

REGLEMENT D'ORDRE INTERIEUR

POUR LES LIGNES D'ABATTAGE ET FRIGOS ANNEXES

10/12/2012

ARTICLE 1

Ce règlement d'ordre intérieur est destiné à tous les utilisateurs de l'infrastructure appartenant à ABATTOIR S.A., à savoir :

- les concessionnaires dont les ateliers sont rattachés aux lignes d'abattage et frigos ;
- les exploitants des lignes d'abattage ;
- les sociétés externes qui font abattre des animaux ;
- les particuliers qui font abattre des animaux ;
- les visiteurs éventuels.

Ce règlement a pour objectif une gestion optimale de l'abattoir en matière d'hygiène.

ARTICLE 2

Conformément à l'article 18 de l'A.R. du 22.12.2005, tous les concessionnaires et clients exerçant régulièrement des activités dans la partie abattoir, sont tenus de remettre une liste à ABATTOIR S.A., indiquant le nom des personnes qui doivent se rendre dans la partie abattoir ou qui souhaitent utiliser les locaux sociaux communs. Sur cette liste figure :

- le nom des gérants des entreprises ;
- le nom du personnel travaillant au sein de ces entreprises sur base d'un contrat de travail ;
- le nom du personnel travaillant au sein de ces entreprises en qualité d'indépendant ou sous-traitant ;
- toutes les personnes figurant sur cette liste remettront à ABATTOIR S.A. une déclaration établissant qu'elles sont en règle en matière de législation sociale. Selon la situation professionnelle, cette attestation peut être : une copie du contrat de travail (salarié de l'entreprise), une attestation d'un secrétariat social agréé (indépendants), une fiche de salaire (personnel travaillant en sous-traitance), un extrait de la Banque-Carrefour des Entreprises (gérant de l'entreprise) ... Toute modification faite à cette liste doit être immédiatement communiquée à ABATTOIR S.A. Un badge d'identification sera uniquement remis aux personnes reprises sur cette liste.

La notification doit se faire au préalable en indiquant l'une des activités énumérées à l'article 4 et que ces personnes seront amenées à effectuer dans la partie abattoir. La direction de ABATTOIR S.A. se réserve le droit, sur base des informations qui lui sont transmises, de refuser l'accès à la partie abattoir à certaines personnes.

ARTICLE 3

La partie abattoir est représentée sur le plan en annexe et comprend :

- les couloirs intérieurs situés au rez-de-chaussée ;
- les frigos communs (frigos pour bovins, porcs, moutons, cellule de refroidissement rapide) ;
- le quai de chargement.

ARTICLE 4

Les concessionnaires, leurs responsables ou leur personnel sont autorisés à exercer les activités suivantes dans la partie abattoir :

1. L'enlèvement des carcasses du frigo pour les acheminer vers l'atelier de découpe ou le quai de chargement.
2. La découpe des carcasses en quartier.
3. Le transport des abats rouges ou têtes.
4. La restitution des crochets vides et cadres.
5. Le dégraissage des carcasses de bovins et ce uniquement après expertise vétérinaire sur le quai prévu à cet effet.
6. La découpe des têtes de carcasses de porcs et des pattes de carcasses de porcs.
7. L'examen d'une carcasse.
8. Le contrôle par le concessionnaire de ses propres carcasses.
9. Le transport des produits des concessionnaires vers le marché de viande.

ARTICLE 5

Seul le personnel de l'exploitant de la ligne d'abattage, de ABATTOIR S.A. et de l'AFSCA est admis sur la ligne d'abattage (1^{er} étage). Les visiteurs de la ligne d'abattage doivent se présenter préalablement soit chez l'exploitant des lignes d'abattage soit auprès d'ABATTOIR S.A. et n'y ont accès qu'après et sur autorisation formelle de l'exploitant.

ARTICLE 6

Toute personne entrant dans le complexe de l'abattoir doit être clairement identifiable au moyen d'un badge d'identification avec photo. Ces badges d'identification sont délivrés exclusivement par ABATTOIR S.A.

Les badges d'identification doivent mentionner :

- le nom et prénom du titulaire du badge ;
- le nom de l'entreprise pour laquelle il travaille ;
- les activités qu'il peut exercer.

Des badges sans photo sont disponibles pour les visiteurs.

Chaque découpeur dispose de deux badges destinés aux visiteurs. Ceux-ci ne peuvent être utilisés que par des visiteurs et ne peuvent être utilisés par le personnel des concessionnaires.

Les visiteurs doivent toujours être accompagnés d'un responsable désigné par le concessionnaire. La visite du complexe de l'abattoir par des groupes plus nombreux doit faire l'objet d'une autorisation préalable dont la demande doit être faite auprès d'ABATTOIR S.A. Tous les visiteurs doivent être répertoriés et doivent déclarer avoir pris connaissance des consignes GMP.

ARTICLE 7

Toute personne qui entre dans le complexe de l'abattoir doit se conformer aux consignes GMP telles qu'elles ont été établies pour les visiteurs de la partie abattoir (voir annexe).

ARTICLE 8

Toutes les personnes présentes dans le complexe de l'abattoir doivent faire preuve d'un comportement respectueux. Ne sont en aucun cas tolérées :

- les violences verbales ou physiques à l'égard de toute personne ;
- les dégradations de matériel ;
- toute conduite qui nuirait à la bonne exploitation ou à la bonne réputation d'ABATTOIR S.A. ou à l'ensemble des concessionnaires.

De tels comportements sont proscrits et pourront, le cas échéant, être sanctionnés par ABATTOIR S.A. par une exclusion temporaire ou définitive (voir article 14).

ARTICLE 9

Les pratiques suivantes sont formellement interdites dans le complexe de l'abattoir :

- -fumer, manger ou boire ;
- conserver des aliments ou des boissons ;
- entasser des déchets ou des containers dans le couloir commun. Ceux-ci seront systématiquement enlevés de la partie abattoir aux frais du contrevenant et sans un quelconque recours de sa part ;
- nettoyer du matériel ;
- l'usage abusif des frigos communs. Il est absolument interdit :
 - de suspendre des carcasses de bovins dans le frigo des porcs
 - des carcasses en provenance d'un autre abattoir ne peuvent se trouver, ni sur le quai de chargement, ni dans les couloirs et les frigos communs. En cas d'infraction, les carcasses seront retirées du frigo aux frais du contrevenant et emmenées pour destruction
- toutes activités qui doivent explicitement avoir lieu dans des ateliers de découpe (par ex. découpe de têtes).

ARTICLE 10

Les carcasses peuvent être mises en observation pendant un certain délai dans les frigos communs :

- les carcasses de porcs au maximum 4 jours ;
- les carcasses de moutons et de chèvres au maximum 8 jours ;
- les carcasses de bovins, de veaux et de chevaux au maximum 8 jours.

Dans le cas où ce délai serait venu à expiration, les frais de refroidissement seront facturés au prorata, soit 100,00 EUR par jour pour les bovins et les veaux et 10,00 EUR par jour pour les porcs, les moutons et les chèvres. Cette mesure n'est pas d'application lorsqu'une carcasse est stockée pour observation par un responsable de l'AFSCA.

ARTICLE 11

Il n'est permis de photographier ou de filmer dans le complexe de l'abattoir qu'après autorisation écrite d'ABATTOIR S.A.

ARTICLE 12

Le concessionnaire veillera à ce que la porte de son atelier donnant accès au couloir ne s'ouvre que le temps nécessaire pour réceptionner les carcasses.

Les volets du quai de déchargement ne peuvent être ouverts que le temps nécessaire pour charger les carcasses dans les camions. Les personnes, autorisées à entrer dans l'abattoir, doivent utiliser les petites portes.

ARTICLE 13

Si des infractions sont constatées par des responsables de l'AFSCA ou d'ABATTOIR S.A., le supérieur hiérarchique du contrevenant en sera directement informé. Celui-ci prendra immédiatement les mesures qui s'imposent afin d'éviter toute discussion ou surenchère.

ARTICLE 14

Un concessionnaire ou un membre de son personnel n'ayant pas respecté le Règlement d'Ordre Intérieur, et n'ayant pas donné suite aux remarques écrites qui lui ont été adressées par ABATTOIR S.A. ou l'AFSCA, pourra être sanctionné par une interdiction d'accès dans le complexe de l'abattoir. La constatation de plus de deux infractions circonstanciées au Règlement d'Ordre Intérieur pourra entraîner la rupture du contrat de concession aux torts du concessionnaire. En ce cas, la décision sera prise par le Conseil d'Administration d'ABATTOIR S.A.