

ACTA DE LA COMISIÓN NEGOCIADORA DEL CONVENIO COLECTIVO ESTATAL DEL SECTOR DE INDUSTRIAS CÁRNICAS 2018-2020

Expediente 99/01/0950/2018

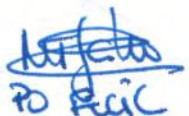
En Madrid, siendo las 17:30 horas del día 20 de Febrero de 2019, se reúnen en la sede de la Organización Sindical Unión General de Trabajadores, sita en Madrid, calle Avenida de América Nº 25 (Madrid), los miembros de la Comisión Negociadora del Convenio Colectivo Estatal del Sector de Industrias Cárnicas, asistencia por la parte sindical de la Federación de UGT-FICA y de la Federación de Industria de CCOO de una parte (la Federación Galega de Alimentación, Mar y Transportes de CIG, no asiste a pesar de estar convocada) y, de las Organizaciones Empresariales: ANICE, FECIC, ANAGRASA, ANAFRIC y AGEMCEX, por otra.

Abierta la sesión, los comparecientes ANICE, FECIC, ANAGRASA, ANAFRIC y AGEMCEX y por las Centrales Sindicales comparecientes después de analizar el Requerimiento de subsanación de fecha 11 de Febrero de 2019 efectuado por la Subdirección General de Relaciones Laborales de la Dirección General de Trabajo del Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social alcanzan los siguientes

ACUERDOS

PRIMERO.- El artículo 2 queda redactado en los siguientes términos:

“(…)”


ANICE


FECIC


ANAGRASA


ANAFRIC


CCOO


UGT

Artículo 2.- **Ámbito funcional.-**

Los preceptos de este Convenio Colectivo regulan las relaciones laborales de todas las Empresa o Centros de trabajo cuya actividad principal, y respetando el principio de unidad de Empresa, sea la de sacrificio, despiece, transformación o distribución de carnes y sus derivados industriales, comprendiendo a los procesos de elaboración de platos preparados, cocinados, precocinados, prefritos o fritos en los que los productos cárnicos constituyan la materia prima relevante y fundamental en estas industrias cárnicas, con independencia de la naturaleza privada o pública del capital social de las empresas.

Quedan comprendidos en el ámbito funcional de este Convenio los trabajadores de las empresas que desarrollen las actividades de servicios cuando los que presten a las industrias cárnicas sean los de sacrificio, despiece, deshuese, transformación o elaboración de carnes, recogida, transporte, tratamiento y transformación de subproductos animales no destinados al consumo humano, sea cual fuere su actividad principal y su forma jurídica incluyendo las empresas de servicios, multiservicios y las cooperativas de trabajo asociado.

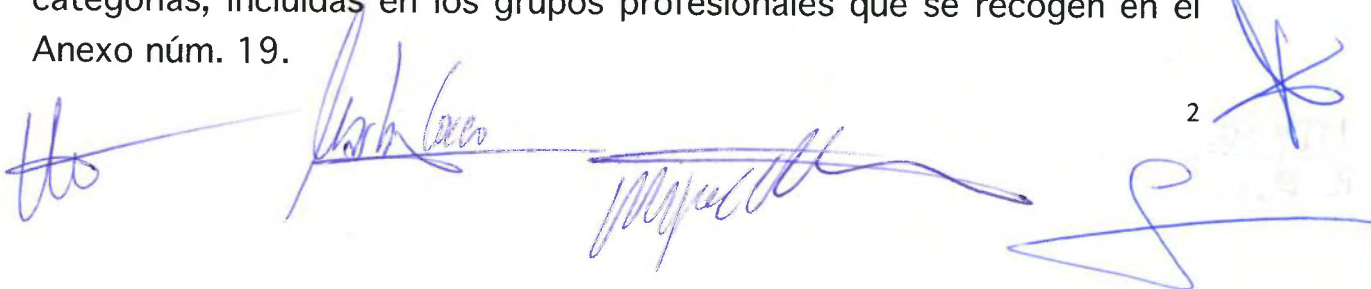
SEGUNDO.- El artículo 29.2 queda redactado en los siguientes términos:

“(…)

2. Contrato para la formación.

El contrato para la formación se podrá celebrar con todas las categorías, incluidas en los grupos profesionales que se recogen en el Anexo núm. 19.

~~Unifeta~~
Po FcúC.



2

La duración mínima de este contrato será de seis meses y la máxima de tres años. En el supuesto de contrataciones inferiores a tres años se podrán acordar prórrogas por períodos y en el número que en cada momento permita la Ley aplicable.

La retribución del trabajador será el 60, 70 u 80% durante el primero, segundo o tercer año, respectivamente, del salario fijado en este convenio para un trabajador que desempeñe el oficio o puesto de trabajo objeto del contrato, sin que en ningún caso pueda ser inferior al salario mínimo interprofesional en proporción al tiempo de trabajo efectivo. Sin perjuicio, todo ello, de que se cumplan los requisitos necesarios para poder llevar a cabo tales contrataciones y de la existencia en la propia plantilla de profesionales de oficio para hacerse cargo de las tutorías.

TERCERO.- El artículo 30.3 queda redactado en los siguientes términos:

“(…)

3. Conversión en contratos indefinidos.

A la finalización de los contratos de duración determinada o temporal, incluidos los contratos formativos, y al objeto de fomentar la colocación estable, se podrán convertir en contratos de trabajo de carácter indefinido de acuerdo a la legislación vigente.

(…)”

CUARTO.- El artículo 77 queda redactado en los siguientes términos:

“(…)”

Handwritten signature
PO FEIC.

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Artículo 77.- Higiene del personal.-

El personal que tenga contacto directo con los animales sacrificados, sus carnes, pieles, despojos y subproductos y todo aquel personal que intervenga en la elaboración y manipulación de productos cárnicos, observará rigurosamente todas las medidas higiénicas y sanitarias que señale la Empresa.

De igual forma, la Empresa determinará las normas que deben observar todas las personas que, sin tener contacto directo, accedan a los locales en los que se realizan las funciones señaladas en el párrafo anterior.

En aquellas empresas en que no existiesen medios individuales o colectivos de prevención y protección de los eventuales riesgos de irritación, toxicidad o infección y por tanto la manipulación de los productos haya de ser realizada por contacto directo, se aplicarán los criterios de interpretación de acuerdo a la legislación vigente debiéndose tener cuenta que:

1. Los puestos de trabajo con posible riesgo por manipulación con contacto directo con sustancias susceptibles de poder ser irritantes, tóxicas o infecciosas son los siguientes:

Cadenas de matanza:

- Cuadras.
- Anestesiado de cerdos.
- Enganchado, colgado, degollado, apuntillado.
- Cortar manos antes pelado.
- Repaso manual del pelado de cerdo.
- Pelado, desollado manual.

*Miguel
PO FIC*

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

- Cortar cabezas y manos de vacuno. En cerdo, si se realiza antes del pelado.
- Soflamado y depilado manual.
- Extracción de cular y turmas.
- Extracción de vísceras blancas (tripas).
- Extracción de vísceras rojas.
- Pelado manual de cabezas; patas y morros de vacuno.

Triperías:

- Separado y limpieza tripas.
- Limpieza de estómagos.

Trabajos varios:

- Matadero sanitario.
- Digestores: únicamente alimentación o carga no automática y no en el manipulado de harinas y grasas.
- Evacuar, colgar y enfardar pieles y cueros. Carga de las mismas.
- Recogida de pelo.

2. Puede darse de forma esporádica, como excepción, situaciones en las que pueda existir contacto directo con sustancias que pudieran ser irritantes, tóxicas o infecciosas. Se consideran incluidos en este apartado los siguientes casos:

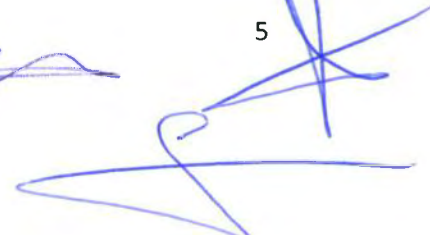
a) Despiece: Si aparecen quistes, apostemas o ganglios purulentos que exigen decomisos parciales y el operario debe seguir trabajando con productos sanitariamente no afectados, utilizará para el lavado


PO FÉCUL









de manos, el tiempo necesario cuando termine la operación de extracción de esas sustancias con posible riesgo de contaminación.

b) Recepción de mercancías: Devolución de género en mal estado; lo hará el operario a la terminación de las operaciones correspondientes, a cuyo efecto se le dará el tiempo imprescindible para el lavado de manos y aquellas otras partes del cuerpo que hubieran podido contactar con los productos en mal estado.

3. Para evitar el posible riesgo derivado de la manipulación por contacto directo de sustancias susceptibles de poder ser irritantes, tóxicas o infecciosas, se acuerda que:

a) El tiempo dedicado para limpieza personal, tendrá que ser utilizado única y exclusivamente en realizar esta función.

b) Este período de tiempo utilizado para la limpieza personal se aplicará un máximo de 2 veces diarias. Tanto en jornada continuada (antes del bocadillo y antes de la salida) como en jornada partida (antes de la salida de la mañana y antes de la salida de la tarde) y se considerará incluido en la jornada laboral.

c) Como referencia a efectos de las existencias del derecho a disponer del tiempo necesario para la limpieza personal se tendrá en cuenta el puesto de trabajo que realmente se ocupa en el momento de iniciar la limpieza.

~~Alfonso~~
AD ACIC

La ocupación no continuada durante toda la jornada de un puesto de trabajo de los especificados en el punto dos, supondrá

6

únicamente el disponer del tiempo indispensable para la limpieza personal para el momento que se deja de realizar ese trabajo, tal como se ha especificado en el punto tres.

d) En las empresas que en sus centros de trabajo, secciones o puestos ya tuvieran establecido un sistema que permitiera esta limpieza personal se respetará la ya existente sin que se pudieran acumular las medidas anteriores con las ahora contempladas.

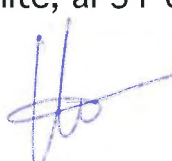
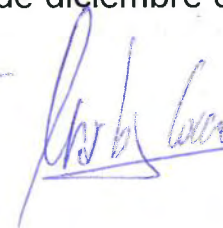


4. La aplicación de este acuerdo en la práctica supone para las empresas el poder modificar el horario de entrada, salida o almuerzo del personal afectado por el punto uno, así como el resto de los componentes de las cadenas de trabajo afectados por este acuerdo en su aplicación, un máximo de diez minutos a efectos de poder organizar y coordinar debidamente las operaciones de producción.

5. Las empresas podrán pagar o compensar el tiempo efectivamente utilizado para la limpieza personal, a tenor de una de las fórmulas siguientes:

a) Realizar la operación de limpieza fuera de la jornada acumulando los tiempos y compensándolos en jornadas o medias jornadas de descanso, cuando las necesidades del servicio lo permitan abonándose dicho descanso según el apartado siguiente.

Esta compensación de los tiempos acumulados deberá liquidarse, como límite, al 31 de diciembre de cada año.


PO FEIC.

b) Hacerlo dentro de la jornada, percibiéndose este período de tiempo con el plus sustitutorio de productividad.

c) También las empresas podrán incluirlo dentro del método de trabajo como una operación más del mismo y en tal caso se percibirá con la prima de productividad que corresponda.

d) Cualquier otra forma que se acuerde con el personal. En este caso se podrá solicitar la presencia de un representante legal de los trabajadores.

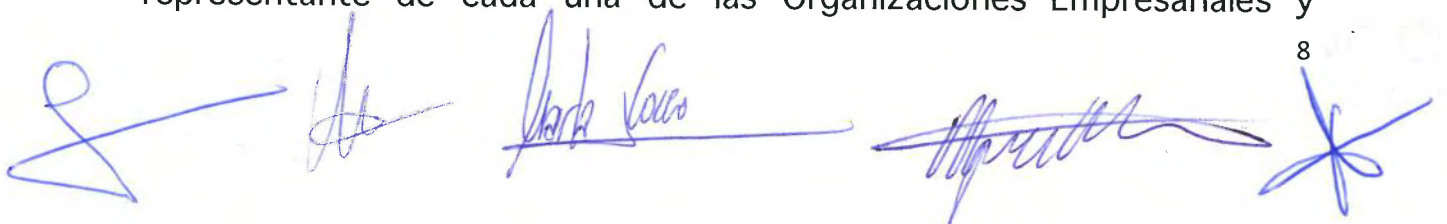
Preferentemente se procurará aplicar la fórmula señalada en el punto a).

7. En el supuesto que existiera desacuerdo en las empresas sobre esta interpretación acordada y en los casos en que se considere debe ser incluido en la lista de los puntos 1 y 2, algún puesto más, debe ser sometido necesariamente al criterio de la Comisión Paritaria que dictaminará y resolverá al respecto.

QUINTO.- Se acuerda subsanar el error mecanográfico procediendo a reenumerar los Anexos 2 de cada uno de los años de vigencia del convenio colectivo y los Anexos 19 que presentaban el mismo error.

SEXTO.- Aprobar el texto y los Anexos del Convenio Colectivo, Estatal del Sector de Industrias Cárnicas, correspondiente a los años 2018 a 2020, que se acompañan, una vez subsanados y son firmados por un representante de cada una de las Organizaciones Empresariales y

Uyeto
A. K. C.



Sindicales tal y como se ha acordado en la reunión de la Comisión Negociadora del Convenio Colectivo Estatal de la Industria Cárnica.

SÉPTIMO.- Las cantidades económicas que, en su caso, proceda abonar por las empresas como consecuencia de aplicar con fecha de efectos del 1 de Enero 2018 la tabla salarial pactada para el año 2018, se liquidarán a los trabajadores durante el mes natural siguiente al mes en que se la publique en el B.O.E. el presente Convenio Colectivo.

OCTAVO.- Facultar a D. [REDACTED] con DNI [REDACTED] en su condición de asesor de ANICE para que proceda a los actos de inscripción, registro y publicación de todo ello en el B.O.E., incluida la vía telemática de conformidad con la legislación vigente.

En prueba de conformidad, las partes comparecientes firman la presente Acta, en la ciudad y fecha indicados en el encabezamiento.

