

B 186

R
ST

DE PLATE
NR 2509 / 021
..... *liberistreef*

Vastge
1891 en
raad van

- a) 17 November en 15 December 1891 en 29 April 1892, goedgekeurd door Koninklijk besluit van 30 Mei 1892;
- b) 19 December 1893 en 10 April 1894, goedgekeurd door Koninklijk besluit van 18 Juni 1894;
- c) 20 October en 15 December 1896 en 9 Februari 1897, goedgekeurd door Koninklijk besluit van 14 April 1897;
- d) 10 April 1900.

VILLE D'OSTENDE

R È G L E M E N T

SUR

L'ABATTOIR COMMUNAL

Arrêté par le Conseil Communal en séance du 16 Juin 1891 et modifié par les délibérations du Conseil Communal des :

- a) 17 Novembre et 15 Décembre 1891 et 29 Avril 1892, approuvées par arrêté Royal du 30 Mai 1892;
- b) 19 Décembre 1893 et 10 Avril 1894, approuvées par arrêté Royal du 18 Juin 1894;
- c) 20 Octobre et 15 Décembre 1896 et 9 Février 1897, approuvées par arrêté royal du 14 Avril 1897;
- d) 10 Avril 1900.

— X —

OSTENDE

Imprimerie Centrale ALB. BOUCHERY & C^{ie}, 50, rue d'Ouest.

REGLEMENT

EERSTE HOOFDSTUK.

Algemeene Schikkingen.

ART. 1. — Het is verboden op stads grondgebied, elders dan in het stedelijk slachthuis, eenig stuk vee te slachten.

Het is verboden vleesch te verkoopen of uit te kramen, dat niet aan de keuring in het stedelijk slachthuis van Oostende onderworpen is geweest. Indien het vleesch reeds aan de keuring onderworpen was geworden in eene andere gemeente, zou de bijgevoegde keuring in het stedelijk slachthuis van Oostende tot het ontvangen van geen recht aanleiding geven.

Nochtans wordt de verkoop van versch en bereid vleesch, — voortkomende van dieren, geslacht in een openbaar slachthuis van eene andere gemeente, waarvan de gezondheidsdienst aan eenen veearts is toevertrouwd, — toegelaten op de uren, gedurende dewelke de verkoop van in de gemeente gekeurde vleezen op de openbare markten en in de woonst van de verkoopers wordt toegelaten.

Er zal overgegaan worden tot de keuring van dit vleesch bij de verkoopers ten laatste drie uren na de aankomst, en op de markten vóór de opening.

ART. 2. — De verkoop van in stukken gehakt, gekapt of bereid vleesch, blijft toegelaten ter woonst der beenhouwers en gedurende de marktdagen op de Groote Markt of op alle andere door het Schepencollegie aangeduide plaatsen.

RÈGLEMENT

CHAPITRE PREMIER.

Dispositions générales.

ART. 1. — Il est défendu d'abattre sur le territoire de la ville, aucun animal de boucherie, ailleurs qu'à l'abattoir communal.

Il est défendu de vendre ou de détailler de la viande qui n'a pas été soumise à l'expertise à l'abattoir communal d'Ostende. Si la viande avait déjà été soumise à l'expertise dans une autre commune, l'expertise supplémentaire à l'abattoir d'Ostende ne donnera pas lieu à la perception d'un droit.

Toutefois la vente de viandes fraîches ou préparées, — provenant d'animaux tués dans l'abattoir public d'une autre commune, dont le service sanitaire est confié à un médecin-vétérinaire, — est autorisée aux heures pendant lesquelles les viandes expertisées dans la commune, sont admises à la vente aux marchés publics et au domicile des débitants.

Il sera procédé à cette expertise chez les débitants dans les trois heures au plus tard de l'arrivée de cette viande et sur les marchés avant leur ouverture.

ART. 2. — La vente de la viande dépecée, de la viande hâchée et de la charcuterie, demeure autorisée à domicile chez les bouchers et, pendant les jours de marché à la grand'place ou à tout autre endroit à ce désigné par le Collège échevinal.

ART. 3. — Volgens de omstandigheden wijst de politie den weg aan, dien het vee, bestemd voor het stedelijk slachthuis of voor den uitvoer, moet volgen.

II^e HOOFDSTUK

Inrichting van het slachthuis

§ 1. VAN HET PERSONNEEL.

ART. 4. — Het personeel van het slachthuis bestaat uit :

- Eenen veearts-opzichter ;
- Eenen bestuurder-ontvanger ;
- Twee experten ;
- Een stalknecht-huisbewaarder.

Hunne jaarwedde is vastgesteld als volgt :

	Minimum	Medium	Maximum
Veearts-opzichter.	1500	1750	2000
Bestuurder-ontvanger	1600	1900	2200
Expertten.	1000	1200	1400
Stalknecht-huisbewaarder			360

Het medium en het maximum der jaarwedden kunnen, op voorstel van het collegie van Burgemeester en Schepenen, toegestaan worden na 5 en 10 jaren goede diensten.

ART. 5. — De benoeming van den bestuurder, den opziener en de experten behoort aan den gemeenteraad ; die der stalknecht-huisbewaarder aan het Collegie van Burgemeester en Schepenen.

ART. 3. — La police détermine, suivant les circonstances, l'itinéraire que devra suivre le bétail destiné, soit pour l'abattoir communal, soit pour l'exportation.

CHAPITRE II.

Organisation de l'Abattoir.

§ I. DU PERSONNEL.

ART. 4. — Le personnel de l'abattoir comprend :

- Un inspecteur-vétérinaire
- Un directeur-receveur ;
- Deux experts de viande ;
- Un bouvier-concierge.

Leur traitement est fixé d'après le barème suivant :

	Minimum	Médium	Maximum
Inspecteur-vétérinaire . . .	1500	1750	2000
Directeur-receveur . . .	1600	1900	2200
Experts de viande . . .	1000	1200	1400
Bouvier-concierge . . .			360

Le médium et le maximum des traitements peuvent être accordés respectivement après cinq et dix ans de bons services, sur la proposition du Collège des Bourgmestre et Échevins.

ART. 5. — La nomination du directeur, de l'inspecteur et des experts appartient au Conseil communal ; celle du bouvier-concierge, au Collège.

ART. 6. -- De opzichter wordt uitsluitelijk gekozen onder de veeartsen. Hij moet zijne woonst en verblijf te Oostende hebben. Hij mag het ambt van vleesch-opzichter in andere gemeenten niet uitoefenen.

Hij is bijzonderlijk gelast met den dienst der slachting en hij heeft het gezondheidstoezicht van het slachthuis onder zijne bevoegdheden. Als dusdanig is hij gelast met het onderzoeken van al het levend vee ter slachting aangeboden, alsook met het keuren der vleezen en afvallen, voortkomende van de geslachte dieren, vóór zij het slachthuis verlaten.

Hij onderzoekt ten slachthuize, in een daartoe voorbehouden lokaal, de dieren buiten het slachthuis geslacht en tot het verbruik bestemd.

Hij bezoekt regelmatig de vleeschwinkels, de markten en al de plaatsen waar versche, gerookte, gezouten en gezieden vleezen te koop gesteld worden, ten einde zich te verzekeren of dezelve uit het slachthuis voortkomen of behoorlijk onderzocht geweest zijn, alles overeenkomstig de wetten en reglementen over de zaak.

De toezichter geeft aan het schepencollegie verslag over de gevallen van epizootie en besmettelijke ziekten, die hij heeft kunnen vaststellen, en in 't algemeen over alle feiten welke den gezondheidstoestand van 't slachthuis of de openbare gezondheid aanbelangen.

In geval van ziekte of toegestane afwezigheid, doet de toezichter zich vervangen door enen veearts, wiens aanduiding aan de goedkeuring van t' Schepencollegie onderworpen is.

ART. 7. — De bestuurder staat aan het hoofd van 't personeel. Hij waakt op de uitvoering van het tegenwoordig reglement en van de onderrichtingen, door het Schepencollegie gegeven.

Hij is, gezamentlijk met de stedelijke politie, gelast met het opmaken der processen-verbaal wegens overtreding der schikkingen van het tegenwoordig reglement.

ART. 6. — L'inspecteur est choisi exclusivement parmi les médecins-vétérinaires. Il doit avoir son domicile et sa résidence à Ostende. Il ne peut exercer les fonctions d'inspecteur des viandes dans d'autres communes.

Il s'occupe spécialement de tout ce qui concerne le service de l'abattage et il a la surveillance sanitaire de l'abattoir. Comme tel il est chargé de la visite des animaux sur pied présentés à l'abattage, ainsi que de l'expertise des viandes et des issues provenant des animaux abattus avant leur sortie de l'abattoir.

Il expertise à l'abattoir, dans un local à ce destiné, les viandes et issues provenant du dehors et destinées à la consommation.

Il visite régulièrement les boucheries, les marchés et tous les lieux où se débitent des viandes fraîches, salées, fumées, cuites, etc. afin de s'assurer si elles proviennent de l'abattoir ou ont été dûment vérifiées, le tout conformément aux lois et règlements sur la matière.

L'inspecteur fait rapport au Collège des cas d'épizootie et de toutes les maladies contagieuses, qu'il a pu constater, et généralement de tous les faits qui concernent la salubrité de l'abattoir ou qui intéressent la santé publique.

En cas de maladie ou d'absence autorisée, l'inspecteur se fait remplacer par un médecin-vétérinaire, dont la désignation est soumise à l'approbation du Collège des Bourgmestre et Échevins.

ART. 7. — Le directeur est le chef du personnel. Il veille à l'exécution du présent règlement et des instructions données par le Collège des Bourgmestre et Échevins.

Il est chargé de dresser, concurremment avec la police locale, les procès-verbaux de contravention aux dispositions du présent règlement.

Hij waakt op het behoud der orde en der zuiverheid, en op alles wat het bewaren der gebouwen en der werktuigen aangaat. Hij verwittigt tijdig het Schepencollegie van de noodige herstellingen of de nuttige veranderingen.

Bij het indiensttreden van den bestuurder wordt een inventaris der werktuigen en mobilair voorwerpen opgemaakt door de zorgen van het Schepencollegie. Die inventaris wordt ieder jaar herzien in de maand januari.

De bestuurder-ontvanger is ook gelast met de ontvangst van het slachtgeld, van de keur- en weegschaalrechten, voorzien door art. 30 van het tegenwoordig reglement en door het reglement van 3 October 1893. (1)

Voor ieder dezer taksen houdt hij een stamboek, waarin hij dag per dag alle ontvangsten inschrijft, namelijk :

1° Voor het slachtgeld, de soort van ieder stuk vee ten slachthuize aangeboden, het betaalde recht en den naam des eigenaars.

2° Voor het keurrecht, het getal kilogrammen vleesch ter keuring aangeboden, den aard van het vleesch, alsook de namen des eigenaars en des bestemmings.

3° Voor de rechten op de weegschaal, het gewicht van het dier en het totaal der ontvangen rechten.

Hij geeft quitantie over de ontvangen taksen; die quitantie moet vertoond worden op het eerste verzoek van eenen afgevaardigde van het gemeentebestuur.

Den 1^{sten} en 15^{sten} van iedere maand zendt de bestuurder het bordereel der ontvangsten gedurende de verlopen 14 dagen naar het Schepencollegie. Het beloop ervan wordt tegen kwijtschrift in handen van den stedelijken ontvanger gestort, denzelfden dag van de zending van het bordereel.

De bestuurder-ontvanger mag het slachthuis niet verlaten van deszelfs opening tot zijne sluiting; echter is hij iederen dag vrij van 12 tot 2 uren.

Dagelijks na de sluiting van 't slachthuis doet hij den rondedienst.

Il veille au maintien de l'ordre et de la propreté et à tous ce qui a trait à la conservation des bâtiments et des ustensiles. Il signale au Collège en temps utile, les réparations nécessaires ou les modifications utiles.

Un inventaire des ustensiles et objets mobiliers est dressé par les soins du Collège, lors de l'entrée en fonctions du directeur. Cet inventaire est revu tous les ans au mois de janvier.

Le directeur-receveur est aussi chargé de la perception des droits d'abattage, d'expertise et de pesage, mentionnés à l'art. 30 du présent règlement et au règlement du 3 octobre 1893. (1)

Pour chacun de ces droits il tient un registre à souche, dans lequel il inscrit jour par jour, toutes les opérations de recettes et notamment :

1° Pour le droit d'abattage, l'espèce de chaque tête de bétail introduite à l'abattoir, le droit payé et le nom du propriétaire.

2° Pour le droit d'expertise, le nombre de kilogrammes de viandes soumises à l'expertise, la nature de la viande ainsi que les noms du propriétaire et du destinataire.

3° Pour le droit de pesage, le poids de l'animal et le montant des droits perçus.

Il délivre les quittances de la taxe reçue; cette quittance doit être exhibée à la première réquisition d'un délégué de l'administration communale.

Les 1^{er} et 15 de chaque mois, le directeur envoie au Collège le bordereau des recettes qu'il a effectuées pendant la quinzaine écoulée. Le montant en est versé contre quittance entre les mains du receveur communal, le même jour de l'envoi du bordereau.

Le directeur-receveur ne peut quitter l'abattoir depuis l'heure de son ouverture jusqu'à celle de sa fermeture; néanmoins il sera libre chaque jour de midi à 2 heures.

Tous les jours après la fermeture de l'abattoir, il fait le service de ronde.

