

## STAATSBLAD VAN HET KONINKRIJK DER NEDERLANDEN

**71** **BESLUIT** van 30 januari 1960 tot uitvoering van de artikelen 19 en 19a van de Vleeskeuringswet (Eisenbesluit (Vleeskeuringswet)).

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 d.d. 2 oktober 1959, No. 15379, Directie Volksgezondheid, Afdeling Gezondheidsbescherming;

Gelet op de artikelen 19 en 19a der Vleeskeuringswet<sup>1</sup>;

De Raad van State gehoord (advies van 1 december 1959, No. 44);

Gezien het nader rapport van Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid van 27 januari 1960, No. 19454, 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;
- b. „de wet”: de Vleeskeuringswet;
- c. „inspecteur”: regionale veterinaire inspecteur van de volksgezondheid;
- d. „keuringsdierenarts”: dierenarts, belast met de keuring van slachtdieren en van vlees;
- e. „slachterij”: ruimte, welke geheel of mede dient voor het bij wege van bedrijf slachten van slachtdieren;
- f. „vleeswinkel”: ruimte, welke geheel of mede dient voor het bij wege van bedrijf verkopen van vlees aan het publiek;
- g. „rechtstreekse verbinding”: verbinding tussen twee aangrenzende ruimten, tenzij deze door een deur of venster is afgesloten of terstond na opening daarvan wederom wordt afgesloten;
- h. „nuchter kalf”: rund met een gewicht beneden 60 kg, onderscheidenlijk een geslacht gewicht beneden 35 kg.

## HOOFDSTUK II

### Algemeen geldende voorschriften

**Artikel 2.** 1. De bedrijfsruimten van de in artikel 19, eerste lid, van de wet genoemde inrichtingen, welke dienen voor het verrichten van handelingen, als bedoeld in artikel 19, tweede lid, van de wet, moeten, behalve aan de voorschriften voor elk dezer afzonderlijk gesteld in de desbetreffende artikelen van dit besluit, voldoen aan de eisen, gesteld in de artikelen van dit hoofdstuk.

2. De in het eerste lid bedoelde bedrijfsruimten mogen niet met elkaar en met andere ruimten in rechtstreekse verbinding staan, tenzij in dit besluit uitdrukkelijk anders is bepaald.

**Artikel 3.** 1. De vloeren moeten zijn vervaardigd van materiaal, dat vocht niet doorlaat of opneemt; zij mogen noch scheuren, noch onnodige verdiepingen vertonen en moeten zo-veel helling hebben, dat het spoel- en schrobwater, hetzij rechtstreeks, hetzij door open goten, gemakkelijk kan wegvloei-

<sup>1</sup> Stb. 1919, 524, laatstelijk gewijzigd bij de wet van 4 juli 1957 (Stb. 265).

naar met een afneembaar rooster gedekte en van stankafsluiting voorziene kolken, vanwaar het door een goed gesloten waterdicht buizenstelsel moet worden weggevoerd naar de gemeentelijke riolering. Indien een dergelijke riolering niet aanwezig is of van aansluiting daarop door burgemeester en wethouders, gchoord de inspecteur, ontheffing is verleend, moet het afvalwater worden geleid naar een put, welke buiten de inrichting is gelegen en zo is afgesloten, dat verspreiding van smetstof en van onaangename geuren wordt voorkomen; lediging van deze putten moet geregeld plaatsvinden op een tijdstip, dat in de bedrijfsruimten, gelegen in de onmiddellijke nabijheid, geen werkzaamheden worden verricht.

2. Het bepaalde omtrent de helling van de vloeren en de afvoer van spoel- en schrobwater is niet van toepassing op koel- en vriesruimten en op pekelders en vleeswinkels, indien het spoel- en schrobwater niet kan wegvloeien.

3. Het bepaalde omtrent het materiaal van de vloeren is niet van toepassing op vriesruimten.

4. Indien het verlenen van een ontheffing, als bedoeld in het eerste lid, niet in overeenstemming is met het door de inspecteur gegeven advies, geven burgemeester en wethouders binnen een maand na het verlenen van de ontheffing hiervan kennis aan de inspecteur; deze laatste kan binnen een maand na het ontvangen van de kennisgeving in beroep gaan bij Gedeputeerde Staten; de belanghebbende wordt in elk geval gelegenheid gegeven te worden gehoord.

**Artikel 4.** 1. De wanden moeten aan de binnenzijde van steen of van beton, glad, vlak, waterdicht en licht van kleur zijn en, indien of voor zover zij niet zijn betegeld, tot een hoogte van tenminste 2½ meter, gemeten van de vloer, zijn voorzien van een deugdelijke gladde verflaag, welke bestand is tegen reiniging met warm zeepwater.

2. Het bepaalde omtrent de betegeling der wanden of het aanwezig zijn van een verflaag is niet van toepassing op ruimten, welke uitsluitend worden gebruikt voor het zouten van vlees.

3. Het bepaalde omtrent het materiaal der wanden is niet van toepassing op koel- en vriesruimten, voorzover deze als bewaarplaats van vlees worden gebruikt.

4. Het bepaalde omtrent het materiaal der wanden is niet van toepassing op het gedeelte der wanden, hetwelk wordt ingenomen door roosters en ventilatoren en door deuren en lichtramen met de daarbij behorende kozijnen.

5. Onze Minister kan bepalen, dat door hem aangewezen soorten kunststeen als steen zullen worden beschouwd en dat de in het eerste lid bedoelde verflaag door ander door hem aangewezen materiaal mag worden vervangen.

6. De hoogte der wanden mag, gemeten van de vloer tot de zoldering, op geen enkele plaats minder dan 2½ meter zijn.

7. Het bepaalde in het zesde lid is niet van toepassing op ruimten, waar geen andere handelingen worden verricht dan het zouten van vlees, met dien verstande, dat de in deze ruimten te verrichten werkzaamheden naar behoren kunnen geschieden.

**Artikel 5.** 1. De overgang van de vloer naar de wanden moet, met uitzondering van vriesruimten, waarvan de wanden niet uit steen of beton bestaan, rond zijn afgewerkt.

2. De overgang van de wanden onderling en van de vloer naar daarop bevestigde, niet verplaatsbare toon- en werkbanken, uitstal- en koelkasten, moet rond zijn afgewerkt, tenzij de inspecteur van deze eis ontheffing heeft verleend.

**Artikel 6.** De bovenzijde van de bedrijfsruimten moet, met inachtneming van het bepaalde in artikel 8, stof- en waterdicht

en verder van dien aard zijn, dat geen bestanddelen daarvan tot verontreiniging van het vlees of de vleeswaren aanleiding kunnen geven.

**Artikel 7.** 1. Het daglicht moet in voldoende mate kunnen toetreden, hetzij door ongekleurd glas in het dak, hetzij door ongekleurd glas in de wand, hetzij door beide en wel zo, dat in elk deel van de bedrijfsruimten een gunstige daglichtvoorziening wordt verkregen.

2. De gezamenlijke oppervlakte glas, ongerekend glas, waardoor indirect licht binnenvalt, mag niet minder bedragen dan 1/6 gedeelte van de vloeroppervlakte van de ruimte.

3. Ten minste een der wanden moet over de volle afmeting buitenwand zijn en gedeeltelijk bestaan uit een of meer lichtramen van ongekleurd doorzichtig glas, dat het daglicht onbelemmerd doorlaat.

4. Het bepaalde in het eerste, tweede en derde lid is niet van toepassing, indien een kunstverlichting is aangebracht, waardoor een gunstige daglichtvoorziening wordt benaderd.

5. Het bepaalde in dit artikel is niet van toepassing op koel- en vriesruimten en ruimten, welke uitsluitend worden gebruikt voor het zouten van vlees, met dien verstande, dat deze ruimten elektrisch moeten kunnen worden verlicht en, indien aansluiting aan een elektrisch net niet mogelijk is, voldoende ander kunstlicht kan worden ontstoken.

**Artikel 8.** 1. De buitenlucht moet door middel van roosters, beweegbare lichtramen, ventilatoren, dan wel door een samenstel daarvan, in voldoende mate kunnen toetreden, hetzij door openingen in het dak, hetzij door openingen in de buitenwand, hetzij door beide en wel zo, dat in elk deel van de bedrijfsruimten de lucht steeds wordt verversd.

2. De gezamenlijke oppervlakte voor doorlating van de buitenlucht mag niet minder bedragen dan 1/20 gedeelte van de vloeroppervlakte van de ruimte, tenzij de luchtverversing geschiedt door elektrische ventilatoren van genoeg capaciteit.

3. Voor bedrijfsruimten, welke uitsluitend worden gebruikt voor het zouten van vlees, mag de in het tweede lid bedoelde oppervlakte niet minder dan 1/100 gedeelte van de vloeroppervlakte van de ruimte bedragen, tenzij de luchtverversing geschiedt door elektrische ventilatoren van genoeg capaciteit.

4. Het bepaalde in het eerste en tweede lid is niet van toepassing op koel- en vriesruimten, indien de luchtverversing geschiedt door middel van een buizenstelsel, waardoor lucht kunstmatig wordt aan- en afgevoerd, of op een andere wijze, als met het stelsel van de koelinrichting overeenkomt, doch zo, dat de lucht steeds genoeg wordt verversd.

**Artikel 9.** De bedrijfsruimte moet zodanige afmetingen hebben, dat de voor het bedrijf nodige handelingen en het toezicht daarop naar behoren kunnen plaatsvinden.

**Artikel 10.** 1. De bedrijfsruimten en de zich daarin bevindende voorwerpen en kolken, alsmede het terrein, waarop de inrichting zich bevindt, moeten geregeld schoon worden gehouden; elke dag, waarop in deze ruimten gewerkt is, moeten de ruimten met inbegrip van de voorwerpen en gereedschappen, welke daarbij zijn gebruikt, alsmede de kolken, onmiddellijk na beëindiging der werkzaamheden, worden gereinigd.

2. Het zich in de bedrijfsruimten bevindende vlees mag niet met de vloer in aanraking komen.

3. De aanwezigheid van vlees, dat bedorven is of op andere wijze ondeugdelijk is geworden en van vleeswaren, welke bedorven of op andere wijze ondeugdelijk zijn geworden, alsmede van ongeschilde tenen manden in de bedrijfsruimten is verboden.

**Artikel 11.** 1. De bedrijfsruimten, met uitzondering van koel- en vriesruimten, moeten zijn aangesloten op een openbare drinkwaterleiding, tenzij deze in de gemeente niet aanwezig is, dan wel burgemeester en wethouders, gehoord de inspecteur, van deze verplichting ontheffing hebben verleend.

2. Indien een openbare drinkwaterleiding niet aanwezig is, dan wel indien ontheffing van de verplichting tot het aansluiten daarop is verleend, moet in de verschillende bedrijfsruimten, met uitzondering van koel- en vriesruimten, onschadelijk water in voldoende hoeveelheid ter beschikking zijn.

3. De aanwezigheid, dan wel het gebruik, van ander water, dan dat, afkomstig van een waterleiding, als bedoeld in het eerste lid of van ander water, als bedoeld in het tweede lid, is behoudens toestemming van burgemeester en wethouders, gehoord de inspecteur, verboden.

4. Indien het verlenen van een ontheffing, als bedoeld in het eerste lid, dan wel een toestemming, als bedoeld in het derde lid, niet in overeenstemming is met het door de inspecteur gegeven advies, geven burgemeester en wethouders binnen een maand na het verlenen van de ontheffing of de toestemming hiervan kennis aan de inspecteur; deze laatste kan binnen een maand na het ontvangen van de kennisgeving in beroep gaan bij Gedeputeerde Staten; de belanghebbende wordt in elk geval gelegenheid gegeven te worden gehoord.

**Artikel 12.** Het terrein vóór de in- en uitgangen der bedrijfsruimten moet, gemeten van de buitenwand der bedrijfsruimten, tot een breedte van tenminste 1 meter regelmatig bestraat, betegeld of op soortgelijke wijze verhard zijn, zodat afdoende reiniging kan plaatsvinden.

**Artikel 13.** 1. Tot gering van vogels en van ratten, muisen, vliegen en ander ongedierte in de bedrijfsruimten moeten doeltreffende maatregelen worden genomen.

2. Het gebruik van chemische of biologische middelen tot bestrijding van ongedierte in de bedrijfsruimten is slechts toegestaan met toestemming van de inspecteur, die daarbij voorwaarden kan stellen.

### HOOFDSTUK III

#### *Bijzondere voorschriften voor slachterijen*

**Artikel 14.** Slachterijen mogen in rechtstreekse verbinding staan met bewaarplaatsen van vlees.

**Artikel 15.** Slachterijen moeten, gemeten van de vloer, een zodanige hoogte hebben en zo zijn ingericht, dat van een daarin geslacht slachtdier in hangende toestand het vlees niet met de vloer in aanraking behoeft te komen.

**Artikel 16.** 1. Slachterijen, alsmede ruimten — indien aanwezig — waarin geslachte dieren in afwachting van de keuring worden gehangen, moeten zodanige afmetingen hebben en zo zijn ingericht, dat de voor het slachten noodzakelijke werkzaamheden en de keuring ná het slachten, alsmede het merken van het vlees, naar behoren kunnen geschieden.

2. Voor het geval een afzonderlijke ruimte voor het hangen der geslachte dieren in afwachting van de keuring niet aanwezig is, moet in de slachterij de slachtstand voor het slachten van nuchtere kalveren, varkens, schapen of geiten ten minste een vloeroppervlakte hebben van 3,5 bij 3,5 meter en voor het slachten van runderen, met uitzondering van nuchtere kalveren, of eenhoevige dieren, ten minste van 3,5 bij 5 meter.

3. Indien een afzonderlijke ruimte voor het hangen der geslachte dieren in afwachting van de keuring aanwezig is en voor dit doel wordt gebruikt, kan bij het slachten van nuchtere kalveren, varkens, schapen of geiten met een vloeroppervlakte van de slachtstand van 2 bij 2 meter en bij het slachten van runderen, met uitzondering van nuchtere kalveren, of eenhoevige dieren, met 3,5 bij 3,5 meter worden volstaan, met dien verstande, dat zich op of boven een slachtstand van deze afmetingen slechts één geslacht dier mag bevinden.

4. Onder een slachtstand wordt verstaan de ruimte met de in het tweede en derde lid omschreven vloeroppervlakte, waarop of waarboven het brengen van een dood slachtdier in de toestand, totdat met de keuring wordt begonnen, plaatsvindt en waarop zich slechts met het slachten verband houdende verplaatsbare voorwerpen, gereedschappen en toestellen mogen bevinden.

**Artikel 17.** 1. Slachtdieren mogen slechts ter onmiddellijke slachting in de slachterij aanwezig zijn.

2. Gelijktijdig slachten van varkens en andere slachtdieren in dezelfde slachterij is, tenzij met toestemming van de inspecteur en onder door deze te stellen voorwaarden, verboden.

**Artikel 18.** Het openen van magen en darmen, alsmede het reinigen van deze organen, in de slachterij of in een andere bedrijfsruimte is verboden, indien zich in die slachterij of die bedrijfsruimte vlees of vleeswaren bevinden.

**Artikel 19.** 1. Slachterijen mogen niet worden gebruikt voor het bewaren, bewerken of verwerken van produkten, afkomstig van slachtdieren, welke niet voor menselijke consumptie plegen te worden aangewend, tenzij aanwezig in een confiscaatvat of -emmer, voor het opslaan of bewaren van voorwerpen of gereedschappen, welke bij het slachten niet van node zijn of van kledingstukken of andere stoffen, welke aanwezigheid ongewenst is te achten.

2. Uitsluitend slachterijen, waarin slechts een gedeelte van het jaar wordt geslacht, dan wel slachterijen, welke sporadisch als zodanig worden gebezigd, mogen met toestemming van de inspecteur voor door deze goed te keuren doeleinden, welke vlees of vleeswaren niet tot voorwerp hebben, worden gebruikt.

3. Tijdens het slachten mogen in de slachterij slechts werkzaamheden, welke in verband met het slachten of met de keuring staan, worden verricht.

**Artikel 20.** 1. Ten behoeve van de keuring na het slachten moeten daarvoor geschikte tafels en haken in voldoende aantal aanwezig zijn.

2. De tafels moeten zijn vervaardigd van hard materiaal, zijn voorzien van een vlak en glad blad zonder naden en scheuren en een zodanige afmeting hebben, dat het darmscheil daarop in zijn geheel kan worden uitgespreid.

3. De haken moeten glad zijn, bij voorkeur van niet-roestend metaal zijn vervaardigd en steeds roestvrij zijn.

4. Hakblokken moeten van een harde houtsoort zijn vervaardigd en een zoveel mogelijk glad oppervlak hebben zonder naden en scheuren.

5. In elke slachterij of, voorzover zulks niet uitvoerbaar is te achten, in de onmiddellijke nabijheid daarvan, moet aanwezig zijn een wasgelegenheid met vaste aan- en afvoer, met ontsmettende, reukloze zeep en een of meer schone handdoeken of doelmatig handendroogapparaat.

**Artikel 21.** De inhoud van magen en darmen moet, voorzover deze niet rechtstreeks door de gemeentelijke riolering wordt afgevoerd, in een goed afgedekte, waterdichte bak worden verzameld en, tenzij deze inhoud elke dag na afloop van het slachten van het terrein van de slachterij wordt verwijderd, met kalk worden bestrooid.

**Artikel 22.** De bij de slachterij behorende stallen moeten van een waterdichte vloer zijn voorzien en behoorlijk rein zijn ter beoordeling van de keuringsdierenarts.

**Artikel 23.** Indien in een inrichting, als bedoeld in artikel 19 van de wet, gestorven of in nood gedode slachtdieren in de toestand worden gebracht, totdat met de keuring kan worden begonnen, moet dit geschieden in een afzonderlijke slachterij, welke uitsluitend voor dat doel mag worden gebezigd en niet in rechtstreekse verbinding met een andere bedrijfsruimte mag staan.

#### HOOFDSTUK IV

##### *Bijzondere voorschriften voor vleeswinkels*

**Artikel 24.** 1. Vleeswinkels en de daarin aanwezige toon- en werkbanken, uitstalkasten, koelkasten of -kamers, hakblokken, snijmachines, gehaktmolens, weegschalen en andere voor het gebruik bij de verkoop van vlees of vleeswaren benodigde voorwerpen, toestellen of gereedschappen moeten zich te allen tijde in reine toestand bevinden.

2. Hakblokken en snijplanken moeten van een harde houtsoort zijn vervaardigd en een zoveel mogelijk glad oppervlak hebben zonder naden en scheuren.

3. Haken moeten glad zijn, bij voorkeur van niet-roestend metaal zijn vervaardigd en steeds roestvrij zijn.

4. In elke vleeswinkel of, voor zover zulks niet uitvoerbaar is te achten, in de onmiddellijke nabijheid daarvan, moet aanwezig zijn een wasgelegenheid met vaste aan- en afvoer, met reukloze zeep en één of meer schone handdoeken of doelmatig handendroogapparaat.

**Artikel 25.** 1. In vleeswinkels mogen behalve voorwerpen, toestellen, gereedschappen en inrichtingen, benodigd voor het bewaren, bewerken, uitstallen en verkopen van vlees en vleeswaren, slechts aanwezig zijn vlees, vleeswaren, door verhitting in luchtdicht gesloten voorwerpen geconserveerde levensmiddelen, boter en margarine, de beide laatste in een verpakking, waarin zij aan de afnemers moeten worden afgeleverd, geslacht pluimvee, delen en organen daarvan, onder toezicht van de veterinaire inspectie van de volksgezondheid goedgekeurd voor menselijk gebruik, mits in luchtdichte verpakking, waarop een goedkeuringsmerk is aangebracht, in welke verpakking zij aan de afnemers moeten worden afgeleverd; voorts andere door Onze Minister aangewezen verpakte levensmiddelen.

2. Zelfstandigheden, welke aan het vlees of de vleeswaren een afwijkende smaak of geur kunnen geven, dan wel het bederf ervan kunnen bevorderen, mogen in vleeswinkels niet aanwezig zijn.

**Artikel 26.** Personen, in vleeswinkels belast met het bewerken en de verkoop van vlees en/of vleeswaren, moeten tijdens de uitoefening van deze werkzaamheden schone kleding dragen en steeds schone handen en armen hebben.

#### HOOFDSTUK V

##### *Bijzondere voorschriften voor bewaarplaatsen van vlees*

**Artikel 27.** Bewaarplaatsen van vlees mogen in rechtstreekse verbinding staan met slachterijen.

**Artikel 28.** Bewaarplaatsen van vlees moeten droog en koel zijn en evenals de daarin aanwezige voorwerpen, toestellen en gereedschappen zich te allen tijde in reine toestand bevinden.

**Artikel 29.** 1. In bewaarplaatsen van vlees mogen slechts voorwerpen, toestellen of gereedschappen, welke met de bewerking of verwerking van vlees verband houden, aanwezig zijn.

2. Haken moeten glad zijn, bij voorkeur van niet-roestend metaal zijn vervaardigd en steeds roestvrij zijn.

3. Zelfstandigheden, welke aan het vlees een afwijkende smaak of geur kunnen geven, dan wel het bederf ervan kunnen bevorderen, mogen in bewaarplaatsen van vlees niet aanwezig zijn.

#### HOOFDSTUK VI

##### *Bijzondere voorschriften voor vleeswarenfabrieken*

**Artikel 30.** De bedrijfsruimten van vleeswarenfabrieken mogen, met uitzondering van bewaarplaatsen van vlees, in rechtstreekse verbinding staan met elkaar.

**Artikel 31.** 1. In de bedrijfsruimten van vleeswarenfabrieken mogen slechts die voorwerpen, toestellen, gereedschappen of stoffen, welke bij de be- en verwerking van vlees en bij de bereiding van vleeswaren worden gebruikt, aanwezig zijn.

2. Stoffen, waarvan het gebruik bij de bereiding van vleeswaren niet is toegestaan, alsmede zelfstandigheden, welke aan het vlees of de vleeswaren een afwijkende smaak of geur kun-

nen geven of bederf ervan kunnen bevorderen, mogen in de bedrijfsruimten van vleeswarenfabrieken niet aanwezig zijn.

**Artikel 32.** 1. De bedrijfsruimten van vleeswarenfabrieken en de daarin aanwezige voorwerpen, toestellen en gereedschappen moeten zich te allen tijde in reine toestand bevinden.

2. Hakblokken en snijplanken moeten van een harde houtsoort zijn vervaardigd en een zoveel mogelijk glad oppervlak hebben zonder naden en scheuren.

3. Haken moeten glad zijn, bij voorkeur van niet-roestend metaal zijn vervaardigd en steed roestvrij zijn.

4. In de bedrijfsruimten van vleeswarenfabrieken moet een wasgelegenheid zijn met vaste aan- en afvoer, met reukloze zeep en een of meer schone handdoeken of doelmatig handendroogapparaat, tenzij zich in de onmiddellijke nabijheid een afzonderlijk lokaal bevindt voor het wassen der handen.

**Artikel 33.** Personen, werkzaam in bedrijfsruimten van vleeswarenfabrieken, moeten tijdens de uitoefening van hun werkzaamheden schone kleding, waaronder begrepen een muts, dragen en steeds reine handen en armen hebben.

**Artikel 34.** Roken, pruimen of spuwen in de bedrijfsruimten van vleeswarenfabrieken is verboden.

## HOOFDSTUK VII

### *Bijzondere voorschriften voor bloedplasma-inrichtingen*

**Artikel 35.** 1. Oprichten, hebben of gebruiken van inrichtingen tot bewaring van bloed en bloedplasma en tot verwerking van bloed tot bloedplasma of bloedplasma-poeder is slechts toegestaan met vergunning van Onze Minister.

2. De vergunning wordt verleend tot wederopzegging.

3. Aan de vergunning kunnen voorschriften worden verbonden.

**Artikel 36.** De inrichtingen moeten, voor zover zij niet zijn gelegen op het terrein van een slachterij, zich in de onmiddellijke omgeving hiervan bevinden.

**Artikel 37.** 1. De inrichtingen mogen slechts de voor de bloedplasma- eventueel bloedplasma-poeder-bereiding, zomede de voor de koeling en de bewaring van bloed, bloedplasma en bloedplasma-poeder benodigde toestellen, voorwerpen en gereedschappen bevatten.

2. In of in de onmiddellijke nabijheid van de inrichting moet de gelegenheid bestaan om het na het centrifugeren verkregen plasma direct tot een temperatuur, variërend van 0 tot 5° C af te koelen en bij deze temperatuur te bewaren.

3. De voor het opvangen, het vervoer en het verwerken van het bloed benodigde voorwerpen en toestellen moeten uit materiaal zijn vervaardigd, dat gemakkelijk te reinigen is en dat bestand is tegen de inwerking van bloed, de hieraan toegevoegde antistollingsmiddelen en de te gebruiken reinigings- en ontsmettingsmiddelen.

**Artikel 38.** 1. De inrichtingen, alsmede de daarin opgestelde toestellen en de aanwezige voorwerpen en gereedschappen, moeten, voorzover zij in gebruik zijn geweest, onmiddellijk nadat de werkzaamheden geëindigd zijn, grondig gereinigd en met reukloze middelen worden ontsmet.

2. Voor het reinigen en het ontsmetten van bloedopvangschotels en transportkannen of -bussen moet een afzonderlijke ruimte aanwezig zijn.

## HOOFDSTUK VIII

### *Bijzondere voorschriften voor inrichtingen voor het bewerken of verduurzamen van vlees of het bereiden of bewerken van vleeswaren*

**Artikel 39.** Voor de bedrijfsruimten van inrichtingen, bestemd tot of gebruikt voor het bewerken of verduurzamen van vlees of het bereiden of bewerken van vleeswaren, gelden de voorschriften, gesteld in de artikelen van hoofdstuk VI van dit besluit ten aanzien van de bedrijfsruimten van vleeswarenfabrieken.

## HOOFDSTUK IX

### *Voorschriften ter voorkoming van besmetting van vlees en vleeswaren*

**Artikel 40.** 1. In de onmiddellijke nabijheid van de bedrijfsruimten van de in artikel 19 van de wet bedoelde inrichtingen moeten één of meer toiletten aanwezig zijn, welke zich steeds in reine toestand moeten bevinden.

2. Toiletten, waaronder begrepen urinoirs, voorzover vanuit de bedrijfsruimten bereikbaar, mogen eerst na het passeren van twee deuren voor de gebruikers toegankelijk zijn; de deur naar de bedrijfsruimte moet zich automatisch sluiten.

3. Indien de bedrijfsruimten op de openbare drinkwaterleiding zijn aangesloten, moeten de toiletten en de urinoirs van waterspoeling zijn voorzien.

4. In de ruimte tussen beide deuren, dan wel op het toilet of de urinoir zelve, moet aanwezig zijn een wasgelegenheid met ontsmettende, reukloze zeep en een of meer schone handdoeken of doelmatig handendroogapparaat.

5. In de ruimte, waar de wasgelegenheid zich bevindt, dan wel in het toilet en de urinoir zelve, moet op duidelijk zichtbare wijze het opschrift zijn aangebracht: „Een ieder behoort na gebruikmaken van het toilet of de urinoir de handen met behulp van zeep te wassen”.

6. Te openen vensters of ventilatieopeningen van toiletten en urinoirs mogen niet op de bedrijfsruimten van de inrichtingen, als bedoeld in artikel 19 van de wet, uitkomen; deze vensters en openingen moeten met vliegengaas zijn afgesloten.

**Artikel 41.** 1. In de bedrijfsruimten van de in artikel 19 van de wet bedoelde inrichtingen mogen honden en katten niet aanwezig zijn, tenzij de dieren bestemd zijn om in een op het terrein van een slachterij staande inrichting pijnloos te worden gedood.

2. Vleeswinkels moeten bij de voor het publiek te gebruiken toegang onder vermelding van dit artikel op duidelijk zichtbare wijze het opschrift dragen: „Aanwezigheid van honden en katten in deze winkel is verboden”.

## HOOFDSTUK X

### *Slotbepalingen*

**Artikel 42.** 1. Tegen een beslissing van de inspecteur, als bedoeld in artikel 5, tweede lid, artikel 13, tweede lid, artikel 17, tweede lid of artikel 19, tweede lid, kan de belanghebbende binnen veertien dagen schriftelijk in beroep komen bij Onze Minister.

2. De termijn van veertien dagen begint met de dag, volgende op die, waarop de beschikking is uitgereikt.

**Artikel 43.** Dit besluit kan worden aangehaald onder de titel: „Eisenbesluit (Vleeskeuringswet).”

**Artikel 44.** 1. Dit besluit treedt in werking met ingang van de derde dag na de datum van uitgifte van het *Staatsblad*, waarin het wordt geplaatst.

2. Op het in het eerste lid bedoelde tijdstip worden ingetrokken:

a. het Koninklijk besluit van 6 juni 1921, *Stb.* 754;

b. het Koninklijk besluit van 10 juli 1926, *Stb.* 233; met dien verstande, dat ten aanzien van de inrichtingen, bedoeld in artikel 19 van de wet, welke voldoen aan de vóór het tijdstip van inwerkingtreden van dit besluit geldende voorschriften, zolang zij aan deze eisen voldoen en niet in eigendom zijn overgegaan anders dan aan een echtgenoot, echtgenote, kind of pleegkind, van degene, die op vorenbedoeld tijdstip de feitelijke leiding had in zodanige inrichting, gedurende twee jaren ontheffing wordt verleend van het bepaalde in dit besluit.

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, 30 januari 1960.

JULIANA.

*De Minister van Sociale Zaken  
en Volksgezondheid,*

VAN ROOY.

Uitgegeven de vierde maart 1960.

*De Minister van Justitie,*  
A. C. W. BEERMAN.