

Association suisse des droguistes
Service scientifique, traduction: Annie Meid

Législation sur les denrées alimentaires
Législation sur les toxiques

Fil conducteur
pour le contrôle personnel
de la droguerie



© Association suisse des droguistes, Bienne

Bienne, mai 1998

Table des matières

Nos remerciements.....	c
Les principales abréviations.....	d
Préliminaire important et buts.....	1
Préliminaire.....	1
Buts.....	1
Introduction et situation de départ.....	2
Les denrées alimentaires.....	3
Les toxiques.....	3
Comment créer mon concept de contrôle personnel?.....	4
Remarques générales.....	4
Droguerie avec ou sans rayon de diététique?.....	4
Droguerie sans rayon de diététique.....	4
Droguerie avec rayon de diététique.....	5
Eléments de base du concept de contrôle personnel.....	6
Analyse des risques.....	6
Gestion des risques.....	6
Le contrôle personnel des denrées alimentaires.....	7
Interprétation de l'art. 23 LDAI, de l'art. 17 ODAI et de l'art.11 OHyg.....	7
Commentaire.....	7
Concept général de contrôle (solution possible).....	8
Présentation possible de la feuille de monitoring (exemple).....	9
Le contrôle des toxiques et des additifs alimentaires.....	10
Inscriptions et vente des toxiques.....	10
Vente en tant que toxique.....	10
Vente en tant qu'additif alimentaire.....	11
Vente en tant que médicament.....	11
Le cas spécial des «huiles essentielles».....	11
Proposition de solution.....	12
Enregistrement.....	12
Champ d'application du contrôle personnel.....	13
Caractérisation des zones où il est interdit de fumer.....	13
Affiche «Mesures de premiers secours».....	13
Entreposage des produits toxiques dans les locaux de vente.....	14
Caractérisation des toxiques vendus en vrac.....	15
Caractérisation en tant que toxique.....	15
Caractérisation comme additif alimentaire.....	16
Caractérisation comme médicament.....	16
Dispositions Ph.Helv. 8.....	17
Etiquetage.....	17
Vente.....	18
Questionnaire-test.....	19
Prescriptions concernant la vente.....	19

Table des matières (suite)

Conservation, caractérisation, récipients	19
Aspect social / protection et sécurité du personnel	20
Bases légales	21
Lois	21
Ordonnances	21
Directives.....	21
Divers.....	21
Extraits de.....	22
...la Loi sur les denrées alimentaires (LDAI).....	22
Art. 15 LDAI Hygiène	22
Art. 23 LDAI Contrôle personnel.....	22
...l'Ordonnance sur les denrées alimentaires (ODAI)	23
Art. 17 ODAI Hygiène	23
...l'Ordonnance sur l'hygiène (OHyg).....	23
Art. 11 OHyg Sécurité des aliments.....	23
Art. 18 OHyg Hygiène personnelle	24
Art. 19 OHyg Formation.....	24
...l'Ordonnance sur les additifs (OAdd)	24
Art. 7 OAdd Déclaration des additifs en tant que tels	24
...la Loi sur les toxiques (LTox)	25
Art. 15 LTox Emballages et récipients	25
...l'Ordonnance sur les toxiques (OTox).....	26
Art. 42 OTox Emballages et récipients (Principe).....	26
Art. 43 OTox Nature des emballages et des récipients	26
Art. 44 OTox Caractérisation et inscriptions.....	27

Nos remerciements... ||

Pour préparer le Fil conducteur que nous proposons ici, nous avons bénéficié de nombreuses aides, de personnes, d'administrations et d'institutions. Notre gratitude va tout particulièrement à

- **M. W. Zehnder**, inspecteur des toxiques au laboratoire cantonal d'Argovie, section sécurité chimique et substances; il a mis à notre disposition une documentation très riche dans laquelle nous avons abondamment puisé. Le chapitre «Législation des denrées alimentaires», a été revu par M. T. Stadelmann, inspecteur des denrées alimentaires au laboratoire cantonal d'Argovie. M. Stadelmann nous a également apporté des suggestions de qualité que nous avons pu prendre en compte presque intégralement.
- Le **laboratoire cantonal de Berne**, qui a également mis divers documents à notre disposition;
- **M. T. Kohli** (Buchsi-Droguerie, Münchenbuchsee), qui a testé le premier jet du Fil conducteur pour en vérifier le bien-fondé dans la pratique, et qui, lors de divers entretiens très constructifs, nous a prodigué ses suggestions et conseils, très précieux.

Bienne, mai 1998 / Service scientifique

Les principales abréviations

al.	Alinéa
art.	Article
CCP	Critical Control Points = points critiques à contrôler
CFCST	Commission fédérale de coordination pour la sécurité de travail
CNA	Caisse nationale suisse d'assurance
CT	Classe de toxicité
DCI	Denominatio communis internationalis (appellations libres pour les substances pharmaceutiques)
DFI	Département fédéral de l'intérieur
HACCP	Hazard analysis of critical control points = analyse des risques avec fixation des points critiques à contrôler
INN	International Nonproprietary Name (Appellation libre internationale)
LDAI	Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (loi sur les denrées alimentaires)
LTox	Loi fédérale sur les toxiques
OAdd	Ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les additifs)
OCos	Ordonnance sur les cosmétiques
ODAI	Ordonnance sur les denrées alimentaires
OFSP	Office fédéral de la santé publique
OHyg	Ordonnance sur l'hygiène
OUs	Ordonnance sur les objets usuels
p.ex.	Par exemple
Ph.Eur.	Pharmacopoea Europaea (1997)
Ph.Helv.8	Pharmacopoea Helvetica 8 (1997)
UE	Union européenne

Préliminaire important et buts

Préliminaire

Les pages qui suivent doivent être prises comme un simple fil conducteur. Il ne faudrait surtout pas y chercher la réponse toute faite aux problèmes de votre entreprise! Chaque droguerie a sa spécificité (locaux, assortiment, personnel), et le contrôle personnel doit être adapté aux données de chaque entreprise.

En conséquence, une recommandation ne peut en aucun cas avoir valeur d'obligation absolue.

Buts

Le Fil conducteur...

- Aide le droguiste dans l'interprétation et l'application des très nombreuses prescriptions législatives.
- Répond à la question "Comment puis-je créer un concept de contrôle personnel pour ma droguerie?"
- Donne l'envie, à l'aide d'exemples, de contrôler personnellement son entreprise et d'établir des listes de monitoring.
- Fournit des informations sur les prescriptions concernant la vente des toxiques, des médicaments et des denrées alimentaires.
- Présente les principales dispositions légales sur les sujets abordés.

Introduction et situation de départ

La récente entrée en vigueur des nouvelles lois et ordonnances a été source de bien des inquiétudes et elle a créé bien des incertitudes. Les directives sur les produits toxiques ou dangereux pour l'environnement se sont multipliées, de même que les produits pour la protection de l'homme, de la faune ou de l'environnement. Et, en même temps, il est demandé à chacun de développer son propre **sens des responsabilités**.

Pour prendre conscience de cette responsabilité personnelle et de cette préoccupation éthique, une certaine forme **de contrôle personnel** est devenue incontournable. Tout commerce – et donc toute droguerie – doit dorénavant s'organiser pour appliquer envers les substances, les produits ou les objets une politique qualitativement correcte et soucieuse de l'environnement (fabrication, vente, élimination etc.).

La frontière entre la loi sur les toxiques et la loi sur les denrées alimentaires n'est pas dépourvue d'un certain flou dans l'application: nous pensons par exemple à la vente de certaines **substances** qui peuvent tout aussi bien être considérées comme des **toxiques**, des **additifs** alimentaires ou des **médicaments**.

La législation sur les toxiques se trouve aujourd'hui en révision. Si la Suisse veut demeurer compétitive sur la scène commerciale, de nouvelles règles doivent être édictées, compatibles avec les critères de l'UE. Alors que des changements se profilent déjà, il faut donc encore pour le moment recommander des directives ou des modes de faire souvent malcommodes.

Les denrées alimentaires

Selon l'**art. 23 LDAI** du 9 octobre 1992 (cf. p. 22), tout commerçant qui fabrique, manipule, transporte ou **offre** des denrées alimentaires a l'obligation d'exercer un **contrôle personnel**. Le droguiste est donc directement concerné.

Il n'est d'ailleurs pas précisé en quoi consiste ce contrôle personnel, qui est laissé à l'appréciation du commerçant et des instances de contrôle.

En règle générale, les organes de contrôle des denrées alimentaires n'établissent pas un manuel de garantie qualité destiné aux commerçants. Ils exercent une simple surveillance et procèdent à une évaluation des risques du commerce sous inspection.

En règle générale, le contrôle officiel des denrées alimentaires porte sur

- La présence des documents écrits (concept, directives de travail et notices)
- Leur adéquation
- Leur mise en application .

Les toxiques

Que vous soyez propriétaire, gérant ou responsable des toxiques d'une entreprise, vous devez veiller au flux des produits et au déroulement du travail et vous devez également exercer une **autocritique** ou **autocontrôle** pour garantir la sécurité.

Dans le cadre du contrôle des autorisations et du commerce des toxiques, les instances cantonales de contrôle constatent sans cesse que lors de la vente des toxiques (liste 1), les pharmaciens et les droguistes ne prennent pas les précautions prévues par la législation concernant

- Les emballages et récipients
- Le choix des emballages
- La caractérisation et les inscriptions

Comment créer mon concept de contrôle personnel?

Remarques générales

La prise de conscience de la responsabilité personnelle implique nécessairement, nous l'avons vu, une certaine forme de **contrôle personnel**. Toute droguerie est dorénavant tenue de s'organiser et de prendre les mesures qui s'imposent pour appliquer envers les substances, les produits ou les objets une politique qualitativement correcte et soucieuse de l'environnement.

Il existe un fil conducteur pour l'élaboration du concept, connu sous le sigle anglais **HACCP** (Hazard Analysis of Critical Control Points), en français «Analyse des risques des points critiques à contrôler».

Pour définir ces **CCPs**, ou points critiques à contrôler, le droguiste devra donc procéder à une auto-analyse.

Droguerie avec ou sans rayon de diététique?

L'envergure du contrôle personnel d'une droguerie varie naturellement selon que la droguerie comprend ou non un rayon de diététique.

Droguerie sans rayon de diététique

Le concept se trouve «simplifié», dans la mesure où le contrôle du secteur alimentaire y joue un rôle secondaire. Selon l'assortiment offert à la vente, le contrôle se limite en fait à, par exemple:

- Aliments pour enfants (date de limite de vente, éventuellement contrôle qualité)
- Produits de régime
- Produits en vrac (sucre de raisin, fruits secs, céréales etc.)
- et le **contrôle des stocks** (date limite, parasites etc.)

**Vous trouverez en page 7 et suivantes
la présentation d'une méthode possible**

Au contrôle des denrées alimentaires s'ajoute celui des toxiques et des produits chimiques (cf. en page 10, le chapitre sur «le contrôle des toxiques et des additifs alimentaires»).

Droguerie avec rayon de diététique

Le contrôle peut reprendre la proposition établie par la Fondation Trimerco, jugée adéquate par plusieurs inspecteurs des denrées alimentaires. Elle comprend:

- Tableaux d'ensemble des points de contrôle
- Tableaux d'ensemble de la formation du personnel (selon art.19 OHyg; cf. page 24)
- Plan de nettoyage – à photocopier - et feuilles pour la consignation du contrôle personnel.
- Listes de contrôle sur papier glacé rouge à placer aussi près que possible du lieu de l'opération.

Pour recevoir ce dossier (Fr. 28.—), adressez vos commandes à:

Verband der Lebensmittel–Dataillisten Veledes Falkenplatz 1 3012 Berne tél.: 031–301 76 44 fax: 031–301 76 46

Éléments de base du concept de contrôle personnel

Le concept repose sur deux éléments

l'analyse des risques
et
la gestion des risques

Analyse des risques

L'analyse des risques comprend:

- La description de l'organisation du commerce, les aménagements et installations, les matières premières, les produits etc.
- La connaissance et l'évaluation des **dangers possibles lors de l'exploitation du commerce**. Exemples:
 - Dommages mécaniques causés aux composés chimiques lors de la livraison.
 - Entreposage dans un même local de produits chimiques incompatibles,
 - Insuffisance des mesures de protection etc.

Gestion des risques

La gestion des risques porte sur les points suivants:

- Etablissement des mesures visant à éliminer ou à limiter les risques (CCPs ou points critiques à contrôler)
Exemples:
 - Répartition des responsabilités pour les différentes activités du commerce.
 - Formation actuelle du personnel
 - Concept d'entreposage pour les produits chimiques
- Définition des exigences et des tolérances
Exemple:
 - Entreposage séparé des acides et des alcalins
 - Captage à 100% du volume des solutions chlorées
- Contrôles réguliers des appareils, des installations, des systèmes de sécurité etc.
- Archivage de tous les textes fixant les réglementations, exigences, contrôles des fonctions etc.

Le contrôle personnel des denrées alimentaires

Veillez vous reporter aux remarques générales du chapitre précédent (cf. page 4).

Interprétation de l'art. 23 LDAI, de l'art. 17 ODAI et de l'art.11 OHyg¹

Que doit faire un magasin d'alimentation pour satisfaire aux exigences légales?

1. Le magasin d'alimentation doit, en règle générale, établir les documents écrits suivants:
 - Concept de contrôle personnel (analyse des risques, évaluation ponctuelle des risques, établissement des points de contrôle)
 - Directives de travail pour les domaines/points de contrôle (**qui fait quoi, quand et comment**)
 - Attestations (documents de contrôle) pour les directives de travail.
2. L'autocontrôle doit couvrir la totalité du champ d'application et toutes les incidences de la loi sur les denrées alimentaires (protection de la santé, hygiène dans les denrées, protection contre les fraudes)

Commentaire

- Les moyens auxiliaires doivent nécessairement être adaptés à l'entreprise.
- Les instances du contrôle des denrées alimentaires n'établissent en règle générale aucun manuel d'assurance qualité pour les entreprises. Elles surveillent l'autocontrôle et effectuent une évaluation des risques de l'entreprise sous inspection.
- Le contrôle officiel des denrées alimentaires porte sur:
 - La présence des documents écrits (concept, instructions, attestations)
 - Leur adaptation à l'entreprise
 - La mise en application du concept
- Outre qu'ils surveillent le contrôle personnel des commerces, les organes de contrôle de l'administration vérifient comme auparavant notamment l'état des lieux, les conditions techniques ainsi que les mesures d'hygiène qui sont appliquées.
- Les analyses ne sont pas nécessaires dans tous les cas. Les analyses seules ne suffisent pas pour assurer le contrôle personnel.

¹ Association des chimistes cantonaux suisses: Interprétation de la loi sur les denrées alimentaires, Bulletin de l'OFSP N° 50, 23.12.1996, p.8

Concept général de contrôle (solution possible)

Etape	Domaine	CCP	Assurance qualité (Exemples)	Instructions	Mesures en cas d'écart
1	réception des marchandises contenu des colis	x	<ul style="list-style-type: none"> – La livraison est-elle en ordre? Le Code? – vérification qualitative de la livraison (emballage, contenu) – L'inscription est-elle en ordre? la désignation?² – Y a-t-il la date limite de vente? 	<p>sans défaut ni contamination</p> <p>datations périmées</p>	informer...
2	Emballage / déplacement remplissage / transvasage récipients	x	<ul style="list-style-type: none"> – état et propreté des <ul style="list-style-type: none"> - récipients/emballages - installations et outils directement ou indirectement en contact avec la marchandise – Protection contre les souillures lors du remplissage – Hygiène personnelle 	<p>protection contre les souillures</p> <p>contrôle "first in, first out"³</p> <p>nettoyage des récipients avant chaque remplissage</p> <p>mains propres vêtements propres plaies recouvertes</p>	mettre en état réglementaire
3	contrôle des marchandises et de la réserve parasites	x	<ul style="list-style-type: none"> – la marchandise est-elle bien entreposée, propre, en ordre? – Contrôles réguliers de la réserve <ul style="list-style-type: none"> - propreté - humidité - souris, rats, parasites 	<p>plan de nettoyage</p> <p>contrôler sur les emball. tous les indices d'attaque par les ravageurs</p>	mettre en état réglementaire et informer ...
4	vente contrôle des dates	x	<ul style="list-style-type: none"> – Le prix de vente sur l'emballage est-il exact? (important surtout pour les marchandises en vrac) – continuer le contrôle des dates limites de vente – l'emballage est-il en bon état? 	<p>contrôle "first in, first out"</p> <p>prix de vente périmés</p>	éliminer et jeter les produits trop anciens

Remarques: Il faut reporter par écrit le concept avec l'analyse des risques, les HACCP, les instructions pour les CCPs ainsi que les notices.

Un contrôle efficace (mensuel, hebdomadaire ou annuel) d'autres secteurs est laissé à la libre appréciation de chaque droguiste. Il devrait être retranscrit sur un protocole ou un plan de nettoyage (avec les différentes responsabilités), par exemple:

- Contrôle et nettoyage du moulin à grain (mensuel)
- Contrôle du réfrigérateur (le cas échéant, hebdomadaire)
- Nettoyage du vestiaire et des cellules humides (hebdomadaire)
- etc.

2 Pour les désignations cf. art. 22 et suiv. ODAI

3 "First in, first out" = le premier livré sera aussi le premier vendu

Les feuilles de monitoring seront établies pour les points **1 à 4**. A titre d'exemple, vous trouverez à la page suivante un monitoring de **l'entrée des marchandises**.

Présentation possible de la feuille de monitoring (exemple)

Le contrôle personnel des denrées alimentaires

Denrées alimentaires		mois/année: 10.1998								
Domaine du contrôle: 1. Entrée des marchandises Responsable: F. Schweizer (concerne les points à contrôler du concept général de contrôle personnel, domaine 1)										
Jour	Fruits secs		Nécessaire		Sucre de raisin		
	X	fs	X	fs	X	fs
1.										
2.			X	fs						
3.					X	fs				
4.										
5.	X	fs								
6.										
...										
...										
...										

Entrée des marchandises				
date	désign. marchand	fournisseur	date limite	remarques
2.10.98	Germes de blé	Siegfried	10.1999	
3.10.98	Sucre de raisin	XY	1.2000	
5.10.98	Figues sèches	Buob (Zürich)	6.1999	
...

Les feuilles de monitoring pour **2. Emballage**, **3. contrôle des marchandises et de la réserve** et **4. Vente** seront établies par analogie, conformément au concept général présenté en page 8. De même, on peut également prévoir un monitoring pour l'assortiment cosmétique, les produits d'entretien etc.

Le contrôle des toxiques et des additifs alimentaires

Inscriptions et vente des toxiques

Selon l'emploi prévu et les recommandations de la réclame, une substance toxique sera recommandée et vendue comme **toxique**, ou bien, le cas échéant, comme **additif alimentaire** ou comme **médicament**.

Vente en tant que toxique

1. Lors de la vente de toxiques, les emballages et les récipients doivent être confectionnés, désignés et caractérisés de manière à exclure dans la mesure du possible la mise en danger de la vie ou de la santé, en évitant notamment toute confusion avec des denrées alimentaires, d'autres substances non toxiques ou des médicaments. (**art. 15**, al.1-4 **Loi sur les toxiques**; cf. p. 25)
2. Les emballages et les récipients ne doivent créer aucune confusion avec des denrées alimentaires, des fourrages, d'autres substances et produits non toxiques ou des médicaments. Sont notamment interdits les emballages utilisés habituellement pour les denrées alimentaires et les médicaments. (**art. 42**, al. 1-7, **Ordonnance sur les toxiques**; cf. p. 26)
3. Les emballages et les récipients doivent être caractérisés par une bande de couleur différente selon la classe de toxicité et porter les indications prescrites. (**art. 44**, al. 1-6, **Ordonnance sur les toxiques**; cf. p. 27)

Exemples:

- Si l'**acide citrique** (CT 5) est vendu sans indication/inscription de son emploi, il doit, d'après la législation sur les toxiques, porter la caractérisation et l'inscription.

Mise en garde sur la bande rouge de toxicité:

- Ne pas absorber
- Eviter tout contact avec la peau et les yeux

Mesures de protection sur l'étiquette du récipient:

- En cas de contact avec les yeux, rincer abondamment à l'eau

La mise en garde et les mesures de protection doivent figurer dans deux langues officielles de la Suisse.

- Si, par exemple, l'**huile d'eucalyptus** (CT 3) est vendue sans indication/réclame comme substance auxiliaire technique utilisée pour améliorer la qualité de l'air, elle est soumise aux dispositions légales prévues par la loi sur les toxiques (caractérisation, inscription et quittance).

Vente en tant qu'additif alimentaire

Exemple:

Si l'**acide citrique** (CT 5) est recommandé et vendu exclusivement pour être ajouté à des denrées alimentaires, il est soumis à la déclaration pour le vendeur prévue par l'**art. 7** de l'Ordonnance sur les additifs alimentaires (**OAdd**). (cf. p. 24)

Vente en tant que médicament

Si les substances figurant sur la liste 1 des toxiques sont vendues comme substances médicamenteuses, elles doivent porter la recommandation médicale appropriée sur l'emballage.

Ph.Helv 8, ch.1.101.3 Monographies, inscription et vente:

Outre les prescriptions de vente contenues dans les monographies générales et spécialisées, sont à observer les dispositions énoncées au chapitre 1.101.3, ainsi que les indications du Ph. Eur., 3ème édition, chapitre 1.3 (cf. p. 17).

Exemple:

Si l'**huile d'eucalyptus** (CT 3) est vendue comme médicament, elle est soumise aux prescriptions de Ph. Helv.8 concernant l'inscription (principales indications d'emploi) et sur les récipients pour la vente (cf. p. 17)

Le cas spécial des «huiles essentielles»⁴

L'obligation d'enregistrement et les exigences spécifiques pour l'enregistrement des huiles essentielles et des produits à base d'huiles essentielles sont régies par la législation en vigueur. Ainsi la qualité/pureté des huiles essentielles peut être une exigence d'enregistrement, ou, comme dans le domaine des cosmétiques, les huiles essentielles ne sont autorisées dans les produits qu'en dessous de certaines concentrations.

Si les huiles essentielles sont recommandées **comme additifs alimentaires, cosmétiques ou médicaments** et spécialités pharmaceutiques, certaines indications concernant leur emploi, le mode d'emploi et le dosage doivent être portés sur l'étiquette de l'emballage.

En tant que matières premières industrielles ou huiles parfumées, il arrive cependant que ces huiles soient soumises aux dispositions de la loi sur les toxiques et, comme d'autres matières premières et produits, elles doivent être déclarées à l'OFSP, section toxiques.

⁴ Communiqué N° 4/94 de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) du 9 mai 1994 (sign. Dr H. Reust)

Proposition de solution

Les huiles essentielles sont enregistrées comme produits et, en raison de leurs propriétés toxiques, elles sont classées conformément à la loi sur les toxiques. De nombreuses huiles essentielles sont légèrement caustiques ou toxiques. Une évaluation de la situation d'ensemble (notamment en s'appuyant sur la toxicité, le domaine d'utilisation, une limitation nécessaire de l'exposition ainsi que la situation du marché) a conduit l'OFSP à la proposition suivante:

Les huiles essentielles classées par l'OFSP comme légèrement caustiques ou toxiques peuvent être mises en vente libre dans le commerce aux conditions suivantes:

- La bouteille contient moins de 20ml
- La bouteille a un compte-gouttes efficace
- L'étiquette porte la mise en garde «ne pas laisser à la portée des enfants» et «éviter le contact avec les yeux et les muqueuses».
- Le n° de contrôle OFSP T se trouve sur l'emballage (possibilité de contrôle pour l'organe d'exécution).

Enregistrement

Pour des raisons pratiques, l'Office réunit parfois différentes huiles essentielles (comme produit enregistré) sous le même N° OFSP T.

Les huiles essentielles, qui ne figurent pas en tant que produits dans une classe de toxicité pour les motifs énoncés ci-dessus, sont reprises dans la liste 2 des toxiques et reçoivent un N° OFSP T avec le signe «= =>» à la rubrique «Classe de toxicité».

Champ d'application du contrôle personnel

Sources légales: législation sur les toxiques et les denrées alimentaires (cf. extraits en p. ... et suivantes) ainsi que Ph.Helv 8.

Caractérisation des zones où il est interdit de fumer



Dans toutes les locaux où sont entreposés ou transvasés des solvants ou autres liquides et produits inflammables, il faut apposer un symbole d'interdiction générale de fumer.

Les salles de travail qui servent également de salles de pause sont les plus menacées

Déterminez les pièces dans lesquelles il est interdit de fumer

et apposez-y le symbole "Interdit de fumer".

Affiche «Mesures de premiers secours»



Dans les locaux où des substances et des produits toxiques sont entreposés ou manipulés, le panneau «Mesures de premier secours» doit être affiché à un endroit bien visible.

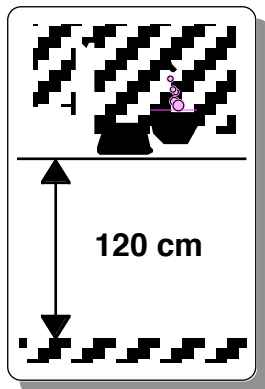
Exemples: local des toxiques, local des acides, cave des inflammables, réserve des insecticides à pulvériser etc.

Commande des affiches avec N° de commande 11030 (gratuit) auprès de CNA, Sécurité du travail, Fluhmattstrasse 1, 6004 Lucerne,

tél.: 041-419 51 11

fax: 041-419 58 28

Entreposage des produits toxiques dans les locaux de vente



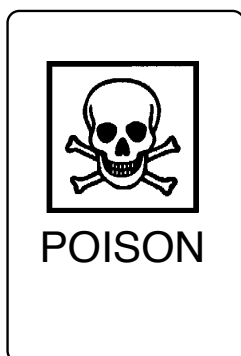
Les produits de la classe de toxicité 5 sont à placer en hauteur, au minimum à 120 cm du sol.

Exemples: cristaux de soude, Glättex, détartrants, détergents, couleurs et laques, solvants, colles, insecticides etc.

Les produits des classes 3 et 4 ne doivent pas être placés à portée de l'acheteur. Il faudra donc à tout le moins les couvrir.

Exemples: Attrape-mouches, insecticides, antimites en papier ou en spray, paradichlorobenzène, antirouille, produits pour piscines, détachants etc.

Solutions possibles □ plaques de plexiglace à abattant, vitrines portant la notice «ne pas se servir soi-même»:



Les toxiques des classes (1) et 2 doivent être entreposés dans un local ou une armoire fermé à clé (avec la notice «POISON»).

Exemples: débouche-évier, mort-aux-rats etc.

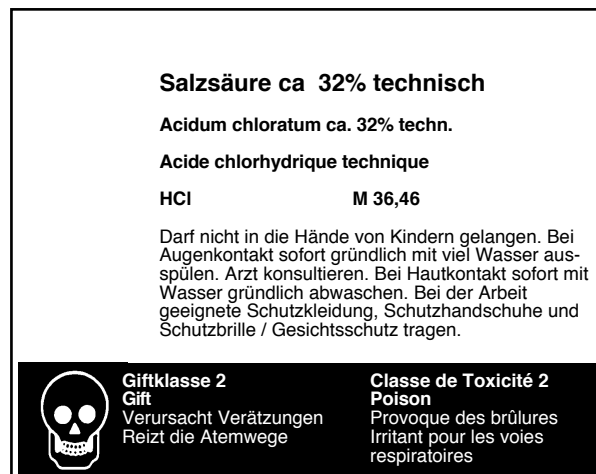
Caractérisation des toxiques vendus en vrac**Caractérisation en tant que toxique
(acides, alcalins, solvants et autres produits)**

Les emballages et les récipients doivent être caractérisés par une bande de couleur et porter les indications suivantes:

Dans la bande de couleur::	<ul style="list-style-type: none"> – Classe de toxicité – Pour les produits, le N° de contrôle de l'OFSP – La teneur en pour-cent des composants toxiques (selon la classification de l'OFSP) – La mise en garde (prescrite dans la décision de l'OFSP)
A côté de la bande de couleur:	<ul style="list-style-type: none"> –Nom et adresse du déclarant –Mesures de protection –Mesures de premiers secours –Indications prescrites dans la décision de l'OFSP (p. ex. entreposage)

- a) Pour les **matières premières**, il est possible d'utiliser les étiquettes spéciales disponibles dans le commerce. Les indications figurant à côté de la bande doivent être complétées en cas de lacunes.

Exemples: Acétone, soude caustique, benzine, alcool à brûler, Javel, acide chlorhydrique, ammoniacque, acide nitrique, anhydride sulfureux etc.



- b) Pour les **produits**, les étiquettes «officielles» ne sont pas conformes aux prescriptions légales, car certaines indications manquent.

Exemples: dilutifs Nitro- et universels, nettoyeurs de pinceaux etc.

Réclamer auprès des fournisseurs les étiquettes pour les produits toxiques «en vente libre»

**Caractérisation comme additif alimentaire
(carbonate d'ammoniaque, acide tartrique, acide citrique etc.)**

Il est interdit de prôner les vertus médicinales d'une denrée alimentaire, notamment en ce qui concerne la prévention, le traitement ou la guérison d'une maladie de l'homme, ainsi que ses propriétés amaigrissantes. (art.3 al.2 **LDAI** et art.19 al.1 lit.c – d **ODAI**)

Taille des lettres sur l'étiquette: contenu < 50g lettres de 2mm
50–200g lettres de 3mm
200–1000g lettres de 4mm

Inscriptions exigées sur l'étiquette

- Dénomination spécifique (numéro E)
- Dénomination commune (annexe 2 de l'OAdd)
- Nom et adresse du vendeur
- Indications sur l'utilisation
- Mode d'emploi, informations sur la conservation
- Dosage prescrit, dosage maximum du produit fini
- Date de durabilité
- Lot
- Poids net
- Mise en garde

Exemple

- Acide citrique (E 330)
- Acidifiant
- Droguerie XY, 1999 Echantilly
- Pour la fabrication de sirop de fruit
- Conserver dans un local frais et sec
- Dosage: xy g / litre de sirop
- A consommer avant le 30.6. 1999
- Lot 1522
- 100g net
- Attention! corrosif
- A consommer uniquement dilué

Pour le moment, nous ne connaissons aucun fournisseur qui imprime et vende des étiquettes conformes aux prescriptions légales. Compte tenu des très nombreuses variantes possibles qu'il faudrait imprimer, l'opportunité est d'un intérêt économique très mince.

Le droguiste devra compléter l'emballage du produit vendu en vrac avec les indications ci-dessus, faute de quoi, le produit devrait être retiré de la vente en vrac.

**Caractérisation comme médicament
(huiles essentielles, benzine médicinale, térébenthine médicinale, teintures)**

Les emballages avec réclame d'un effet sur la santé selon Ph.Helv 8 sont dispensés de faire figurer la caractérisation au sens de la législation sur les toxiques.

Dispositions Ph.Helv. 8

Etiquetage

Pour l'étiquetage des médicaments et des adjuvants pharmaceutiques, sont valables les prescriptions des autorités compétentes et les prescriptions suivantes:

Pour les livraisons des médicaments et des adjuvants **aux milieux professionnels** l'étiquetage indique:

- Le nom ou la dénomination du produit (dénomination de la pharmacopée et autre dénomination approuvée comme DCI, INN)
- Le nom du fournisseur
- Le numéro du lot.

Dans les cas appropriés, sont indiqués aussi:

- D'autres critères de qualité
- Durée de validité / durée d'utilisation / date de péremption
- Mise en garde, conditions de stockage conformément à 1.101.3 Monographies, Stockage
- Présence d'adjuvants (p.ex. antioxydants)
- Données d'utilisation.

Les mêmes prescriptions s'appliquent aux récipients de stockage dans lesquels les professionnels prélèvent régulièrement les substances médicamenteuses et les adjuvants.

Pour la livraison aux consommatrices et consommateurs, l'étiquetage doit indiquer:

- Dénomination (dans une des langues officielles)
- Nom du lieu de vente
- Noms des principes actifs et des adjuvants à déclarer obligatoirement
- Date de validité / date de péremption

Dans les cas appropriés, sont indiqués également:

- Le mode d'emploi
- Le numéro du lot
- Les contre-indications:
- «*Ne pas absorber*» pour les médicaments à usage externe (c'est-à-dire non destinés à l'usage peroral)
- «*Agiter avant l'emploi*» pour les médicaments susceptibles de se séparer ou de se troubler
- «*Ne pas injecter*» pour les médicaments non destinés à un usage parentéral, mais délivrés dans des récipients utilisés pour les solutions injectables.
- «*Diluer avant d'injecter*» pour les solutions concentrées de médicaments pour usage parentéral, destinés à être utilisés comme additifs des solutions de perfusion ou qui doivent être administrés par voie parentérale uniquement après dilution.
- «*Durée d'utilisation après ouverture de l'emballage:...*»
- «*Pour usage unique*»
- «*Pour usage vétérinaire*», pour les médicaments destinés à l'usage vétérinaire

- «*Ne pas faire avaler*» pour les médicaments destinés à l'usage vétérinaire qui ne sont pas destinés à être administrés par voie orale.

Vente

Les médicaments ne doivent pas être vendus dans des récipients destinés à la conservation de denrées alimentaires, de friandises ou de substances chimiques techniques.

Les prescriptions concernant la conservation «à l'abri de la lumière» ainsi que «à l'abri de l'humidité» s'appliquent également aux récipients dans lesquels sont vendus les médicaments.

(Avant de délivrer un médicament sur ordonnance médicale, la pharmacienne /le pharmacien est tenu(e) de s'assurer de la correspondance de la dose prescrite aux doses usuelles. Si une dose prescrite dévie considérablement des doses usuelles, le pharmacien/la pharmacienne est tenu(e) de s'assurer du fait que la dose prescrite correspond bien aux intentions du médecin)

Questionnaire-test

Répondez aux questions suivantes et éventuellement corrigez et contrôlez. Il s'agit ici uniquement d'une sélection d'exemples, ce qui ne vous dispense pas de l'obligation de contrôles ultérieurs, conformément aux dispositions correspondantes (voir page 21)! Ce questionnaire-test est là uniquement pour vous aider.

Prescriptions concernant la vente

Question	oui	non	date du contrôle
Les toxiques des classes 1 et 2 sont-ils vendus uniquement sur présentation d'une fiche de toxique, une autorisation de la liste 1 des toxiques, l'indication du N° de la liste 2 des toxiques ou une autorisation générale?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les fiches de toxiques sont-elles signées?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les fiches de toxiques sont-elles conservées 5 ans?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les toxiques de la classe 3 sont-ils vendus contre quittance, conformément à l'art. 26 de l'OTox?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les quittances sont-elles conservées 1 année?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les toxiques de la classe 4 sont-ils vendus uniquement aux personnes capables de discernement?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La vente des toxiques de la classe 5 est-elle refusée aux enfants d'âge préscolaire?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les liquides des classes 1 à 3 (volumes inférieurs à 1l) sont-ils vendus dans des bouteilles spéciales de verre ou de plastique, ou éventuellement dans des récipients en métal?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les toxiques et les produits chimiques ne sont-ils jamais vendus dans des récipients destinés aux denrées alimentaires ou à des médicaments?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les catalogues et prospectus mentionnant des produits toxiques sont-ils conformes aux prescriptions sur la réclame prévues par les art. 52 à 55 de l'OTox?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Conservation, caractérisation, récipients

Question	oui	non	date du contrôle
Les toxiques des classes 1 et 2 sont-ils sous clé dans le local de vente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les toxiques des classes 3 et 4 sont-ils hors de la portée des clients?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les toxiques de la classe 5 qui se trouvent dans le local de vente sont-ils placés à plus de 1,20m de hauteur?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les toxiques sont-ils séparés des denrées alimentaires, des fourrages et des médicaments?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les toxiques des classes 1 et 2 sont-ils sous clé dans la réserve et la pièce ou l'armoire porte-t-elle l'écriteau «Poison»?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dans la réserve, les toxiques sont-ils stockés séparément des aliments, des fourrages et des médicaments?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les récipients de stockage contenant des toxiques sont-ils caractérisés avec des étiquettes spéciales pour toxiques?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les instruments (entonnoirs, louches etc.) qui entrent en contact avec les toxiques, portent-ils l'inscription «poison»?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Aspect social / protection et sécurité du personnel

Question	oui	non	date du contrôle
Les acides /alcalins, acides nitriques et solvants inflammables ainsi que les substances qui peuvent réagir dangereusement quand elles sont en contact entre elles, sont-ils stockés séparément (au moins par des parois isolantes, conformément à CFCST 6501)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Y a-t-il des moyens de protection personnelle et des équipements (lunettes, gants, éventuellement masques, douches pour les yeux à l'eau courante) sur les lieux où sont manipulés les acides /alcalins?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lors des manipulations d'acides ou d'alcalins, les yeux ou le visage sont-ils protégés avec ces équipements de protection?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Des pipettes de sécurité sont-elles employées pour les acides et les alcalins?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dans les salles de travail où sont entreposés plus de 30 litres de liquides inflammables de catégorie F1 + F2 ⁵ , y a-t-il une armoire, comme le prévoit la loi, en matériau ininflammable ou quasiment ininflammable avec une paroi isolante?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les zones où il est interdit de fumer sont-elles caractérisées?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les zones où il est interdit de fumer sont-elles annoncées verbalement?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les mesures de premiers secours en cas d'intoxication ou de brûlure par acide, ainsi que l'adresse et le n° de téléphone du médecin le plus proche, de l'hôpital et du centre de toxicologie de Zurich (01 251 51 51) sont-ils affichés à l'endroit approprié?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Y a-t-il un absorbant universel (et non de la sciure de bois [Ⓜ]) à appliquer sur les liquides répandus?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

5 F1: PE ≤ 21 °C; F2: PE > 21 ≤ 55 °C (EKAS RL 1825)

PE = Point d'éclair

Bases légales⁶

L'énumération suivante mentionne les bases légales les plus importantes au niveau fédéral. Elle n'est en aucun cas exhaustive. De même, les lois cantonales et les ordonnances exécutives doivent être respectées.

Lois

- Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (Loi sur les denrées alimentaires, **LDAI**) du 9 octobre 1992 (Etat le 1^{er} juillet 1996)
- Loi fédérale sur le commerce des toxiques (Loi sur les toxiques) du 21 mars 1969 (Etat le 10 juin 1997)

Ordonnances

- Ordonnance sur les denrées alimentaires (**ODAI**) du 1^{er} mars 1995 (Etat le 1^{er} juillet 1995)
- Ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les additifs, **OAdd**) du 26 juin 1995 (Etat 17 février 1998)
- Ordonnance sur les objets usuels (**OUs**) du 1^{er} mars 1995 (Etat le 27 janvier 1998)
- Ordonnance sur les exigences en matière d'hygiène et de microbiologie relatives aux denrées alimentaires, aux objets usuels, aux locaux, aux installations et au personnel (Ordonnance sur l'hygiène, **OHyg**) du 26 juin 1995 (Etat le 10 février 1998)
- Ordonnance sur les toxiques du 19 septembre 1983 (Etat le 4 mars 1997)

Directives

- Directive 6501 «Acides et bases» de la Commission fédérale de coordination pour la sécurité de travail (CFCST)
- Directive 1825 «Liquides combustibles, stockage et commerce» (CFCST)

Divers

- Pharmacopoea Helvetica 8 (Ph.Helv.8)
 - Publications CNA
 - «Les toxiques»
 - «Que faire des déchets toxiques»
 - «Toxiques, laissez-les dans leur emballage...»
- Commandes par fax: 041-419 59 17**
No commande 11030.f
No commande 55005.f
No commande 55084.f

⁶ Vous pouvez commander ces textes de référence juridiques directement à l'Office central fédéral des imprimés et du matériel (OCFIM), 3000 Berne (tél.: 031-322 39 51; fax: 031-992 00 23)

- «Valeurs limites d'exposition aux postes de travail...» No commande 1903.f
- «La sécurité dans l'emploi des solvants» No commande SBA 155.f

Extraits de... ||

...la Loi sur les denrées alimentaires (LDAI)

La nouvelle loi sur les denrées alimentaires poursuit essentiellement deux buts:

- La protection de la santé de l'homme liée aux denrées alimentaires
- La protection des consommateurs contre la tromperie liée aux denrées alimentaires

La nouvelle LDAI accorde plus de liberté qu'auparavant. Toutefois □

- Elle prescrit le **contrôle personnel**
- Elle renforce les **dispositions pénales**
- Elle rend obligatoire la **formation des collaborateurs**

Art. 15 LDAI Hygiène

¹ Quiconque fabrique, traite, entrepose, transporte ou distribue des denrées alimentaires doit veiller à ce qu'elles:

- a. soient entreposées dans des conditions d'ordre et de propreté;
- b. soient entreposées, transportées ou distribuées de telle façon qu'elles ne puissent pas être altérées par des substances pouvant mettre la santé en danger ou altérées d'une quelconque autre manière;
- d. soient entreposées et transportées uniquement dans des locaux et des véhicules propres, suffisamment grands et aménagés de façon à permettre un entreposage correct;
- e. ne soient autant que possible pas altérées par des ravageurs et des parasites.

² Lorsqu'elles manipulent des denrées alimentaires, les personnes qui excrètent des agents pathogènes pouvant mettre en danger la santé des consommateurs doivent prendre des mesures de protection particulières.

³ Le Conseil fédéral édicte des prescriptions relatives à l'hygiène à observer lors de la manutention des denrées alimentaires.

Art. 23 LDAI Contrôle personnel

¹ Quiconque fabrique, traite, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires, des additifs et des objets usuels doit veiller, dans le cadre de ses activités, à ce que les marchandises soient conformes aux exigences légales. Il est tenu de les analyser ou de les faire analyser, selon les règles de la bonne pratique de fabrication.

² Le contrôle officiel ne libère pas de l'obligation de contrôler lui-même.

³ Le Conseil fédéral règle les conditions auxquelles on peut renoncer à l'analyse dans un cas précis.

⁴ [...]

...l'Ordonnance sur les denrées alimentaires (ODAI)

L'Ordonnance sur les denrées alimentaires comprend trois parties:

Titre 1 Dispositions générales (art.1 à 37), dans lesquelles sont définies les exigences des pratiques particulières.

Titre 2 Dispositions spéciales, réparties en 41 chapitres, avec les exigences spécifiques pour des groupes de produits particuliers.

Titre 3 Dispositions finales.

Art. 17 ODAI Hygiène

¹ Lors de l'obtention, de la transformation, de la fabrication, de la préparation, du conditionnement, du stockage, du transport, de la remise et de la manipulation de denrées alimentaires, il y a lieu de prendre toutes les mesures nécessaires pour qu'elles restent irréprochables au point de vue hygiénique et qu'elles soient à l'abri de toute influence préjudiciable à leur odeur, à leur saveur ou à d'autres caractéristiques.

² Les récipients, les appareils, les outils, le matériel d'emballage, les moyens de transport etc. utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires ainsi que les locaux servant à la fabrication, au stockage et à la vente doivent être maintenus propres et en bon état.

³ En vue d'assurer l'hygiène des denrées alimentaires, il y a lieu de rechercher les points critiques pour la sécurité des denrées alimentaires. Des mesures propres à éliminer les risques spécifiques pour la santé aux points de vue biologique, chimique et physique ou à les réduire dans une mesure acceptable doivent être prévues.

⁴ Le DFI arrête par voie d'ordonnance (annexe 1) des prescriptions concernant les bâtiments, les locaux, les installations et l'hygiène à respecter lors de la manipulation des denrées alimentaires.

...l'Ordonnance sur l'hygiène (OHyg)

L'Ordonnance sur l'hygiène fixe les exigences en matière d'hygiène et de microbiologie relatives aux denrées alimentaires, aux objets usuels, aux locaux, aux installations et au personnel.

Art. 11 OHyg Sécurité des aliments

¹ Le relevé des points de contrôle critiques liés aux risques microbiologiques (art. 17, 3^e al., ODAI) ainsi que la mise en œuvre des mesures de sécurité doivent se fonder sur les points suivants:

- a. identifier et analyser les risques alimentaires potentiels pouvant se présenter au cours de l'élaboration d'un aliment□ il y a lieu de prendre en considération les matières premières employées, la technologie de fabrication, le stockage, la commercialisation ainsi que l'usage auquel est destiné le produit fini;
- b. établir les points, les opérations ou les étapes technologiques du processus d'élaboration où les risques alimentaires peuvent être éliminés ou limités (points de contrôle critiques, CCPs);
- c. établir des valeurs standard et des plages de tolérance (critères CCP) qui doivent être respectées et qui sont déterminantes lors du contrôle des CCPs;

- d. établir une procédure de surveillance (monitorage) qui permette de vérifier le respect des critères CCP prévus;
- e. établir les mesures à prendre lorsque le monitoring met en évidence un non-respect des critères CCP;
- f. établir la procédure à suivre pour la vérification de la capacité de fonctionnement du système de contrôle (vérification);
- g. documenter les mesures visées aux lettres a à f.

² Le système de contrôle au sens du 1^{er} alinéa doit être appliqué dans une forme adaptée au risque alimentaire et au volume de production.

³ Toutes les personnes travaillant dans l'entreprise doivent avoir connaissance des instructions relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Le responsable d'entreprise contrôlera leur application journalière.

Art. 18 OHyg Hygiène personnelle

¹ Toute personne employée dans une entreprise du secteur alimentaire et travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Les vêtements de travail doivent être propres et adaptés.

² Les entreprises du secteur alimentaire doivent disposer de vestiaires et d'installations appropriés, permettant d'assurer un niveau d'hygiène personnel adéquat. En particulier

- a. les toilettes doivent être équipées d'une ventilation naturelle ou mécanique, elles ne doivent pas donner directement sur des locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont fabriquées, traitées ou stockées.
- b. le responsable d'entreprise doit inciter le personnel à respecter un haut niveau d'hygiène corporelle, en particulier des mains, et à porter des vêtements propres.

Art. 19 OHyg Formation

Le responsable d'entreprise doit s'assurer que les personnes occupées dans le secteur alimentaire reçoivent, en fonction de leur activité professionnelle, une formation en matière d'hygiène dans la manipulation des denrées alimentaires.

...l'Ordonnance sur les additifs (OAdd)

L'Ordonnance sur les additifs règle l'emploi dans les denrées alimentaires des additifs figurant sur les listes positives.

Art. 7 OAdd Déclaration des additifs en tant que tels

¹ Pour les additifs ou les préparations d'additifs destinés à la vente aux consommateurs, les indications ci-dessous doivent figurer sur l'emballage ou l'étiquette:

- a. la catégorie au sens de l'annexe 2□
- b. l'utilisation à laquelle l'additif est destiné, le mode d'emploi et une prescription concernant la dose d'emploi;

- c. les composants, conformément à la dénomination établie, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale ☐ pour les additifs, il y a lieu de mentionner la dénomination spécifique et le numéro E;
- d. la date de durabilité minimale (art. 27, 1^{er} al., ODAI)
- e. le nom ou la raison sociale du fabricant, de l'importateur ou du vendeur ☐
- f. une mention permettant d'identifier le lot ☐
- g. le poids net.

² Sur les emballages ou les étiquettes des préparations d'édulcorants doivent figurer les indications suivantes:

- a. la dénomination «édulcorant», suivie de la dénomination du composé (p. ex. «édulcorant saccharine»);
- b. le type et la quantité des édulcorants par comprimé ou unité de conditionnement ☐
- c. le pouvoir édulcorant par rapport au sucre (saccharose), par exemple «le pouvoir édulcorant d'un comprimé correspond à celui d'un morceau de sucre (4g)»;
- d. les indications visées au 1^{er} alinéa, lettres c à g; pour les préparations d'édulcorants sous forme de comprimés, l'indication du poids net peut être remplacée par celle du nombre de comprimés par emballage unitaire.

³ Si les additifs et préparations d'additifs sont remis en tant que tels à des utilisateurs intermédiaires, les indications ci-après doivent figurer sur l'emballage, l'étiquette, la notice d'accompagnement ou sur une déclaration écrite fournie à chaque destinataire:

- a. une indication spécifiant les denrées alimentaires auxquelles ils peuvent être ajoutés;
- b. les composants, conformément à la dénomination établie, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale; pour les additifs, il y a lieu de mentionner la dénomination spécifique et le numéro E;
- c. le cas échéant, les conditions particulières de conservation et d'utilisation ☐
- d. les indications au sens du 1^{er} alinéa, lettres c à g;
- e. toutes les informations nécessaires au respect des limitations quantitatives s'appliquant aux additifs et aux ingrédients dans le produit fini.

...la Loi sur les toxiques (LTox)

Art. 15 LTox Emballages et récipients

¹ Les emballages et les récipients des toxiques doivent être confectionnés, désignés et caractérisés de manière à exclure dans la mesure du possible la mise en danger de la vie ou de la santé, en évitant notamment toute confusion avec des denrées alimentaires, d'autres substances ou des médicaments.

² Les inscriptions figurant sur les emballages et les récipients dans lesquels sont fournis les toxiques doivent indiquer:

- a. La nature du toxique;
- b. Suivant le danger que présente le toxique, sa teneur en pour-cent ☐
- c. La classe du toxique;
- d. Les modes d'emploi non admis ☐
- e. Les mesures de protection à prendre lors de l'emploi du toxique ☐
- f. Suivant le danger que présente le toxique, les mesures de premiers secours en cas d'intoxication
- g. Le vendeur, le fabricant ou l'importateur.

³ En outre, les toxiques des classes 1 à 3 seront caractérisés par une couleur, une odeur particulière ou par un goût repoussant, lorsque c'est nécessaire et possible en considération de leurs propriétés chimiques et de leur emploi.

⁴ Pourvu que la protection de la vie ou de la santé ne soit pas compromise, le Conseil fédéral peut assouplir les obligations imposées par les alinéas 1 à 3 pour certaines formes du commerce ou pour le commerce de certains toxiques, notamment pour les opérations qui ont lieu soit à l'intérieur des entreprises de l'industrie chimique, du commerce de gros des produits chimiques et des entreprises utilisant ces produits en grande quantité, soit dans leurs relations entre elles, lorsque les travailleurs de ces entreprises sont assurés auprès de la Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents en vertu de la loi fédérale du 20 mars 1981 sur l'assurance-accidents.

...l'Ordonnance sur les toxiques (OTox)

Art. 42 OTox Emballages et récipients (Principe)

¹ Les toxiques doivent être mis dans le commerce dans des emballages et des récipients empêchant autant que possible qu'ils ne s'en échappent.

² Les emballages et les récipients ne doivent créer aucune confusion avec des denrées alimentaires, des fourrages, d'autres substances et produits non toxiques ou des médicaments – sont notamment interdits les emballages utilisés habituellement pour les denrées alimentaires et les médicaments.

³ Les emballages et les récipients doivent être choisis de manière qu'on ne soit pas porté, lorsqu'ils sont vides, à les utiliser pour conserver des substances non toxiques, notamment des denrées alimentaires et des médicaments.

⁴ L'emballage, la caractérisation et les inscriptions des toxiques importés de l'étranger doivent être conformes aux prescriptions suisses. Le destinataire direct, l'importateur ou le déclarant est responsable de cette conformité.

⁵ Si, pour des raisons techniques, il est impossible ou très difficile d'appliquer les prescriptions de la présente section, l'Office peut admettre des exceptions. Cette règle s'applique notamment aux toxiques qui doivent faire l'objet de nouvelles désignations et inscriptions en Suisse.

⁶ En sus des présentes prescriptions, l'ordonnance du Département fédéral de l'intérieur du 3 mai 1967 complétée par celle du 26 juin 1995 concernant les bombes aérosols (OBA) est applicable aux toxiques vendus sous cette forme.

⁷ Après avoir consulté les milieux spécialisés intéressés et la CNA, le Département établit des recommandations concernant les emballages et les récipients.

Art. 43 OTox Nature des emballages et des récipients

¹ Les emballages et les récipients doivent être constitués de matériaux étanches qui ne puissent pas être attaqués par leur contenu. Leur fermeture doit être hermétique et, si le contenu n'est pas destiné à être utilisé en une seule fois, il faut pouvoir le refermer.

² Pour les toxiques des classes 1 et 2, les sacs ne sont autorisés que s'ils sont étanches aux liquides et résistants. L'Office peut autoriser des exceptions pour les produits antiparasitaires en emballages d'origine dont le poids ne dépasse pas 1,5 kg.

³ Les toxiques liquides des classes 1 à 3 ne peuvent être conservés et fournis que dans les récipients ci-après lorsque la quantité ne dépasse pas un litre:

- a. Bouteilles rondes d'un côté et à trois, cinq ou sept faces de l'autre, en verre ou en plastique cannelé, de couleur verte□
- b. Récipients en métal.

⁴ Pour les toxiques liquides, on utilisera un récipient à fermeture à vis. Les fermetures ayant la même efficacité sont admises. Les bonbonnes sans fermeture à vis doivent être munies d'un bouchon en parfait état, empêchant les fuites ou l'évaporation□ le bouchon doit être fixé à la bonbonne. Il n'est pas permis d'utiliser les fermetures mécaniques et les fermetures couronne usuelles pour les bouteilles de denrées alimentaires.

⁵ Les boîtes, les seaux et les bidons munis de couvercles à pression sont admis pour les peintures, les encres d'imprimerie, les colles et autres produits semblables ainsi que leurs matières auxiliaires. Lorsque le récipient a une capacité de 5 litres ou plus, les couvercles à pression doivent être assurés en moyen de pinces, de colliers de serrage, de bandes collantes ou d'une autre manière.

Art. 44 OTox Caractérisation et inscriptions

¹ Les emballages et les récipients doivent être caractérisés par une bande de couleur et porter les indications prescrites.

² La bande de couleur se détachera distinctement du reste de l'emballage et l'inscription qu'elle porte doit être bien visible. Les inscriptions devront rester bien visibles si le toxique est utilisé normalement.

³ Lorsqu'un toxique est livré à l'utilisateur dans un double emballage, par exemple tube dans une boîte en carton, bouteille de verre dans une enveloppe de protection, l'emballage extérieur doit aussi porter la bande de couleur et les inscriptions prescrites. Sont exceptés les cartons d'expédition, s'ils ne sont pas utilisés pour l'exposition et la vente, et les emballages transparents qui permettent de voir entièrement la bande de couleur et de lire toutes les inscriptions sur l'emballage intérieur.

⁴ Les emballages et les récipients de toxiques qui sont remis comme échantillons gratuits ou à titre d'essai doivent porter les mêmes caractéristiques et inscriptions que les emballages d'origine.

⁵ Lorsque, pour des raisons techniques, il n'est pas possible d'apposer la bande de couleur sur les récipients de plus de 50 l, l'Office peut permettre que l'on indique uniquement la dénomination chimique ou le nom commercial usuel du toxique. Pour les toxiques des classes 1 et 2, il faudra dans chaque cas apposer de manière bien visible la mention "□poison□" ainsi que le symbole de la tête de mort.

⁶ Pour les produits destinés exclusivement à l'artisanat, à l'industrie et à des fins scientifiques, le Département peut admettre un autre procédé de caractérisation à condition qu'il soit équivalent.

© Association suisse des droguistes, Bienne

Tous droits réservés. Sans autorisation de l'éditeur, sont interdites la reproduction de tout ou partie du "fil conducteur pour le contrôle personnel de la droguerie", toute restitution par des moyens phototechniques, la traduction et l'introduction dans un système électronique.