) sont en général bénins.

Les 14 substances pour lesquelles la déclaration est d'application sont les suivantes : les **fruits à coque**, les sauces (ex. : pesto), les **arachides**, le **lait**, le **soja**, la **moutarde**, le **lupin**, les **œufs**, le **poisson**, les **crustacés**, les **mollusques**, le **gluten**, les graines de **sésame**, le **céleri** et les **sulfites**.

Le personnel de cuisine doit, donc, à tout moment, pouvoir renseigner les consommateurs sur la présence de ces allergènes dans les aliments proposés à la consommation. Cette information peut être communiquée de 2 manières :

- ▶ Soit par information orale.
- ▶ Soit par écrit.

Cela signifie que le personnel de cuisine doit **connaître les 14 allergènes repris dans la législation** et **savoir s'ils sont présents** dans les matières, les produits semi-finis ou les produits fabriqués au sein de la cuisine. Il faut également rester vigilant aux contaminations croisées. En effet, certaines préparations pourraient être contaminées par des allergènes provenant d'autres aliments ou préparations présents dans la cuisine.

Pour vous aider dans cette nouvelle démarche, la Direction du SIPPT a mis à votre disposition, sur son site internet, les outils pratiques suivants :

- ✓ **Affiche générale** (pour une information orale à communiquer): cette affiche renseigne où et comment les informations concernant les allergènes sont disponibles. Cette information doit être disponible sur simple demande du consommateur et ce **sans délai**.
- ✓ **Affiche composition menu** (pour une information écrite): cette fiche renseigne des différents allergènes susceptibles d'être contenus dans les denrées alimentaires proposées au consommateur. Les allergènes doivent être mis en évidence de manière à ce que l'information soit clairement visible. Idéalement, une fiche doit être réalisée par plat.
- ✓ **Affiche allergènes** : cette affiche reprend l'ensemble des allergènes. Il est conseillé qu'un document de ce type soit affiché au sein de la cuisine. Certaines sociétés distributrices de denrées alimentaires mettent également à disposition ce type d'affiche.

La législation insiste sur le fait que le consommateur doit être **correctement informé** de la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires qui lui sont proposées. Tout responsable de cuisine doit donc mettre en œuvre les procédures et l'affichage nécessaires à cette information. Le personnel de cuisine doit également être suffisamment formé sur les procédures établies au sein de la cuisine afin de fournir les informations utiles au consommateur.

Dans ce cadre, la **cellule de vulgarisation de l'AFSCA** organise régulièrement des formations **gratuites**.

D'autres organismes comme **Euro-Consultants** ainsi que le **Hainaut Vigilance Sanitaire** organisent également ce type de formation.

Cette législation a fait l'objet de circulaires :

- Secteur scolaire : circulaire n° **5313** du 23/06/2015 ;
- Secteur non scolaire : circulaire réf. **201501018RA.9990** du 18/05/2015.