

STAATSBLAD VAN HET KONINKRIJK DER NEDERLANDEN

29 **BESLUIT** van 14 januari 1957, houdende uitvoering van de artikelen 18 en 25 van de Vleeskeuringswet (Stb. 1919, 524) (Vleeskeuringsbesluit).

WIJ JULIANA, BIJ DE GRATIE GODS, KONINGIN DER NEDERLANDEN, PRINSES VAN ORANJE-NASSAU, ENZ., ENZ., ENZ.

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid van 13 september 1956, no. 13994, Directie Volksgezondheid, Afdeling Gezondheidsbescherming.

Gelet op de artikelen 18 en 25 van de Vleeskeuringswet (Stb. 1919, 524);

De Raad van State gehoord (advies van 9 oktober 1956, no. 30);

Gezien het nader rapport van Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid van 7 januari 1957, no. 258, Directie Volksgezondheid, Afdeling Gezondheidsbescherming;

Hebben goedgevonden en verstaan:

HOOFDSTUK I

Algemene bepalingen

Artikel 1. Voor de toepassing van het bij of krachtens dit besluit bepaalde wordt verstaan onder:

- a. „Onze Minister”: de Minister, belast met de uitvoering van de Vleeskeuringswet (Stb. 1919, 524)¹;
- b. „de wet”: de Vleeskeuringswet (Stb. 1919, 524);
- c. „hoofdinspecteur”: hoofdinspecteur, bedoeld in artikel 31 van de wet;
- d. „inspecteur”: inspecteur, bedoeld in artikel 31 van de wet, voor het desbetreffende deel des lands belast met het toezicht op de naleving van de wet;
- e. „keuringsdierenarts”: persoon, bedoeld in de eerste zinsnede van artikel 25 van de wet, belast met keuring van slachtdieren en van vlees;
- f. „hulpkeurmeester”: persoon, bedoeld in de laatste zinsnede van artikel 25 van de wet, belast met keuring van slachtdieren en van vlees;
- g. „kalf”: rund met een gewicht van 60 tot 275 kg, onderscheidenlijk een geslacht gewicht van 35 tot 150 kg;
- h. „nuchter kalf”: rund met een gewicht beneden 60 kg, onderscheidenlijk een geslacht gewicht beneden 35 kg;
- i. „big”: varken met een gewicht beneden 25 kg, onderscheidenlijk een geslacht gewicht beneden 20 kg.

HOOFDSTUK II

De kennisgeving voor het slachten, die van in nood gedode en gestorven slachtdieren en de vergunning en de voorwaardelijke vergunning tot slachten (artikel 18, eerste lid, onder a en e, van de wet)

Artikel 2. Kennisgeving van het voornemen een of meer aan keuring onderworpen slachtdieren te slachten of te doen slachten geschiedt in onderstaande vorm.

Gemeente
Kennisgeving van het voornemen tot slachten.
Ondergetekende (naam en voornamen)
....., wonende te (gemeente, plaats)

¹ Laatstelijk gewijzigd bij de wet van 20 mei 1955 (Stb. 213).

(straat) no., biedt onderstaand(e) slachtdier(en) ter keuring aan:

Dier- soort	Aan- tal	Gemeente, plaats, wijk, straat en no. waar het (de) slachtdier (en) zich bevindt (bevinden)	Plaats, wijk, straat en no., waar het (de) slachtdier (en) wordt (worden) geslacht	Tijd- stip van slachting
Gemeente,				19....
				(Handtekening)

In te vullen door of namens de keuringsdierenarts.
Ingekomen 19.., uur.

Artikel 3. Kennisgeving, dat een slachtdier is gestorven of in nood gedood, geschiedt in onderstaande vorm.

Gemeente
Kennisgeving voor de keuring van gestorven of in nood gedode slachtdieren.
Ondergetekende (naam en voornamen)
....., wonende te (gemeente, plaats)
(straat) no., geeft als eigenaar,
houder of hoeder kennis, dat (aantal) (diersoort)
..... zich bevindende in de gemeente
(wijk, straat) no.
is gestorven
zijn in nood gedood
op dag, 19.. om uur.
Gemeente, de 19....
(Handtekening)

In te vullen door of namens de keuringsdierenarts.
Ingekomen 19.., uur.

Artikel 4. 1. Vergunning tot slachten wordt verleend in onderstaande vorm.

Gemeente 19..
Vergunning tot slachten.
Het (De) op dag, 19.. door
(naam en voornamen)
....., wonende te (gemeente, plaats)
keuring aangegeven slachtdier(en) (diersoort en aantal)
....., zich bevindende in pand (wijk, straat, no.)
....., is (zijn) gekeurd en vervolgens gemerkt,
overeenkomstig het bepaalde in artikel 34 van het Vleeskeurings-
besluit, zodat vergunning tot slachten wordt gegeven.
Gemeente 19..
Verlengd tot De Keuringsdierenarts,
.....
De Keuringsdierenarts, (Handtekening)
.....
Voor de Keuringsdierenarts, Voor de Keuringsdierenarts,
de Hulpkeurmeester, de Hulpkeurmeester,
..... (Handtekening)

2. Voorwaardelijke vergunning tot slachten wordt verleend in onderstaande vorm.

Gemeente

Voorwaardelijke vergunning tot slachten.

Het (De) opdag, 19..
door (naam en voornamen),
wonende te (gemeente, plaats), ter
keuring aangegeven slachtdier(en) (diersoort en aantal)
....., zich bevindende in pand (wijk, straat en no.)
....., gemerkt overeenkomstig het bepaalde
in artikel 37 van het Vleeskeuringsbesluit, mag (mogen) worden
geslacht onder de navolgende voorwaarden:

Gemeente, 19...

De Keuringsdierenarts,

(Handtekening)

Nummer(s) van het (de) merk(en):

.....

Waargenomen afwijkingen:

.....
.....

Artikel 5. 1. Vanwege het gemeentebestuur wordt een bewijs van kennisgeving verstrekt aan degene, die overeenkomstig de artikelen 2 of 3 heeft kennisgegeven.

2. Bewijs van kennisgeving, als bedoeld in artikel 2 of 3, behoeft niet te worden verstrekt in de gevallen, bedoeld in artikel 6, eerste en derde lid.

3. De gegevens van de kennisgeving worden, ter plaatse waar deze geschiedt, onverwijld in een daartoe bestemd register ingeschreven.

Artikel 6. 1. Ten aanzien van slachtdieren, welke in een gemeentelijk slachthuis ter slachting worden aangevoerd, kan, met toestemming van de inspecteur, de inschrijving van de binnenkomende slachtdieren in een daartoe bestemd register in de plaats treden van de kennisgevingen, voorgeschreven in artikel 2 en in artikel 3.

2. Schriftelijke vergunning tot slachten, als bedoeld in artikel 4, kan in het geval, bedoeld in het eerste lid, met toestemming van de inspecteur, worden vervangen door enig bewijsstuk, dat tot slachten kan worden overgegaan.

3. Overigens kan de schriftelijke kennisgeving, bedoeld in artikel 2, worden vervangen door inschrijving van de gegevens daarvan in een daartoe bestemd register in die slachterijen, voor welke de inspecteur zulks heeft toegestaan; de inschrijving in dit register moet geschieden door een vanwege het gemeentebestuur aangestelde ambtenaar.

Artikel 7. Onze Minister kan een model van het in de artikelen 5 en 6 bedoelde register vaststellen.

HOOFDSTUK III

De wijzen, waarop slachtdieren mogen worden geslacht.

(artikel 18, tweede lid, van de wet)

Artikel 8. 1. Slachtdieren worden, na voorafgaande bedwelming, zo spoedig mogelijk en in elk geval binnen één minuut door verbloeding gedood.

2. De bepalingen omtrent bedwelming zijn niet van toepassing op slachtdieren, waarvan het vlees is bestemd voor consumptie door Israëlieten en welke in verband daarmee worden bestemd voor halssnede volgens Israëlietische ritus.

Artikel 9. 1. Bedwelming geschiedt door middel van:

a. werktuigen, waardoor de grote hersenen, anders dan door een kogel, mechanisch worden beledigd en dientengevolge het bewustzijn zo snel mogelijk wordt opgeheven;

b. het voeren van een zodanige elektrische stroom door de hersenen, dat dientengevolge het bewustzijn zo snel mogelijk wordt opgeheven en bewusteloosheid van voldoende lange duur ontstaat;

c. gassen.

2. Het gebruik van werktuigen, waarbij een kogel in de hersenen wordt gedreven, is uitsluitend toegestaan in de gevallen, bedoeld in artikel 3, onder a en c, van de wet.

3. De in het eerste lid, onder a, bedoelde methode van bedwelming mag slechts geschieden met deugdelijke en doelmatige werktuigen en door personen, die daartoe bekwaam zijn.

4. De in het eerste lid, onder b en c, bedoelde methoden van bedwelming mogen slechts geschieden in inrichtingen van hen, die daartoe van Onze Minister een schriftelijke vergunning hebben ontvangen, en onder door Onze Minister gestelde voorwaarden. De vergunning wordt tot wederopzegging verleend voor één of meer met name genoemde soorten slachtdieren.

Belanghebbende kan tegen een weigering of intrekking van een vergunning binnen 30 dagen, te rekenen van de dagtekening van de verzending der beschikking, bij Ons in beroep komen.

Artikel 10. 1. Toepassing van kopslag, neksteek of nekslag is verboden.

2. Onder kopslag wordt mede verstaan het slaan met een voorwerp, waaraan een pen is bevestigd, op de kop van het slachtdier, waardoor de grote hersenen mechanisch worden beledigd.

Artikel 11. Bij het slachten volgens de Israëlietische ritus moet het volgende in acht worden genomen:

a. het kluisteren en neerleggen mag slechts met de nodige voorzichtigheid geschieden, overeenkomstig de door of namens de keuringsdierenarts te geven aanwijzingen;

b. het materiaal, dat daarbij wordt gebruikt, moet in goede toestand verkeren;

c. bij het neerleggen van het dier moeten zij, die daarmee zijn belast of die daarbij behulpzaam zijn, in het bijzonder zorg dragen, dat belediging van kop en horens wordt voorkomen, en na de halssnede de kop zolang vasthouden, tot blijvende bewegingloosheid is ingetreden;

d. tot het kluisteren en neerleggen van het dier mag slechts worden overgegaan, indien de persoon, met de toepassing der halssnede belast, daarbij tegenwoordig is;

e. na het neerleggen wordt onmiddellijk de halssnede toegebracht.

Artikel 12. 1. Slachten volgens de Israëlietische ritus mag slechts geschieden in door Onze Minister aan te wijzen openbare slachthuizen.

2. Deze aanwijzing vindt plaats op verzoek van de opperrabbin of diens plaatsvervanger, die ter zake kan worden geacht de Israëlietische gemeenschap in Nederland te vertegenwoordigen, doch slechts, indien en voor zover in dat verzoek, ten genoegen van Onze Minister, wordt aangetoond, dat in een bepaald deel van het land, hetwelk van het aan te wijzen slachthuis uit pleegt te worden bediend, behoefte bestaat aan vlees, afkomstig van ritueel geslachte slachtdieren.

3. De hoofdinspecteur stelt, in overleg met de opperrabbin of diens plaatsvervanger, het aantal aldus wekelijks per slachthuis te slachten slachtdieren vast, waarmee in bedoelde behoefte aan vlees kan worden voorzien.

4. Slachten volgens de Israëlietische ritus mag slechts geschieden door personen, die daartoe door de opperrabbin of diens plaatsvervanger zijn gemachtigd en die daarvan door een

schriftelijk bewijs aan de keuringsdierenarts hebben doen blijken. Deze personen voegen zich ten aanzien van het aantal door hen ritueel te slachten slachtdieren naar de voor elk slachthuis aangewezen hoeveelheid; zij volgen ter zake de aanwijzingen van de keuringsdierenarts op, die toeziet, dat het vastgestelde aantal niet wordt overschreden.

Artikel 13. Het is verboden tijdens of na de verbloeding slachthandelingen te verrichten, met uitzondering van het inkorten van de halsslagaderen, alvorens blijvende bewegingloosheid is ingetreden.

Artikel 14. Het ophangen van slachtdieren vóór het bedwelmen is verboden.

Artikel 15. 1. Bij alle gedode en gestorven slachtdieren, voor slachting of verdere slachting bestemd, moet na de, zo volledig mogelijke, uitbloeding en, wat de gedode slachtdieren betreft, na het intreden van blijvende bewegingloosheid, onmiddellijk met de slachting of verdere slachting worden aangevangen, welke zonder onderbreking moet worden voortgezet, totdat de toestand, voorgeschreven in hoofdstuk IV, is bereikt.

2. De bepaling ten aanzien van het niet-onderbreken der slachting is niet van toepassing op in nood gedode en gestorven slachtdieren, voor zover deze naar de plaats van slachting moeten worden vervoerd.

3. Tot de aankomst op de in het vorige lid bedoelde plaats moet het slachtdier ongedeeld worden gelaten en mag daaraan geen enkele verdere slachthandeling zijn verricht, uitgezonderd het openen van borst- en buikholte en het uitnemen van maag en darmen; deze organen moeten evenwel in ongeschonden toestand bij het slachtdier aanwezig zijn.

4. Na aankomst op de plaats, in het tweede lid bedoeld, wordt onmiddellijk met het slachten of het verdere slachten aangevangen.

Artikel 16. 1. Personen, die slachten of bij het slachten behulpzaam zijn, moeten hun werkzaamheden uitoefenen in naar het oordeel van de keuringsdierenarts doelmatige kleding; deze kleding, welke steeds zindelijk moet zijn, moet zijn vervaardigd van gemakkelijk te reinigen materiaal.

2. Slachten moet geschieden met zindelijke handen en armen en met zindelijke en voor het doel geschikte gereedschappen, een en ander ter beoordeling van de keuringsdierenarts; mes-scheden moeten uit roestvrij metaal zijn gemaakt en uitneembaar en gemakkelijk te reinigen zijn.

3. De in het eerste lid bedoelde personen mogen, na het toilet te hebben bezocht, niet met slachten aanvangen of doorgaan, alvorens hun handen met ontsmettende zeep en warm water te hebben gewassen.

4. Gereedschap, hetwelk tijdens het slachten wordt be-zoedeld, moet onmiddellijk worden gereinigd en ontsmet.

5. Alle gereedschap, gebruikt bij het slachten van een ziek, in nood gedood of gestorven dier, moet onverwijld na gebruik worden gereinigd en ontsmet; de handen moeten eveneens met warm water en zeep worden gewassen en vervolgens ontsmet; indien de keuringsdierenarts dit noodzakelijk acht, moet kleding, waarin werd geslacht, worden ontsmet.

6. Neerleggen van slachtgereedschappen op de vloer, spuwen op de vloer of op aanzetstenen, vasthouden van messen in de mond en met behulp van speeksel schrijven of plakken op vlees zijn verboden; bezoedeling van vlees met haren, zweet en andere verontreinigende stoffen moet worden voorkomen.

Artikel 17. 1. Bij het slachten uitstromend bloed komt slechts voor goedkeuring in aanmerking, indien het wordt opgevangen in hiervoor geschikte, deugdelijke, zindelijke, roestvrije, metalen vaten of andere, naar het oordeel van de keuringsdierenarts hiertoe geschikt geachte, voorwerpen; het moet daar-toe bij de slachtdieren blijven, totdat de keuring is beëindigd.

2. Kloppen, roeren of uitnemen van stolsels of fibrine van bloed, als bedoeld in het eerste lid, met de hand, alsmede met daartoe naar het oordeel van de keuringsdierenarts ongeschikte of onzindelijke voorwerpen, is verboden.

3. Bloed van dieren, waarvan de slokdarm bij de bloed-onttrekking is in- of doorgesneden, komt niet voor goedkeuring in aanmerking.

HOOFDSTUK IV

Toestand, waarin een geslacht dier moet verkeren, totdat met de keuring wordt begonnen

(artikel 18, eerste lid, onder d, van de wet)

Artikel 18. 1. Bij alle slachtdieren moeten de ogen zijn verwijderd; varkens moeten bovendien van de borstels zijn ontdaan; voorts moeten bij laatstgenoemde dieren de uitwendige gehoorgangen en de klauwen zijn verwijderd.

2. Slachtdieren moeten, met uitzondering van varkens, zijn onthuid, met dien verstande, dat de huid op tenminste één plaats met haar natuurlijke hechtmiddelen aan het dier blijft verbonden, tenzij de keuringsdierenarts, zo nodig onder door hem te stellen voorwaarden, hiervan ontheffing heeft verleend.

3. Gestorven of in nood gedode varkens mogen zijn onthuid, met dien verstande, dat de huid op tenminste één plaats met haar natuurlijke hechtmiddelen aan het dier blijft verbonden.

4. De in het tweede lid bedoelde ontheffing mag niet worden verleend, ingeval voorwaardelijke vergunning tot slachten is gegeven, noch ten aanzien van gestorven of in nood gedode slachtdieren.

5. Van runderen moet het hoornvlees worden uitgesneden en bij de, in artikel 21 bedoelde, organen en delen ter keuring worden aangeboden, tenzij het hoornvlees aan het halsvlees blijft bevestigd.

Artikel 19. 1. Het geslachte dier moet overlans zo in twee delen zijn gedeeld, dat de beide helften op één plaats met elkaar blijven verbonden; ook de eerste twee halswervels moeten in tweeën zijn gedeeld, evenals de kop bij varkens.

2. Voor kalveren, nuchtere kalveren, schapen, geiten en biggen kan de keuringsdierenarts ontheffing van het bepaalde in het eerste lid verlenen, met dien verstande evenwel, dat bekken, buikwand, middenrif en borstbeen in de mediaanlijn geheel gespleten moeten zijn.

Artikel 20. 1. Behalve bij varkens, nuchtere kalveren, schapen en geiten moet van alle slachtdieren de kop van de romp zijn gescheiden, tenzij de keuringsdierenarts dit niet wenselijk acht.

2. Bij alle slachtdieren moet de tong zo uit de kop zijn losgesneden, dat mond- en keelholte geheel zijn te bezichtigen en de keelholte-lymfklieren bij de keuring kunnen worden ingesneden, zonder dat daarvoor eerst de tong nog verder moet worden losgemaakt.

3. Bij eenhoevige dieren moet de kop overlans zijn gekliefd en mag de tong vóór het klieven geheel van de kop worden gescheiden.

Artikel 21. 1. Hart, longen, lever met galblaas, milt, nieren — de laatste geheel losgemaakt uit haar kapsel — en urineblaas, bij mannelijke dieren alle geslachtsorganen en bij vrouwelijke dieren de niet-melkgevende, of kennelijk niet ziekelijk veranderde uier en de baarmoeder, moeten met hun natuurlijke hechtmiddelen en ongeschonden aan het dier zijn bevestigd; bij nuchtere kalveren, schapen en geiten kan met toestemming van de keuringsdierenarts de urineblaas worden verwijderd.

2. Urine- en galblaas mogen, voordat de keuring heeft plaatsgevonden, niet worden geleidigd.

3. Melkgevende of kennelijk ziekelijk veranderde uiers, waarvan de spenen niet mogen zijn verwijderd, moeten terstond na het onthuiden van het dier worden gescheiden.

4. Alle bij een slachtdier behorende losse organen en delen, alsmede voor consumptie bestemd bloed, worden op aanwijzing van de keuringsdierenarts zo bewaard, dat bij de keuring geen twijfel kan bestaan, bij welk dier deze organen en delen en dit bloed behoren.

5. Bij nuchtere kalveren moeten borst- en buikingewanden, met inbegrip van maag en darmen, zo uit het dier zijn verwijderd, dat zij onderling verbonden en tezamen door middel van de luchtpijp aan de hals van het dier blijven bevestigd. Maag en darmen van andere slachtdieren mogen voor de aanvang der keuring van hun inhoud zijn ontdaan, tenzij de keuringsdierenarts anders heeft bepaald.

6. Indien het slachtdier is gestorven of in nood gedood, mogen maag en darmen voor de aanvang van de keuring niet worden ingesneden of van hun inhoud zijn ontdaan en evenmin van het darmscheil zijn losgemaakt.

7. Onze Minister kan nadere voorschriften geven omtrent de wijze van bewaring en het merken van de in het vierde lid bedoelde organen en delen en omtrent de bewaring van bloed.

Artikel 22. 1. Vliezen van borst- en buikwanden mogen noch geheel, noch gedeeltelijk zijn verwijderd.

2. Baarmoeder en hart mogen niet zijn geopend, tenzij de opening van het hart het gevolg is van de toegepaste wijze van verbloeden.

Artikel 23. Van het geslachte dier mogen geen delen zijn verwijderd, noch mogen in het geslachte dier andere insnijdingen zijn gemaakt, dan die, welke nodig zijn om het dier te brengen in de toestand, voorgeschreven in dit hoofdstuk; daarbij behorende organen en delen mogen niet zijn ingesneden, noch verkleind of geheel of gedeeltelijk verwijderd.

Artikel 24. Een geslacht dier of enig gedeelte daarvan, uitgezonderd de longen van dieren, geslacht volgens de Israëlietische ritus, mag niet zijn opgeblazen.

HOOFDSTUK V

Wat bij de keuring moet worden onderzocht

(artikel 18, eerste lid, onder *b*, van de wet)

Artikel 25. Bij de keuring vóór het slachten wordt onderzocht, of er:

a. verschijnselen of afwijkingen zijn, welke aanleiding kunnen geven bij de keuring nà het slachten bijzondere opmerksaamheid aan bepaalde organen of delen te wijden of een bijzonder onderzoek in te stellen;

b. verschijnselen zijn van een ziekte, waarbij het vlees geheel of ten dele moet worden geacht schadelijk te zijn voor de gezondheid van de mens;

c. verschijnselen zijn van een ziekte of afwijking, welke van invloed kan zijn op de deugdelijkheid van het vlees;

d. verschijnselen zijn van een besmettelijke veeziekte, waarop enig wettelijk voorschrift van toepassing is.

Artikel 26. Onze Minister geeft nadere voorschriften omtrent de wijze, waarop het onderzoek, bedoeld in artikel 25, moet worden uitgevoerd.

Artikel 27. Bij de keuring nà het slachten wordt onderzocht, of:

a. het vlees in het algemeen en de verschillende organen en delen in het bijzonder enigerlei afwijking van de normale toestand vertonen; daarbij wordt tevens nagegaan, of deze afwijkingen het instellen van een nader onderzoek vereisen;

b. op grond van de onder *a* bedoelde afwijkingen of van de uitslag van het nader ingestelde onderzoek het vlees in het algemeen, organen of delen, met inachtneming van de daarovertrent gegeven wettelijke voorschriften moeten worden geacht schadelijk te zijn voor de gezondheid van de mens, dan wel zo in deugdelijkheid te zijn verminderd, dat tot gehele

of gedeeltelijke afkeuring of voorwaardelijke goedkeuring moet worden besloten.

Artikel 28. Onze Minister geeft nadere voorschriften omtrent de wijze, waarop het onderzoek, bedoeld in artikel 27, moet worden uitgevoerd.

HOOFDSTUK VI

De keuring van gestorven en van in nood gedode slachtdieren
(artikel 18, eerste lid, onder *b* en *d*, van de wet)

Artikel 29. 1. Het bepaalde in de hoofdstukken IV en V is niet van toepassing ten aanzien van gestorven of in nood gedode slachtdieren, welke naar het oordeel van de keuringsdierenarts zonder nader onderzoek kunnen worden afgekeurd.

2. De keuringsdierenarts moet zich met betrekking tot gestorven of in nood gedode slachtdieren ervan overtuigen, dat een besmettelijke veeziekte, waarop enig wettelijk voorschrift van toepassing is, zich niet heeft voorgedaan.

3. De keuringsdierenarts kan deze overtuiging ten aanzien van miltvuur bij daarvoor in aanmerking komende slachtdieren, welke zijn gestorven, slechts krijgen, nadat microscopisch bloedonderzoek, dat in twijfelachtige gevallen langs bacteriologische of serologische weg moet worden aangevuld, heeft plaatsgevonden.

HOOFDSTUK VII

In welke gevallen moet worden afgekeurd of voorwaardelijk goedgekeurd

(artikel 18, eerste lid, onder *c*, van de wet)

Artikel 30. Afgekeurd wordt vlees:

a. dat wordt geacht schadelijk te zijn voor de gezondheid van de mens en dat niet door een der bewerkingen, bedoeld in artikel 52, bruikbaar kan worden gemaakt voor voedsel voor de mens;

b. dat tengevolge van ondeugdelijke toestand onder generlei voorwaarde als voedsel voor de mens bruikbaar kan worden geacht;

c. afkomstig van slachtdieren, waarvan de keuring na het slachten wegens handelen in strijd met een of meer van de in hoofdstuk IV genoemde artikelen niet volledig kan worden verricht en tengevolge waarvan goedkeuring, noch voorwaardelijke goedkeuring mogelijk is;

d. waarvan onbruikbaarmaking voor voedsel voor mens en dier, onschadelijkmaking of vernietiging bij of krachtens een wet is voorgeschreven.

Artikel 31. Onze Minister bepaalt, ter nadere uitvoering van de in artikel 30 gestelde regelen, in welke bijzondere gevallen moet worden afgekeurd.

Artikel 32. Voorwaardelijk goedgekeurd wordt vlees:

a. dat wordt geacht schadelijk te zijn voor de gezondheid van de mens, doch hetwelk door een der bewerkingen, vermeld in artikel 52, eerste lid, onder *a*, *c* en *d*, kan worden bruikbaar gemaakt voor voedsel van de mens;

b. dat, hoewel onschadelijk voor de gezondheid van de mens, zozeer in deugdelijkheid verminderd is te achten, dat het alleen onder bepaalde voorwaarden als voedingsmiddel voor de mens in het verkeer kan worden toegelaten;

c. afkomstig van slachtdieren, waarvan de keuring na het slachten wegens handelen in strijd met een of meer van de bepalingen van hoofdstuk IV niet volledig kan worden verricht en tengevolge waarvan goedkeuring niet mogelijk is, doch afkeuring niet noodzakelijk moet worden geacht.

Artikel 33. Onze Minister bepaalt, ter nadere uitvoering van de in artikel 32 gestelde regelen, in welke bijzondere gevallen voorwaardelijk moet worden goedgekeurd en welke der in artikel 52 genoemde voorwaarden voor goedkeuring moet worden gesteld.

HOOFDSTUK VIII

De wijze, waarop slachtdieren en vlees bij de keuring en de herkeuring worden gemerkt

(artikel 18, eerste lid, onder g, van de wet)

Artikel 34. 1. Eenhoevige dieren, runderen, schapen en geiten, onvoorwaardelijk ter slachting toegelaten, worden voorzien van stempelmerken, bestaande uit de hoofdletter G van 7 cm hoogte, omgeven door een cirkel met een middellijn van 9 cm; varkens, onvoorwaardelijk ter slachting toegelaten, worden voorzien van tatoeëermerken, bestaande uit een hoofdletter G in dubbele puntenrij, waarbij de buitenste rij een middellijn heeft van 4 cm en 29 punten telt en de binnenste rij een middellijn heeft van 3 cm met een aantal punten van 18.

2. Onvoorwaardelijk ter slachting toegelaten slachtdieren kunnen, in afwijking van het bepaalde in het eerste lid, ook worden voorzien van een al dan niet genummerd metalen merk, waarin zich de hoofdletter G bevindt, met dien verstande, dat, indien genummerde merken worden gebezigd, de merken van opeenvolgende nummers moeten zijn voorzien.

3. Onze Minister kan voorschrijven, dat in bepaalde gemeenten of slachterijen metalen merken moeten worden aangebracht, welke van opeenvolgende nummers zijn voorzien.

Artikel 35. De in het vorige artikel bedoelde stempel- en tatoeëermerken worden ten getale van tenminste 2 op de daarvoor naar het oordeel van de keuringsdienarts meest geschikte plaatsen duidelijk aangebracht.

Artikel 36. Ten aanzien van slachtdieren, welke ter slachting worden aangevoerd in een inrichting, waarin uitsluitend onder voortdurend ambtelijk toezicht wordt geslacht, kan met toestemming van Onze Minister het merken, als bedoeld in artikel 34, achterwege blijven, indien op andere wijze, ten genoegen van Onze Minister, waarborgen worden gegeven, dat deze slachtdieren niet kunnen worden geslacht, zonder dat keuring vóór het slachten heeft plaatsgevonden.

Artikel 37. Slachtdieren, voor welke een voorwaardelijke vergunning tot slachten is verleend, worden gemerkt door het aanbrengen van twee elkaar loodrecht snijdende, rode strepen op de lendenen, benevens met een genummerd metalen merk, waarin de hoofdletter V zich bevindt, met dien verstande, dat de merken van opeenvolgende nummers moeten zijn voorzien.

Artikel 38. 1. Goedgekeurd vlees, afkomstig van slachtdieren, geslacht in een slachterij, als bedoeld in artikel 19 van de wet, wordt voorzien van een stempelmerk, bestaande uit twee concentrische cirkellijnen met een middellijn van 4, onderscheidenlijk 2 cm; deze cirkellijnen zijn zo onderbroken, dat corresponderende bogen, waarvan de koorden 13 mm bedragen, ontbreken; de rand tussen de beide cirkellijnen bevat de naam, hetzij volledig, hetzij afgekort overeenkomstig de in de desbetreffende verordening op de keuringsdienst aangegeven wijze, van de gemeente, waar het vlees is gekeurd, of, indien twee of meer gemeenten een gemeenschappelijke regeling voor de uitvoering van de wet hebben getroffen, de naam van de centrale gemeente of van de vleeskeuringskring, overeenkomstig die regeling, met dien verstande, dat, ten behoeve van de controle, achter de desbetreffende naam een cijfer of een letter mag worden toegevoegd, waarbij het aantal karakters negen niet mag overschrijden; in het door de onderbroken cirkellijnen uitgespaarde gedeelte worden vermeld, van het middelpunt naar de rand gelezen, de laatste twee cijfers van het jaar, de maand en de datum van goedkeuring; de aanduiding van het jaar en de datum vindt plaats met arabische, die van de maand met Romeinse cijfers; de letters zijn hoofdletters en, evenals de cijfers, 6 mm hoog.

2. Goedgekeurd vlees, afkomstig van slachtdieren, niet geslacht in een slachterij, als bedoeld in artikel 19 van de wet, wordt voorzien van een stempelmerk, bestaande uit een rechthoek, omlijst door een enkele lijn, met zijden van $6\frac{1}{2}$ en 4 cm

en door twee lijnen, evenwijdig aan de langste zijden in drie gelijke vakken verdeeld, waarvan het bovenste bevat de naam, bedoeld in het eerste lid, het middelste: datum, maand en jaar der goedkeuring en het onderste het woord „goedgekeurd”; alle letters zijn hoofdletters en hebben, evenals de cijfers, een hoogte van 9 mm.

3. Vlees, goedgekeurd na het onderzoek, bedoeld in artikel 8 der wet, wordt voorzien van overeenkomstige merken, als omschreven in het eerste of tweede lid, met dien verstande, dat van het merk, bedoeld in het eerste lid, de buitenste cirkel is vervangen door een regelmatige achthoek, waarvan de zijde 17 mm lang is.

4. Onze Minister kan bepalen, dat op daarvoor in aanmerking komende organen of delen het stempelmerk, bedoeld in het eerste of derde lid, mag worden vervangen door een overeenkomstig brandmerk.

Artikel 39. Indien vlees wordt goedgekeurd onder voorwaarde van sterilisatie, wordt het voorzien van een stempelmerk, bestaande uit een door een cirkellijn begrensd vlak van 6 cm middellijn, door 2 evenwijdige op $1\frac{1}{2}$ cm van elkander lopende horizontale lijnen verdeeld in drie vakken, waarvan het bovenste en het onderste gelijk zijn; in het bovenste vak bevindt zich de aanduiding overeenkomstig het bepaalde in artikel 38, eerste lid, van de keuringsdienst, waar het vlees is gekeurd; in het onderste vak bevinden zich de letters V G ter hoogte van $1\frac{1}{2}$ cm, terwijl in het middelste vak datum, maand en jaar der keuring moeten voorkomen; alle letters zijn hoofdletters; die, welke de naam van de maand vormen, hebben, evenals de cijfers, een hoogte van 1 cm.

Artikel 40. Indien vlees wordt goedgekeurd onder voorwaarde van verkoop in het klein onder toezicht, wordt het voorzien van een stempelmerk, bestaande uit een door een enkelvoudige lijn begrensd ellipsvormig vlak, waarvan de lengte-afmeting 6 cm en de hoogte-afmeting 4 cm bedraagt; door twee evenwijdige op 1 cm afstand van elkaar lopende horizontale lijnen wordt het vlak verdeeld in drie vakken, waarvan het bovenste en het onderste gelijk zijn; in het bovenste vak bevindt zich de aanduiding overeenkomstig het bepaalde in artikel 38, eerste lid, van de keuringsdienst, waar het vlees is gekeurd; in het onderste vak bevinden zich de letters V G ter hoogte van 1 cm, terwijl in het middenvak datum, maand en jaar der keuring moeten voorkomen; alle letters zijn hoofdletters; die, welke de naam van de maand vormen, hebben, evenals de cijfers, een hoogte van 7 mm.

Artikel 41. Indien vlees wordt afgekeurd, wordt het voorzien van een stempelmerk, bestaande uit een parallellogram met zijden van 5 cm en 4 cm, door een lijn evenwijdig aan de langste zijde in twee gelijke vakken verdeeld, waarvan het bovenste de aanduiding overeenkomstig het bepaalde in artikel 38, eerste lid, van de keuringsdienst, waar het vlees is gekeurd, bevat en het onderste vak het woord: afgekeurd; alle letters zijn hoofdletters en hebben een hoogte van 1 cm.

Artikel 42. 1. Indien vlees wordt goedgekeurd onder voorwaarde van invriezen, wordt onverwijld op elk vierendeel een stempelmerk geplaatst, als bedoeld in artikel 39, alsmede op die organen en delen, welke mede worden ingevroren.

2. Het in het eerste lid bedoelde merk wordt door of in opdracht van de keuringsdienarts verwijderd, nadat aan de in dat lid genoemde voorwaarde is voldaan, waarna het vlees wordt voorzien van het stempelmerk, bedoeld in artikel 38, eerste lid, onderscheidenlijk van dat, bedoeld in artikel 38, tweede lid.

3. Indien het invriezen plaatsvindt in een andere keuringsdienst dan die, waar de keuring na het slachten werd verricht, mag het vlees, nadat het deze bewerking heeft ondergaan, worden voorzien van het stempelmerk, bedoeld in artikel 38, derde lid, zoals dit stempelmerk voor eerstbedoelde keuringsdienst is vastgesteld.

Artikel 43. 1. Indien bij de keuring nà het slachten de keuringsbeslissing wordt uitgesteld, wordt het geslachte dier onverwijld voorzien van een stempelmerk, bestaande uit een rechthoek, omlijst door een enkele lijn, met zijden van 50 en 25 mm, en door een lijn, evenwijdig aan de langste zijden, in twee gelijke vakken verdeeld, waarvan de bovenste bevat de aanduiding, overeenkomstig het bepaalde in artikel 38, eerste lid, van de keuringsdienst, waar het vlees is gekeurd en het onderste het woord: onderzoek; alle letters zijn hoofdletters en hebben een hoogte van 10 mm.

2. Het in het eerste lid genoemde merk wordt niet eerder door of in opdracht van de keuringsdierenarts verwijderd, dan nadat de keuringsbeslissing is opgenomen en het vlees dienovereenkomstig wordt gemerkt.

Artikel 44. Op vlees, hetwelk, na voorwaardelijk te zijn goedgekeurd en als zodanig gemerkt, bij herkeuring wordt goedgekeurd of afgekeurd, wordt het stempelmerk, onderscheidenlijk bedoeld in de artikelen 38 en 41, aangebracht, met inachtneming van het bepaalde in artikel 46, nadat het stempelmerk bedoeld in de artikelen 39 en 40, door of in opdracht van de keuringsdierenarts is verwijderd.

Artikel 45. Op vlees, hetwelk, na te zijn afgekeurd en als zodanig gemerkt, bij herkeuring wordt goedgekeurd of voorwaardelijk goedgekeurd, wordt het stempelmerk, onderscheidenlijk bedoeld in de artikelen 38, 39 of 40 aangebracht, met inachtneming van het bepaalde in artikel 46, nadat het stempelmerk, bedoeld in artikel 41, door of in opdracht van de keuringsdierenarts te verwijderd.

Artikel 46. 1. De in de artikelen 38, 39, 40, 41, 42 en 43 bedoelde merken worden op het geslachte dier en op de organen en delen geplaatst, zoals door Onze Minister zal zijn voorgeschreven en bovendien op die plaatsen, als door de eigenaar of degene, die hem vervangt, wordt gewenst.

2. De in het eerste lid bedoelde merken worden zo spoedig mogelijk, nadat de keuringsbeslissing is genomen, aangebracht, tenzij bekend is, dat herkeuring is of zal worden aangevraagd, in welk geval het aantal van deze merken beperkt blijft tot één op elk vierendeel en één op elk orgaan of deel; na de herkeuringsbeslissing wordt het vlees dienovereenkomstig zo spoedig mogelijk gemerkt.

3. De in artikel 38, eerste lid, bedoelde merken mogen worden aangebracht op een aan de, naar het oordeel van de keuringsdierenarts tot dat doel geschikte, verpakking bevestigde label, indien onstempelbare delen of organen zijn bestemd te worden overgebracht naar een gemeente, aan welke een ontheffing krachtens het bepaalde in het derde lid van artikel 8 der wet niet is verleend; de label dient, door middel van een door of namens de keuringsdierenarts aangebrachte verzegeling, zo aan de verpakking te zijn bevestigd, dat van het openen der verpakking het verbreken der verzegeling het gevolg is.

4. De in artikel 38, derde lid, bedoelde merken mogen ter beoordeling van de keuringsdierenarts worden aangebracht op de uit hoofde van het derde lid aan de verpakking bevestigde label; indien de label niet van dit merk wordt voorzien, wordt de label door de zorg van de keuringsdierenarts onbruikbaar gemaakt.

5. Alle merken moeten steeds duidelijk leesbaar worden aangebracht.

Artikel 47. 1. Indien in een keuringsdienst meer dan één keuringsambtenaar met keuring is belast, kan, en voor het geval in een keuringsdienst de stempeling van het goedgekeurde vlees geschiedt door een andere ambtenaar, dan degene, die de keuring daarvan heeft verricht, moet aan het plaatsen van het merk, bedoeld in artikel 38, voorafgaan het aanbrengen van een, van dat van iedere andere keuringsambtenaar onderscheiden, kenteken door degene, die de beslissing tot goedkeuring heeft genomen; dit kenteken moet alsdan onmiddellijk na die goedkeuring door de betrokken ambtenaar persoonlijk worden aangebracht.

2. Onze Minister kan nadere voorschriften geven omtrent de vorm van het kenteken en de plaatsen, waar dit moet worden aangebracht.

Artikel 48. 1. Het aanbrengen van de merken, als bedoeld in de artikelen 34, 37, 38, 40, 41 en 43, mag slechts geschieden door:

- a. keuringsambtenaren, als bedoeld in artikel 25 der wet;
- b. andere personen, die een ambtelijke functie bij de gemeentelijke vleeskeuringsdienst bekleden en in geen enkel dienstverband staan tot hen, die slachtdieren en/of vlees onderscheidenlijk slachten, doen slachten of ter keuring aanbieden;
- c. derden in tegenwoordigheid en op aanwijzing van de keuringsdierenarts.

2. De voor het merken te gebruiken merken en stempels moeten zo worden bewaard, dat zij niet in handen van onbevoegden kunnen komen.

3. De merken en stempels moeten na afloop van de werkzaamheden onder verantwoordelijkheid van de keuringsdierenarts worden opgeborgen in een met een deugdelijk slot gesloten ruimte, tot welke onbevoegden geen toegang hebben.

Artikel 49. Het merken van vlees vindt plaats door middel van een voor de gezondheid van de gebruikers van het vlees onschadelijke kleurstofoplossing of, op door Onze Minister aangewezen organen en delen, door middel van een verhit stempel, waarmede een stempelafdruk op dit vlees kan worden geschroeid.

Artikel 50. Onze Minister kan een model van de in dit hoofdstuk omschreven merken vaststellen en geeft voorschriften omtrent de aard en de samenstelling van de kleurstofoplossing voor het stempelen van het vlees van de verschillende soorten slachtdieren.

HOOFDSTUK IX

De termijn, binnen welke herkeuring van vlees moet worden gevraagd

(artikel 18, eerste lid, onder h, van de wet)

Artikel 51. 1. Herkeuring van het geslachte dier moet ten spoedigste worden aangevraagd en uiterlijk binnen 12 uren na het eindigen van de dag, waarop de beslissing tot voorwaardelijke goedkeuring of tot afkeuring werd genomen; volgt op deze dag een zondag of een of meer erkende feestdagen, dan moet de aanvraag tot herkeuring binnen 12 uren na het eindigen daarvan zijn geschied.

2. Herkeuring van organen of delen moet onmiddellijk na de keuringsuitspraak worden aangevraagd.

HOOFDSTUK X

De wijze, waarop voorwaardelijk goedgekeurd vlees mag worden bruikbaar gemaakt voor voedsel

(artikel 18, eerste lid, onder f, van de wet)

Artikel 52. 1. Voorwaardelijk goedgekeurd vlees mag, met inachtneming van de door Onze Minister te geven voorschriften omtrent voorafgaande bewaring of vervoer, bruikbaar worden gemaakt voor voedsel door:

- a. sterilisatie;
- b. verkoop in het klein onder toezicht;
- c. invriezen;
- d. flamberen.

2. In gevallen, waarin verkoop in het klein onder toezicht als voorwaarde wordt gesteld, mag het vlees op verzoek van de eigenaar ook door sterilisatie bruikbaar worden gemaakt voor voedsel.

Artikel 53. 1. Wanneer vlees wordt goedgekeurd onder voorwaarde van sterilisatie, mag het, alvorens de bewerking te ondergaan, voorgeschreven in artikel 54, gedurende ten hoogste

7 dagen, overeenkomstig de aanwijzingen van de keuringsdierenarts, in daarvoor door hem geschikt bevonden voorwerpen worden gezouten.

2. Voordat tot sterilisatie van vlees wordt overgegaan, mogen behalve keukenzout slechts water en kruiden worden toegevoegd; vóór of tijdens de sterilisatie vindt geen menging met of bijvoeging van andere stoffen, hieronder begrepen goedgekeurd vlees, plaats, tenzij met vergunning van Onze Minister onder door hem te stellen voorwaarden.

3. Steriliseren geschiedt onder toezicht van de keuringsdierenarts, of van de door deze aan te wijzen ambtenaar, door stomen, koken, of, voor zover vet betreft, smelten.

4. Bij verhindering of ontstentenis van de door de keuringsdierenarts aangewezen ambtenaar, wordt deze vervangen door een door de burgemeester aan te wijzen ambtenaar.

5. Steriliseren vindt niet plaats in vleeswarenfabrieken, noch in inrichtingen, welke, naar het oordeel van de inspecteur, als zodanig kunnen worden beschouwd.

6. Vlees, voor sterilisatie bestemd, mag onder door Onze Minister te stellen voorwaarden naar door hem aan te wijzen gemeenten worden vervoerd om deze bewerking te ondergaan.

Artikel 54. 1. Steriliseren van vlees door stomen geschiedt door het vlees, na verwijdering van de beenderen:

a. verdeeld in stukken van ten hoogste 2 kg en niet dikker dan 12 cm in daarvoor ingerichte toestellen bloot te stellen aan een temperatuur van tenminste 100° C gedurende 2½ uur, nadat de in het toestel geplaatste thermometer 100° C aanwijst; onmiddellijk, nadat het vlees uit het toestel is genomen, moet een in het centrum der dikste vleesstukken gebrachte thermometer tenminste 90° C aanwijzen;

b. al dan niet verkleind, te brengen in blikken met een inhoud van ten hoogste 1 liter en, nadat deze luchtdicht zijn afgesloten, in daarvoor ingerichte toestellen bloot te stellen aan een temperatuur van tenminste 100° C gedurende 2½ uur, nadat de in het toestel geplaatste thermometer 100° C aanwijst; nadat de blikken uit het toestel zijn genomen, moet een in het centrum van één der blikken mede aangebrachte maximaal-thermometer tenminste 90° C aanwijzen; het stomen van vlees in blikken mag slechts plaatsvinden in door Onze Minister aangewezen inrichtingen.

2. Steriliseren van vlees door koken geschiedt door het vlees, na verwijdering van de beenderen, in stukken van ten hoogste 1½ kg en niet dikker dan 10 cm, gedurende tenminste 2½ uur in kokend water in open of gesloten ketels te doen verblijven. Onmiddellijk, nadat het vlees uit de ketels is genomen, moet een in het centrum der dikste vleesstukken gebrachte thermometer tenminste 90° C aanwijzen. Steriliseren door koken mag slechts geschieden in de gemeenten, welke daarvoor toestemming hebben ontvangen van Onze Minister; Onze Minister kan daarbij voorschriften geven.

3. Steriliseren van beenderen geschiedt door deze, nadat zij zijn verkleind tot stukken, waarvan de afmetingen ten hoogste 10 cm bedragen, gedurende tenminste 2½ uur in open of gesloten ketels met water aan een temperatuur van tenminste 100° C te onderwerpen.

4. Steriliseren van vet geschiedt door smelten in naar het oordeel van de keuringsdierenarts daartoe geschikte toestellen, nadat het vet tot stukken van ten hoogste 1 cm³ is verkleind, zo, dat het, na volkomen vloeibaar te zijn geworden gedurende tenminste één uur wordt gehouden op een temperatuur van tenminste 80° C.

5. Onze Minister kan voorschriften geven omtrent:

a. de vorm, waarin en de wijze, waarop gesteriliseerd vlees aan de verbruiker mag worden afgegeven;

b. het merken van de blikken, bedoeld in het eerste lid, onder b.

Artikel 55. Steriliseren van vet mag geschieden in alle gevallen van voorwaardelijke goedkeuring.

Artikel 56. Voor verkoop van vlees in het klein onder toezicht gelden de volgende bepalingen:

a. het vlees wordt verkocht, onder toezicht van de keuringsdierenarts of van een door deze aan te wijzen ambtenaar en, bij verhindering of ontstentenis van deze laatste, van een door de burgemeester aan te wijzen ambtenaar, in hoeveelheden van ten hoogste 3 kg per gezin, ter beoordeling van de keuringsdierenarts; deze is bevoegd nadere voorschriften te geven omtrent de wijze, waarop het vlees moet worden uitgesneden;

b. burgemeester en wethouders bepalen de plaats, waar het vlees wordt verkocht; de inspecteur kan zonodig, in overleg met de betrokken keuringsdierenarts, een andere plaats of plaatsen van verkoop aanwijzen, desgewenst in een andere gemeente of in andere gemeenten, met dien verstande echter, dat de verkoop in alle gevallen slechts zal mogen geschieden in lokalen, welke voldoen aan de krachtens de wet aan vleeswinkels gestelde eisen;

c. het vlees wordt binnen vier dagen, nadat de keuringsbeslissing is genomen, rechtstreeks aan de verbruikers verkocht en afgeleverd; de keuringsdierenarts kan deze termijn met ten hoogste drie dagen verlengen;

d. aan hen, die van vlees- en vleeswarenhandel hun bedrijf maken, mag niet worden verkocht;

e. het vlees mag niet in slachterijen, vleeswinkels, bewaarplaatsen van vlees, vleeswarenfabrieken en andere inrichtingen, bestemd tot of gebruikt voor het bewerken of verduurzamen van vlees of het bereiden of bewerken van vleeswaren, aanwezig zijn, met dien verstande, dat dit verbod niet geldt ten aanzien van de inrichting, waar het vlees, in afwachting van verkoop, onder ambtelijk toezicht wordt bewaard, bewerkt of bereid, alsmede voor het door burgemeester en wethouders of de inspecteur voor de verkoop aangewezen lokaal, onder voorwaarde, dat in dat geval het voorwaardelijk goedgekeurde vlees niet gelijktijdig met goedgekeurd vlees in dit lokaal aanwezig mag zijn.

Artikel 57. Invriezen en flamberen van vlees mogen alleen geschieden op de wijze, door Onze Minister voor te schrijven.

HOOFDSTUK XI

De voorwaarden, waaraan bij het vervoer van vlees van de ene gemeente naar de andere, uitgezonderd het vervoer, bedoeld in artikel 9 van de wet, moet worden voldaan

(artikel 18, eerste lid, onder k, van de wet)

Artikel 58. 1. Het is verboden vlees, dat niet is afgekeurd, of vlees in afwachting van de keuring, tenzij op natuurlijke wijze door de huid omgeven, anders te vervoeren dan:

a. in geheel dichte, door middel van één of meer deuren gesloten, wagens, welke — met uitzondering van geïsoleerde koelwagens — moeten zijn voorzien van een deugdelijke in de kap aangebrachte ventilator, dan wel van in de wanden aangebracht, afsluitbare ventilatie-openingen; de ruimte, waarin vlees wordt vervoerd en welke geheel van de zitplaats van de bestuurder moet zijn afgescheiden, moet — met uitzondering van eventuele glazen ramen en van de bodem — aan de binnenzijde geheel zijn bekleed met niet-roestend metaal, dat vrij van scheuren is en mag zijn bedekt met een deugdelijke, ongekleurde vernis- of witte verflaag, welke geen voor de gezondheid schadelijke bestanddelen bevat; de bodem moet goed zijn afgesloten, vrij van scheuren en van onnodige verdiepingen en, voorzover niet van metaal, vlak en vervaardigd van materiaal, dat is bestand tegen reiniging met warm zeep- of sodawater; indien vlees hangend wordt vervoerd, moeten de daartoe gebruikte haken van niet-roestend metaal zijn vervaardigd, dan wel van een metaal, dat een deugdelijke roestwerende behandeling heeft ondergaan, en steeds in zindelijke toestand verkeren; vlees mag daarbij niet met de bodem in aanraking komen; indien vlees niet hangend wordt vervoerd en niet is verpakt op de wijze, bedoeld onder c of d, moet het worden gelegd op een uitneembare, van eiken- of beukenhout of van niet-roestend metaal vervaardigde, onderlaag, welke op een afstand van tenminste

5 cm boven de bodem van de wagen in gedeelten is aangebracht; deze gedeelten, waarvan de afmeting in de rijrichting van de wagen niet meer dan 50 cm bedraagt, mogen steunen op beuken- of eikenhouten klampen, welke aan de wanden of aan de onderzijde van de onderlaag zijn bevestigd; staan of lopen op de onderlaag is verboden;

b. in gesloten wagens, met inbegrip van spoorwagens, waarvan één of meer wanden of gedeelten daarvan bestaan uit een verschuifbare metalen, houten of zeildoeken afsluiting; de wanden van de ruimte, waarin vlees wordt vervoerd en welke geheel van de zitplaats van de bestuurder moet zijn afgescheiden, moeten — met uitzondering van het verschuifbare deel — aan de binnenzijde goed zijn aangesloten, vrij van scheuren en onnodige verdiepingen en bestand tegen reiniging met warm zeep- of sodawater; indien vlees niet hangend wordt vervoerd en niet is verpakt op de wijze, bedoeld onder *c* of *d*, moet het worden gelegd op een onderlaag, als bedoeld onder *a*, welke op de aldaar beschreven wijze is aangebracht; staan of lopen op deze onderlaag is verboden; de ruimte moet tijdens het vervoer zijn gesloten; vlees mag niet buiten de wagen uitsteken;

c. in gesloten wagens, welke niet aan de onder *a* of *b* genoemde eisen voldoen, dan wel op open wagens, waaronder begrepen handkarren en bakfietsen, of in of op vaartuigen of ruimten van vaartuigen, mits elk stuk vlees geheel is verpakt in zindelijke, witte doeken, terwijl het geheel moet zijn beschermd door een water- en stofdichte stof;

d. in andere gesloten of open transportmiddelen, mits het vlees geheel is verpakt in zindelijke, witte doeken of in tegen vocht bestand zindelijk wit of kleurloos papier of plastic, waarvan de eventueel bedrukte of beschreven zijde niet met het vlees in aanraking mag komen; voorzover het voor het vervoer gebezigde transportmiddel niet van een goed afsluitende deksel is voorzien, moet het geheel zijn afgedekt met een water- en stofdichte stof; bedoelde verpakking kan achterwege blijven, indien de transportmiddelen worden geplaatst in wagens, als bedoeld onder *a* of *b*, dan wel indien het vlees wordt vervoerd in waterdichte, niet-roestende, van een goed afsluitende deksel voorziene metalen transportmiddelen.

2. Transportmiddelen, waarmede of waarin vlees wordt vervoerd, moeten zich steeds in reine en roestvrije toestand bevinden; de atmosfeer daarin moet fris zijn en in de ruimte, waarin het vlees is, mogen zich geen voorwerpen of zelfstandigheden op zodanige wijze bevinden, dat zij geur of smaak van het vlees ongunstig kunnen beïnvloeden of verontreiniging of bederf van het vlees kunnen veroorzaken of bevorderen; de in het eerste lid, onder *a* en *b*, bedoelde wagens mogen niet worden gebruikt voor het vervoer van levende of dode dieren, van haren, borstels of wol, van hoornen, hoeven of klauwen, van huiden of mest of andere riekende of tot verontreiniging aanleiding gevende voorwerpen of zelfstandigheden.

3. Onze Minister kan voorschrijven:

a. dat en op welke wijze de in het eerste lid, onder *a* en *b*, bedoelde wagens van een opschrift moeten zijn voorzien;

b. dat niet-roestend metaal mag worden vervangen door nader door hem aangewezen kunststoffen.

HOOFDSTUK XII

De bevoegdheid van de hulpkeurmeester tot keuren
(artikel 25, laatste zinsnede, van de wet)

Artikel 59. De hulpkeurmeester mag bij de keuring vóór het slachten de vergunning tot slachten niet geven, indien hij aan

het slachtdier verschijnselen of afwijkingen waarneemt, op grond waarvan hij een stoornis in de algemene gezondheids-toestand van het slachtdier vermoedt.

Artikel 60. De hulpkeurmeester is slechts bevoegd slachtdieren na de slachting te keuren en de keuringsbeslissing daarover te nemen, indien:

a. niet in strijd is gehandeld met het bepaalde in de artikelen 18 tot en met 24;

b. zij niet gestorven of in nood gedood zijn;

c. de keuring vóór het slachten heeft plaatsgevonden en daarbij verschijnselen of afwijkingen, als bedoeld in artikel 59, niet zijn waargenomen en bovendien

d. alle organen en delen gezond zijn, of daaraan geen andere dan de volgende afwijkingen of veranderingen door hen worden waargenomen:

1°. dierlijke parasieten, welke niet direct gevaar opleveren voor de gezondheid van de mens;

2°. op zichzelf staande afwijkingen in een of meer organen of delen, welke de algemene gezondheidstoestand van het slachtdier kennelijk niet hebben geschaad, geen veranderingen in de hoedanigheid van het vlees hebben teweeggebracht en waaraan derhalve uitsluitend plaatselijke betekenis voor het desbetreffende orgaan of deel is toe te kennen;

3°. tuberculose van één orgaan of van één orgaan met bijbehorende lymphklier of van meer dan één orgaan, mits in zeer geringe uitbreiding, onder voorwaarde, dat miliaire tuberkels, noch exsudatieve tuberculose aanwezig zijn of is en dat geen vermagering bestaat.

HOOFDSTUK XIII

Stobepalingen

Artikel 61. Het Koninklijk besluit van 5 juni 1920 (*Stb.* 285) wordt ingetrokken.

Artikel 62. Dit besluit kan worden aangehaald onder de titel „Vleeskeuringsbesluit”.

Artikel 63. Dit besluit treedt in werking op een door Ons te bepalen tijdstip. Wij behouden Ons voor andere tijdstippen vast te stellen, waarop de artikelen 38 en 58 in werking treden, in welk geval onderscheidenlijk de artikelen 44 en 62 van het Koninklijk besluit van 5 juni 1920 (*Stb.* 285) op die tijdstippen worden ingetrokken.

Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit, dat in het *Staatsblad* zal worden geplaatst en waarvan afschrift zal worden gezonden aan de Raad van State.

Soestdijk, 14 januari 1957.

JULIANA.

De Minister van Sociale Zaken
en Volksgezondheid a.i.,

W. DREES.

Uitgegeven de twaalfde februari 1957.

De Minister van Justitie,
SAMKALDEN.