

Caisse Nationale de l'Assurance Maladie

des Travailleurs Salariés

Sécurité Sociale

Circulaire CNAMTS

Date :

28/07/97

Origine :

DRP

MME et MM. les Directeurs
des Caisses Régionales d'Assurance Maladie

MM. les Directeurs
des Caisses Générales de Sécurité Sociale

Réf. :

DRP n° 29/97

Plan de classement :

24

Objet :

Classement des établissements sous les codes risque suivants :

51.3 CA " Commerce en gros de viandes de boucherie "

15.1 AB " Abattage de bétail "

15.1 AC " Découpe de viandes "

Pièces jointes :

--	--

Liens :

Date d'effet : immédiate

Date de Réponse :

Dossier suivi par : J.P LIOT J. LEONCIA

Téléphone : 01.45.38.60.02 01.45.38.60.36

@

Direction des Risques Professionnels

MME et MM. les Directeurs
des Caisses Régionales d'Assurance Maladie

28/07/97

Origine : MM. les Directeurs
DRP des Caisses Générales de Sécurité Sociale

N/Réf. : DARP - SRR - JAL/LL - DRP n° 29/97 TAPR 140

Affaire suivie par Josiane LEONCIA - ☎ 01 45 38 60 36
Jean-Paul LIOT - ☎ 01 45 38 60 02

Objet : Classement des établissements sous les codes risque : 51.3 CA “ Commerce de gros de viandes de boucherie ”, 15.1 AB “ Abattage de bétail ”, 15.1 AC “ Découpe de viandes ”.

Les travaux menés dans le cadre de l'approche participative par branche “ Filière viande de boucherie ” ont fait ressortir l'existence d'interprétations différentes en matière de classement des établissements sous les codes risque relatifs au tarif des cotisations d'accidents du travail et maladies professionnelles des industries et commerces de l'alimentation (CTN 11).

51.3 CA “ Commerce de gros de viandes de boucherie ”.
15.1 AB “ Abattage de bétail ”
15.1 AC “ Découpe de viandes ”.

Le rapprochement de ces codes risque des numéros correspondants de la nomenclature d'activités française (NAF) permet d'obtenir les définitions suivantes :

Les numéros de risque 15.AB “ Abattage de bétail ” et 15.1 AC “ Découpe de viandes ” font référence au numéro de la NAF 15.1 A concernant la production de viandes.

Cette rubrique comprend la transformation des viandes et abats de boucherie destinés à la consommation humaine et notamment :

- l'abattage et la dépouille des animaux de boucherie
- la découpe des carcasses en quartiers, puis en morceaux
- la préparation des abats
- la production de peaux dépouillées brutes et de laine de délainage
- la fonte du saindoux et des graisses similaires
- la transformation des déchets d'abattage et la production de farine de viandes ou d'os.

Relèvent également de cette classe 15.1 A, les unités qui achètent des animaux vivants et vendent les carcasses après les avoir fait abattre.

Le code risque 51.3 CA " Commerce de gros de viandes de boucherie " fait référence au 51.3 C de la NAF de même libellé.

Cette rubrique s'intègre dans le groupe 51 de la NAF " Commerces de gros et intermédiaires de commerce " où il est précisé que les commerces de gros agissent pour compte propre en achetant des produits pour les revendre (sans transformation significative) à des détaillants, des usagers industriels et commerciaux, des collectivités et des utilisateurs professionnels ou à d'autres grossistes et intermédiaires.

Sont toutefois comprises dans ce groupe, les activités usuelles associées au commerce telles que le tri, le classement, le fractionnement, le reconditionnement, l'entreposage et la livraison.

Par ailleurs, il est précisé que la rubrique 51.3 CA ne comprend pas la production de viandes de boucherie notamment l'activité consistant à acheter des animaux vivants, faire abattre par un tiers et vendre en carcasses ou en parts.

En conséquence, les principes à respecter lors des opérations de classement des établissements sont les suivants :

- lorsqu'un établissement possède un atelier de découpe ou un atelier d'abattage, il doit obligatoirement être classé dans la production de viandes de boucherie, c'est à dire sous l'un des deux numéros de codes risque 15.1 AB " Abattage du bétail " ou 15.1 AC " Découpe de viandes ".
- lorsqu'un établissement effectue ces 2 activités (abattage de bétail et découpe de viandes) le choix entre ces 2 codes se fait selon le critère de l'activité principale qui est celle exercée par le plus grand nombre des salariés.

Un établissement ne se classe sous le risque 51.3 CA " commerce de gros des viandes de boucherie " que s'il ne possède ni atelier d'abattage ni atelier de découpe. Son activité sera essentiellement commerciale, avec du stockage et de la livraison.

Il est bon de rappeler que l'activité d'abattage ou l'activité de découpe est soumise à autorisation de la part des services vétérinaires qui délivrent un agrément. On peut donc se rapprocher des services vétérinaires pour connaître les agréments délivrés (qui précisent abattage ou découpe).

L'activité de commerce de gros de viandes de boucherie est soumise également à un agrément des services vétérinaires pour le stockage et le transport des marchandises.

Je vous serais obligé de bien vouloir tenir compte de ces règles lors du classement des établissements nouveaux et de revoir éventuellement le classement des établissements anciens dès la tarification 1998.

Je vous saurais gré de bien vouloir me faire part des éventuelles difficultés que vous pourriez rencontrer lors de l'application des présentes instruction.

Pour le Directeur,
Le Directeur
des Risques Professionnels

Gilles EVRARD