

Article 27a

Entreprises de transformation de la viande

- ¹ Sont applicables aux entreprises de transformation de la viande et aux travailleurs qu'elles affectent à la transformation de la viande, à son emballage et à son entreposage, à la préparation des commandes et à son expédition, ainsi qu'au nettoyage lié à ces activités, l'art. 4 pour la nuit à partir de 2 heures et pour le dimanche dès 17 heures, ainsi que les art. 12, al. 1, et 13.
- ² Est applicable aux travailleurs affectés à la préparation de viande fraîche et de mets de traiteur l'art. 4, al. 2, pour deux dimanches en décembre, pour autant que le maintien de la qualité des produits exige traitement de ces derniers sans délai.
- ³ Sont réputées entreprises de transformation de la viande les entreprises qui ont pour activité principale la production, la transformation et la valorisation de la viande et la préparation de produits carnés.

Champ d'application

Les entreprises visées par l'art. 27a sont celles qui sont actives dans le domaine de la boucherie. Cela comprend les entreprises s'occupant de l'abatage, de la transformation de produits à base de viande, de l'emballage, de l'entreposage, de la préparation des commandes et de l'expédition de la viande. Ces activités comprennent par exemple la réception des marchandises, le conditionnement (mise sous vide) et la gestion de la qualité.

En outre, le champ d'application comprend les activités en lien avec la production de viande indispensables pour des raisons d'hygiène. Les tâches de nettoyage avant et après la production de viande en font partie.

La vente des produits carnés ne rentre pas dans le champ d'application de la présente disposition et la préparation de viande fraîche, par exemple pour la fondue chinoise et la fondue bourguignonne, et celle de mets de traiteur, comme les canapés, peut avoir lieu uniquement dans les limites de l'alinéa 2.

Dispositions spéciales applicables

Transformation, emballage, entreposage, préparation des commandes et expédition de la viande (alinéa 1)

Article 4

Les entreprises de transformation de la viande peuvent occuper des travailleurs à partir de 2 heures la nuit sans permis des autorités. Le dimanche, elles peuvent occuper des travailleurs sans permis dès 17 heures. Les entreprises de transformation de la viande qui souhaitent commencer plus tôt la nuit ou le dimanche doivent obtenir un permis.

Article 12, Alinéa 1

Selon l'al. 1, les travailleurs bénéficient, par année civile, d'au moins 26 dimanches de congé, qui peuvent être répartis de manière irrégulière au cours de l'année civile, pour autant qu'un dimanche libre au minimum soit garanti par trimestre civil. Cette règle permet de prendre en compte les variations saisonnières.

Article 13

Le repos compensatoire pour le travail effectué un jour férié ne doit pas obligatoirement être accordé la semaine qui le précède ou celle qui le suit (art. 20, al. 2, LTr) et il peut être cumulé pour une année civile.

Préparation de viande fraîche et de mets de traiteur (alinéa 2)**Article 4, alinéa 2**

Les entreprises ne peuvent faire travailler leurs employés pour la préparation de viande fraîche et de mets de traiteur sans permis des autorités que pendant deux dimanches en décembre, pour autant que le maintien de la qualité des produits exige traitement de ces derniers sans délai. Le travail de nuit demeure interdit pour ces activités.