

B 186

R
ST

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

Vastg
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 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 —

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
Experten.	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 eenen 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 mobiele voorwerpen opge maakt 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 bestemmeling.

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^o 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^o 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^o 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.

De bestuurder stort eene borgsom van 500 frank.

In dringende omstandigheden neemt hij de maatregelen welke de goede gang van het slachthuis vereischen; hij brengt deze beslissingen onmiddellijk ter kennis van het Schepencollegie, dat besluit, of de maatregelen gehandhaafd of opgeschorst moeten worden.

De bestuurder heeft rang van adjunkt-politiekommissaris.

ART. 8. — De experten zijn rechtstreeks onder de bevelen van den veearts. Zij worden gekozen onder de experten-toezieners, door het Gouvernement aangenomen.

Zij staan den veearts bij in het keuren van het vleesch, vóór hetzelfde het slachthuis verlaat. Na ertoe door den opzichter te zijn bemachtigd, stempelen zij het vleesch op de wijze en naar de voorschriften van het ministeriëel besluit van 28 juni 1891.

Zij verwittigen den opzichter van alle ziekten, welke zij zouden kunnen vaststellen. Zij zullen in het slachthuis tegenwoordig zijn van deszelfs opening tot zijne sluiting.

ART. 9. — De stalknecht-huisbewaarder is gelast met het openen en sluiten van het slachthuis op de vastgestelde uren. Hij waakt met den bestuurder opdat er geene andere personen in het slachthuis toegelaten worden, dan die, welke er door hunnen dienst, hunnen handel of hunne bezigheden geroepen zijn.

Hij helpt tot handhaving der orde en der zuiverheid, en waakt op de uitvoering der voorschriften en reglementen.

Hij is onder de onmiddellijke bevelen des bestuurders geplaatst.

ART. 10. — De verschillende beambten van het slachthuis mogen noch rechtstreeks noch door tusschengeplaatste personen eenen handel drijven, die met den dienst van het slachthuis betrekking heeft. Zij mogen geene dranken noch likeuren verkoopen.

De veearts-toezichter mag zijn ambt uitvoeren, maar niet buiten de grenzen, hem door het Schepencollegie aangezezen. Hij zal de noodige schikkingen nemen opdat de dienst van 't slachthuis door zijne afwezigheid niet lijde.

Le directeur-receveur fournira un cautionnement de 500 francs.

Dans les cas urgents, il peut prendre telles mesures qu'exige la bonne marche de l'établissement, sauf à en référer sur le champ au Collège échevinal, qui décidera s'il y lieu ou non de maintenir la mesure prise.

Le directeur a rang de commissaire-adjoint de police.

ART. 8. — Les experts sont sous les ordres directs du vétérinaire. Ils sont choisis parmi les experts-inspecteurs, agréés par le Gouvernement.

Ils assistent le vétérinaire dans l'examen des viandes, avant que celles-ci ne sortent de l'abattoir. Après y avoir été autorisés par l'inspecteur, ils estampillent les viandes d'après les modalités et les distinctions de l'arrêté ministériel du 28 Juin 1891.

Ils avisent l'inspecteur de toute maladie qu'ils pourraient constater. Ils seront présents à l'abattoir depuis son ouverture jusqu'à la fermeture.

ART. 9. — Le bouvier-concierge est chargé de l'ouverture de l'abattoir aux heures déterminées.

Il veille avec le directeur à ce qu'il ne s'y introduise aucune personne autre que celles qui y sont appelées par leurs fonctions, leur commerce et leur travaux.

Il aide à maintenir l'ordre et la propreté et veille à l'accomplissement des prescriptions et règlements.

Il est placé sous les ordres immédiats du directeur-receveur.

ART. 10. — Les divers employés de l'abattoir ne pourront exercer aucun commerce, directement ou par personnes interposées, ayant rapport avec les services de l'abattoir. Ils ne pourront tenir aucun débit de boissons ou liqueurs.

L'inspecteur-vétérinaire pourra pratiquer son art, mais pas au-delà des limites territoriales, qui lui sont assignées par le Collège. Il veillera toutefois à ce que le service de l'abattoir ne souffre pas de ses absences.

§ 2. INRICHTING.

ART. 11. — Gedurende de maanden januari, februari, maart, october, november en december wordt het slachthuis geopend ten 6 uren 's morgens en gesloten ten 7 uren 's avonds; gedurende de andere maanden wordt het geopend van 4 uren 's morgens tot 9 uren 's avonds.

ART. 12. — De slachting van het vee mag beginnen en moet eindigen op de uren door het voorgaand artikel vastgesteld voor de opening en de sluiting van t' slachthuis. Wanneer de noodzakelijkheid zich voordoet, mag de bestuurder de slachting gedurende den nacht toelaten.

ART. 13. — Alle verrichtingen betreffende de slachting moeten binnen de slachtzalen gedaan worden.

Deze worden tusschen de vleeschhousers verdeeld door de zorgen van den bestuurder. Diegenen, welke het gemeenschappelijk gebruik van eene zelfde zaal hebben, zullen hunne dieren beurtelings slachten, volgens eene ordelijst, iedere week door dien beambte opgemaakt. Wanneer een beenhouwer zich op zijne beurt niet aanbiedt, is het den volgenden toegelaten de slachting te beginnen.

De belanghebbenden kunnen, bij onderlinge toestemming, de ordelijst veranderen, mits kennisgeving aan den bestuurder.

Niemand mag zich gedurende meer dan één uur en half van den ringel of van het windas bedienen.

ART. 14. — De ter slachting bestemde dieren, zullen op stap en rechtstreeks naar de plaats en stallen geleid worden, door den bestuurder aangewezen.

De gevaarlijke dieren zullen slechts met voetkluisters of gekoppeld aanvaard worden. Zij zullen in de stallingen met dubbele banden vastgemaakt worden. De stieren zullen daarenboven eenen neusringel dragen.

ART. 15. — Degenen die vee in de stallen plaatsen, moeten hun het noodige voeder en strooi verschaffen. Geen dier mag er meer dan 5 dagen verblijven, zonder bijzondere toestemming van den bestuurder.

§ 2. ORGANISATION.

ART. 11. — Pendant les mois de janvier, février, mars, octobre, novembre et décembre, l'abattoir est ouvert à 6 heures du matin et fermé à 7 heures du soir ; pendant les autres mois de l'année, il est ouvert à 4 heures du matin et fermé à 9 heures du soir.

ART. 12. — L'abattage du bétail peut commencer et doit finir aux heures fixées par l'article précédent pour l'ouverture et la fermeture de l'établissement.

En cas de nécessité le directeur peut permettre l'abattage pendant la nuit.

ART. 13. — Toutes les opérations relatives à l'abattage doivent se faire à l'intérieur des échaudoirs.

Les salles d'abattage sont réparties entre les bouchers par les soins du directeur. Ceux qui auront en commun la disposition d'une même salle, abattront leurs bêtes alternativement d'après une liste d'ordre, qui sera arrêtée chaque semaine par cet employé.

Lorsqu'un boucher ne se présente pas à son tour de rôle, il est permis à celui qui le suit de commencer l'abattage.

Les intéressés peuvent modifier d'un commun accord le tour de rôle, à la condition d'en donner connaissance au directeur.

Personne ne peut se servir de l'anneau ni du vindas durant plus d'une heure et demie.

ART. 14. — Les animaux destinés à l'abattoir seront dirigés au pas directement vers l'emplacement et les étables indiqués par le directeur.

Les animaux dangereux ne seront admis qu'avec des entraves ou accouplés. Ils seront retenus dans les étables par de doubles attaches. Les taureaux auront en outre un anneau nasal.

ART. 15. — Ceux qui placent des bestiaux dans les étables doivent leur fournir la nourriture et la paille nécessaires. Aucune bête ne peut y séjourner pendant plus de cinq jours, sans une autorisation spéciale du directeur.

Eveneens moet het invoeren van voeder door den bestuurder toegestaan worden. Deze machtiging stelt het uur, de hoeveelheid en de bergplaats vast.

ART. 16. — De personen, die het gemeenschappelijk gebruik eener slachtzal hebben, zijn onderling verantwoordelijk voor de aangerichte schade, behalve beroep tegen den schuldige.

ART. 17. — De beenhouwers of welkdanige personen, die van 't slachthuis gebruik maken, moeten alle noodige slachtingswerktuigen bezitten, en zijn verplicht dezelve net en in goeden staat te houden. Die voorwerpen zullen den naam of het kenteecken der eigenaars dragen.

ART. 18. De beenhouwers of hunne knechten moeten, na de slachting hunner dieren, de binnenmuren der slachtzalen en der werkplaatsen, welke zij gebezigd hebben, behoorlijk schrobben en wasschen.

ART. 19. — Na de slachting zullen de slachtzalen en andere werkplaatsen van alle overblijfsels gezuiverd worden, door deze welke er zich van bediend hebben. Deze overblijfsels zullen naar de putten gevoerd worden bij middel van waterdichte kruiwagens. De beer en andere overblijfsels zullen onmiddellijk na het staken van het werk, uit de werkplaatsen geruimd worden en naar de door den bestuurder aangeduide plaatsen gevoerd worden.

Het roet, het vet en de huiden worden door de belanghebbenden overgebracht naar de plaats, door den bestuurder daartoe aangewezen.

De eetbare afval, namelijk de pooten, de lever, de zwezerik, de kop, het hart, enz., moeten onmiddellijk na de slachting, uit het slachthuis weggehaald worden.

ART. 20. — Het is verboden het stadswater of het gas nutteloos te verbruiken. De waterkranen zullen slechts opengelaten worden, wanneer het water in eene kruik of eenen vergaarbak opgenomen wordt.

L'introduction des fourrages ne peut avoir lieu sans l'autorisation du directeur. Cette autorisation détermine l'heure, la quantité et le lieu d'emmagasinage.

ART. 16. — Les personnes occupant en commun un échaudoir sont solidairement responsables de tous les dégâts qui pourraient s'y commettre, sauf leur recours contre qui il appartient.

ART. 17. — Les bouchers ou toutes autres personnes se servant de l'abattoir doivent se pourvoir de tous les instruments d'abattage nécessaires, et ils sont obligés de les tenir en parfait état de propreté et d'entretien. Ces objets porteront le nom ou la marque des propriétaires.

ART. 18. — Les bouchers ou leurs domestiques doivent, après les opérations d'abattage de leurs bêtes, faire gratter et laver à grandes eaux les murs intérieurs des échaudoirs et des ateliers dont ils se sont servis.

ART. 19. — Après l'abattage, les échaudoirs et autres lieux de travail seront débarrassés, par ceux qui s'en sont servis, des résidus, détritiques et autres matières provenant des animaux. Ces matières seront transportées aux fosses au moyen de brouettes ou de véhicules complètement étanches. Les vidanges et autres résidus seront enlevés des échaudoirs aussitôt après la cessation du travail et directement transportés aux endroits désignés par le directeur.

Le suif, les graisses et les peaux sont transportés par les intéressés aux endroits désignés à cet effet par le directeur.

Toutes les issues, notamment les pieds, le foie, les ris, la tête, le cœur, etc., doivent être enlevées de l'abattoir immédiatement après l'abattage.

ART. 20. — Il est défendu de laisser couler inutilement les eaux de la ville ou de laisser échapper le gaz d'éclairage. Les robinets d'eau de la ville ne peuvent être laissés ouverts sans en recueillir l'eau dans un réservoir ou un vase.

ART. 21. — Het is streng verboden :

1° Te rooken in de lokalen van 't slachthuis ;

2° Zich over te leveren aan welkdanige spelen ook ;

3° Op de muren en poorten te schrijven of te teekenen ;

4° Honden binnen te laten, zonder zij gemuillband en ingespannen zijn of tot de leiding van het vee dienen.

5° In de stallingen te gaan met lichten wanneer deze niet in gesloten lantaarnen geplaatst zijn.

6° De dieren te plagen of hun nuttelooze pijnigingen te doen onderstaan.

ART. 22. — Het bloed der geslachte dieren moet in tobben vergaard en naderhand in goed dichtgemaakte vaten gegoten worden. met eene klep gesloten.

Die vaten worden, uit het slachthuis gevoerd alle twee dagen te beginnen van den 15 mei tot den 15 october; en alle acht dagen gedurende de andere maanden van 't jaar.

ART. 23. — Het branden der verkens mag alleen in de daartoe bestemde plaatsen gedaan worden. Gedurende het branden zullen de spekslagers of hunne bedienden zorgen dat de vlammen de gebouwen niet beschadigen.

ART. 24. — De lichaamsvruchten, in de ingewanden der geslachte dieren gevonden, worden onmiddellijk gedolven. Indien de eigenaar van het dier het vel eischt, zal dit hem overhandigd worden.

ART. 25. — De sleutels der slachtzalen en andere lokalen zullen iederen dag door den laatsten gebruiker aan den bestuurder overhandigd worden.

ART. 26. — Het vervoer van het vleesch uit het slachthuis mag maar geschieden per stukken van minstens een kwartier. De verschillende stukken zullen het merk van den keurder dragen.

De karren, welke tot het vervoer van vleesch, afval, enz. dienen, zullen ter plaatse en in de orde, aangeduid door

ART. 21. — Il est strictement défendu :

1° De fumer dans les locaux de l'abattoir ;

2° De s'y livrer à toute espèce de jeux ;

3° De crayonner, d'écrire, de dessiner sur les murs et sur les portes des locaux.

4° De laisser pénétrer des chiens, à moins qu'ils ne soient muselés et attelés ou qu'ils ne servent à la conduite du bétail.

5° D'entrer dans les étables avec des lumières, à moins qu'elles ne soient placées dans des lanternes closes ;

6° D'agacer les animaux ou de leur faire subir des tortures inutiles.

ART. 22. — Le sang des animaux abattus doit être recueilli dans des baquets et être ensuite déversé dans des futailles bien closes et fermées au moyen d'une bonde.

Ces futailles sont enlevées de l'abattoir tous les deux jours du 15 mai au 15 octobre et endéans les huit jours pendant les autres mois de l'année.

ART. 23. — Le grillage des porcs ne peut avoir lieu que dans les endroits à ce destinés. Pendant tout le temps du grillage des porcs, les charcutiers et leurs préposés veillent à ce que les flammèches ne puissent atteindre aucune partie des bâtiments.

ART. 24. — Les fœtus, trouvés dans les entrailles d'une bête abattue, seront immédiatement enfouis. Si le propriétaire de l'animal réclame la peau du fœtus, elle devra lui être remise.

ART. 25. — Les clefs des échaudoirs et des autres locaux seront déposées chaque jour par le dernier occupant chez le directeur.

ART. 26. — Le transport de la viande hors de l'abattoir ne peut avoir lieu que par quartier au moins. Ces parties porteront la marque du vérificateur.

Les voitures, destinées au transport des viandes, des abats et des issues, se placent aux endroits et dans l'ordre in-

den bestuurder, geplaatst worden ; ze mogen, zonder huif, het slachthuis niet verlaten.

ART. 27. — Alle vrijwillige beschadiging aan het slachthuis en de afhankelijke voorwerpen aangericht, zal, buiten de verplichting van herstelling, vervolgd worden volgens de schikkingen van het strafwetboek.

ART. 28. — De personen die de orde storen, of door woorden, daden of gebaren de zeden schenden, zullen onmiddelijk buiten het slachthuis gezet worden. Deze uitsluiting zal door den bestuurder uitgesproken worden voor een tijdverloop, dat niet meer dan 8 dagen duren mag.

De bepaalde uitsluiting wordt door het Schepencollegie uitgesproken.

ART. 29. De personen, vreemd aan den dienst van het slachthuis, mogen er niet toegelaten worden, zonder toestemming des bestuurders.

De ingang is eveneens ontzegd aan diegenen, welke er zich in dronken toestand bevinden.

III^e HOOFDSTUK

Slachting en Keurrechten.

ART. 30. — *De rechten van slachten*, erin begrepen de kosten van keuring der dieren in het openbaar slachthuis geslacht, en de *keurrechten* der dieren, geslacht buiten het slachthuis en der vleeschen in het Koninkrijk bereid, maar niet gekeurd op het oogenblik der slachting, zijn vastgesteld als volgt :

diqués par le directeur ; elles ne peuvent sortir de l'abattoir que couvertes de bâches.

ART. 27. — Toute dégradation volontaire de l'abattoir et des objets qui en dépendent est, indépendamment de la réparation du dommage, poursuivie conformément aux dispositions du code pénal.

ART. 28. — Toute personne, qui troublerait l'ordre ou qui par paroles, actes ou gestes, aurait blessé les bonnes mœurs, sera immédiatement exclue de l'abattoir. Cette exclusion sera prononcée par le directeur et pourra durer 8 jours.

L'exclusion définitive est prononcée par le Collège.

ART. 29. — Aucune personne étrangère au service de l'abattoir ne peut entrer dans l'établissement sans l'autorisation du Directeur.

L'entrée est également interdite à toute personne qui se trouve en état d'ivresse.

CHAPITRE III

Droit d'abattage et d'expertise.

ART. 30. — Les *droits d'abattage* comprenant les frais d'expertise des animaux abattus à l'abattoir public, et les *droits d'expertise* des animaux abattus hors de l'abattoir et des viandes préparées dans le Royaume, mais non expertisées au moment de l'abattage, sont fixés comme suit :

RECHTEN

	van slachten en keuring.	van keu. ing.
Ossea, stieren, koeien, vaarzen en paarden	fr. 2.00	fr. 1.00
Kalvers	" 0.55	" 0.25
Verkens en melkzwijnen	" 0.50	" 0.20
Verkens boven de 30 kilogrammen	" 0.75	" 0.25
Schapen, lammeren en zwijnen, onder de 50 kilogr. tot den uitvoer bestemd	" 0.25	" —
Schapen, lammeren en geiten	" 0.45	" 0.20

Het slachtrecht zal van de helft vermeerderd worden, in geval de eigenaar van het vee het bloed, den mest, den afval en de vuiligheid eischt.

De slachtrechten zullen maar geheven worden op het vleesch, voortkomende van dieren afgemaakt in het stedelijk slachthuis.

ART. 31. — Vóór dat het vleesch weggehaald wordt, zal het recht betaald worden in handen van den ontvanger-toezichter die er een kwijtschrift van aflevert.

ART. 32. -- Het is den eigenaar toegelaten het vee uit het slachthuis weg te halen, voor zooveel de beesten in gezonden staat bovonden worden; in dit geval zal men niettemin vóór het weghalen van het dier het slachtgeld moeten betalen.

ART. 33. — Het is op straf van afzetting, aan de experten of aan alle andere stedelijke beambten verboden, de minste vergelding van beenhouwers, voortverkoopers of van alle andere personen te aanveerden.

IV^e HOOFDSTUK

Verkoop van geslacht vleesch en ander.

ART. 34. — Niemand mag ten zijnen huize geslacht of bereid vleesch te koop stellen, zonder daartoe eene vooraf-

	DROITS	
	d'abatage et d'ex- pertise y relatif	d'expertise
Bœufs, taureaux, vaches, génisses et chevaux	fr. 2.00	fr. 1.00
Veaux	" 0.55	" 0.25
Porcs et cochons de lait	" 0.50	" 0.20
Porcs au-delà de 50 kilogrammes.	" 0.75	" 0.25
Moutons, agneaux et porcs en-dessous de 50 k ^{os}		
destinés à l'exportation	" 0.25	—
Moutons, agneaux et chèvres	" 0.45	" 0.20

Le droit d'abatage sera augmenté de moitié dans le cas où le propriétaire du bétail réclamerait le sang, le fumier, les déchets et ordures.

Les taxes d'abatage ne seront perçues que sur les viandes provenant d'animaux abattus à l'abattoir communal.

ART. 31. — Le droit est acquitté avant l'enlèvement de la viande, entre les mains du receveur-surveillant qui en délivre une quittance.

ART. 32 — Il est loisible aux propriétaires de retirer le bétail de l'abattoir, pour autant que son état sanitaire ne laisse rien à désirer ; le cas échéant, le droit n'en sera pas moins dû et il devra être payé avant la sortie de l'animal.

ART. 33. — Il est interdit, sous peine de destitution, aux experts ou à tout autre employé communal, de recevoir la moindre rétribution des bouchers, des détaillants ou de toute autre personne.

CHAPITRE IV

Vente de la viande dépecée et autres.

ART. 34. — Nul ne peut exposer de la viande et de la charcuterie en vente à domicile, qu'après avoir obtenu à

gaande toelating bekomen te hebben vanwege het Schepencollegie, welk het recht heeft alle maatregels te nemen, die hem passend schijnen, voor wat het schikken van den winkel betreft.

ART. 35. — Degenen die geslacht of bereid vleesch te koop stellen, op de dagen en volgens de voorwaarden bepaald voor het houden der markten, moeten zich bedienen van kramen met lijnwaden valdaken, waarvan het model door het Schepencollegie zal worden vastgesteld.

Deze kramen worden door de stedelijke pachters geleverd.

Dit artikel is ook toepasselijk op de verkoopers van gevogelte en wild.

ART. 36. — Degenen, die een ander slag van vleesch verkoopen dan dat van ossen, koeien, kalvers, stieren, varkens of schapen, moeten, niettegenstaande zij aan de twee bovengemelde artikels voldoen, op elk stuk dat zij te koop aanbieden, den aard van hetzelfde aanduiden, bij middel van een leesbaar opschrift.

Dit vleesch moet insgelijks in het stedelijk slachthuis gestempeld worden.

Het is verboden vleesch van kalvers, die niet ten minste drie weken geleefd hebben, te koop te stellen.

ART. 37. — Het is aan ieder voortverkooper verboden, onverschillig den handel welken hij drijft, honden te houden onder of in zijne kar, of in den nabijheid van zijn kraam, dat op eene openbare plaats staat.

ART. 38. — Ieder verkooper van vleesch, wild of gevogelte, is gehouden de kramen en tafels, waarvan hij gebruik gemaakt heeft, te kuischen en, daartoe aanzocht zijnde, de vuiligheid van de plaats, waar hij gestaan heeft, weg te halen.

ces fins l'autorisation du Collège Echevinal qui a le droit de prescrire les mesures qu'il juge convenable, quant à l'aménagement de la boutique.

ART. 35. — Ceux qui exposent en vente de la viande et de la charcuterie, aux jours et aux conditions indiqués pour la tenue des marchés publics, doivent se servir d'échoppes à auvent en toile, dont le modèle sera arrêté par l'Administration Communale.

Ces échoppes sont fournies par les fermiers de la ville.

Cet article est également applicable aux vendeurs de volaille et de gibier.

ART. 36. — Ceux qui, quoique se conformant aux dispositions des deux articles précédents, exposent en vente de la viande autre que celle de bœuf, de vache, de veau, de taureau, de porc ou de mouton, doivent en indiquer la nature, par un écriteau lisible fixé sur chaque pièce exposée en vente.

Cette viande doit également avoir été estampillée à l'abattoir communal.

Il est interdit d'exposer en vente de la viande de veau n'ayant pas vécu au moins 3 semaines.

ART. 37. — Il est défendu à tout détaillant de conserver des chiens sous ou dans sa voiture ou à proximité de son étalage, placé sur une place publique, quel que soit l'objet de son commerce.

ART. 38. — Tout détaillant de viande, de gibier ou de volaille est tenu de nettoyer les échoppes et les tables dont il a fait usage et d'enlever, s'il y est requis, les ordures des places qu'il a occupées.

ART. 39. — Ieder verkooper van vleesch, wild of gevogelte, die een kraam ter publieke markt bezigt, is gehouden, buiten den huurprijs van het kraam, aan den stadspachter of aan den stedelijken beambte daartoe aangesteld, een plaatsrecht te betalen, gerekend aan 25 centiem per gebruikten loopenden meter.

V^e HOOFDSTUK

Gezondheidsmaatregelen.

ART. 40. — De veearts en de twee experten, waarvan in art. 4 gesproken wordt, zijn gelast met het toezicht van de beesten voor het slachthuis bestemd, alsook van alle slag van vleesch tot de verbruiking geschikt.

ART. 41. — Boven het bestendig toezicht der politie, blijft het vee dat moet geslacht worden, het gescheiden en gekapt vleesch, het wild, het gevogelte en het bereid vleesch in het algemeen, onder de gedurige en werkzame bewaking der beambten van den toezichtsdienst. Te dien einde onderzoeken zij, telkens zij het geraadzaam vinden, of daartoe bevel ontvangen, zich schikkende naar de algemeene reglementen :

1^o De stallingen, om zich te verzekeren van den goeden gezondheidsstaat van het vee ;

2^o De slachterijen, de magazijnen, de winkels, de kramen, de wagens en karren, in een woord al de plaatsen waar vleesch in bewaring is, ten einde er het vleesch, het wild en het gevogelte te keuren, en zich alzoo te verzekeren dat hetzelfde noch vervalscht, noch ongezonder is, en dat het vleesch gestempeld is geworden.

ART. 39. — Tout détaillant de viande, de gibier ou de volaille, occupant une échoppe sur les places publiques, est tenu de payer, outre le prix de location de l'échoppe, au fermier de la ville ou à l'employé communal à ce commis, un droit de place calculé à raison de 25 centimes par mètre de longueur occupée.

CHAPITRE V

Des mesures sanitaires.

ART. 40. — Le vérinaire et les deux experts dont il est question à l'art. 4, sont chargés de la surveillance du bétail destiné à l'abattoir et de toute sorte de viande destinée à la consommation.

ART. 41. Indépendamment de l'action permanente de la police, le bétail destiné à l'abattage, la viande dépecée, les viandes hachées, le gibier, la volaille et les charcuteries en général, sont soumis sans discontinuation à la surveillance active des agents de l'inspection. A ces fins ceux-ci visitent chaque fois qu'ils le jugent convenable ou qu'ils en reçoivent l'ordre, conformément aux règlements généraux :

1^o Les étables, afin de s'assurer de l'état sanitaire du bétail ;

2^o Les échaudoirs, les magasins, les boutiques, les échoppes, les voitures et les chariots, et, en général, tous les endroits servant de dépôt, afin d'y expertiser les viandes le gibier et la volaille, et de s'assurer s'ils ne sont pas sophistiqués ou de nature insalubre, et si la viande a été estampillée.

De beambten van den toezichtsdienst hebben ook het recht het vleesch, alsook het wild en het gevogelte te keuren, dat op de openbare plaatsen te koop gesteld wordt.

Ten minste een der experten moet er gestadig blijven zoolang de markt duurt.

ART. 42. — Het vee bestemd om geslacht te worden, wordt door den veearts of de experten onderzocht.

De beesten erkend of verdacht van besmettelijke ziekte te zijn aangedaan, alsook deze die ziek bevonden zijn, worden in eenen afgezonderden stal geplaatst.

Er wordt ten hunnen opzichte gehandeld volgens de wetten en de reglementen over de zaak.

ART. 43. — Teikens de expert twijfelt aan den gezondheidsstaat van een dier, dat binnen het slachthuis gebracht wordt, verbiedt hij hetzelfde te slachten.

Indien dit geval zich voordoet, is de expert gehouden onmiddellijk den veearts te roepen, ten einde den wezenlijken toestand van het dier te bestatigen.

ART. 44. — Na het afmaken en vóór het beest in stukken gehakt wordt, zal de expert zich ter plaats begeven, binnen de twaalf uren in den zomer, en binnen de vier-en-twintig uren in den winter, om over te gaan tot het onderzoek van het lijk en de ingewanden.

In afwachting van den expert, zullen de buikingewanden in massa uitgetrokken en derwijze bewaard worden dat zij blijven samenhangen. De borstingewanden moeten aan het dier vastblijven. Bij de eenhoevige dieren moeten, behalve voormelde organen, de luchtpijp en het strottenhoofd insgelijks vastblijven.

In geval van ziekte van het beest, zal de expert aan den belanghebbende een getuigschrift afleveren, getrokken uit een stamregister en den aard der ziekte opgeven, alsook haren graad van vordering, de bekomene inlichtingen nopens den aard der toegediende geneesmiddelen, de wijze

Les agents de l'inspection ont également le droit d'expertiser la viande ainsi que le gibier et la volaille exposés en vente sur les places publiques.

Un des experts au moins y est en permanence pendant la durée du dit marché.

ART. 42. — Le bétail destiné à l'abattage est examiné par le vétérinaire ou les experts.

Les bêtes reconnues ou présumées être atteintes de maladie contagieuse, ou celles qui sont trouvées malades, sont placées dans une étable séparée.

Il est agi à leur égard conformément aux lois et aux règlements sur la matière.

ART. 43. — Chaque fois que l'expert a des doutes sur l'état sanitaire d'une bête introduite dans l'abattoir, il en interdira l'abattage.

Le cas échéant, l'expert est tenu d'appeler immédiatement le vétérinaire pour constater l'état réel de l'animal.

ART. 44. — Après l'abattage et avant le dépècement de la bête, l'expert se rendra sur les lieux, endéans les douze heures en été, et endéans les 24 heures en hiver, pour procéder à l'inspection du cadavre et des organes internes.

En attendant l'arrivée de l'expert, les viscères abdominaux seront extraits en masse et conservés de façon à les maintenir dans leurs rapports normaux. Les organes pectoraux seront adhérents à l'animal. Chez les solipèdes, indépendamment des organes précités, la trachée et le larynx resteront également attachés.

En cas de maladie de la bête, l'expert délivrera à l'intéressé un certificat extrait d'un registre à souche et mentionnant la nature de l'affection, son degré d'avancement, les renseignements obtenus sur la nature des médicaments administrés, le mode d'abattage et l'évaluation approxima-

van afmaking en de geraamde schatting van het verlies, ingeval een deel van het vleesch voor de voeding zou verworpen worden.

Dit getuigschrift zal, op elke aanvraag, aan de overheid moeten medegedeeld worden.

Indien, ten gevolge van het onderzoek na de afmaking gedaan, het vleesch, de eetbare afval, enz., voor de voeding goedgekeurd worden, zal de expert, minstens op ieder vierde of op iedere halve beest, wanneer het lamm ren, geitjes of speenvarkens zijn, — een stempel slaan, gelijk aan een voorgeschreven model, en den naam der gemeente dragende.

ART. 45. — Indien het onderzoek vaststelt dat het dier geheel of ten deele ongeschikt is voor de voeding, zal de burgemeester hiervan onmiddellijk door den expert verwittigd worden en beslissen, na den expert gehoord te hebben, of men het dier in zijn geheel of gedeeltelijk aan een gewoon vilbeluik mag leveren, dan of het lijk moet vernield worden, bij toepassing der schikkingen aangaande de gezondheids-politie der huisdieren.

Indien de belanghebbende de beslissing van den expert niet aanvaardt, zal hij een tijdbestek van vier-en-twintig uren hebben om er tegen op te komen. In dit geval mag hij een veearts, door hem gekozen, met eene tegen-expertise gelasten.

In geval van verschil, raadpleegt men een derden expert; deze zal zijn de provinciale toezichter-veearts of zijn afgevaardigde en hun advies zal beslissend wezen.

In geval van tegen-expertise, zullen de kosten hiervan door den belanghebbende gedragen worden indien de beslissing van den eersten expert bevestigd wordt, en door de Regeering in het tegenovergesteld geval.

ART. 46. — Behalve de inbeslagneming, zullen degenen, die vee, vleesch, wild en gevogelte, dat of ongezond of vervalscht is, ingebracht of te koop gesteld hebben, vervolgd en gestraft worden, volgens de bijzondere daaraan toepasselijke wetten, en de straffen ondergaan door het tegenwoordig reglement vastgesteld.

tive de la perte dans le cas où une partie de la viande devrait être rejetée de la consommation.

Ce certificat devra être communiqué, à toute réquisition, à l'autorité.

Si, à la suite de l'expertise pratiquée après l'abattage, la viande, les issues, etc., sont reconnues propres à l'alimentation, l'expert y apposera une estampille portant le nom de la commune, et conforme à un modèle prescrit, sur chaque quartier au moins, ou sur chaque demi-bête, lorsqu'il s'agit d'agneaux, de chevreaux ou de cochons de lait.

ART. 44. — Si l'inspection établit que la bête est, en tout ou en partie, impropre à l'alimentation, le Bourgmestre en sera immédiatement averti par l'expert et décidera, l'expert entendu, si elle peut être livrée, en tout ou en partie, à un clos d'équarrissage ordinaire ou si son cadavre doit être détruit par application des dispositions relatives à la police sanitaire des animaux domestiques.

Si l'intéressé n'accepte pas la décision de l'expert, il aura un délai de 24 heures pour y faire opposition. Il pourra dans ce cas faire procéder à une contre-expertise par un médecin vétérinaire à son choix.

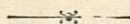
En cas de désaccord, on aura recours à un troisième expert, qui sera l'inspecteur-vétérinaire provincial ou son délégué et dont l'avis prévaudra.

Si la décision du premier expert est confirmée, les frais de la contre-expertise sont à la charge du propriétaire de la viande déclarée impropre à la consommation ; dans le cas contraire, ces frais seront supportés par le Gouvernement.

ART. 46. — Indépendamment de la saisie, ceux qui auront importé du bétail, de la viande, du gibier et de la volaille malsains ou sophistiqués ou qui les auront exposés en vente, seront poursuivis et punis d'après les lois spéciales sur la matière, et encourront les peines comminées par le présent règlement.

ART. 47. — De bestuurder en de veearts, elk van hunnen kant, brengen ter kennis van het Schepencollegie de gevallen van veeziekte, die zij of de experten order hunne bevelen, bestatigd hebben, alsook alle andere dergelijke feiten, de openbare gezondheid betreffende.

VI^e HOOFDSTUK



Straffen.

ART. 48. — Elke overtreding der art. 36 en 46, zal met eene gevangzitting van 5 dagen en eene boete van 15 franks gestraft worden.

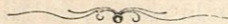
ART. 49. — Alle andere overtreding van het tegenwoordig reglement, zal gestraft worden met eene boete van 1 tot 15 frank ofwel met eene gevangzitting van een tot vijftien dagen, het zij afzonderlijk, het zij gezamenlijk.

Nochtans voor de overtredingen van het art. 1, is de minste straf tien franks boete.

De straffen, voorgeschreven door de art. 48 en 49 zijn alleen toepasselijk op de overtredingen, welke door de algemeene reglementen niet voorzien zijn.

Laatste schikking.

ART. 50. — Al de voorgaande reglementen nopens het slachten en verkoopen van vleesch, zijn afgeschaft.



ART. 47. — Le receveur-surveillant et le vétérinaire portent respectivement à la connaissance du Collège échevinal tout cas d'épizootie constaté par eux ou par les experts sous leurs ordres, ainsi que tous autres faits analogues concernant la salubrité publique.

CHAPITRE VI

Pénalités.

ART. 48. — Toute infraction aux articles 36 et 46, sera punie d'un emprisonnement de cinq jours et d'une amende de quinze francs.

ART. 49. — Toute autre infraction au présent règlement sera punie d'une amende de 1 à 15 francs ou d'un emprisonnement de 1 à 5 jours, soit séparément, soit cumulativement.

Toutefois le minimum de la peine est de dix francs d'amende pour les infractions à l'article 1^{er}.

Les peines édictées par les art. 48 et 49 sont applicables aux seules infractions non prévues par les lois et par les règlements généraux.

Disposition finale.

ART. 50. — Sont abolis, tous règlements antérieurs concernant l'abattage et la vente de la viande.

CHAPTER VI

Diagnosis of the disease

Art. 20. — The disease is characterized by the presence of the following symptoms: ...