

Commission paritaire de l'industrie alimentaire

**CCT du 30 juin 2010 concernant
le contrat de travail et d'entreprise – Détachement temporaire**

Chapitre I. - Compétence

Art. 1. Champ d'application

Neerlegging-Dépôt: 01/07/2010
Regist.-Enregistr.: 13/07/2010
N°: 100472/CO/118

La présente convention collective de travail est applicable à :

1. Toute personne en nom propre ou morale qui exploite un établissement ayant les activités suivantes :

- produits de la viande, autres produits d'origine animale et plats pré-parés à base de viande comme visés à l'article 2, a), b) et c) de la Directive 92/05/CEE;
- viande comme visée aux articles suivants: article 2 a) de la Directive 64/433/CEE; article 2 de la Directive 71/118/CEE; article 2 de la Directive 72/461/CEE; article 2 de la Directive 72/462/CEE; article 2 points 1 et 2 de la Directive 91/495/CEE;
- viande hachée et préparée comme visée à l'article 2, point 2), a) et b) de la Directive 94/65/CEE.

Cette personne en nom propre ou morale est dénommée ci-dessous "l'exploitant".

2. Toute personne en nom propre ou morale qui se trouve dans un établissement, tel que visé à l'article 1er, 1 pour y exercer une activité exclusive la mettant en contact direct avec les produits tels que repris à l'article 1er, 1.

3. Toute personne en nom propre ou morale qui se trouve dans un établissement en qualité d'employeur, dénommée ci-après "l'entrepreneur".

Sont des exemples de tels produits de viande : conserves de viande, saucissons, salaisons, viandes fumées, dérivés de viande, ateliers de découpage de viande, fondoirs de graisse, boyauderies, y compris le travail et la manutention des boyaux crus, secs, leur calibrage et collage, abattoirs, tueries de volaille, conserves de volaille.

Chapitre II - Contrat de travail et d'entreprise

Art. 2. § 1. L'exploitant de l'établissement s'oblige à occuper dans les liens d'un contrat de travail toute personne exécutant chez lui un travail la mettant en contact direct avec des produits tels que définis à l'article 1 pour les activités reprises audit article 1, sous réserve de l'exception prévue à l'article 3.

Ce contrat de travail doit être établi par écrit pour chaque travailleur individuellement, au plus tard au moment où le travailleur entre en service.

§ 2. Une copie de chaque contrat de travail, visé au §1, se trouve, pour information, au lieu du travail effectif.

8

Art. 3. § 1. Des personnes peuvent exécuter un travail aux conditions suivantes au sein d'un établissement, tel que visé à l'article 1, sans être liées à l'exploitant par un contrat de travail, tel que visé à l'article 2 :

1. Se trouvent, pour information, dans le but de faciliter les contrôles des fonctionnaires compétents au lieu où les documents sociaux doivent être conservés ou au lieu de l'emploi effectif, si le lieu où les documents sociaux sont tenus n'est pas le lieu de l'emploi effectif :

A. une copie du contrat d'entreprise comme repris en annexe de cette convention collective de travail conclue entre l'exploitant et l'entrepreneur;

B.

➤ Au cas où l'entrepreneur comme individu est seul responsable de l'exécution du contrat d'entreprise, une copie de toutes pièces relatives à l'assujettissement à la sécurité sociale pour indépendants ainsi qu'une copie de toutes les autres formalités obligatoires à respecter pour exercer une activité indépendante (e.a. affiliation à une caisse d'assurances sociales pour indépendants, inscription à la banque-carrefour des entreprises, être en possession d'un numéro de TVA, se mettre en ordre avec le CODEX);

➤ Au cas où l'entrepreneur, est responsable de l'exécution du contrat d'entreprise, avec ses propres travailleurs, à côté des documents repris sous B, 1er tiret, une preuve de paiement et la déclaration ONSS pour les trimestres au cours desquels lesdits travailleurs sont occupés dans l'entreprise.

C. L'exploitant doit être en ordre avec la réglementation.

2. A tout moment de présence au sein de l'entreprise de l'exploitant, l'entrepreneur et ses éventuels travailleurs désignés au §1, 1 de cet article doivent pouvoir se faire connaître au moyen d'une fiche d'identité émanant de l'entrepreneur, avec mention obligatoire de :

➤ nom, adresse et numéro d'affiliation de l'entrepreneur auprès de sa caisse d'assurances pour indépendants;

➤ nom et adresse de l'entreprise de l'entrepreneur au cas où ce dernier travaille avec des travailleurs, ainsi que le numéro ONSS;

➤ nom de celui qui est occupé.

§ 2. Toutes les dispositions relatives aux conditions de travail et de rémunération qui seraient normalement applicables si la personne occupée exécutait un travail dans le cadre d'un contrat de travail sont applicables à l'exploitant qui fait appel à un entrepreneur non agréé comme visé à l'article 7, et qui ne peut produire les pièces exigées, comme prévues au § 1, point 1 de cet article, dans les délais fixés par la loi.

§ 3. Le § 2 de cet article n'est pas d'application si l'exploitant fait appel à un entrepreneur reconnu par la Commission d'enregistrement prévue à l'article 7.

Art. 4. § 1. Dans le cadre de l'article 3 ,§1, 1, B, 2ème tiret, une personne respon-

K

sable (identifiable sur la fiche) doit toujours se trouver dans l'entreprise de l'exploitant. Cette personne représente l'entrepreneur vis-à-vis de l'exploitant, de sorte qu'il n'y ait pas de concertation directe entre les travailleurs de l'entrepreneur et ceux de l'exploitant.

Tous les contacts et toute concertation concernant le travail se produisent avec l'entrepreneur lui-même ou avec la personne responsable désignée par lui.

Si l'entrepreneur occupe des travailleurs prestant chez l'exploitant, cet exploitant donnera ses instructions de travail au responsable de l'entrepreneur. C'est l'entrepreneur qui doit lui-même donner les instructions à ses propres travailleurs. L'entrepreneur reste responsable de son personnel et est, dès lors, aussi tenu de lui fournir les instructions utiles.

Lorsque les prestations sont fournies par l'entrepreneur en tant qu'individu comme prévu à l'article 3, §, 1, B, 1er tiret, celui-ci pourra fournir ses prestations de façon indépendante. Les contacts et la concertation concernant le travail ont lieu directement entre l'exploitant et l'entrepreneur concerné.

§ 2. Toutes les dispositions relatives aux conditions de travail et de rémunération, qui seraient normalement applicables si le travailleur exécutait un travail dans le cadre d'un contrat de travail avec l'exploitant sont d'application s'il n'est pas satisfait au §1 de cet article et qu'il existait une relation d'autorité de fait avec l'exploitant.

Chapitre III - Détachement

Art. 5. § 1. Au cas où l'établissement, visé à l'article 1, occupe des travailleurs détachés temporairement (càd. ceux qui exécutent un travail salarié sur le territoire d'un Etat membre de l'Union Européenne, pour une entreprise à laquelle ils sont normalement liés et qui sont détachés par cette entreprise sur le territoire belge aux fins d'y exécuter un travail, pour le compte de ladite entreprise), l'exploitant de l'établissement, telle que repris à l'article 1, doit tenir les pièces suivantes relatives à ces travailleurs détachés, pour information, au lieu de l'emploi effectif:

1. une copie du contrat de travail avec l'employeur détachant;
2. une copie de la preuve de détachement, cela signifie
 - un formulaire E 101;
 - un formulaire E 102 en cas de prolongement du détachement;
 - une autorisation du Ministère de la Prévoyance Sociale en cas de prolongation exceptionnelle sur base de l'article 17 du Règlement 1408/71;
3. une copie du certificat de domiciliation ou une copie de la carte d'identité;

Ces pièces peuvent être remplacées par une copie de l'accusé de réception Limosa-1 pour chaque travailleur.

§ 2. Le travailleur détaché doit pouvoir se faire identifier à tout moment lorsqu'il est présent dans l'entreprise, au moyen d'une fiche d'identité, émanant de l'entrepreneur, avec mention obligatoire de :

- nom et adresse de l'entrepreneur;
- nom et adresse du travailleur détaché.

§ 3. Toutes les dispositions relatives aux conditions de travail et de rémunération, qui seraient normalement applicables si le travailleur exécutait un travail dans le cadre d'un contrat de travail, sont applicables à l'exploitant qui fait appel à un entrepreneur étranger non agréé, comme visé au à l'article 1, points 1, 2 et 3, et qui ne peut produire les pièces prévues à l'article 5 dans les délais prévus par la loi.

§ 4. Le § 3 de cet article n'est pas d'application si l'exploitant fait appel à un entrepreneur reconnu par par la Commission d'enregistrement visée à l'article 7.

Chapitre IV - Dispositions communes

Art. 6. L'entrepreneur s'engage à communiquer chaque jour à l'exploitant, au plus tard au début de la prestation, sa propre présence et celle de ses travailleurs, en vue de la tenue par l'exploitant d'une liste journalière des présences de l'entrepreneur et de ses travailleurs qui sont ou seront en contact avec des produits de la viande, autres produits d'origine animale et plats préparés à base de viande, viande hachée et préparations de viandes. L'exploitant conservera cette liste de présence durant 1 an après la date de rédaction de chaque liste de présence.

L'exploitant de l'établissement, visé à l'article 1, établit par an une liste de tous les indépendants qui exécutent un travail au sein de l'établissement, une liste de tous les détachés, une liste des entrepreneurs et travailleurs de ces entrepreneurs. Il transmet ces listes au Président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire (Service public fédéral - Emploi, Travail et Concertation sociale, rue Ernest Blerot 1, à 1070 Bruxelles).

Art. 7. Il est enjoint aux parties à cette convention collective de travail et à toutes les institutions qui sont concernées par le contrôle du fonctionnement des établissements tels que visés à l'article 1, de signaler chaque infraction ou différend à la Commission d'Enregistrement créée au sein de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire. Cette Commission d'Enregistrement est notamment compétente pour :

- 1) la reconnaissance des entrepreneurs, comme prévu à l'article 3 §2 et §3 et à l'article 5 §3 et §4,
- 2) l'émission d'avis concernant cette convention collective de travail,
- 3) l'explication de cette convention collective de travail,
- 4) la proposition, à la commission paritaire, de compléments à cette convention collective,

5) l'audition de l'Inspection des Lois Sociales et autres instances de contrôle si ces dernières y consentent.

Art. 8. Conditions de travail et de rémunération des travailleurs de l'entrepreneur

Les conditions de travail et de rémunération valant pour la Commission Paritaire de l'industrie alimentaire sont applicables aux travailleurs de l'entrepreneur tel que visé à l'article 1 de la présente convention collective de travail durant l'exécution du contrat d'entreprise.

Art. 9. La Commission d'Enregistrement, citée à l'article 7, rédige un rapport d'évaluation concernant le suivi de la convention collective de travail et rapporte à ce sujet à la Commission Paritaire de l'industrie alimentaire et ce tous les 6 mois à partir de l'entrée en vigueur de la présente convention collective de travail

Art. 10. Cette convention collective de travail est conclue pour une durée déterminée.

Elle entre en vigueur le 1er juillet 2010 et cesse d'être en vigueur le 31 décembre 2010. Elle peut être dénoncée par chacune des parties moyennant un préavis de 3 mois signifié par lettre recommandée envoyée par la poste au Président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations qui y sont représentées.

Annexe I

MODELE DE CONTRAT D'ENTREPRISE

Entre : la personne en nom propre ou personne morale....., dont le siège est sis à....., au....., inscrite au R.C. de.....sous le numéro....., représentée à la présente convention par.....dénommée ci-après "l'exploitant",

et : soit :

la société....., dont le siège est sis à....., au ? ?....., inscrite au R.C. de.....sous le numéro....., inscrite à la T.V.A. sous le numéro....., représentée à la présente convention par.....dénommée ci-après "l'entrepreneur",

soit :

Mr./Mme....., indépendant, domicilié(e) à....., inscrit(e) au R.C. de..... sous le numéro....., inscrit(e) à la T.V.A. sous le numéro.....dénommé(e) ci-après "l'entrepreneur",

est convenu ce qui suit :

Explication préliminaire

L'exploitant ne dispose pas ou pas assez du personnel propre avec la formation, la qualification et l'expérience requises pour l'exécution des tâches qui sont confiées par l'exploitant à l'entrepreneur sur base de la présente convention. C'est la raison pour laquelle l'exploitant souhaite faire appel à l'entrepreneur pour ce travail.

La présente convention régleme la collaboration des parties. Elle s'appuie sur la convention collective de travail du **30 juin 2010** de l'industrie de la transformation de la viande et sur les directives de la Commission d'Enregistrement qui a été créée pour l'industrie de la viande au sein de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire

1. Mission

1. L'exploitant confie les activités suivantes à l'entrepreneur, qui accepte :

.....
.....

L'entrepreneur ne peut faire appel au personnel de l'exploitant pour l'exécution de ces travaux.

2. L'entrepreneur reconnaît que la qualité du façonnage prime sur la quantité étant donné que la viande préparée est un produit noble devant satisfaire aux exigences de qualité demandées par le donneur d'ordre.

L'entrepreneur s'engage donc aussi à atteindre les hautes exigences de qualité de l'exploitant dans le cadre de l'exécution de la présente convention

3. La mise au point concrète de la mission confiée à l'entrepreneur fera l'objet d'accords périodiques entre les deux parties.

2. Prescriptions concernant l'hygiène

1. L'entrepreneur doit toujours, pour chaque personne à laquelle il recourt pour l'exécution de la présente convention, produire un document établissant que, sur le plan médical, il n'y a aucune contre-indication à ce que cette personne soit mise en contact avec des produits de la viande destinée à la consommation, d'autres produits d'origine animale et des plats préparés à base de viande, de la viande hachée et préparée. Ce document ne peut dépasser la période de validité d'un an.

2. L'entrepreneur s'engage à respecter les prescriptions suivantes en matière d'hygiène en ce qui le concerne, et pour ses éventuels travailleurs, dans la mesure où ils sont concernés par des prestations effectuées en exécution de la présente convention :

- porter les moyens de protection individuelle en vue d'éviter les lésions résultant de coupures ou de glissades;
- utiliser du matériel répondant aux normes de sécurité et bien entretenu;
- porter des vêtements propres et nettoyés tous les jours;
- ne pas fumer et ne pas consommer de boissons alcoolisées sur les lieux de travail;
- laver les mains en profondeur après chaque usage des toilettes, après contact avec de la viande crue et après chaque repas;
- nettoyer immédiatement les petites blessures avec de l'eau et désinfecter.

3. Les parties conviennent expressément qu'elles suivront strictement les directives particulières éventuelles de la Commission d'Enregistrement instituée, pour l'industrie de la viande, au sein de la Commission Paritaire de l'industrie alimentaire. Elles reconnaissent que ces directives font partie intégrante de la présente convention.

3. Lieu et exécution de la mission

L'entrepreneur et ses éventuels travailleurs exécuteront leur travail à un endroit à distinguer de celui de travailleurs éventuels de l'exploitant, sans que cela doive cependant se passer dans un espace particulier.

L'entrepreneur est personnellement responsable du suivi des affaires relatif à l'endroit où la présente convention est exécutée. Il est aussi tenu d'observer les prescriptions concernant l'hygiène découlant de cet endroit et d'utiliser efficacement les équipements sanitaires qui doivent permettre d'observer ces prescriptions.

4. Travailleurs de l'entrepreneur

L'entrepreneur qui fait appel à des travailleurs pour l'exécution de la présente convention, occupera uniquement des personnes sur base de leurs connaissances professionnelles, de leur efficacité et de leur assiduité au travail.

L'entrepreneur s'engage à conserver une liste de présence journalière reprenant

tous ceux qui ont été en contact avec de la viande et des produits de la viande, d'autres produits d'origine animale et plats préparés à base de viande, de la viande hachée et préparée et d'en procurer à l'exploitant, chaque jour, une copie.

Lorsque l'entrepreneur a chargé un ou plusieurs de ses travailleurs de l'exécution de la présente convention, leurs prestations doivent être dirigées et contrôlées de manière permanente par un responsable de l'entrepreneur. Le nom du responsable doit être communiqué à l'exploitant. En aucune façon, l'exploitant ne dispose, à l'égard des travailleurs de l'entrepreneur, sous une forme ou sous une autre, de l'autorité patronale, si bien qu'il ne peut leur donner ni instructions ni ordres, ni exercer sur eux contrôle ou surveillance.

5. Obligations en matière de législation sociale et d'occupation du personnel

L'entrepreneur s'engage à respecter toutes les obligations en matière d'occupation de travailleurs. Sont notamment considérées comme obligations (cette liste n'est pas limitative) :

- déclaration à Dimona ou à Limosa de tous les travailleurs;
- la communication d'un extrait du registre du personnel au personnel occupé en différents endroits (ledit document individuel);
- la rédaction et l'adaptation du règlement de travail;
- la fourniture de vêtements de travail obligatoires;
- l'affiliation à une compagnie d'assurances pour les accidents du travail;
- l'affiliation à un service médical interentreprises;
- l'affiliation à une caisse de vacances annuelles;
- l'affiliation à une caisse d'allocations familiales;
- la délivrance des comptes individuels;
- la rédaction de contrats de travail à temps partiel et de contrats d'étudiants écrits;
- la possession d'autorisations de travail en ce qui concerne l'occupation de travailleurs étrangers;
- la possession des documents "E" nécessaires en application de la Directive 1408/71;
- la déclaration et le versement de cotisations de sécurité sociale au fonds de sécurité d'existence;
- le paiement du précompte professionnel et la délivrance des fiches individuelles.

L'entrepreneur sera tenu de remettre une copie des pièces, telles que visées à l'article 3, §1, 1 B, 1er alinéa et article 5, § 1, 1 à 3 de la convention collective de travail du **30 juin 2010** pour l'industrie de la transformation de la viande à l'exploitant ou bien une attestation de la Commission d'Enregistrement pas plus ancienne qu'un trimestre avant l'exécution de la présente convention et donc avant le début du travail.

A défaut de la totalité ou d'une partie des informations reprises ci-dessus endéans le délai fixé, le début des travaux tels que visés à l'article 1 de la présente convention sera reporté jusqu'à ce que ladite information soit fournie entièrement et n'entraînera aucun paiement de l'exploitant à l'égard de l'entrepreneur.

Au cours des travaux visés à l'article 1, l'entrepreneur fournira à l'exploitant lors de l'entrée en service d'un nouveau travailleur, au plus tard le premier jour de travail,

une copie de l'inscription dans le registre du personnel, des (éventuels) documents E 101 ou E 102 et des (éventuelles) autorisations de travail. En cas de défaut desdites copies, le travailleur concerné ne pourra pas pénétrer sur le terrain de l'entreprise de l'exploitant jusqu'à ce que ces copies soient transmises

L'entrepreneur transmettra immédiatement à la Commission d'Enregistrement ou à l'exploitant une copie de la déclaration et les preuves de paiement lors de chaque déclaration et paiement des cotisations de sécurité sociale, du précompte professionnel, et de la TVA. En ce qui concerne les entrepreneurs non reconnus, les travaux visés à l'article 1 seront immédiatement suspendus jusqu'à ce que lesdites preuves soient communiquées, en cas de défaut des copies dans les 5 jours après la déclaration ou le paiement. L'exploitant n'exécutera aucun paiement à l'égard de l'entrepreneur. L'article 3, § 2 ou l'article 5, § 3 entrent en vigueur si les conditions de ces articles sont remplies.

L'exploitant se réserve le droit de vérifier à tout moment si les travailleurs de l'entrepreneur sont inscrits au registre du personnel et si les retenues relatives aux cotisations de sécurité sociale et précompte professionnel sont effectuées pour chaque travailleur. Au cas où ces obligations ne sont pas respectées pour un ou plusieurs travailleurs, l'exploitant peut immédiatement faire renvoyer ces travailleurs du terrain de l'usine de l'exploitant par un des responsables de l'entrepreneur. L'entrepreneur s'engage à verser une indemnité de dédommagement forfaitaire de.....EUR à l'exploitant par renvoi dans les 5 jours qui suivent le renvoi.

L'entrepreneur s'engage à informer immédiatement l'exploitant de toute mise en demeure par l'Inspection sociale, l'ONSS et l'administration fiscale en ce qui concerne l'occupation de son personnel. Tous les travaux visés à l'article 1 seront immédiatement suspendus à partir de la prise de connaissance par l'exploitant du défaut de ladite notification au plus tard le jour après la mise en demeure

L'exploitant a le droit de suspendre l'exécution de la présente convention pour une durée déterminée ou indéterminée à partir de la prise de connaissance.

L'exploitant se réserve le droit de récupérer auprès de l'entrepreneur tout dommage qu'il encourt suite à la non-observation de ce contrat.

6. Prix convenu et facturation

L'exploitant est redevable à l'entrepreneur du montant suivant comme prix et facturation convenus pour l'exécution de la présente convention :

.....
.....

Le prix convenu est facturé chaque semaine, en conformité avec les prescrits légaux et réglementaires en vigueur. Une facture qui ne répond pas aux prescrits relatifs à la T.V.A. n'est pas payée.

Le paiement intervient endéans les..... Il peut intervenir soit par versement, soit par virement sur le compte n°.....-.....-.....

7. Autres activités et obligations de discrétions

L'entrepreneur peut, en toute bonne foi, exécuter des missions semblables pour d'autres donneurs d'ordre pendant la durée de la présente convention.

L'entrepreneur s'engage toutefois à une discrétion totale en ce qui concerne l'identité des clients de l'exploitant, la quantité des produits préparés ainsi que l'état général des affaires de l'exploitant, tout ceci eu égard à la forte concurrence sur le marché.

8. Durée et fin de la convention

La présente convention est conclue pour.....

Chacune des parties peut y mettre fin à tout moment au moyen d'une lettre recommandée adressée à l'autre partie moyennant le respect d'un délai de préavis de quatorze jours calendriers, sauf motifs graves. La lettre de préavis prend cours le premier jour ouvrable après son expédition.

9. Juridiction compétente

Seuls les tribunaux du lieu du siège social du donneur d'ordre seront compétents en cas de différends découlant de la présente convention.

Fait à.....le.....en deux exemplaires, dont un destiné au donneur d'ordre, un à l'entrepreneur. Une copie peut être demandée par la Commission d'Enregistrement créée au sein de la commission paritaire et dont il est question dans la convention collective de travail du **30 juin 2010** si cette Commission l'estime nécessaire.

Pour le donneur d'ordre,

Pour l'entrepreneur,

Annexe II.

I. Prescriptions à observer en rapport avec sa sécurité du travail

1. Protection individuelle

Le désosseur et quiconque traite de la viande fraîche est obligé de porter la protection individuelle adéquate pour prévenir les blessures suite à des coupures ou à des glissades.

Ces moyens de protection individuelle sont personnels, ce qui veut dire que chaque désosseur et quiconque traite de la viande fraîche dispose de ses moyens de protection individuelle et en est responsable.

➤ Blessures causées par un objet pointu et coupures :

- gants en cotte de mailles ou gants possédant des propriétés comparables: sûrement pour le désossement;
- protection du poignet: p. ex. poignet en cuir, manchette en plastique le long de la face intérieure du bras;
- tablier en cotte de mailles: éventuellement à porter en dessous du classique tablier en plastique.

➤ Glissades - chutes :

- des bottes munies de semelles antidérapantes sont portées.

2. Matériel – machines

- Les couteaux utilisés sont aiguisés correctement (force moindre nécessaire) et ont une poignée présentant toutes les garanties de sécurité;
- les couteaux sont rangés soigneusement;
- les machines sont arrêtées lors de l'entretien et du nettoyage;
- après un entretien des machines, les couteaux sont à nouveau immédiatement remontés (il ne faut pas les laisser traîner);
- les parties coupantes et/ou dangereuses sont tout à fait isolées.

3. Hygiène

- Il est interdit de fumer sur les lieux de travail;
- les mains sont régulièrement lavées avec de l'eau et du savon liquide: après usage des toilettes; après contact avec de la viande crue; avant et après chaque repas.

4. Examen médical

Selon la réglementation du Ministère de la Santé Publique et les Directives européennes, les désosseurs (ainsi que tous ceux qui travaillent de la viande fraîche) doivent prouver qu'il n'y a pas d'empêchement à leur engagement dans le secteur au moyen d'une attestation médicale. Cette attestation doit être renouvelée annuellement.

II. Les prescriptions hygiéniques et sanitaires émises par l'Union Européen-ne font partie intégrante de la présente convention et doivent être strictement respectées.

Références :

88/657/CEE : Directive du Conseil du 14 décembre 1988 établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viande en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes et modifiant les Directives 64/433/CEE; 71/118/CEE et 72/462/CEE (JO L 382 du 31 décembre 1988), et modifiée par des directives ultérieures.

64/433/CEE : Directive du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intercommunautaires de viandes fraîches (JO L 121 du 29 juillet 1964), et modifiée par des directives ultérieures.

77/99/CEE : Directive du Conseil, du 21 décembre 1976, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intercommunautaires de produits à base de viande (JO L O26 31 janvier 1977), et modifiée par des directives ultérieures.

89/392/CEE : Directive du Conseil, du 14 juin 1989, concernant le rapprochement des législations des Etats membres relative aux machines (JO L 183 du 29 juin 1989), et modifiée par des directives ultérieures.

III. Gestion globale de la qualité

Les spécifications de produits et les prescriptions/instructions de qualité imposées par l'exploitant de l'établissement doivent être strictement respectées. Pour ceci, les parties se réfèrent aux instructions qui sont transmises par l'exploitant de l'établissement à l'entrepreneur, au début de chaque jour de travail ou de travail en entreprise.

Paritair Comité voor de voedingsnijverheid

Collectieve arbeidsovereenkomst van 30 juni 2010 betreffende de arbeidsovereenkomst en aanneming – tijdelijke detachering

Hoofdstuk I. – Bevoegdheid

Art. 1. Toepassingsgebied

Deze collectieve arbeidsovereenkomst is van toepassing op :

1. Elke natuurlijke of rechtspersoon die een inrichting uitbaat die ressorteert onder de volgende activiteiten :

➤ vleesproducten, andere producten van dierlijke oorsprong en kant- en klaargerechten op basis van vlees als bedoeld in artikel 2, onder a), b) en c) van de Richtlijn 92/05/EEG;

➤ vlees als bedoeld in volgende artikelen: artikel 2 onder a), van de Richtlijn 64/433/EEG; artikel 2 van Richtlijn 71/118/EEG; artikel 2 van Richtlijn 72/461/EEG; artikel 2 van de Richtlijn 72/462/EEG; artikel 2, punten 1 en 2 van de Richtlijn 91/495/EEG;

➤ gehakt vlees en vleesbereidingen, als bedoeld in artikel 2, onder punt 2), a) en b) van de Richtlijn 94/65/EEG.

Deze natuurlijke óf rechtspersoon wordt verder "de uitbater" genoemd.

2. Elke natuurlijke persoon of rechtspersoon die de inrichting in artikel 1, 1 betreedt om enige werkzaamheid uit te oefenen, waarbij er een rechtstreeks contact is met de in artikel 1, 1 gedefinieerde producten.

3. Elke natuurlijke persoon of rechtspersoon die een inrichting betreedt om hier te fungeren als werkgever, hieronder genoemd de "aannemer".

Voorbeelden van dergelijke vleesproducten zijn: vleesconserven, worsten, gezouten vlees, gerookt vlees, vleesderivaten, werkhuiden voor het uitsnijden van vlees, vetsmelterijen, darmfabrieken, bewerken en behandelingsdelen van rauwe en droge darmen, sorteren en plakken inbegrepen, slachthuizen, pluimveeslachterijen, pluimveeconserven.

Hoofdstuk II - Arbeidsovereenkomst en aannemingsovereenkomst

Art. 2. § 1. De uitbater van de inrichting verbindt er zich toe om, behoudens de in artikel 3 vermelde uitzondering, elke persoon die bij hem arbeid verricht, waarbij rechtstreeks contact met de in artikel 1 gedefinieerde producten van de in artikel 1 gedefinieerde activiteiten is, tewerk te stellen met een arbeidsovereenkomst.

Deze arbeidsovereenkomst moet voor iedere werknemer afzonderlijk schriftelijk worden vastgesteld, uiterlijk op het tijdstip waarop de werknemer in dienst treedt.

§ 2. Van elke arbeidsovereenkomst, bedoeld in § 1, ligt een kopie ter inzage op de plaats van de effectieve tewerkstelling.

Art. 3. § 1. Onder volgende voorwaarden kunnen personen die een inrichting, bedoeld in artikel 1, arbeid verrichten zonder door een arbeidsovereenkomst zoals vermeld in artikel 2 met de uitbater verbonden te zijn :

1. Op de plaats waar de sociale documenten bijgehouden worden of de plaats van de effectieve tewerkstelling indien de plaats waar de sociale documenten bijgehouden worden niet de plaats is van de effectieve tewerkstelling, ligt ter inzage ten behoeve van de met toezicht bevoegde ambtenaren :

A. een kopie van het aannemingscontract zoals gevoegd in bijlage bij deze collectieve arbeidsovereenkomst, gesloten tussen de uitbater en de aannemer;

B.

➤ in het geval de aannemer als individu en alleen instaat voor de uitvoering van het aannemingscontract, een kopie van alle stukken betreffende de onderwerping aan de sociale zekerheid voor zelfstandigen alsook van andere verplichte formaliteiten om een zelfstandige activiteit uit te oefenen (o.a. aansluiting bij een sociale verzekeringskas voor zelf-standigen, inschrijving bij de Kruispuntbank van Ondernemingen, in het bezit zijn van een BTW-nummer, het zich in regel stellen met het CODEX);

➤ in het geval de aannemer met eigen werknemers instaat voor de uitvoering van de aannemersovereenkomst, naast de documenten vermeld onder B eerste streepje, een betalingsbewijs en de aangifte van de RSZ-bijdragen voor de kwartalen gedurende dewelke de werknemers werkzaam zijn in het bedrijf.

C. De uitbater moet in orde zijn met de wetgeving.

2. Op alle momenten van de aanwezigheid in de inrichting van de uitbater, moet de aannemer en de eventueel tewerkgestelden bedoeld in §1, 1 van dit artikel, zich kenbaar kunnen maken door middel van een identiteitsfiche, af te leveren door de aannemer, met verplichte vermelding van :

➤ naam, adres en aansluitingsnummer van de aannemer bij zijn sociale verzekeringskas van zelfstandigen;

➤ naam en adres van de onderneming van de aannemer, voor het geval deze werkt met werknemers; alsook het RSZ-nummer;

➤ naam van de tewerkgestelde.

§ 2. Voor de uitbater die beroep doet op een niet geregistreerde aannemer zoals bepaald in artikel 7 en die de vereiste stukken voorzien in § 1, punt 1 van dit artikel niet kan voorleggen binnen de door de wet gestelde termijn, zijn alle bepalingen inzake loon- en arbeidsvoorwaarden van toepassing die normaliter zouden gelden wanneer de tewerkgestelde, arbeid zou verrichten in het kader van een arbeidsovereenkomst.

§ 3. De §2 van dit artikel is niet van toepassing indien de uitbater beroep doet op

een aannemer erkend door de Registratiecommissie voorzien in artikel 7.

Art. 4. § 1. In het geval artikel 3, § 1, 1, B, tweede streepje moet in de onderneming van de uitbater steeds een verantwoordelijke persoon aanwezig zijn (identificeerbaar op de fiche). Deze persoon vertegenwoordigt de aannemer tegenover de uitbater, zodat er zich geen rechtstreeks overleg voordoet tussen de eigen werknemers van de aannemer en de uitbater.

Alle contacten en het werkoverleg geschieden met de aannemer zelf of de door hem aangeduide verantwoordelijk persoon.

Als de aannemer werknemers heeft die activiteiten leveren bij de uitbater zal de uitbater de werkinstructies richten aan de verantwoordelijke van de aannemer. Het is de aannemer die zelf zijn instructies dient te geven aan de door hem tewerkgestelde werknemers. De aannemer blijft de verantwoordelijkheid dragen tegenover zijn personeel en dient dan ook aan hen de nodige instructies te geven.

Wanneer de prestaties geleverd worden door de aannemer als individu zoals vermeld in artikel 3, § 1, 1 B, eerste streepje zal deze laatste op een zelfstandige wijze zijn prestaties leveren. De contacten en het werkoverleg geschieden rechtstreeks tussen de uitbater en de betrokken aannemer.

§ 2. Indien aan § 1 van dit artikel niet voldaan is en er een feitelijke gezags-relatie zou zijn met de uitbater dan zijn alle bepalingen inzake loon- en arbeidsvoorwaarden, die normaliter zouden gelden wanneer de tewerkgestelde arbeid zou verrichten in het kader van een arbeidsovereenkomst met de uitbater van toepassing.

Hoofdstuk III - Detachering

Art. 5. § 1. Ingeval de inrichting, bedoeld in artikel 1, tijdelijk gedetacheerden (dit wil zeggen diegenen die op het grondgebied van een lidstaat van de Europese Unie werkzaamheden in loondienst verrichten voor een onderneming waarin zij normaal verbonden zijn, en door deze onderneming gedetacheerd worden op het Belgisch grondgebied ten einde aldaar voor haar rekening arbeid te verrichten) tewerk stelt, dient de uitbater van de inrichting, bedoeld in artikel 1, volgende stukken betreffende deze gedetacheerde op de plaats van de effectieve tewerkstelling ter inzage te leggen :

1. een kopie van de arbeidsovereenkomst met de uitzendende werkgever;
2. een kopie van het bewijs van detachering, dit wil zeggen
 - een E 101-formulier;
 - een E 102-formulier in geval van verlenging van de detachering;
 - toelating van het Ministerie van Sociale Voorzorg in geval van uitzonderlijke verlenging op basis van artikel 17 van de Verordening 1408/71;
3. een kopie van het woonplaatsattest of een kopie van de identiteitskaart.

g

Deze stukken kunnen vervangen worden door een kopie van het ontvangstbewijs Limosa-1 voor elke werknemer.

§ 2. Op alle momenten van zijn aanwezigheid in de inrichting, moet de gedetacheerde zich kenbaar kunnen maken door middel van een identiteitsfiche af te leveren door de aannemer, met verplichte vermelding van :

- naam en adres van de aannemer;
- naam en adres van de gedetacheerde.

§ 3. Voor de uitbater die beroep doet op een niet geregistreerde buitenlandse aannemer zoals bedoeld in Artikel 1, punten 1, 2 en 3, en die de vereiste stukken voorzien in artikel 5 niet kan voorleggen binnen de door de wet gestelde termijn, zijn alle bepalingen inzake loon- en arbeidsvoorwaarden, van toepassing die normaliter zouden gelden wanneer de tewerkgestelde, arbeid zou verrichten in het kader van een arbeidsovereenkomst.

§ 4. De § 3 van dit artikel is niet van toepassing indien de uitbater beroep doet op een aannemer erkend door de Registratiecommissie voorzien in artikel 7.

Hoofdstuk IV - Gemeenschappelijke bepalingen

Art. 6. De aannemer verbindt zich er toe uiterlijk bij de aanvang van de prestatie zijn eigen aanwezigheid en van de werknemers van hem dagelijks te melden aan de uitbater, met het oog op het bijhouden van een dagelijkse aanwezigheidslijst door de uitbater, van de aannemer en zijn werknemers die met de vleesproducten, andere producten van dierlijke oorsprong en kant- en klaargerechten op basis van vlees, gehakt vlees en vleesbereidingen in aanraking is gekomen of zal komen. De uitbater zal de aanwezigheidslijst bewaren gedurende 1 jaar na de datum van opstelling van elke aanwezigheidslijst.

De uitbater van de inrichting, bedoeld in artikel 1, stelt per jaar een lijst op van alle zelfstandigen die in de inrichting arbeid verrichten, een lijst van alle gedetacheerden, een lijst van de aannemers en de werknemers van deze aannemers. Hij maakt deze lijsten over aan de Voorzitter van het Paritair Comité voor de voedingsnijverheid (Federale Overheidsdienst – Werkgelegenheid, Arbeid en Sociaal overleg, Ernest Blerotstraat 1 te 1070 Brussel).

Art. 7. Aan de partijen bij deze collectieve arbeidsovereenkomst en aan alle instellingen die betrokken zijn bij de controle van de werking van de inrichtingen bedoeld in artikel 1, wordt aanbevolen om elke overtreding of elk geschil te melden aan de door het Paritair Comité voor de voedingsnijverheid, opgerichte Registratiecommissie. Deze Registratiecommissie is onder meer bevoegd voor

- 1) het erkennen van de aannemers zoals voorzien in artikel 3, §2 en §3 en artikel 5, §3 en §4,
- 2) het geven van adviezen omtrent deze collectieve arbeidsovereenkomst,
- 3) het uitleggen van deze collectieve arbeidsovereenkomst,
- 4) het voorleggen van aanvullingen aan deze collectieve arbeidsovereen-

2

komst aan het paritair comité,

5) het horen van de Inspectie van de Sociale wetten en andere controlerende instanties als deze laatste hiermee hun instemming betuigen.

Art. 8. Loon en arbeidsvoorwaarden van de werknemers van de aannemer.

Gedurende de uitvoering van de aannemingsovereenkomst zijn de loon- en arbeidsvoorwaarden die gelden voor het Paritair Comité voor de voedingsnijverheid van toepassing op de werknemers van de aannemer zoals bedoeld in artikel 1 van deze collectieve arbeidsovereenkomst.

Art. 9. De in artikel 7 vermelde Registratiecommissie maakt een evaluatie-rapport op, inzake de opvolging van de collectieve arbeidsovereenkomst, en brengt ze hierover een verslag uit op het Paritair Comité van de voedingsnijverheid en dit om de 6 maanden na de inwerkingtreding van deze collectieve arbeidsovereenkomst.

Art. 10. Deze collectieve arbeidsovereenkomst wordt voor bepaalde tijd gesloten.

Zij heeft uitwerking met ingang van 1 juli 2010 en houdt op van kracht te zijn op 31 december 2010. Zij kan opgezegd worden door één van de partijen, mits een opzegging van 3 maanden betekend bij een ter post aangetekende brief gericht aan de Voorzitter van het Paritair Comité voor de voedingsnijverheid en aan de erin vertegenwoordigde organisaties.

Bijlage I -

MODEL VAN AANNEMINGSOVEREENKOMST

Tussen : de natuurlijke of rechtspersoon,, met zetel te, aan de, ingeschreven in het H.R. teonder nummer, ingeschreven bij de B.T.W.-administratie onder het nummer voor deze overeenkomst vertegenwoordigd door hierna genoemd "de uitbater",

en : ofwel :

de vennootschap, met de zetel te, aan de, ingeschreven in het H.R. te onder nummer, ingeschreven bij de B.T.W.-administratie onder het nummer voor deze overeenkomst vertegenwoordigd door hierna genoemd "de aannemer",

ofwel :

de heer/mevr., zelfstandige, wonende te, aan de, ingeschreven in het H.R. teonder nummer, ingeschreven bij de B.T.W.-administratie onder het nummer hierna genoemd "de aannemer",

is overeengekomen wat volgt :

Voorafgaande uiteenzetting

Voor de uitvoering van de taken die op grond van deze overeenkomst door de uitbater aan de aannemer worden toevertrouwd, beschikt de uitbater niet of over onvoldoende eigen personeel met de vereiste opleiding, kwalificatie en ervaring. Vandaar dat de uitbater voor dat werk een beroep wenst te doen op de aannemer.

Deze overeenkomst regelt de samenwerking van de partijen. Zij steunt op de collectieve arbeidsovereenkomst van **30 juni 2010** voor de vleesverwerkende nijverheid en de richtlijnen van de Registratiecommissie die voor de vleesindustrie werd opgericht in de schoot van het Paritair Comité voor de voedingsnijverheid.

1. Opdracht

1. De uitbater gelast de aannemer, die aanvaardt, met de volgende activiteiten :

.....
.....

Voor de uitvoering van deze werkzaamheden mag de aannemer geen beroep doen op het personeel van de uitbater.

2. Omdat het verwerkte vlees een edel product is en aan de kwaliteitseisen die gevraagd zijn door de opdrachtgever moet voldoen, erkent de aannemer dat de kwaliteit van de verwerking primeert op de kwantiteit daarvan.

De aannemer verbindt zich dan ook ertoe zich bij de uitvoering van deze overeenkomst te schikken naar de hoge kwaliteitseisen van de uitbater.

3. De concrete uitwerking van de aan de aannemer toevertrouwde opdracht maakt het voorwerp uit van periodieke afspraken tussen beide partijen.

2. Voorschriften betreffende de hygiëne

1. De aannemer moet steeds met betrekking tot elke persoon die instaat voor de uitvoering van deze overeenkomst, een document kunnen voorleggen dat staft dat er vanuit medisch oogpunt geen bezwaar tegen is dat die persoon in contact komt met voor consumptie bestemde vleesproducten, andere producten van dierlijke oorsprong en kant- en klaargerechten op basis van vlees, gehakt vlees en vleesbereidingen. Dat document mag maximaal één jaar oud zijn.

2. De aannemer staat ervoor in dat hijzelf, en zijn eventuele werknemers, in de mate dat zij betrokken zijn bij de prestaties die ter uitvoering van deze overeenkomst worden verricht, de navolgende voorschriften betreffende de hygiëne naleven :

- de nodige individuele beschermingsmiddelen dragen om letsels te voorkomen ten gevolge van snijden of uitglijden;
- materiaal gebruiken dat veilig en goed onderhouden is;
- kleding dragen die zuiver is en dagelijks wordt gereinigd;
- niet roken en geen alcoholische dranken gebruiken in de werk-plaatsen;
- grondig de handen reinigen na elk gebruik van het toilet, na contact met rauw vlees en na elke maaltijd;
- wondjes onmiddellijk reinigen met water en ontsmetten.

3. De partijen komen uitdrukkelijk overeen dat zij eventuele bijkomende richtlijnen van de Registratiecommissie die voor de vleesnijverheid werd opgericht in de schoot van het Paritair Comité voor de voedingsnijverheid, stipt zullen naleven. Zij erkennen dat die richtlijnen deel uitmaken van deze overeenkomst.

3. Plaats en uitvoering van de opdracht

De aannemer en zijn eventuele werknemers zullen hun werkzaamheden verrichten op een locatie die te onderscheiden valt van die waarop eventuele werknemers van de uitbater zelf werkzaam zijn, zonder dat zulks evenwel in een afzonderlijke ruimte dient te gebeuren.

De aannemer zelf is verantwoordelijk voor de gang van zaken op de locatie waar deze overeenkomst wordt uitgevoerd. Hij staat tevens in voor de naleving van de voorschriften betreffende de hygiëne op die locatie en voor het doelmatig gebruik van de sanitaire voorzieningen die moeten toelaten die voorschriften na te leven.

4. Werknemers van de aannemer

De aannemer die voor de uitvoering van deze overeenkomst een beroep doet op werknemers, zal enkel personen inschakelen op basis van vakkennis, efficiëntie en werkkracht.

De aannemer verbindt zich ertoe een dagelijkse aanwezigheidslijst van al wie met de vlees- en vleesproducten, andere producten van dierlijke oorsprong en kant-en klaargerechten op basis van vlees, gehakt vlees en vleesbereidingen in aanraking is gekomen, bij te houden en hiervan dagelijks een afschrift te bezorgen aan de uitbater.

Wanneer de aannemer een of meer werknemers met de uitvoering van deze overeenkomst gelast, dienen hun werkzaamheden permanent door een verantwoordelijke van de aannemer te worden geleid en gecontroleerd. De naam van de verantwoordelijke moet aan de uitbater worden meegedeeld. Onder geen beding beschikt de uitbater ten aanzien van de werknemers van de aannemer over enige vorm of gedeelte van werkgeversgezag, zodat hij hen noch instructies of bevelen kan geven, noch over hen controle of toezicht kan uitoefenen.

5. Verplichtingen inzake sociale wetgeving en tewerkstelling van het personeel

De aannemer verbindt er zich toe alle verplichtingen inzake tewerkstelling van werknemers na te leven. Als verplichtingen worden onder meer beschouwd (deze lijst is niet limitatief) :

- de aangifte van alle werknemers aan Dimona of Limosa
- het afleveren van het uittreksel uit het personeelsregister aan personeel dat op verschillende tewerkstellingsplaatsen is tewerk gesteld (het zogenaamd individueel document);
- het opstellen en aanpassen van een arbeidsreglement;
- het afleveren van de verplichte arbeidskledij;
- de aansluiting bij een verzekeringsmaatschappij inzake arbeidsongevallen;
- de aansluiting bij een interbedrijfsgeneeskundige dienst;
- de aansluiting bij een kas voor jaarlijkse vakantie;
- de aansluiting bij een kinderbijslagfonds;
- het afleveren van de individuele rekeningen;
- het opstellen van schriftelijke deeltijdse arbeidsovereenkomsten en studentenovereenkomsten;
- het beschikken over de arbeidsvergunningen inzake tewerkstelling van vreemde werknemers;
- het beschikken over de noodzakelijke E-documenten in toepassing van de Verordening 1408/71;
- de aangifte en betaling van de sociale zekerheidsbijdragen en de bijdragen aan het fonds voor bestaanszekerheid;
- de betaling van de bedrijfsvoorheffing en het afleveren van de individuele fiches.

Vóór de uitvoering van deze overeenkomst en dus vóór de aanvatting van de werkzaamheden, zal de aannemer een kopie van de stukken zoals vermeld in artikel 3, § 1, 1 B, eerste streepje en artikel 5, § 1, 1 tot 3 van de collectieve arbeidsovereenkomst van 30 juni 2010 voor de vleesverwerkende nijverheid overhandigen aan de uitbater ofwel een attest van de Registratiecommissie dat niet ouder is dan een trimester.

Bij gebreke aan gehele of gedeeltelijke doorgave van voornoemde informatie binnen de gestelde termijn, zal de aanvang van de werkzaamheden vernoemd in artikel 1 van deze overeenkomst opgeschort worden totdat voornoemde informatie volledig is afgeleverd en zal door de uitbater geen enkele betaling ten aanzien van de aannemer verricht worden.

Gedurende de werkzaamheden vernoemd in artikel 1, zal de aannemer aan de uitbater bij indiensttreding van een nieuwe werknemer een kopie van de inschrijving in het personeelsregister, van de (eventuele) E 101 of E 102 documenten en van de (eventuele) arbeidsvergunning en afleveren uiterlijk op de eerste dag van de tewerkstelling. Bij gebreke aan voornoemde copies zal de betrokken werknemer het fabrieksterrein van de uitbater niet mogen betreden totdat deze copies afgeleverd zijn.

Naar aanleiding van iedere aangifte en betaling van sociale zekerheidsbijdragen, bedrijfsvoorheffing en BTW zal de aannemer onmiddellijk een kopie van de aangifte en betalingsbewijzen afleveren aan de Registratiecommissie of de uitbater. Voor de niet erkende aannemers zullen bij gebreke aan copies binnen de 5 dagen na aangifte of betaling, de werkzaamheden vernoemd in artikel 1 onmiddellijk opgeschort worden totdat voornoemde bewijzen afgeleverd zijn. De uitbater zal ten aanzien van de aannemer geen enkele betaling verrichten. Artikel 3, § 2 of artikel 5, § 3 treedt in werking als aan de voorwaarden van deze artikelen is voldaan.

De uitbater behoudt zich het recht voor om ten allen tijde te controleren of de werknemers van de aannemer ingeschreven zijn in het personeelsregister en de inhoudingen inzake sociale zekerheidsbijdragen en bedrijfsvoorheffing voor elke werknemer verricht zijn. In geval deze verplichtingen voor één of meerdere werknemers niet nageleefd zijn, mag de uitbater deze werknemers onmiddellijk laten wegzenden van het fabrieksterrein van de uitbater door één van de verantwoordelijken van de aannemer. De aannemer verbindt er zich toe om per wegzending een forfaitaire schadevergoeding vanEUR te betalen aan de uitbater binnen de 5 dagen na de wegzending.

De aannemer verbindt er zich toe om de uitbater onverwijld in kennis te stellen van elke ingebrekestelling door de Sociale Inspectie, de R.S.Z. en de fiscale administratie inzake de tewerkstelling van haar personeel. Bij gebreke aan voornoemde kennisgeving uiterlijk de dag na de ingebrekestelling, zullen alle werkzaamheden vernoemd in artikel 1 vanaf de kennisname door de uitbater onmiddellijk opgeschort worden.

Vanaf de kennisname heeft de uitbater het recht om de uitvoering van onderhavige overeenkomst op te schorten voor bepaalde of onbepaalde duur.

De uitbater behoudt zich het recht voor om alle schade die hij oploopt door het niet naleven van dit contract te verhalen op de aannemer.

6. Overeengekomen prijs en facturatie

Als overeengekomen prijs en facturatie voor de uitvoering van deze overeenkomst is de uitbater aan de aannemer het volgende bedrag verschuldigd :

.....

.....
De overeengekomen prijs wordt wekelijks gefactureerd, conform de geldende wettelijke en reglementaire voorschriften. Een factuur die niet beantwoordt aan de B.T.W.-voorschriften wordt niet betaald.

De betaling geschiedt binnen Zij kan gebeuren door storting of overschrijving op rekeningnummer.-.....-.....

7. Andere activiteiten en discretieverplichtingen

Tijdens de duur van deze overeenkomst kan de aannemer, in overeenstemming met de goede trouw, gelijkaardige opdrachten verrichten voor andere opdrachtgevers.

Evenwel verbindt de aannemer zich ertoe volstrekte discretie in acht te nemen met betrekking tot de identiteit van de klanten van de uitbater, de hoeveelheid van de verwerkte producten en de algemene gang van zaken bij de uitbater, dit alles gelet op de sterke concurrentie op de markt.

8. Duur en einde van de overeenkomst

Deze overeenkomst is gesloten voor.....

Zij kan door elke partij ten allen tijde worden beëindigd door aan de ander partij door middel van een aangetekende brief opzegging te betekenen met inachtneming van een opzeggingstermijn van veertien kalenderdagen, behoudens dringende redenen. De opzeggingsbrief wordt geacht uitwerking te hebben op de eerste werkdag na de verzending.

9. Bevoegde rechtsmacht

Tot kennisneming van de geschillen die voortvloeien uit deze overeenkomst, zijn enkel de rechtbanken bevoegd die bevoegd zijn voor de plaats van de maatschappelijke zetel van de opdrachtgever.

Opgemaakt teop in twee exemplaren, één bestemd voor de opdrachtgever, één voor de aannemer. Een kopie kan door de Registratiecommissie opgericht in de schoot van het paritair comité en waarvan sprake in de collectieve arbeidsovereenkomst van **30 juni 2010** opgevraagd worden ingeval deze Commissie dit noodzakelijk acht.

Voor de opdrachtgever,

Voor de aannemer,

Bijlage II

I. Voorschriften na te leven in verband met arbeidsveiligheid

1. Individuele bescherming

De uitbeender en iedereen die vers vlees bewerkt is verplicht om de nodige individuele bescherming te dragen om letsels te voorkomen ten gevolge van snijden of uitglijden.

Deze individuele beschermingsmiddelen zijn persoonlijk, dit wil zeggen iedere uitbeender en iedereen die vers vlees bewerkt beschikt over zijn eigen individuele beschermingsmiddelen en draagt er de verantwoordelijkheid voor.

➤ Steek- en snijwonden :

- maliën handschoenen of handschoenen met vergelijkbare eigenschappen : zeker bij het uitbenen;
- polsbescherming: vb. leren polsband, manchette van kunststof rond de onderarm;
- maliënschort : eventueel te dragen onder de klassieke plastic schort.

➤ Uitglijden - vallen :

- er worden laarzen gedragen met antislipzool.

2. Materiaal – machines

- De gebruikte messen zijn voldoende scherp (minder kracht nodig) en hebben een voldoende veilige handgreep;
- De messen worden veilig opgeborgen;
- Machines worden stilgelegd bij onderhoud en schoonmaak;
- Na onderhoud van machines worden de messen onmiddellijk opnieuw gemonteerd (niet laten rondslingeren);
- Snijdende en/of gevaarlijke onderdelen worden voldoende afgeschermd.

3. Hygiëne

- Er wordt niet gerookt op de werkplaats;
- Handen : de handen worden dikwijls gereinigd met water en vloeibare zeep : na gebruik van het toilet, na contact met rauw vlees, voor en na elke maaltijd.

4. Medisch onderzoek

Volgens de wetgeving van het Ministerie van Volksgezondheid en volgens de Europese richtlijnen moeten de uitbeenders (en iedereen die vers vlees bewerkt) door middel van een medisch attest bewijzen dat er geen bezwaar is tegen hun tewerkstelling in die sector.

II. De door de Europese Unie uitgevaardigde hygiënische en sanitaire voorschriften maken integraal deel uit van deze overeenkomst en dienen strikt te worden nageleefd.

Referenties :

Richtlijn 88/657/EEG van 14 december 1988 tot vaststelling van de eisen voor de productie van en het handelsverkeer in gehakt, vlees in stukken van minder dan 100 gr. en vleesbereidingen en tot wijzigingen van de Richtlijnen 64/433/EEG, 71/118/EEG en 72/462/EEG (Pb L 382 van 31 december 1988), en gewijzigd door latere richtlijnen.

Richtlijn 64/433/EEG van 26 juni 1964 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vers vlees (Pb 121 van 29 juli 1964), en gewijzigd door latere richtlijnen.

Richtlijn 77/99/EEG van 21 december 1976 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vleesproducten en bepaalde andere producten van dierlijke oorsprong (Pb L 26 van 31 januari 1977), en gewijzigd door latere richtlijnen.

Richtlijn 89/392/EEG van 14 juni 1989 inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de Lidstaten betreffende machines (Pb L 183 van 29 juni 1989), en gewijzigd door latere richtlijnen.

III. Integrale kwaliteitszorg

De door de uitbater van de inrichting opgelegde productspecificaties en kwaliteitsvoorschriften/instructies dienen strikt te worden gerespecteerd. Hier-voor verwijzen de partijen naar de instructies die bij het begin van elke werkdag of aanneming van werk door de uitbater van de inrichting aan de aannemer zullen worden overgemaakt.