



## Regeling van de Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit van 22 september 2010, nr. 151932, houdende regels inzake de slacht en vleeskeuring op Bonaire (Regeling slacht- en vleeskeuring Bonaire)

De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,

Gelet op de artikelen 18.2.2, 18.2.4, 18.2.9 en 18.2.10 van de Invoeringswet BES en de artikelen 2, 3, 4, 5, 6, derde lid, 9, 11, 14, 15, 17, 19, 21, 23, 29, 30 en 31 van het Besluit slacht- en vleeskeuring BES;

Besluit:

### HOOFDSTUK I. SLACHT- EN VLEESKEURING BONAIRE

#### AFDELING I. ALGEMEEN

##### Artikel 1

In deze regeling wordt verstaan onder:

- a. *besluit*: Besluit slacht- en vleeskeuring Bonaire;
- b. *minister*: Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit;
- c. *vee*: herkauwende dieren, eenhoevige dieren en varkens;
- d. *slachtvee*: alle voor onmiddellijke slachting bestemd vee;
- e. *pluimvee*: alle soorten gevogelte zoals kip, kalkoen, duif, patrijs, struisvogel, fazant;
- f. *samengesteld vleesproduct*: product bestaande uit vlees of vleesproduct en een vleesvreemd eiwit of toegevoegde ingrediënten;
- g. *separatorvlees*: verkleinde substantie bestaande uit spierweefsel, bindweefsel, merg en vet, hetwelk machinaal is gescheiden van beenderen van slachtvee of pluimvee;
- h. *darmvervangend omhulsel*: ander omhulsel van worst dan de darm, voor zover bestaande uit materiaal dat op overeenkomstige wijze als de darm water en vet doorlaat;
- i. *verpakking*: de verpakking van de in deze regeling bedoelde producten of producten, bestemd of geschikt om met de inhoud aan de verbruiker te worden afgeleverd, die een hoeveelheid van het product geheel of ten dele bedekt of kan bedekken en waarin die hoeveelheid is aangebracht alvorens in die verpakking in de handel te worden of te zijn gebracht, zodanig dat de in de verpakking aanwezige hoeveelheid van het product niet kan worden gewijzigd zonder dat de verpakking is geopend of een aantoonbare wijziging in die verpakking is aangebracht. Niet als verpakking worden aangemerkt bij worst de darm of het darmvervangend omhulsel;
- j. *startercultuur*: reïncultuur van één type micro-organisme of een mengsel van meer dan één type micro-organisme, beide bedoeld om een fermentatieproces te kunnen sturen en versnellen;
- k. *fosfaten*: natrimorthofosfaat E 339, dinatriumwaterstofdifosfaat E 450 a *i*, tetranatriumdifosfaat E 450 a *iii*, pentanatriumdifosfaat E 450 b *i*, natriumpolyfosfaat E 450 c *i*, kaliumorthofosfaat E 340, tetra-kaliumdifosfaat E 450 a *iv*, pentakaliumtrifosfaat E 450 b *ii*, kaliumpolyfosfaat E 450 c *ii*;
- l. *ingrediënten*: stoffen en producten, welke bij vervaardiging of bereiding van eetwaar worden gebruikt en die als zodanig of als omzettingsproduct in het product aanwezig zijn;
- m. *vleesvreemd eiwitproduct*: soja-eiwitproduct of melkeiwitproduct, dan wel door de keuringsdienarts aangewezen andere eiwitproducten.

##### Artikel 2

1. Deze regeling is van toepassing op slacht en vleeskeuring die plaatsvindt op Bonaire.
2. Het besluit en de regeling zijn tevens van toepassing op pluimvee, behalve voor wat betreft de hoofdstuk I, afdelingen II en III, van deze regeling.
3. Overal waar geschreven staat slachtvee, wordt hieronder mede verstaan pluimvee, behalve voor wat betreft de hoofdstuk I, afdeling I tot en met III, van deze regeling.
4. Overal waar geschreven staat vlees of vleesproduct(en) wordt hieronder mede verstaan vlees afkomstig van pluimvee, behalve voor wat betreft de hoofdstuk I, afdeling I tot en met III, van deze regeling.



### **Artikel 3**

1. Deze regeling is niet van toepassing op vlees afkomstig van zeeschildpadden.
2. Deze regeling is niet van toepassing op ingevoerde, samengestelde vleesproducten die al of niet ingevroren, dan wel ingeblikt of anderszins verpakt zijn.

### **Artikel 4**

1. In daarvoor voorkomende gevallen treedt in de plaats van de door de minister aangewezen ambtenaar of persoon, in het kader van de uitvoering van deze regeling, de dierenarts op die hiervoor door de minister is aangewezen.
2. De dierenarts kan de hoofdkeurmeester machtigen namens hem op te treden, behalve in gevallen waarin het besluit niet voorziet.
3. De dierenarts is tevens als keuringsdierenarts en als officiële dierenarts aangewezen.
4. De keuringsdierenarts kan de hoofdkeurmeester machtigen namens hem op te treden, behalve in gevallen waarin het besluit niet voorziet.
5. Bij afwezigheid van een dierenarts dan wel de keuringsdierenarts neemt de hoofdkeurmeester de taken van de dierenarts, dan wel de keuringsdierenarts zoveel mogelijk over.

## **AFDELING II. HET SLACHTEN EN GEBRUIK VAN HET SLACHTHUIS**

### *Paragraaf A. De kennisgeving van slachten en de vergunning tot slachten*

#### **Artikel 5**

Kennisgeving van het voornemen aan keuring onderworpen slachtvee te slachten of te doen slachten geschiedt bij de hoofdkeurmeester.

#### **Artikel 6**

1. Vergunning tot slachten wordt gegeven door de hoofdkeurmeester.
2. Aan de vergunning kunnen voorwaarden worden verbonden.

#### **Artikel 7**

1. Ten aanzien van slachtvee dat in een slachthuis ter slachting wordt aangeboden, treedt de inschrijving van bedoeld slachtvee in een daartoe bestemd register in de plaats van de kennisgeving, bedoeld in artikel 5.
2. De inschrijving geschiedt door of vanwege de hoofdkeurmeester.

### *Paragraaf B. De wijze waarop slachtvee mag worden geslacht*

#### **Artikel 8**

1. Slachtvee wordt 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 slachtvee waarvan het vlees wordt geslacht volgens de israëlitische of volgens de islamitische 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 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 dat slachtvee uit nood moet worden gedood dat:
  - a. door een ongeval ernstig getroffen is;
  - b. onmiddellijk gevaar oplevert voor de veiligheid van personen of goederen.
3. De methode van bedwelming, bedoeld in het eerste lid, onder a, mag slechts geschieden met deugdelijke en doelmatige werktuigen en door personen die daartoe bekwaam zijn.
4. De methoden van bedwelming, bedoeld in het eerste lid, onder b en c, mogen slechts geschieden in inrichtingen van hen die daartoe van de minister een schriftelijke vergunning hebben ontvangen.
5. Aan de vergunning, bedoeld in het vierde lid, kunnen voorwaarden worden gesteld.

#### **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 slachtvee, waardoor de hersenen automatisch worden beledigd.

#### **Artikel 11**

1. Slachten volgens de Israëlitische ritus of volgens de Islamitische ritus is verboden zonder vergunning van de minister.
2. Aan de vergunning, bedoeld in het eerste lid, kunnen voorwaarden worden gesteld.

#### **Artikel 12**

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

#### **Artikel 13**

Het ophangen van slachtvee voor het bedwelmen is verboden.

#### **Artikel 14**

1. Bij alle gedode slachtvee, voor slachting of verdere slachting bestemd, wordt na de zo volledig mogelijke uitbloeding en, wat het gedode slachtvee betreft, na het intreden van blijvende bewegingsloosheid, onmiddellijk met de slachting of verdere slachting aangevangen, welke zonder onderbreking wordt voortgezet, totdat de toestand voorgeschreven in paragraaf C is bereikt.
2. De bepaling ten aanzien van het niet-onderbreken der slachting is niet van toepassing op in nood gedood slachtvee, voor zover dit naar de plaats van slachting moet worden vervoerd.
3. Tot de aankomst op de in het vorige lid bedoelde plaats wordt het slachtvee ongedeeld gelaten en wordt daaraan geen enkele slachthandeling verricht, uitgezonderd het openen van borst- en buikholte en het uitnemen van maag en darmen. Deze organen zijn evenwel in ongeschonden toestand bij het slachtvee aanwezig.
4. Na aankomst op de plaats, bedoeld in het tweede lid, wordt onmiddellijk met het slachten of het verdere slachten aangevangen.

#### **Artikel 15**

1. Het bij het slachten uitstromende bloed wordt opgevangen:
  - a. hetzij van elk slachtvee afzonderlijk in een hiervoor geschikt vat van niet-corroderend materiaal, dat bij het slachtvee blijft, totdat de keuring is beëindigd;
  - b. hetzij van een aantal slachtvee van een zelfde soort tot een door de keuringsdierenarts, dan wel in diens afwezigheid door de hoofdkeurmeester, vast te stellen maximum in een hiervoor geschikt vat van niet-corroderend materiaal, waarin het bloed van dit slachtvee tot aan de keuringsbeslissing identificeerbaar blijft, als zijnde afkomstig van de dieren;
  - c. hetzij in een waterdichte verzameltank of -vat.



2. De minister kan, de keuringsdierenarts dan wel de hoofdkeurmeester gehoord, nadere voorschriften geven omtrent de wijze van opvangen van het bij het slachten uitstromende bloed.
3. 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.

*Paragraaf C. De toestand waarin een geslacht dier moet verkeren, totdat met de keuring wordt begonnen*

#### **Artikel 16**

1. Varkens zijn ontdaan van borstels en voorts zijn de uitwendige gehoorgangen en de klauwen verwijderd.
2. Slachtvee is met uitzondering van varkens onthuid met dien verstande dat de huid op ten minste één plaats met haar natuurlijke hechtmiddelen aan het dier blijft verbonden, tenzij de keuringsdierenarts, zo nodig onder door hem te stellen voorwaarden, hiervan ontheffing verleent.
3. Gestorven of in nood gedode varkens mogen zijn onthuid, met dien verstande dat de huid op ten minste één plaats met haar natuurlijke hechtmiddelen aan het dier blijft verbonden.
4. Van runderen wordt het hoornvles uitgesneden en bij de in artikel 19 bedoelde organen en delen ter keuring aangeboden, tenzij het hoornvles aan het halsvles blijft bevestigd.

#### **Artikel 17**

1. Het geslachte vee is overlans zo in twee delen gedeeld, dat de beide helften op één plaats met elkaar verbonden blijven. Ook de eerste twee halswervels zijn in tweeën gedeeld, evenals de kop bij varkens.
2. Voor kalveren, nuchtere kalveren, schapen, geiten en biggen kan de keuringsdierenarts ontheffing van het eerste lid verlenen, met dien verstande evenwel, dat bekken, buikwand, middenrif en borstbeen in de mediaanlijn geheel gespleten zijn.

#### **Artikel 18**

1. Behalve bij varkens, nuchtere kalveren, schapen en geiten is van al het slachtvee de kop van de romp gescheiden, tenzij de keuringsdierenarts dit niet wenselijk acht.
2. Bij al het slachtvee is de tong zo uit de kop losgesneden, dat mond- en keelholte geheel zijn te bezichtigen en de keelholtelymfklieren bij de keuring kunnen worden ingesneden, zonder dat daarvoor eerst de tong nog verder moet worden losgemaakt.
3. Bij eenhoevige dieren is de kop overlans gekliefd en mag de tong voor het klieven geheel van de kop worden gescheiden.

#### **Artikel 19**

1. Hart, longen, lever met galblaas, milt, nieren – de laatste geheel losgemaakt uit hun kapsel – en urineblaas, bij mannelijke dieren alle geslachtsorganen en bij vrouwelijke dieren de niet-melkgevende, of kennelijk niet ziekelijk veranderde uier en de baarmoeder, zijn met hun natuurlijke hechtmiddelen en ongeschonden aan het dier 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 geledigd.
3. Melkgevende of kennelijk ziekelijk veranderde uiers, waarvan de spenen niet mogen zijn verwijderd, worden terstond na onthuiden van het dier gescheiden.
4. Alle bij een slachtdier behorende losse organen en delen worden op aanwijzing van de keuringsdierenarts zo bewaard, dat bij de keuring geen twijfel kan bestaan, bij welk dier deze organen en delen behoren.
5. Bij nuchtere kalveren worden borst- en buikingewanden met inbegrip van maag en darmen zo uit het dier verwijderd, dat onderling verbonden en tezamen door middel van de luchtpijp aan de hals



van het dier blijven bevestigd. Maag en darmen van ander slachtvee mogen voor de aanvang der keuring van hun inhoud zijn ontdaan, tenzij de keuringsdierenarts anders heeft bepaald.

6. Indien het slachtvee 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.

#### **Artikel 20**

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 21**

Van het geslachte dier mogen geen delen worden 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 deze paragraaf. Daarbij horende organen en delen mogen niet zijn ingesneden, noch verkleind of geheel of gedeeltelijk verwijderd.

#### **Artikel 22**

Een geslacht dier of enig gedeelte ervan, uitgezonderd de longen van dieren, geslacht volgens de Israëliische ritus, mag niet zijn opgeblazen.

### **AFDELING III. DE KEURING VAN SLACHTVEE EN DAARVAN AFKOMSTIG VEE**

#### *Paragraaf D. Wat bij de keuring wordt onderzocht*

#### **Artikel 23**

Bij keuring vóór het slachten wordt door de keuringsdierenarts onderzocht of er:

- a. verschijnselen of afwijkingen zijn, welke aanleiding kunnen geven bij de keuring na het slachten bijzondere opmerkzaamheid 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 wordt 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;
- e. verschijnselen zijn welke doen verwachten, dat het vlees de bij de slachting te gebruiken gereedschappen en apparatuur met smetstof zal verontreinigen.

#### **Artikel 24**

Bij de keuring na het slachten wordt door de keuringsdierenarts 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 daaromtrent gegeven wettelijke voorschriften worden geacht schadelijk te zijn voor de gezondheid van de mens, dan wel zo in deugdelijkheid te zijn verminderd, dat tot afkeuring wordt besloten.

#### **Artikel 25**

Voorwaardelijke goedkeuring, zoals gesteld in artikel 8 van het besluit, is op grond van deze regeling niet mogelijk.

#### *Paragraaf E. De keuring van gestorven en van in nood gedode dieren*

#### **Artikel 26**

1. Het bepaalde in de paragrafen C en D is niet van toepassing ten aanzien van gestorven of in nood



gedood slachtvee dat naar het oordeel van de keuringsdierenarts zonder nader onderzoek kan worden afgekeurd.

2. Tenzij de doodsoorzaak of de reden tot doden een zodanige is dat de keuringsdierenarts zonder nader onderzoek van oordeel is dat er geen sprake is van een besmettelijke veeziekte, waarop enig wettelijk voorschrift van toepassing is, overtuigt de keuringsdierenarts zich met betrekking tot ter slachting aangeboden gestorven of in nood gedood slachtvee ervan dat zich met betrekking tot die dieren een besmettelijke veeziekte als eerder bedoeld niet heeft voorgedaan.
3. De keuringsdierenarts kan deze overtuiging ten aanzien van miltvuur bij daarvoor in aanmerking komend slachtvee dat is gestorven of in nood gedood, slechts krijgen, nadat microscopisch bloedonderzoek, dat in twijfelgevallen langs bacteriologische of serologische weg wordt aangevuld, heeft plaatsgevonden.
4. Alvorens wordt overgegaan tot het verder slachten van gestorven of in nood gedood slachtvee wordt het in het eerste lid bedoelde onderzoek uitgevoerd bij daarvoor in aanmerking komend slachtvee.

#### *Paragraaf F. In welke gevallen wordt afgekeurd*

##### **Artikel 27**

Afgekeurd wordt:

- a. vlees, dat wordt geacht schadelijk te zijn voor de gezondheid van de mens;
- b. vlees, dat ten gevolge van ondeugdelijke toestand onder generlei voorwaarde als voedsel voor de mens bruikbaar wordt geacht;
- c. vlees, afkomstig van slachtvee, waarvan de keuring na het slachten wegens handelen in strijd met een of meer in paragraaf C genoemde artikelen niet volledig kan worden verricht en ten gevolge waarvan goedkeuring niet mogelijk is;
- d. vlees, waarvan onbruikbaarmaking voor voedsel voor mens en dier, onschadelijkmaking of vernietiging bij of krachtens een wettelijk voorschrift is voorgeschreven;
- e. bloed, dat is opgevangen anders dan overeenkomstig het in artikel 15, eerste lid, onder a en b, bepaalde;
- f. bloed, dat is opgevangen anders dan overeenkomstig het in artikel 15, eerste lid, onder b, bepaalde, indien één of meer dieren van het betreffende slachtvee zijn afgekeurd om een andere reden dan geslachtsgeur;
- g. bloed van slachtvee waarvan de slokdarm bij de bloedonttrekking is in- of doorgesneden.

#### *Paragraaf G. De wijze, waarop slachtvee bij de keuring voor het slachten en vlees bij keuring wordt gemerkt*

##### **Artikel 28**

1. Goedgekeurd vlees, afkomstig van slachtvee, niet geslacht in een inrichting als bedoeld in artikel 20 van het besluit wordt voorzien van een driehoekstempelmerk, in blauwe inkt, met de opdruk 'Invoer Goedgekeurd Bonaire NA', gevolgd door jaar, maand en dag van stempeling.
2. Goedgekeurd vlees, afkomstig van slachtvee, geslacht in een inrichting als bedoeld in artikel 20 van het besluit wordt voorzien van een rond-stempelmerk, in blauwe inkt, met de opdruk 'Bonaire NA', gevolgd door jaar, maand en dag van stempeling.
3. De keuringsdierenarts mag bepalen, dat op daarvoor in aanmerking komende organen of delen het stempelmerk, bedoeld in het eerste lid, mag worden vervangen door een brandmerk.

##### **Artikel 29**

Indien vlees wordt afgekeurd, dan wordt het in zijn geheel blauw of rood gemerkt op een zodanige wijze dat duidelijk zichtbaar is dat het vlees voor menselijke consumptie ongeschikt is.

##### **Artikel 30**

1. De merken, bedoeld in de artikelen 28 en 29, worden op het geslachte dier en op de organen en delen geplaatst, zoals door de keuringsdierenarts voorgeschreven en bovendien op die plaatsen, als door de eigenaar of degene, die hem vervangt, wordt gewenst.



2. De merken, bedoeld in het eerste lid, worden zo spoedig mogelijk aangebracht, nadat de keuringsbeslissing is genomen.

#### **Artikel 31**

1. Het aanbrengen van de merken, bedoeld in de artikelen 28 en 29, mag slechts geschieden door:
  - a. keuringsambtenaren aangesteld door de minister;
  - b. andere personen, die een ambtelijke functie bij de keuringsdienst bekleden en in geen enkel dienstverband staan tot hen, die slachtvee 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 worden zo bewaard, dat zij niet in handen van onbevoegden kunnen komen.
3. De merken en stempels worden na afloop van de werkzaamheden onder verantwoordelijkheid van de keuringsdierenarts opgeborgen in een met een deugdelijk slot gesloten ruimte, tot welke onbevoegden geen toegang hebben.

#### **Artikel 32**

Het merken van vlees vindt plaats door middel van een voor de gezondheid van de gebruikers van het vlees onschadelijke kleurstofoplossing of, op door de keuringsdierenarts aangewezen organen of delen, door middel van een verhit stempel, waarmee een stempelafdruk op dit vlees kan worden geschroeid.

### **AFDELING IV. DE KEURING VAN IN TE VOEREN VLEES EN VLEESPRODUCTEN**

#### **Artikel 33**

Hoofdstuk IV van het besluit is niet van toepassing op hoeveelheden vlees van ten hoogste 2 kilogram, mits uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

#### **Artikel 34**

1. Tot invoer kan slechts worden toegelaten vlees, bestaande uit niet kleinere delen dan vierendelen, dat afkomstig is van slachtvee geslacht in een door de keuringsdierenarts erkend slachthuis.
2. Ook kleinere delen kunnen tot de invoer worden toegelaten, mits het vlees is uitgesneden, gekoeld of ingevroren dan wel uitgesneden en tevens gekoeld of ingevroren, dat afkomstig is van een erkende uitsnijderij, koelhuis of vrieshuis.

#### **Artikel 35**

Ten aanzien van de invoer van vlees gelden de volgende regels:

- a. het vlees voldoet aan de volgende voorwaarden:
  - i. het is geschikt voor menselijke consumptie;
  - ii. het is afkomstig van dieren die zijn geslacht in een slachthuis dat is erkend;
  - iii. het is goedgekeurd door een officiële dierenarts, tevens keuringsdierenarts;
  - iv. het is op een hygiënische wijze behandeld en vervoerd;
  - v. het is voorzien van een keurmerk;
  - vi. het gaat tijdens het transport vergezeld van een gezondheidscertificaat;
- b. het vlees mag slechts stoffen, welke niet aan het vlees eigen zijn, bevatten voor zover zulks geen gevaar voor de volksgezondheid oplevert. De minister kan, de dierenartsgehoord, deze eis met betrekking tot een of meer stoffen nader omschrijven;
- c. de volgende stoffen, welke niet eigen aan vlees zijn, mogen niet in vlees aanwezig zijn:
  - i. stoffen met hormonale, dan wel anti-hormonale werking;
  - ii. antibiotica;
  - iii. chemotherapeutica;
  - iv. residuen van andere stoffen met hormonale, dan wel anti-hormonale werking, chemotherapeutica, antibiotica, antimonium, arsenicum, bestrijdingsmiddelen of andere stoffen die schadelijk zijn of er eventueel toe kunnen leiden dat de consumptie van het vlees gevaarlijk of schadelijk is voor de gezondheid van de mens;
  - v. vlees van dieren waaraan stilbenen, derivaten van stilbenen, zouten en esters daarvan, alsmede stoffen met thyreostatische werking zijn toegediend, alsmede vlees dat residuen van deze stoffen bevat;



- vi. vlees dat met ioniserende of ultraviolette stralen is behandeld, alsmede vlees van dieren waaraan malsmakers – 'tenderisers' – of andere producten die de samenstelling of de organoleptische eigenschappen kunnen wijzigen, zijn toegediend;
  - vii. vlees van dieren, waarbij een of andere vorm van tuberculose is geconstateerd, of de aanwezigheid van een of meer levende of dode runder- of varkensblaaswormen, dan wel, voor zover het varkens betreft, van trichenen is geconstateerd;
  - viii. vlees van te jonge dieren;
  - ix. bloed;
  - x. gehakt of op overeenkomstige wijze verkleind vlees en separatorvlees;
  - xi. vlees in stukken minder dan 100 gram;
  - xii. koppen van runderen, alsmede delen van spieren en andere weefsels van de kop, met uitzondering van de tong en hersenen;
- d. de toegestane tolerantie van residuen van Caesium 134 en 137 tezamen wordt vastgesteld op maximaal 600 Becquerel per kilogram.

#### **Artikel 36**

Bij invoer is het vlees:

- a. vergezeld van hetzij het originele exemplaar van het gezondheidscertificaat, afgegeven door de dierenarts, welke de keuring heeft verricht, hetzij van een gewaarmerkte fotokopie daarvan;
- b. voorzien van een officieel in het land van slachting voorgeschreven merk ten bewijze dat het vlees is goedgekeurd en afkomstig is uit een erkend slachthuis of uitsnijderij als bedoeld in artikel 34.

#### **Artikel 37**

Met betrekking tot varkensvlees wordt het vlees in het land van uitvoer op de aanwezigheid van trichinen onderzocht. Het vlees is vergezeld van een verklaring afgegeven door de dierenarts die het onderzocht, dat het vlees vrij van trichinen bevonden is.

#### **Artikel 38**

- 1. Voor zover vlees verpakt is, is de verpakking bij de invoer voorzien van een etiket, waarop het goedkeuringsmerk voorkomt en van een aanduiding, waaruit de herkomst van het vlees blijkt.
- 2. Het goedkeuringsmerk en de aanduiding zijn duidelijk leesbaar, ten genoegen van de keuringsdierenarts aangebracht.

#### **Artikel 39**

Vlees dat opgeblazen is, wordt niet toegelaten.

#### **Artikel 40**

Hij, die vlees invoert of de invoerder vertegenwoordigt, verleent bij de invoer de keuringsdierenarts de ten behoeve van de keuring gevraagde medewerking. Bij gebreke hiervan wordt invoer van het vlees niet toegestaan.

#### **Artikel 41**

De keuringsdierenarts neemt zo spoedig mogelijk een beslissing over het ter keuring aangeboden vlees. Indien hij zulks noodzakelijk acht, kan hij zijn beslissing uitstellen, met dien verstande, dat deze niet later wordt genomen dan op de tweede werkdag respectievelijk voor door afkoeling verduurzaamd vlees op de derde werkdag na die, waarop het vlees ter keuring werd aangeboden. Hij kan aanwijzingen geven over de wijze van bewaring van het vlees gedurende de in de vorige volzin vermelde tijd.

#### **Artikel 42**

Hij die vlees invoert of de invoerder vertegenwoordigt, geeft van elke invoer de keuringsdierenarts tijdig kennis.

#### **Artikel 43**

Wanneer vlees in strijd met deze regeling is aangevoerd, beslist de keuringsdierenarts dat dit vlees niet wordt ingevoerd.





#### **Artikel 44**

1. Wordt het vlees goedgekeurd, dan wordt het vlees voorzien van een stempelmerk zoals bepaald in artikel 28, eerste lid.
2. Wordt het vlees afgekeurd, dan wordt het in zijn geheel blauw of rood gemerkt op een zodanige wijze dat duidelijk zichtbaar is dat het vlees voor menselijke consumptie ongeschikt is.
3. Het merken van het vlees heeft plaats door middel van een voor de gezondheid der verbruikers volkomen onschadelijke inkt.

#### **Artikel 45**

1. De keuring van in te voeren vlees wordt verricht door steekproeven.
2. Het doel van de keuring, bedoeld in het eerste lid, is om het volgende na te gaan:
  - a. het vleeskeuringscertificaat, de overeenstemming van het verse vlees met de gegevens op dit certificaat en de merking;
  - b. de staat van versheid, de aanwezigheid van verontreiniging en van ziektekiemen;
  - c. de aanwezigheid van verboden stoffen en residuen en van verboden stoffen, zoals aangegeven in artikel 38;
  - d. of het slachten en uitsnijden hebben plaatsgevonden in daartoe erkende inrichtingen;
  - e. de vervoersomstandigheden.

#### **Artikel 46**

1. Vlees dat bij keuring wordt afgekeurd of waarop deze keuring niet wordt verricht, doordat de medewerking is geweigerd, wordt teruggezonden tenzij daartegen uit oogpunt van de gezondheid van mens en dier bezwaar bestaat.
2. Indien terugzending niet mogelijk is, wordt het vlees onbruikbaar gemaakt voor voedsel voor mens en dier.
3. In afwijking van voorgaande leden kan de keuringsdierenarts het vlees bestemmen voor andere doeleinden dan menselijke consumptie.

#### **Artikel 47**

Alle kosten van keuring en controle van vlees, ingeval van tijdelijke aanhouding kosten van opslag alsmede eventueel kosten van vernietiging van dit vlees, komen ten laste van de aanbieder van dit vlees.

### **AFDELING V. EISEN WAARAAN HET SLACHTHUIS EN DE INRICHTINGEN VOLDOEN**

#### *Paragraaf H. Algemeen geldende voorschriften*

#### **Artikel 48**

1. De bedrijfsruimten van de inrichtingen, bedoeld in artikel 1, onderdeel g, van het besluit, die dienen voor het verrichten van handelingen als bedoeld in artikel 20, tweede lid, onder a en b, van het besluit voldoen, behalve aan de voorschriften voor elk dezer, afzonderlijk gesteld in de desbetreffende artikelen van deze regeling, aan de eisen, gesteld in de artikelen van deze paragraaf.
2. De bedrijfsruimten, bedoeld in het eerste lid, staan niet met elkaar en met andere bedrijfsruimten in rechtstreekse verbinding, tenzij in deze regeling nadrukkelijk anders is bepaald.

#### **Artikel 49**

1. De vloeren van het slachthuis en de inrichtingen zijn vervaardigd van materiaal, dat vocht niet doorlaat of opneemt. Zij vertonen noch scheuren, noch onnodige verdiepingen en hebben zoveel helling, dat het spoel- en schrobwater, hetzij rechtstreeks, hetzij door open goten gemakkelijk kan wegvloeien naar met een afneembaar rooster gedekte en van stankafsluiting voorziene kolken, vanwaar het door een goed gesloten waterdicht buitenstelsel wordt weggevoerd naar de openbare riolering. Indien een dergelijke riolering niet aanwezig is of van aansluiting daarop door de minister, gehoord het hoofd van de hygiënische dienst, ontheffing is verleend, wordt het



afvalwater 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 vindt geregeld plaats 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 pekelkelders 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.

#### **Artikel 50**

1. De wanden voldoen aan de volgende eisen:
  - a. zij zijn van steen of beton;
  - b. aan de binnenzijde zijn zij glad, vlak, waterdicht en licht van kleur;
  - c. de hoogte, gemeten van de vloer tot de zoldering, mag op geen enkele plaats minder dan twee meter zijn.
2. Het eerste lid, onder a en b, geldt niet voor het gedeelte der wanden, dat wordt ingenomen door roosters, ventilatoren, deuren en lichtramen.
3. Het eerste lid, onder c, geldt niet ten aanzien van koel- en vriesruimten en ruimten, waar geen andere handelingen worden verricht dan het zouten van vlees, mits de in deze ruimten te verrichten werkzaamheden naar behoren kunnen plaatsvinden.
4. De wanden mogen aan de binnenzijde zijn voorzien van tegels, van een deugdelijke verflaag, welke bestand is tegen reiniging met zeepwater en ontsmettingsmiddelen, of van door de keuringsdierenarts aangewezen materiaal, dat aan de gestelde eisen voldoet.

#### **Artikel 51**

1. De overgang van de vloer naar de wanden en van de wanden onderling is rond of met hoeken van minimaal 135° afgewerkt, evenals die van de vloer naar de daarop gevestigde niet verplaatsbare voorwerpen.
2. Het eerste lid geldt niet ten aanzien van vriesruimten.

#### **Artikel 52**

De bovenzijde van de bedrijfsruimten is, met inachtneming van het bepaalde in artikel 54, stof- en waterdicht en is verder van dien aard, dat geen bestanddelen daarvan tot verontreiniging van het vlees of de vleesproducten aanleiding kunnen geven.

#### **Artikel 53**

1. Het daglicht kan in voldoende mate 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 een zesde gedeelte van de vloeroppervlakte van de ruimte.
3. Ten minste een der wanden is over de volle afmeting buitenwand en bestaat gedeeltelijk uit een of meer lichtramen van ongekleurd 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, waar geen andere handelingen worden verricht dan het zouten van vlees, met dien verstande dat deze ruimten elektrisch kunnen worden verlicht of, indien aansluiting aan een elektrisch net niet mogelijk is, voldoende ander kunstlicht kan worden ontstoken.



#### **Artikel 54**

1. De buitenlucht kan door middel van roosters, beweegbare lichtramen, ventilatoren, dan wel door een samenstel daarvan, in voldoende mate toetreden, hetzij door openingen in het dak, hetzij door openingen in de buitenwand, hetzij door beide en wel zo, dat in elk deel der bedrijfsruimten de lucht steeds wordt ververst.
2. De gezamenlijke oppervlakte voor doorlating van de buitenlucht mag niet minder bedragen dan een twintigste 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 een honderdste 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 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 ververst.

#### **Artikel 55**

De bedrijfsruimte heeft zodanige afmetingen, dat de door het bedrijf nodige handelingen en het toezicht daarop naar behoren kunnen plaatsvinden.

#### **Artikel 56**

1. De bedrijfsruimten en de zich daarin bevindende voorwerpen en kolken, alsmede het terrein, waarop de inrichting zich bevindt, worden geregeld schoon gehouden. Elke dag, waarop in deze ruimten gewerkt is, worden de ruimten met inbegrip van de voorwerpen en gereedschappen, die daarbij zijn gebruikt, alsmede de kolken, onmiddellijk na beëindiging der werkzaamheden, gereinigd.
2. Het zich in deze 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 vleesproducten, welke bedorven of op andere wijze ondeugdelijk zijn geworden, in de bedrijfsruimten is verboden.

#### **Artikel 57**

1. De bedrijfsruimten, met uitzondering van koel- en vriesruimten, zijn aangesloten op een openbare drinkwaterleiding.
2. De aanwezigheid, dan wel het gebruik, van ander water, dan dat, afkomstig van een waterleiding als bedoeld in het eerste lid is behoudens toestemming van de keuringsdierenarts verboden.

#### **Artikel 58**

Het terrein vóór de in- en uitgangen van de bedrijfsruimten is, gemeten van de buitenwand van de bedrijfsruimten, tot een breedte van ten minste één meter regelmatig bestraat, betegeld of op gelijksoortige wijze verhard, zodat afdoende reiniging kan plaatsvinden.

#### **Artikel 59**

1. Tot wering van vogels en van ratten, muizen, vliegen en ander ongedierte in de bedrijfsruimte worden doeltreffende maatregelen genomen.
2. Het gebruik van chemische of biologische middelen tot bestrijding van ongedierte in de bedrijfsruimten is slechts toegestaan met toestemming van de keuringsdierenarts die daarbij voorwaarden kan stellen.



## *Paragraaf I. Bijzondere voorwaarden*

### **Artikel 60**

De bedrijfsruimten van slachterijen, waar slachtdieren worden geslacht, mogen in rechtstreekse verbinding staan met de bedrijfsruimten, waar vlees wordt bewaard.

### **Artikel 61**

In artikel 60 bedoelde bedrijfsruimten hebben gemeten van de vloer een zodanige hoogte en zijn zo ingericht, dat van daarin geslacht slachtvee in hangende toestand het vlees niet met de vloer in aanraking behoeft te komen.

### **Artikel 62**

1. In artikel 60 bedoelde bedrijfsruimten, alsmede ruimten – indien aanwezig – waarin geslachte dieren in afwachting van de keuring worden gehangen, hebben zodanige afmetingen en zijn zo ingericht, dat de voor het slachten noodzakelijke werkzaamheden en keuring na het slachten, alsmede het merken van het vlees, naar behoren kunnen geschieden.
2. Voor het geval een afzonderlijke ruimte voor het hangen van de geslachte dieren in afwachting van de keuring niet aanwezig is, heeft in de bedrijfsruimte, bedoeld in artikel 60, de slachtstand voor het slachten van nuchtere kalveren, schapen of geiten ten minste een vloeroppervlak 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 van de 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 63**

1. Slachtvee mag slechts ter onmiddellijke slachting in bedrijfsruimten als bedoeld in artikel 60 aanwezig zijn.
2. Gelijktijdig slachten van varkens en andere slachtdieren in dezelfde bedrijfsruimte is, tenzij met toestemming van de keuringsdierenarts en onder door deze te stellen voorwaarden, verboden.

### **Artikel 64**

Het openen van magen en darmen, alsmede het reinigen van deze organen in een bedrijfsruimte als bedoeld in artikel 60 of in een andere bedrijfsruimte is verboden, indien zich in die ruimte vlees of vleesproducten bevinden.

### **Artikel 65**

1. De in artikel 60 bedoelde bedrijfsruimten worden niet gebruikt voor het bewaren, bewerken of verwerken van producten, afkomstig van slachtvee, 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 bedrijfsruimten waarin slechts een gedeelte van het jaar wordt geslacht, dan wel slachterijen, welke sporadisch als zodanig worden gebezigd, mogen met toestemming van de keuringsdierenarts voor deze goed te keuren doeleinden, welke vlees of vleesproducten niet tot voorwerp hebben, worden gebruikt.
3. In een bedrijfsruimte als bedoeld in artikel 60 worden tijdens het slachten slechts die werkzaamhe-



den verricht, welke in verband staan met het slachten of met de keuring.

#### **Artikel 66**

1. Ten behoeve van de keuring na het slachten zijn daarvoor geschikte tafels en haken in voldoende aantal aanwezig.
2. De tafels zijn vervaardigd van hard materiaal, zijn voorzien van een vlak en glad blad zonder naden en scheuren en hebben een zodanige afmeting dat het darmscheil daarop in zijn geheel kan worden uitgespreid.
3. De haken zijn glad, bij voorkeur van niet-roestend metaal vervaardigd en zijn steeds roestvrij.
4. Hakblokken zijn van een kunststof of harde houtsoort vervaardigd en hebben zoveel mogelijk oppervlak zonder naden en scheuren.
5. In elke bedrijfsruimte als bedoeld in artikel 60 of, voor zover zulks niet uitvoerbaar is te achten, in de onmiddellijke nabijheid daarvan, zijn aanwezig een wasgelegenheid met vaste aan- en afvoer, en ontsmettende, reukloze zeep en een of meer torkrollen of doelmatig handdroogapparaat.

#### **Artikel 67**

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

#### **Artikel 68**

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

#### **Artikel 69**

1. Personen, die slachten of bij het slachten behulpzaam zijn, oefenen hun werkzaamheden uit in naar het oordeel van de keuringsdierenarts doelmatige kleding met inbegrip van een hoofddekseel. Deze kleding, welke steeds zindelijk is, is vervaardigd van gemakkelijk te reinigen materiaal.
2. Slachten geschiedt met zindelijke handen en armen en met zindelijke en voor het doel geschikte gereedschappen, een en ander ter beoordeling van de keuringsdierenarts. Messcheden zijn van niet-corroderend materiaal gemaakt en uitneembaar en gemakkelijk te reinigen.
3. Na het toilet te hebben bezocht vangen de personen, bedoeld in het eerste lid, niet aan met slachten of gaan daarmee niet door, alvorens zij hun handen met ontsmettende zeep en, indien mogelijk, met warm water hebben gewassen.
4. Neerleggen van slachtgereedschap 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 wordt voorkomen.
5. Gereedschappen en apparatuur, die tijdens het slachten zijn bezoedeld, worden, alvorens opnieuw te worden gebruikt, gereinigd en ontsmet met water van ten minste 82° Celsius dan wel met middelen voorgeschreven door de keuringsdierenarts.

#### **Artikel 70**

1. Slachtvee waarvan te verwachten valt dat het vlees ervan bij de slachting te gebruiken gereedschappen en apparatuur met smetstof zal verontreinigen, wordt in een afzonderlijke bedrijfsruimte, welke uitsluitend voor dat doel wordt gebezigd, in de toestand gebracht, bedoeld in paragraaf C.
2. In de inrichting waarvan de in het eerste lid bedoelde bedrijfsruimte deel uitmaakt:
  - a. zijn een aparte koelruimte en een aparte ruimte voor het uitsnijden van het vlees aanwezig;
  - b. bestaat in afwijking van het bepaalde van artikel 60 geen rechtstreekse verbinding tussen de bedrijfsruimten van de inrichting, waar slachtdieren worden geslacht, en bedrijfsruimten, waar vlees wordt bewaard;
  - c. zijn een koelruimte of een afsluitbaar deel van de koelruimte, bedoeld in onderdeel a, aanwezig



- die zodanig zijn ingericht dat een geopend karkas en daarbij behorende organen, welke in afwachting van de keuringsuitspraak daarin zijn opgeslagen, geen contact hebben met andere karkassen en organen daarvan;
- d. is voldoende gelegenheid voor het reinigen en ontsmetten van gereedschappen;
  - e. wordt het voor het reinigen en ontsmetten van gereedschappen bestemde water door middel van vaste aansluitingen aan- en afgevoerd;
  - f. is een aparte afsluitbare ruimte aanwezig voor de opslag van afgekeurd vlees.
3. De goedgekeurde karkassen en daarbij behorende organen worden zodanig in de koelruimte opgeslagen, dat zij geen contact hebben met andere karkassen en de organen daarvan.
  4. Indien in de bedrijfsruimte, bedoeld in het eerste lid, gebruik wordt gemaakt van broeiuipen of ontharingsmachines, worden deze na gebruik en voorts telkens als zulks door de keuringsdierenarts wordt geëist gereinigd en ontsmet.
  5. In afwijking van het bepaalde in het eerste lid mag slachtvee waarvan te verwachten valt dat het vlees ervan de bij de slachting te gebruiken gereedschappen en apparatuur met smetstof zal verontreinigen, worden geslacht in bedrijfsruimten, waar tevens slachtvee wordt geslacht, waarvan zulks niet te verwachten valt, als de keuringsdierenarts daartoe toestemming geeft. Alsdan worden zij na laatstgenoemde categorie slachtvee geslacht. In het geval, dat de keuringsdierenarts zijn in de eerste volzin bedoelde toestemming weigert, kan de minister, andere dierenartsen en de aangewezen toezichthouder op het terrein van volksgezondheid schriftelijk gehoord, alsnog toestemming hiertoe geven.

#### **Artikel 71**

Na afloop van het slachten van het in artikel 70, eerste lid, bedoeld slachtvee en van de eerste in artikel 70, vijfde lid, genoemde categorie slachtvee worden de bedrijfsruimten, waar geslacht is en de daarin aanwezige gebruikte gereedschappen en apparatuur gereinigd en ontsmet met water van ten minste 82° Celsius en met middelen als bedoeld in artikel 79, vijfde lid. De kleding waarin werd geslacht en de bij het slachten gebruikte gereedschappen en apparatuur worden bovendien telkensmale wanneer de keuringsdierenarts dit noodzakelijk acht, gereinigd of ontsmet.

*Paragraaf J. Bijzondere voorschriften voor vleeswinkels, waarin wordt uitgeoefend het slagersbedrijf*

#### **Artikel 72**

1. Bedrijfsruimten van die vleeswinkels, waarin wordt uitgeoefend het slagersbedrijf en de in die bedrijfsruimten aanwezige toestellen, gereedschappen en andere voorwerpen, benodigd voor het bewaren, bereiden, bewerken, uitstallen of verkopen van in artikel 73, eerste lid, bedoelde producten, bevinden zich in reine toestand en worden gedurende de werkzaamheden in zo rein mogelijke toestand gehouden.
2. Metalen voorwerpen als bedoeld in het eerste lid zijn bij voorkeur van niet-roestend metaal vervaardigd en zijn zo veel mogelijk glad. Zij zijn steeds roestvrij. Hakblokken en snijplanken zijn van een kunststof of een harde houtsoort vervaardigd en hebben een zo veel mogelijk glad oppervlak zonder naden of scheuren.
3. In de bedrijfsruimten van elke vleeswinkel, bedoeld in het eerste lid, of voor zover zulks niet uitvoerbaar is te achten, in onmiddellijke nabijheid daarvan, zijn een wasgelegenheid met vaste aan- en afvoer met reukloze zeep en één of meerdere torkrollen of doelmatig handdroogapparaat aanwezig.

#### **Artikel 73**

1. In bedrijfsruimten van vleeswinkels, bedoeld in artikel 72, eerste lid, zijn behalve de in artikel 72, eerste lid, bedoelde voorwerpen slechts aanwezig:
  - a. vlees en vleesproducten;
  - b. geslacht pluimvee, alsmede van zodanig pluimvee afkomstige delen en organen;
  - c. eetwaren, waarin vlees, vleesproducten of vlees van geslacht pluimvee, verwerkt is of zijn en die bereid zijn in een bedrijfsruimte, welke behoort tot dezelfde onderneming als de vleeswinkel;
  - d. etenswaren, andere dan bedoeld in onderdeel a tot en met c, en drinkwaren, waaronder begrepen ingrediënten, bestemd voor de bereiding van eet- en drinkwaren, mits zij zich bevinden in een verpakking, waarin zij aan de afnemers worden geleverd en die verpakking



zodanig is, dat haar inhoud aan het vlees en de vleesproducten, in de vleeswinkel aanwezig, geen afwijkende smaak of geur geven;

- e. voeder voor honden en katten, mits het zich bevindt in een verpakking, waarin het aan de afnemers wordt geleverd en op die verpakking, voor zover het betreft voeder dat niet uitsluitend bestaat uit in onderdeel a tot en c bedoelde artikelen, duidelijk zichtbaar is aangegeven dat zij voeder voor honden en katten bevat en voorts die verpakking zodanig is dat haar inhoud aan het vlees en de vleesproducten, in de vleeswinkel aanwezig, geen afwijkende smaak of geur kan geven.
2. In bedrijfsruimten van vleeswinkels, bedoeld in artikel 72, eerste lid, is geen ander voorverpakt vlees aanwezig dan afkomstig uit inrichtingen, ten aanzien van welke op grond van artikel 92 een vergunning is verleend.
3. Indien in bedrijfsruimten van vleeswinkels als bedoeld in artikel 72, eerste lid, vlees wordt verkocht als bedoeld in de artikelen 76 en 77, zijn die artikelen mede van overeenkomstige toepassing.
4. Zelfstandigheden, welke aan het vlees of de vleesproducten een afwijkende smaak of geur kunnen geven, dan wel het bederf ervan kunnen bevorderen, zijn in bedrijfsruimten van vleeswinkels, bedoeld in artikel 72, eerste lid, niet aanwezig.

#### **Artikel 74**

Personen in vleeswinkels als bedoeld in artikel 72, eerste lid, belast met het bewerken en de verkoop van vlees of vleesproducten, dragen tijdens de uitoefening van deze werkzaamheden schone kleren, met inbegrip van een hoofddeksel, en hebben steeds schone handen.

*Paragraaf K. Bijzondere voorschriften voor vleeswinkels, waar vlees niet wordt bewerkt, maar uitsluitend verkocht*

#### **Artikel 75**

De artikelen van paragraaf H – met uitzondering van het bepaalde in het derde lid van artikel 56, ten aanzien van de aanwezigheid van bedorven of op andere wijze ondeugdelijk geworden vlees of vleesproducten, alsmede de artikelen van paragraaf O gelden niet voor de bedrijfsruimten van die vleeswinkels, waar vlees niet wordt bewerkt, maar uitsluitend wordt verkocht.

#### **Artikel 76**

1. In bedrijfsruimten van vleeswinkels als bedoeld in artikel 75 is geen ander vlees aanwezig dan voorverpakt vlees dat afkomstig is uit inrichtingen, ten aanzien waarvan op grond van artikel 89 een vergunning is verleend.
2. Indien het vlees, anders dan diepgevroren toestand, aanwezig is, wordt het bij een temperatuur van maximaal 7° Celsius en minimaal –1° Celsius bewaard.
3. Door middel van een aangebrachte thermometer is de temperatuur van de gekoelde ruimte, waarin het vlees in afwachting van verkoop wordt bewaard, steeds gemakkelijk afleesbaar.
4. De ruimte, waarin vlees in afwachting van verkoop wordt bewaard, bevindt zich te allen tijde in reine toestand.

#### **Artikel 77**

1. In een bedrijfsruimte van een vleeswinkel als bedoeld in artikel 75 mag vlees in diepgevroren toestand aanwezig zijn, mits het wordt bewaard in een diepvriesmeubel met volautomatische koeling, waarin de temperatuur niet hoger mag zijn dan –18° Celsius, en het wat betreft de verpakking voldoet aan de daaraan in artikel 78 gestelde eisen.
2. Door middel van een aangebrachte thermometer is de inwendige temperatuur van het in het eerste lid bedoelde vriesmeubel steeds gemakkelijk afleesbaar.
3. Het in het eerste lid bedoelde vriesmeubel bevindt zich te allen tijde in reine toestand.

#### **Artikel 78**

1. De verpakking van voorverpakt vlees voldoet aan de volgende eisen:



- a. zij bestaat uit vochtbestendig materiaal;
  - b. er mag een bakje of schaalpje of een onderlegger van vochtopnemend materiaal aanwezig zijn;
  - c. op de buitenzijde zijn duidelijk aangegeven de naam en het adres van de voorverpakking sinrichting. Indien ter zake gebruik gemaakt wordt van een code worden tevens de naam en het adres van degene die het vlees rechtstreeks aan de consument verkoopt vermeld. Indien de voorverpakking sinrichting dan wel de verkoper een rechtspersoon is, dan mag volstaan worden met in plaats van het adres de plaats van vestiging te vermelden, tenzij de voorverpakking sinrichting toebehoort aan een rechtspersoon die meer dan één voorverpakking sinrichting bezit of exploiteert;
  - d. zij is voorzien van de aanduiding 'ten minste houdbaar tot ...'. Hier is vermeld tot welke datum het vlees minimaal houdbaar is. De datum is aangegeven in de volgorde: dag, maand, jaar, met dien verstande dat:
    - i. de dag is aangegeven met een getal bestaande uit twee cijfers;
    - ii. de maand is aangegeven hetzij met de naam hetzij met de eerste drie letters van de naam – waarbij maart wordt aangeduid met de letters 'mrt' –, hetzij met een getal bestaande uit twee cijfers;
    - iii. het jaar is aangegeven hetzij met het jaartal, hetzij met een getal bestaande uit de laatste twee cijfers van het jaartal;
  - e. zij voldoen aan de eisen gesteld bij of krachtens de Warenwet BES.
2. In afwijking van het bepaalde in het eerste lid voldoet de verpakking indien het vlees anders dan in diepgevroren toestand aanwezig is, nog aan de volgende eisen:
- a. zij is zodanig, dat de inhoud van de verpakking visueel kan worden beoordeeld zonder de verpakking te openen;
  - b. zij is op duidelijk leesbare wijze voorzien van de aanduiding 'bewaar temperatuur ten hoogste 7° Celsius';
  - c. wat betreft de datum, bedoeld in het eerste lid, onder d, mag worden volstaan met vermelding van dag en maand.
3. In afwijking van het bepaalde in het eerste lid is de verpakking, indien het vlees in diepgevroren toestand aanwezig is, op duidelijke wijze voorzien van de aanduiding 'bewaar temperatuur ten hoogste –18° Celsius'.

#### *Paragraaf L. Bijzondere voorschriften voor bewaarplaatsen van vlees*

##### **Artikel 79**

Bedrijfsruimten van bewaarplaatsen van vlees mogen in rechtstreekse verbinding staan met die van slachterijen, waar slachtdieren worden geslacht.

##### **Artikel 80**

Bedrijfsruimten van bewaarplaatsen van vlees zijn droog en koel en bevinden zich evenals de daarin aanwezige voorwerpen, toestellen en gereedschappen te allen tijde in reine toestand.

##### **Artikel 81**

1. In bedrijfsruimten van bewaarplaatsen van vlees zijn slechts voorwerpen, toestellen of gereedschappen, welke met de bewerking van vlees verband houden, aanwezig.
2. Haken zijn glad, bij voorkeur van niet-roestend materiaal vervaardigd en steeds roestvrij.
3. Zelfstandigheden, welke aan het vlees een afwijkende smaak of geur kunnen geven, dan wel het bederf ervan kunnen bevorderen, zijn in bewaarplaatsen van vlees niet aanwezig.

##### **Artikel 82**

Oprichten, hebben of gebruiken van inrichtingen tot bewaren van vlees onder koeling, in de vorm van diepvrieskluisen, hetzij als bedrijf, hetzij in samenwerking met anderen, is toegestaan met vergunning verleend door de minister, de keuringsdierenarts gehoord.

#### *Paragraaf M. Bijzondere voorschriften voor vleesproductenfabrieken*

##### **Artikel 83**

De bedrijfsruimten van vleesproductenfabrieken staan, met uitzondering van ruimten waarin het vlees





wordt bewaard, in rechtstreekse verbinding met elkaar.

#### **Artikel 84**

1. In de bedrijfsruimten van vleesproductenfabrieken zijn slechts die voorwerpen, toestellen, gereedschappen of stoffen aanwezig, welke bij de be- en verwerking van vlees en bij de bereiding van vleesproducten worden gebruikt.
2. Stoffen, waarvan het gebruik bij de bereiding van vleesproducten niet is toegestaan, alsmede zelfstandigheden, welke aan het vlees of de vleesproducten een afwijkende smaak of geur kunnen geven, dan wel het bederf ervan kunnen bevorderen, zijn in bedrijfsruimten van vleesproductenfabrieken niet aanwezig.

#### **Artikel 85**

1. De bedrijfsruimten van vleesproductenfabrieken en de daarin aanwezige voorwerpen, toestellen en gereedschappen bevinden zich te allen tijde in reine toestand.
2. Hakblokken en snijplanken zijn van kunststof of een harde houtsoort vervaardigd en hebben een zoveel mogelijk glad oppervlak zonder naden of scheuren.
3. Haken zijn glad, bij voorkeur van niet-roestend materiaal vervaardigd en steeds roestvrij.
4. In de bedrijfsruimten van vleesproductenfabrieken is een wasgelegenheid met vaste aan- en afvoer, met reukloze zeep en een of meerdere torkrollen of doelmatig handdroogapparaat, tenzij zich in de onmiddellijke nabijheid een afzonderlijk lokaal bevindt voor het wassen der handen.

#### **Artikel 86**

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

#### **Artikel 87**

Roken, pruimen of spuwen in de bedrijfsruimten van vleesproductenfabrieken is verboden.

*Paragraaf N. Bijzondere voorschriften voor inrichtingen voor het bewerken of verduurzamen van vlees of het bereiden of bewerken van vleesproducten*

#### **Artikel 88**

Voor de bedrijfsruimten van inrichtingen, bestemd tot of gebruikt voor het bewerken of verduurzamen van vlees of het bereiden of bewerken van vleesproducten gelden de voorschriften, gesteld in de artikelen van paragraaf M van deze regeling ten aanzien van bedrijfsruimten van vleesproductenfabrieken.

#### **Artikel 89**

1. Oprichten, hebben of gebruiken van inrichtingen, waar voorverpakking van vlees, ter bevoorrading van vleeswinkels als bedoeld in paragraaf J of in paragraaf K van deze regeling plaatsvindt, is slechts toegestaan met vergunning van de minister, de keuringsdierenarts gehoord.
2. De vergunning wordt verleend tot wederopzegging.
3. Aan de vergunning kunnen voorschriften worden verbonden.

#### **Artikel 90**

De temperatuur binnen de bedrijfsruimte van een inrichting als bedoeld in artikel 89 is ten tijde van de voorverpakking niet hoger dan 12° Celsius, welke temperatuur door middel van een aangebrachte thermometer steeds gemakkelijk afleesbaar is.

#### **Artikel 91**

Vlees wordt uitsluitend uitgesneden, indien de inwendige temperatuur ervan ten hoogste 7° Celsius



bedraagt, tenzij de uitsnijruimte in hetzelfde complex ligt als de slachtruimte, waar de keuring na het slachten van het vlees heeft plaatsgevonden, en beide ruimten zodanig dicht bij elkaar liggen dat het uit te snijden vlees zonder overlading van de slachtruimte naar de uitsnijruimte kan worden overgebracht en bovendien het uitsnijden onmiddellijk na het overbrengen geschiedt.

#### *Paragraaf O. Voorschriften ter voorkoming van besmetting van vlees en vleesproducten*

##### **Artikel 92**

1. In de onmiddellijke nabijheid van de bedrijfsruimten van de inrichtingen, bedoeld in artikel 1, onderdeel g, van het besluit, zijn één of meer toiletten aanwezig, welke zich steeds in reine toestand bevinden.
2. Toiletten, waaronder begrepen urinoirs, voor zover van de bedrijfsruimten bereikbaar, zijn eerst na passeren van twee deuren voor de gebruikers toegankelijk. De deur naar de bedrijfsruimte sluit zich automatisch.
3. Indien de bedrijfsruimten op de openbare drinkwaterleiding zijn aangesloten, zijn de toiletten en de urinoirs van waterspoeling voorzien.
4. In de ruimte tussen beide deuren, dan wel op het toilet of het urinoir zelve, is een wasgelegenheid aanwezig met ontsmettende, reukloze zeep en een of meerdere torkrollen of doelmatig handdroogapparaat.
5. In de ruimte waar de wasgelegenheid zich bevindt, dan wel in het toilet en het urinoir zelve, is op duidelijk zichtbare wijze het opschrift aangebracht: 'Een ieder behoort na gebruikmaken van het toilet of het urinoir de handen met behulp van zeep te wassen' dan wel: 'Tur hende mester laba man ku habon despues uso di toilet of urinoir'.
6. Te openen vensters of ventilatieopeningen van toiletten en urinoirs komen niet uit op de bedrijfsruimten van de inrichtingen, bedoeld in artikel 1, onderdeel g, van het besluit. Deze vensters en openingen zijn met vliegengaas afgesloten.

##### **Artikel 93**

1. In de bedrijfsruimten van de inrichtingen, bedoeld in artikel 1, onderdeel g, van het besluit, zijn geen honden en katten aanwezig, tenzij de dieren bestemd zijn om in een op het terrein van een slachterij aanwezige inrichting pijnloos te worden gedood.
2. Vleeswinkels dragen bij de voor het publiek te gebruiken toegang onder vermelding van dit artikel op duidelijke wijze het opschrift: 'Aanwezigheid van honden en katten in deze winkel is verboden', dan wel: 'Prohibi pa kacho i pushi'.

## **AFDELING VI. VERVOER VAN VLEES EN VLEESPRODUCTEN**

#### *Paragraaf P. De voorwaarden, waaraan bij het vervoer van vlees wordt voldaan*

##### **Artikel 94**

1. Tenzij het betreft het vervoer van vlees van de slachterij naar het bedrijf van een slager of naar een vleeswinkel en dit vervoer niet langer dan één uur duurt, is het verboden vlees dat is goedgekeurd te vervoeren, indien de inwendige temperatuur van het vlees meer dan 7° Celsius bedraagt, met dien verstande dat, voor zover het slachtafvallen betreft, de inwendige temperatuur niet meer dan 3° Celsius bedraagt. Bij het vervoeren mag bezoedeling van het vlees niet plaatsvinden.
2. Het vlees, bedoeld in het eerste lid, wordt uitsluitend vervoerd:
  - a. in geheel dichte, door middel van één of meer deuren, kleppen of deksels gesloten ruimten van wagens, welke voldoen aan de volgende eisen:
    - i. de ruimte waarin vlees wordt vervoerd is geheel van de zitplaats van de bestuurder afgescheiden en is – met uitzondering van de ruimten – aan de binnenzijde geheel bekleed met niet-corroderend materiaal dat vrij van scheuren is;
    - ii. de bodem is goed gesloten, vrij van scheuren en niet voorzien van profileringen welke de reiniging door en de afvoer van spoel- en schrobwater belemmeren;
    - iii. deuren, kleppen en deksels, waarmede de wagens worden gesloten, zijn dusdanig geconstrueerd dat enkelvoudige verzegeling mogelijk is;
    - iv. indien het vlees hangend wordt vervoerd, zijn de daartoe gebruikte haken van niet-



- corroderend metaal vervaardigd en bevinden zich steeds in zindelijke toestand, terwijl het vlees niet met de bodem in aanraking komt;
- v. indien vlees niet hangend wordt vervoerd en niet is verpakt op de wijze, aangegeven in het zesde lid, wordt het:
1. hetzij gelegd op een uitneembare, van niet-corroderend metaal vervaardigde onderlaag, welke op een afstand van minstens 5 centimeter boven de bodem van de wagen in gedeelten is aangebracht en met eenmaal te gebruiken schoon, vetdicht, onbedrukt wit of kleurloos papier of kunststof bedekt is. Deze gedeelten, waarvan de afmetingen in de rijrichting van de wagen niet meer dan 50 centimeter mag bedragen, mogen steunen op van niet-corroderend metaal vervaardigde klampen welke aan de wanden of aan de onderzijde van de onderlaag bevestigd zijn. Staan of lopen op de onderlaag is verboden;
  2. hetzij vervoerd in voorwerpen van niet-corroderend metaal, die geen scheuren vertonen en niet lekken, terwijl deze van zodanige constructie zijn dat bij stapeling het uitwendige niet in aanraking kan komen met vlees. Het uitwendige der voorwerpen is rein;
- vi. het is verboden gehele geslachte dieren, halve dieren en vieredelen anders dan hangend te vervoeren, tenzij zij zijn bevroren of verpakt op de wijze, bedoeld in het zesde lid;
- b. in wagens welke niet aan de onder a genoemde eisen voldoen, in vaartuigen en in vliegtuigen, mits het vlees geheel verpakt is dan wel zich bevindt in voorwerpen die vervaardigd zijn van niet-corroderend materiaal, die geen scheuren vertonen en niet lekken en die afgesloten zijn met een goed sluitende deksel van hetzelfde materiaal, een en ander met inachtneming van het onder a, subonderdeel vi, gestelde.
3. De ruimten van de wagens, vaartuigen en vliegtuigen, bedoeld in het tweede lid, onderdeel b, waarin vlees wordt vervoerd of geladen dan wel waaruit vlees wordt gelost, bevinden zich steeds in reine toestand. De atmosfeer daarin is fris, terwijl zich in die ruimten geen voorwerpen of zelfstandigheden op zodanige wijze bevinden, dat zij de geur of smaak van het vlees ongunstig kunnen beïnvloeden of verontreinigen of bederf van het vlees kunnen veroorzaken of bevorderen.
  4. De in het tweede lid, onderdeel a, bedoelde wagens zijn zowel aan de voor- als de achterzijde voorzien van een duidelijk leesbaar opschrift 'vleesvervoer' of 'transportashon di karni'.
  5. De in het tweede lid, onderdeel a, bedoelde wagens worden niet gebruikt voor vervoer, opstalling of opslag van levende of dode dieren, niet zijnde vlees als bedoeld in het eerste lid, van haren, borstels of wol, van hoornen, hoeven of klauwen, van huiden of mest dan wel andere voorwerpen of zelfstandigheden welke ruiken, stinken of tot verontreiniging aanleiding kunnen geven.
  6. Voor de toepassing van de voorgaande leden wordt onder verpakking van vlees verstaan de omhulling van het vlees door een stof-, vet- en waterbestendig materiaal ter bescherming van het vlees tegen verontreiniging. Verpakkingsmateriaal dat meermalen gebruikt kan worden, is vóór hernieuwd gebruik telkens gereinigd en ontsmet.
  7. De voor vleesvervoer te gebruiken wagens, bedoeld in het tweede lid, onderdeel a, en de door voor vleesvervoer te gebruiken voorwerpen, bedoeld in het tweede lid, onderdeel a, subonderdelen iv. en onderdeel b, zijn vóór het gebruik gereinigd en ontsmet en bevinden zich tijdens het vervoer in reine toestand.
  8. In alle gevallen waar in dit artikel het aanwenden van niet-corroderend materiaal is voorgeschreven, wordt slechts metaal of door de keuringsdierenarts daarmee gelijk te stellen materiaal gebruikt dat in geen enkel opzicht de eigenschappen van vlees kan aantasten of voor de gezondheid van de mens schadelijke stoffen op het vlees kan overbrengen.
  9. Personen, die vlees in- of uitladen of bij deze werkzaamheden behulpzaam zijn, dragen bij de aanvang van deze werkzaamheden schone kleding. Zij hebben schone handen, dragen een zindelijk licht gekleurd hoofddekseel, alsmede een zindelijke overall van witte kleur, terwijl indien zij over de overall een schort dragen, dit van in witte kleur uitgevoerde kunststof of een ander gemakkelijk te reinigen materiaal is vervaardigd. Een zindelijke nekbescherming wordt steeds gedragen, indien het vlees door de wijze van dragen met de nek in aanraking kan komen. De in vorige volzinnen bedoelde personen roken, pruimen of spuwen niet tijdens de daar bedoelde werkzaamheden.
  10. De keuringsdierenarts kan voorschriften geven over de eisen waaraan de thermometer ter bepaling van de inwendige temperatuur van het vlees en van slachtafvallen voldoet en omtrent het gebruik ervan.
  11. De keuringsdierenarts kan op aanvraag ontheffing verlenen van het in het eerste lid opgenomen



voorschrift ten aanzien van de inwendige temperatuur van vlees en slachtafvallen. Een ontheffing wordt slechts verleend, indien de maximale duur van het vervoer het uur niet overschrijdt. Aan een dergelijke ontheffing kunnen voorwaarden worden verbonden.

## **AFDELING VII. WAT NIET ONDER VLEES, ONDERSCHIEDENLIJK ONDER VLEESPRODUCTEN MOET WORDEN VERSTAAN, ALSMEDE DE VERWERKING VAN VLEES TOT VLEESPRODUCTEN**

*Paragraaf Q. Wat niet onder vlees, onderscheidenlijk onder vleesproducten, moet worden verstaan*

### **Artikel 95**

Van hetgeen in deze regeling onder vlees wordt verstaan, worden uitgezonderd:

- a. ten eerste:
  - i. geheel van spierweefsel ontdane beenderen;
  - ii. varkenshuiden;
  - iii. ongesmolten vet;
  - iv. bloed;indien deze delen ten genoegte van de keuringsdierenarts zijn overgoten dan wel vermengd met creoline, carbol, saprol of andere met goedkeuring van de keuringsdierenartsen aan te wenden stoffen;
- b. ten tweede:
  - i. pensen, boek-, net- en lebmagen en darmen, welke van hun inhoud zijn ontdaan;
  - ii. darmen van nuchtere kalveren;indien deze organen naar het oordeel en onder toezicht van de keuringsdierenarts rijkelijk zijn overgoten met een 0,2% waterige oplossing van methyblauw.

### **Artikel 96**

Van hetgeen in deze regeling onder vleesproducten wordt verstaan, worden uitgezonderd:

- a. gesmolten vetten, welke bij de onbruikbaarmaking van afgekeurd vlees voor voedsel voor mens en dier in destructoren worden verkregen;
- b. mede door verwerking van vlees verkregen producten, welke kennelijk het karakter van vleesproducten missen.

*Paragraaf R. Voorschriften voor het verwerken van vlees tot vleesproducten*

### **Artikel 97**

De eigenschappen van vlees worden niet geacht verloren te gaan door:

- a. bevriezing of afkoeling;
- b. oppervlakkig roken;
- c. oppervlakkige behandeling met zout of pekels;
- d. behandeling met stoffen, welke ten doel hebben geur, kleur, smaak of consistentie te verbeteren;
- e. inleggen in azijn;
- f. inhullen in vet, gelatine of andere stoffen welke ten doel hebben de lucht af te sluiten.

### **Artikel 98**

1. Bij het verduurzamen of voorbereiden van vlees bij wege van bedrijf wordt zindelijkheid nauwgezet betracht.
2. De personen, die bij het verduurzamen en voorbereiden van vlees bij wege van bedrijf werkzaam zijn, reinigen voor en na de arbeid, alsmede vóór terugkeer in het werklokaal, nadat zij van het toilet gebruik hebben gemaakt, hun handen goed met ontsmettende, reukloze zeep en water.
3. Aan de in het tweede lid bedoelde personen zijn roken, pruimen en spuwen in het werklokaal niet toegestaan.

### **Artikel 99**

1. Voor het verduurzamen en voorbereiden van vlees mag ander vlees, dan hetwelk is goedgekeurd conform afdeling III en IV van deze regeling en zich in deugdelijke toestand bevindt, niet worden gebruikt.



2. Magen of darmen worden bij bereiding van vleesproducten alleen gebruikt, indien zij na voorafgaande reiniging geheel van slijmvlies zijn ontdaan en in deugdelijke toestand verkeren.
3. Geslachtsorganen, navelzakken, ogen, ooruitsnijdsels, maag- en darmslijm en, tenzij van varkens, snuiten en onder- en bovenlippen worden niet tot of in vleesproducten verwerkt en bevinden zich niet in lokalen, bestemd tot of gebruikt voor het verduurzamen of toebereiden van vlees.
4. Darmscheilen van varkens worden niet anders dan door uitsmelten tot vleesproducten verwerkt, tenzij de darmscheilen onder toezicht van de keuringsdierenarts worden verkleind en, zo nodig na vermenging met andere voor het bereiden van vleesproducten toegelaten stoffen, door verhitting in luchtdicht gesloten voorwerpen worden geconserveerd, in welk geval de darmscheilen slechts onmiddellijk voorafgaande de verwerking in de voor vleesproductenbereiding bestemde ruimten aanwezig mogen zijn en de bij de bereiding gebruikte gereedschappen en toestellen dadelijk na het gebruik worden gereinigd en ontsmet.

#### **Artikel 100**

Bij het bereiden van vleesproducten zijn het gebruik en de toevoeging van andere vleesproducten, mits deze zich in deugdelijke toestand bevinden, toegestaan.

#### **Artikel 101**

Omhulsels, welke worden gebruikt voor het verduurzamen van vlees of vleesproducten, bestaan uit deugdelijk materiaal, dat geen bestanddelen afgeeft in hoeveelheden, welke schadelijk voor de gezondheid kunnen zijn of de vleesproducten kunnen verontreinigen.

#### *Paragraaf S. Voorschriften voor het verwerken van vlees en vleesproducten*

#### **Artikel 102**

1. Vlees, daaronder niet begrepen bloed, voldoet, indien het is bestemd voor menselijke consumptie, aan de volgende eisen:
  - a. het is voor menselijke consumptie geschikt;
  - b. geen andere ingrediënten mogen zijn toegevoegd of aanwezig zijn dan de hierna genoemde, welke aanwezig mogen zijn met inachtneming van de daarbij genoemde beperkingen:
    - i. keukenzout;
    - ii. voor de consumptie gebruikelijke kruiden en specerijen, alsmede de daaruit verkregen extracten en etherische oliën, mits deze, behalve glucose of keukenzout, geen bestanddelen bevatten, welke van nature niet in deze kruiden of specerijen voorkomen;
    - iii. paneermeel, uitsluitend bestemd voor het paneren, tot een zetmeelgehalte, berekend als watervrij zetmeel, van ten hoogste 6%, welk paneermeel geen andere kleurstoffen bevat dan kleurstoffen afkomstig van en van nature voorkomend in toegevoegde specerijen en kruiden, terwijl voorts geen andere middelen voor de hechting van het paneermeel op het vlees mogen zijn dan de in artikel 107, eerste lid, onder c, genoemde producten;
    - iv. glucose, mits uitsluitend afkomstig van een aan het vlees toegevoegd mengsel van kruiden of specerijen met glucose;
    - v. de ingrediënten, welke door inleggen in een marinade in het product zijn gekomen met uitzondering van conserveermiddelen en andere kleurstoffen dan die kleurstoffen welke afkomstig zijn van specerijen en kruiden van de marinade.
2. Bloed bestemd voor menselijke consumptie voldoet aan de volgende eisen:
  - a. het is voor menselijke consumptie geschikt;
  - b. geen andere ingrediënten mogen zijn toegevoegd of aanwezig zijn dan de hierna genoemde, welke aanwezig mogen zijn met inachtneming van de daarbij genoemde beperkingen:
    - i. keukenzout;
    - ii. een als antistollingsmiddel toegevoegde stof, uitsluitend bestaande uit hetzij natriumcitraat, hetzij fosfaten zodanig dat – indien natriumcitraat is gebezigd – het gehalte aan natriumcitraat niet meer dan 16 gram per liter bloed bedraagt of – indien fosfaten zijn gebezigd – het gehalte aan fosforverbindingen met inbegrip van de reeds van nature aanwezige fosforverbindingen ten hoogste 3,6 gram berekend als P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> per liter bloed bedraagt.
3. De aanduiding 'vlees' of 'karni', onmiddellijk voorafgaand door de naam van de soort slachtdier, waarvan het vlees verkregen is, wordt uitsluitend gebezigd voor het in het eerste lid bedoelde product dat voldoet aan de in dat lid vermelde eisen.



4. In afwijking van het in het derde lid bepaalde mag in plaats van de aanduiding 'vlees' of 'karni' een daarvoor in de handel gebruikelijke naam worden gebezigd.

#### Artikel 103

1. Vleesproducten bestemd voor menselijke consumptie voldoen aan de volgende eisen:
  - a. het product is bereid uit vlees geschikt voor menselijke consumptie;
  - b. het product is verduurzaamd door koken, braden, roken, broeien, pekelen, rijpen of een vergelijkbare handeling;
  - c. geen andere stoffen zijn gebezigd, dan de hierna genoemde met inachtneming van de daarbij vermelde beperkingen:
    - i. stoffen welke door gebruik van rookaroma's op of in het product zijn gekomen en die uit een oogpunt van volksgezondheid onschadelijk zijn;
    - ii. 1-glutaminezuur en zijn kalium- en natriumzouten met inbegrip van de reeds van nature aanwezige glutaminezuurverbindingen tot ten hoogste 0,2% berekend als glutaminezuur;
    - iii. guanylzuur en zijn kalium- en natriumzouten tot ten hoogste 0,05% berekend als guanylzuur;
    - iv. inosinezuur en zijn kalium- en natriumzouten tot ten hoogste 0,05% berekend als insinezuur;
    - v. ascorbinezuur tot een gehalte van ten hoogste 0,05% berekend als L-ascorbinezuur;
    - vi. fosfaten, zodanig dat het gehalte aan fosforverbindingen in totaal ten hoogste 0,8%, berekend als P205 bedraagt;
    - vii. glucone-delta-lacton en de daaruit in het product gevormde omzettingsproducten met dien verstande dat:
      1. in vleesproducten welke zijn omgeven door een darm, een darmvervangend omhulsel of een ander omhulsel en die geen verwarming hebben ondergaan hoger dan 34° Celsius, het gehalte, berekend als glucone-delta-lacton, ten hoogste 1,0% mag bedragen;
      2. in andere vleesproducten dan de onder a bedoelde het gehalte, berekend als glucone-delta-lacton, ten hoogste 0,5% mag bedragen;
    - viii. de volgende conserveringsmiddelen:
      1. kalium- en natriumnitrat, tot ten hoogste 0,05%, berekend als kaliumnitrat;
      2. natriumnitriet, tot ten hoogste 0,02%;
      3. benzoëzuur, sorbinezuur, alsmede de zouten van deze conserveringsmiddelen tot een totaal van ten hoogste 1,0%, berekend als benzoëzuur, onderscheidenlijk sorbinezuur, uitsluitend in leverworst, omgeven door een darm of darmvervangend omhulsel, voor zover deze stoffen in het product zijn gekomen door de bewaring van het product in een waterige oplossing die de genoemde stoffen bevatte;
      4. pimacrine, uitsluitend op het oppervlak van niet door verhitting verduurzaamde vleeswaar tot een gehalte van ten hoogste 1 milligram per vierkante decimeter oppervlak.
2. Behalve de in het eerste lid aangegeven stoffen mag bij de bereiding van knakworst tevens worden gebezigd het natriumzout van carboxymethylcellulose tot een gehalte van ten hoogste 0,2%.
3. Tevens mogen worden gebezigd starterculturen, welke door de verduurzaming of de bereiding van het desbetreffende product noodzakelijk zijn en die uit oogpunt van de volksgezondheid onschadelijk zijn.
4. In vleesproducten zijn slechts de navolgende stoffen aanwezig:
  - a. de stoffen eigen aan vlees dat is verduurzaamd door koken, braden, roken, broeien, pekelen, rijpen of een vergelijkbare handeling;
  - b. de in het eerste en tweede lid genoemde stoffen tot de daarbij vermelde beperkingen en de in het derde lid vermelde starterculturen.

#### Artikel 104

- Bij de bereiding van de in deze paragraaf bedoelde producten wordt geen gebruik gemaakt van:
- a. fijnverdeelde beenderen, fijnverdeeld kraakbeen en uit beenderen of kraakbeen bereide producten anders dan gelatine of bouillon;
  - b. darmen welke ten gevolge van een bewerking kleurstoffen of andere stoffen dan die eigen aan vlees of vleesproducten kunnen afgeven;
  - c. andere middelen voor de hechting van paneermeel dan de volgende:
    - i. kippe-eiwit;
    - ii. doorhaalwit dat in gebruiksgereede toestand uitsluitend bevat:



1. water;
2. carboxymethylcellulose of Arabische gom, tot een gehalte van in totaal ten hoogste 1%;
3. soja-eiwit of sojabloem, tot een gehalte van ten hoogste 10%.

#### **Artikel 105**

1. De bereiding, behandeling, verpakking of bewaring van de producten in deze paragraaf bedoeld geschiedt niet in bedrijven, waarin behoudens het bepaalde in het tweede lid, natriumnitriet in voorraad aanwezig is, anders dan vermengd met keukenzout tot een natriumnitrietgehalte van ten hoogste 0,6% en voorzien van een opschrift vermeldende de procentuele samenstelling, de gebruiksaanwijzing alsmede de naam van de fabrikant van dit mengsel.
2. De keuringsdierenarts kan ontheffing verlenen van het bepaalde in het eerste lid. Aan deze ontheffing kunnen voorschriften worden verbonden.

#### **Artikel 106**

Aanduidingen in woord en beeld die doordat zij onjuist of onvolledig zijn of een onjuiste indruk wekken, misleidend kunnen zijn met betrekking tot de aard, de samenstelling, de oorsprong en herkomst, de hoeveelheid, de houdbaarheid, of de wijze van bereiding van de in deze regeling bedoelde producten, worden niet gebezigd op of bij het product dan wel de verpakking daarvan.

#### **Artikel 107**

1. De producten, bedoeld in deze regeling, aanwezig in verpakking, zijn voorzien van een aanduiding aangevende het gewicht van de in de verpakking aanwezige waar en een aanduiding aangevende de namen van de ingrediënten, waaruit het product is samengesteld.
2. De aanduiding, bedoeld in het eerste lid, aangevende de namen van de ingrediënten geschiedt zonder onderbreking in de volgorde van afnemend gewicht waarin de ingrediënten bij de bereiding zijn gebruikt, voorafgegaan door het woord 'ingrediënten'. Hierbij is een gewichtstolerantie van 10% relatief toegestaan.
3. In afwijking van het bepaalde in het vorige lid behoeven niet als ingrediënten te worden vermeld:
  - a. technische hulpmiddelen en starterculturen;
  - b. stoffen waarvan de aanwezigheid in het product berust op het feit dat zij verwerkt waren in één of meer ingrediënten van het product, voor zover zij geen technische functie vervullen in het product.
4. Indien tijdens de bereiding van vleesproducten een rookaroma door het vlees is gemengd, wordt de aanduiding welke voor de vleesproducten wordt gebezigd, onmiddellijk gevolgd door de woorden 'met rookaroma'.
5. Als gewicht, bedoeld in het tweede lid, wordt aangemerkt bij geconcentreerde of gedroogde ingrediënten die in gehydrateerde toestand in het product aanwezig zijn: het gewicht vóór het concentreren en drogen.
6. Als gewicht, bedoeld in het tweede lid, wordt aangeduid bij het ingrediënt water het gewicht van de hoeveelheid waarin het in het product aanwezig is, met dien verstande dat deze hoeveelheid wordt bepaald door de totale hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten te verminderen met de som van de hoeveelheden ingrediënten anders dan water.
7. Het ingrediënt water behoeft niet gedeclareerd te worden, indien dit minder dan 5% van de totale hoeveelheid van het product bedraagt.
8. Het ingrediënt water behoeft niet te worden gedeclareerd:
  - a. indien dit alleen is gebruikt om geconcentreerd of gedroogd ingrediënt, hiervan uitgezonderd vleesvreemd eiwitproduct in zijn oorspronkelijke toestand terug te brengen;
  - b. indien dit deel uitmaakt van een vloeistof welke gewoonlijk niet wordt geconsumeerd.
9. De producten, bedoeld in artikel 103, aanwezig in een verpakking, zijn voorzien van een aanwijzing omtrent het gebruik of het gebruiksklaar maken van het product indien zonder deze aanwijzing het product niet op de juiste wijze kan worden gebruikt of gebruiksklaar kan worden gemaakt.
10. De producten, bedoeld in deze paragraaf, aanwezig in een verpakking, zijn voorzien van een aanwijzing omtrent de plaats van oorsprong of herkomst, indien weglating ervan de koper zou



kunnen misleiden in verband met de werkelijke oorsprong of herkomst.

11. De in het vorige lid bedoelde aanwijzing bestaat uit de regionale, territoriale of topografische vermelding.
12. De producten, bedoeld in de artikelen 102 en 103, aanwezig in een verpakking, zijn voorzien van gegevens omtrent producent, verpakker of verkoper. Deze gegevens bestaan uit de naam of handelsnaam en het adres van de fabrikant, van de verpakker of verkoper, met dien verstande dat voor rechtspersonen de aanduiding van het adres mag worden vervangen door de aanduiding van de plaats van vestiging.
13. De producten, bedoeld in de artikelen 102 en 103, aanwezig in een verpakking, zijn voorzien van de aanduiding 'ten minste houdbaar tot ...', waarbij de datum wordt vermeld, tot welke het product minimaal houdbaar is. In afwijking van het voorgaande mag ten aanzien van de producten, bedoeld in artikel 105, ook de aanduiding 'ten minste houdbaar tot ... dagen na ... (verpakingsdatum)' worden gebezigd.
14. Het in het dertiende lid bepaalde is niet van toepassing ten aanzien van producten, die door hun aard of samenstelling langer dan 18 maanden na het verpakken nog in het bezit zijn van de voor die waar kenmerkende eigenschappen.
15. De producten, bedoeld in de artikelen 102 en 103, aanwezig in een verpakking, zijn eveneens voorzien van de aanduiding 'bewaar temperatuur ten hoogste 7° Celsius'. In afwijking van het voorgaande behoeft bedoelde aanduiding niet te worden gebezigd met betrekking tot de producten, bedoeld in artikel 103, indien deze producten langer dan twee maanden houdbaar zijn bij een temperatuur van 20 tot 25° Celsius.
16. De datum, bedoeld in het dertiende lid, wordt aangegeven in de volgorde dag, maand, jaar, gescheiden door een tussenruimte of een liggende streep, met dien verstande dat:
  - a. de dag wordt aangegeven door een getal bestaande uit twee cijfers;
  - b. de maand wordt aangegeven hetzij met de naam, hetzij met de eerste drie letters, hetzij met een getal bestaande uit twee cijfers;
  - c. het jaar wordt aangegeven hetzij met het jaartal, hetzij met een getal bestaand uit de laatste twee cijfers daarvan.
17. In afwijking van het in het zestiende lid, onder b, bepaalde wordt de maand maart, indien in drie letters aangegeven, in plaats van met de eerste drie letters van de naam aangegeven met de letters 'mrt'.
18. Indien de in het derde lid bedoelde datum ligt in een periode van minder dan drie maanden na de datum van verpakking, mag worden volstaan met de vermelding van de dag en de maand, overeenkomstig het in het zestiende en zeventiende lid bepaalde.
19. Indien de in het dertiende lid bepaalde datum ligt in een periode van drie maanden of meer na de datum van verpakking mag, voor zover het betreft vleesproducten, worden volstaan met de vermelding van de maand en het jaar, overeenkomstig het in het zestiende en zeventiende lid bepaalde, met dien verstande dat in afwijking van het in het dertiende lid bepaalde de datum wordt voorafgegaan door de woorden 'ten minste houdbaar tot einde ...'.
20. Het bepaalde in het eerste lid ten aanzien van het gewicht van het product en de namen van de ingrediënten, het bepaalde in het negende, tiende, twaalfde en dertiende lid en het bepaalde in het vijftiende tot en met het negentiende lid is niet van toepassing op de in deze paragraaf bedoelde producten, die op de plaats van verkoop aan particulieren met het oog op de onmiddellijke verkoop zijn verpakt.
21. In afwijking van het bepaalde in het eerste lid mogen de aanduidingen voor het betreffende product, voorgeschreven in artikel 102, bij of boven het product zijn aangebracht, indien het product op de plaats van verkoop aan particulieren met het oog op de onmiddellijke verkoop is verpakt, mits de verwijzing naar het product, waarvoor deze aanduiding is bedoeld, op ondubbelzinnige wijze blijkt.
22. De in deze paragraaf bedoelde aanduidingen komen voor op de buitenzijde van de verpakking of op een op de verpakking aangebracht etiket.
23. De aanduidingen, bedoeld in het eerste lid, met uitzondering van die aangevende de ingrediënten en het gewicht van de in de verpakking aanwezige producten en de aanduidingen, bedoeld in het





dertiende en het vijftiende tot en met het negentiende lid, bevinden zich in hetzelfde gezichtsveld, met dien verstande dat met betrekking tot de aanduidingen, bedoeld in het dertiende en zestiende tot en met het negentiende lid, mag worden volstaan met een verwijzing naar een andere plaats, waar deze aanduiding voorkomt.

24. In afwijking van het bepaalde in het tweeëntwintigste lid mag op verpakkingen waarvan het grootste vlak kleiner is dan 10 vierkante centimeter worden volstaan met de in het vorige lid bedoelde aanduidingen.
25. In afwijking van het bepaalde in het tweeëntwintigste lid mogen bedoelde aanduidingen aan de binnenzijde van de verpakking of daaronder zijn aangebracht, mits deze ter plaatse helder doorzichtig is.
26. De in dit artikel bedoelde aanduidingen zijn in de Nederlandse dan wel de Papiamentse taal aangebracht en zijn gemakkelijk te begrijpen. Zij zijn bovendien duidelijk zichtbaar en leesbaar aangebracht en kunnen niet door vegen worden uitgewist.
27. Het bepaalde in de voorafgaande leden is niet van toepassing op de in deze paragraaf bedoelde producten, die op de plaats van verkoop aan particulieren op verzoek van de koper zijn verpakt en op de in deze paragraaf bedoelde producten aanwezig in een verpakking met een netto nominaal gewicht van meer dan 10 kilogram.

#### **Artikel 108**

De in artikel 107, tweede lid, bedoelde aanduidingen voor de daar bedoelde ingrediënten bestaan uit hetzij de voor die ingrediënten bij of krachtens enig wettelijk voorschrift vastgestelde naam, hetzij, indien voor die ingrediënten geen zodanige naam is vastgesteld, een daarmee gelijk te stellen gebruikelijke naam of een aanduiding van de ingrediënten waaruit de aard en samenstelling duidelijk blijkt, met dien verstande dat ingrediënten mogen worden aangeduid met de normaliter gebruikte groepsnaam.

#### **Artikel 109**

1. Producten, niet zijnde vlees of vleesproduct, doch die in eigenschappen of uiterlijk voorkomen gelijk zijn op producten in deze paragraaf bedoeld, en bestemd of geschikt zijn om deze te vervangen, mogen niet dan met toestemming van de keuringsdierenarts, aan welke toestemming door hem voorschriften kunnen worden verbonden, worden aangeduid met namen waaruit aard en samenstelling, deze laatste kwalitatief en kwantitatief, niet of niet voldoende blijken.
2. Zij worden aangeduid, hetzij met een naam waarvoor door de keuringsdierenarts toestemming is verleend, hetzij overeenkomstig hun samenstelling naar de hoeveelheid van de bij de bereiding gebruikte grondstoffen op een voor de koper begrijpelijke wijze.

#### **Artikel 110**

Het product dat door een opschrift of enige andere wijze wordt aangeduid dan wel kennelijk voorhanden is als een der producten, in de artikelen 102 en 103 van deze paragraaf bedoeld, voldoet aan de regelen voor het desbetreffende product in of krachtens deze regeling vastgesteld.

### **AFDELING VIII. TARIEVEN SLACHT- EN VLEESKEURING, DEKKEN EN IMPORT DIEREN BONAIRE**

#### **Artikel 111**

1. De tarieven voor het keuren op grond van deze regeling van geiten en schapen bedragen als onder I aangegeven, voor het keuren van runderen en paardachtigen tot en met 125 kilogram geslacht gewicht als onder II aangegeven en boven 125 kilogram geslacht gewicht als onder III aangegeven.

	I	II	III
het keurloon	\$ 2,09	\$ 8,38	\$ 11,17

2. De tarieven bedragen voor het keuren op grond van deze regeling van varkens tot 30 kilogram geslacht gewicht als onder I aangegeven, voor varkens van 30 tot en met 100 kilogram geslacht gewicht als onder II aangegeven en voor varkens zwaarder dan 100 kilogram geslacht gewicht als onder III aangegeven.



	I	II	III
het keurloon	\$ 2,23	\$ 2,51	\$ 4,47

3. Het slachten geschiedt onder voorwaarde dat de huid van het dier aan het eilandgebied toevalt.

#### **Artikel 112**

Het tarief bedraagt terzake het afgeven van een certificaat van goedkeuring voor de invoer van vlees: een bedrag gelijk aan 5% van de c.i.f. waarde van het vlees.

#### **Artikel 113**

Het tarief bedraagt ter zake van het in behandeling nemen van een aanvraag tot het verstrekken van een in het belang van de verzoeker af te geven verklaring van afkeuring of vernietiging van op het abattoir geslachte of op respectievelijk in de bij het abattoir behorende terreinen of koralen gestorven:

- 1°. schapen of geiten: \$ 4,19;
- 2°. runderen, kalveren of varkens, ook indien op de verklaring de onder a bedoelde dieren voorkomen: \$ 6,15.

#### **Artikel 114**

1. Het tarief bedraagt ter zake van het in behandeling nemen van een aanvraag tot het verstrekken, of bij verlies opnieuw verstrekken, van een verklaring vermeldende de plaats gehad hebbende keuring van vers, gekoeld of bevroren vlees, dan wel van gezouten en gedroogde runderhuiden en schapen- en geitenvellen, af te geven ingeval van verzending dezer artikelen naar plaatsen buiten het eiland gelegen:
  - a. voor hoeveelheden tot 75 kilogram \$ 2,23;
  - b. voor hoeveelheden van 75 kilogram of meer \$ 8,38.
2. Het tarief bedraagt ter zake van het in behandeling nemen van een aanvraag tot het verstrekken van een verklaring, af te geven ingeval van uitvoer van deze dieren, omtrent de gezondheidstoestand van:
  - a. nutspluimvee, geiten, schapen en varkens \$ 4,19;
  - b. andere dieren \$ 6,15.

#### **Artikel 115**

1. Het tarief bedraagt ter zake van het in behandeling nemen van een aanvraag tot het verstrekken van een vergunning voor het exploiteren van een inrichting, bedoeld in het Landsbesluit slacht- en vleeskeuring Bonaire: \$ 55,87.
2. Voor een vergunning als bedoeld in het eerste lid wordt een vergunningsrecht geheven van \$ 27,93 per jaar.

### **HOOFDSTUK II. AANWIJZING TOEZICHTHOUDERS, NAAM BESLUIT EN INWERKINGTREDING**

#### **Artikel 116**

Deze regeling wordt aangehaald als: Regeling slacht- en vleeskeuring Bonaire.

#### **Artikel 117**

Deze regeling treedt in werking op het tijdstip waarop artikel I, tweede lid, van de Rijkswet wijziging Statuut in verband met de opheffing van de Nederlandse Antillen in werking treedt.

Deze regeling zal met de toelichting in de Staatscourant worden geplaatst.

*De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,  
G. Verburg.*



## TOELICHTING

Bonaire wordt per 10 oktober 2010 een openbaar lichaam in de zin van artikel 134 van de Grondwet. Dit is vastgelegd in de Slotverklaring van de Miniconferentie van 10 en 11 oktober 2006 over de toekomstige staatkundige positie van Bonaire, Sint Eustatius en Saba (hierna: BES-eilanden). Uitgangspunt in de zogeheten Slotverklaring is dat bij aanvang van de nieuwe staatsrechtelijke positie van de drie eilanden de Nederlands-Antilliaanse regelgeving die daar tot de transitiedatum van kracht was, zal blijven gelden.

Voor de transitiedatum waren slacht en vleeskeuring geregeld in de Landsverordening slacht- en vleeskeuring Bonaire en het Slacht- en vleeskeuringsbesluit Bonaire. Op grond van artikel 2 van de Invoeringswet BES is de landsverordening na de transitiedatum van toepassing als algemene maatregel van bestuur met als naam: Besluit slacht- en vleeskeuring Bonaire. Onderhavige regeling komt in de plaats van het Slacht- en vleeskeuringsbesluit Bonaire en vervangt daarnaast onderdelen van twee eilandsbesluiten van Bonaire:

- het eilandsbesluit houdende algemene maatregelen van de 4de december 1991, no. 10, regelende de tarieven van leges; en
- het Besluit tarieven precario-rechten en retributies.

Onderhavige regeling is gebaseerd op de Invoeringswet BES en het Besluit slacht- en vleeskeuring Bonaire.

### 1. Slacht en vleeskeuring Bonaire

Hoofdstuk I van de regeling vervangt het Slacht- en vleeskeuringsbesluit Bonaire. Verschil met de situatie voor de transitiedatum is dat de slacht- en vleeskeuringsregelgeving geen eilandsaangelegenheid meer is, maar een verantwoordelijkheid van de Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (hierna: minister). Inhoudelijk wordt het Slacht- en vleeskeuringsbesluit Bonaire niet gewijzigd met uitzondering van de volgende punten:

- in de artikelen 4 en 35, onderdeel a, onder iii, is de keuringsdierenarts tevens als officiële dierenarts aangewezen voor de keuring van in te voeren vlees en vleesproducten;
- de kosten van keuring en controle van vlees, ingeval van tijdelijke aanhouding de kosten van opslag alsmede eventuele kosten van vernietiging van dit vlees, komen ten laste van de aanbieder van dit vlees (artikel 47 van de regeling). Voorheen kwamen deze kosten ten laste van verzender, geadresseerde of zijn gemachtigde. Om onduidelijkheid te voorkomen is thans expliciet bepaald dat de kosten ten laste komen van de verzender.

Verder zijn enkele technische wijzigingen doorgevoerd.

De functionarissen die waren aangewezen als toezichthouder op de naleving van het Slacht- en vleeskeuringsbesluit Bonaire, zoals de (keurings)dierenarts en hoofdkeurmeester, blijven op grond van het algemene overgangsrecht in artikel 6, eerste lid, van de Invoeringswet BES aangewezen in hun functie. De beslissing tot aanwijzing door het bestuurscollege van Bonaire geldt als aanwijzing door de minister. Bedoelde functionarissen hoeven niet opnieuw te worden aangewezen na 10 oktober 2010.

### 2. Tarieven Bonaire

Verder wordt in deze regeling de hoogte vastgesteld van het keurloon en de tarieven voor import van dieren op Bonaire en vergunningen voor slachtinrichtingen. Deze tarieven waren voorheen vastgelegd in twee eilandsbesluiten van Bonaire:

- het eilandsbesluit houdende algemene maatregelen van de 4de december 1991, no. 10, regelende de tarieven van leges; en
- het Besluit tarieven precario-rechten en retributies.

De tarieven zijn niet gewijzigd. Dit conform het uitgangspunt in de Slotverklaring, dat ten grondslag heeft gelegen aan de Invoeringswet BES. Wel zijn de tarieven omgerekend in Amerikaanse dollar. Vanaf de transitiedatum is de Amerikaanse dollar de officiële munteenheid van de BES-eilanden (Kamerstukken II 2009/10, 32 217, nr. 3, blz. 4).

Deze regeling stelt de hoogte vast van het keurloon en de tarieven voor:

- de afgifte van een goedkeuringscertificaat voor de invoer van vlees;
- de behandeling van een aanvraag van een verklaring tot afkeuring of vernietiging van op het abattoir of daarbij behorende terreinen of koralen gestorven dieren;
- de behandeling van aanvragen voor een verklaring over de plaats van keuring van vlees, dierenhuiden en -vellen en voor een verklaring ingeval van uitvoer omtrent de gezondheidstoestand van de betrokken dieren;
- de behandeling van de vergunningsaanvraag voor het exploiteren van een slachtinrichting.



### 3. Overgangsrecht

Bij deze regeling is het algemeen overgangsrecht van artikel 20, eerste lid, van de Invoeringswet BES van toepassing. Indien de bevoegdheid van een Nederlands-Antilliaans bestuursorgaan tot het nemen van beslissingen in verband met de overgang van de eilandgebieden naar de status van openbaar lichaam binnen het Nederlandse staatsbestel is overgegaan op een Nederlands bestuursorgaan, worden beslissingen die op grond van die bevoegdheid vóór 10 oktober 2010 zijn genomen, gelijkgesteld met beslissingen die zijn genomen door het na genoemde transitiedatum bevoegde Nederlandse bestuursorgaan. Dit betekent dat beslissingen die het bestuurscollege van Bonaire heeft genomen op grond van de Landsverordening slacht- en vleeskeuring Bonaire en het Slacht- en vleeskeuringsbesluit Bonaire, na 10 oktober 2010 gelden als besluiten van de minister.

### 4. Administratieve lasten

Onderhavige regeling leidt niet tot wijziging in de administratieve lasten. Ten opzichte van het Slacht- en vleeskeuringsbesluit Bonaire en bovengenoemde eilandsbesluiten van Bonaire tot vaststelling van tarieven worden geen nieuwe administratieve lasten ingevoerd. Dit is conform de afspraken die zijn gemaakt in bovengenoemde Slotverklaring.

### 5. Vaste verandermomenten

Het LNV-beleid van vaste verandermomenten voor regelgeving houdt in dat nieuwe regelingen slechts op 1 januari of 1 juli in werking treden en publicatie minimaal drie maanden voorafgaand aan inwerkingtreding van de regeling plaatsvindt. Dit beleid is neergelegd in de brief van de Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit van 28 april 2008 aan de Voorzitter van de Tweede Kamer (Kamerstukken II 2007/08, 29 515 en 31 201, nr. 243) en is in lijn met de brief van de Minister van Justitie en de Staatssecretarissen van Economische Zaken, van Financiën en van Binnenlandse Zaken en Koninkrijksrelaties van 11 december 2009 aan de Voorzitter van de Tweede Kamer (Kamerstukken II 2009/10, 29 515, nr. 309).

Deze regeling treedt in werking met ingang van 10 oktober 2010. Deze datum is de transitiedatum waarop de BES-eilanden openbaar lichaam worden. Daarom dient alle toepasselijke regelgeving op genoemde datum in te gaan. Daarmee kan niet worden gewacht tot het eerstvolgende vast verandermoment op 1 januari 2011.

*De Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit,  
G. Verburg.*