

Règlement pour le service de l'abattoir = Reglement voor den Dienst van het Slachthus / Ville de Bruxelles.

Contributors

Brussels (Belgium)
London School of Hygiene and Tropical Medicine

Publication/Creation

Brussels : Julien Baertson, 1890.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/j6audeur>

Provider

London School of Hygiene and Tropical Medicine

License and attribution

This material has been provided by This material has been provided by London School of Hygiene & Tropical Medicine Library & Archives Service. The original may be consulted at London School of Hygiene & Tropical Medicine Library & Archives Service. where the originals may be consulted. This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

FM

W. th. 3465

P. 12160

VILLE DE BRUXELLES

an 810

5

RÈGLEMENT

POUR LE

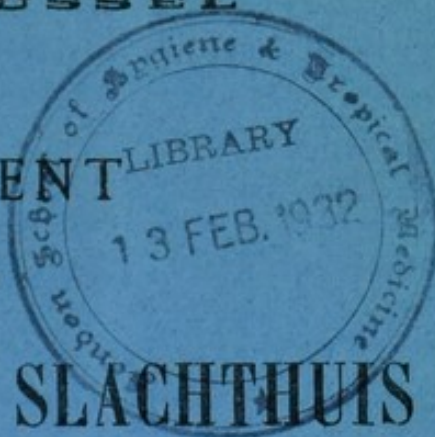
SERVICE DE L'ABATTOIR

STAD BRUSSEL

REGLEMENT

VOOR DEN

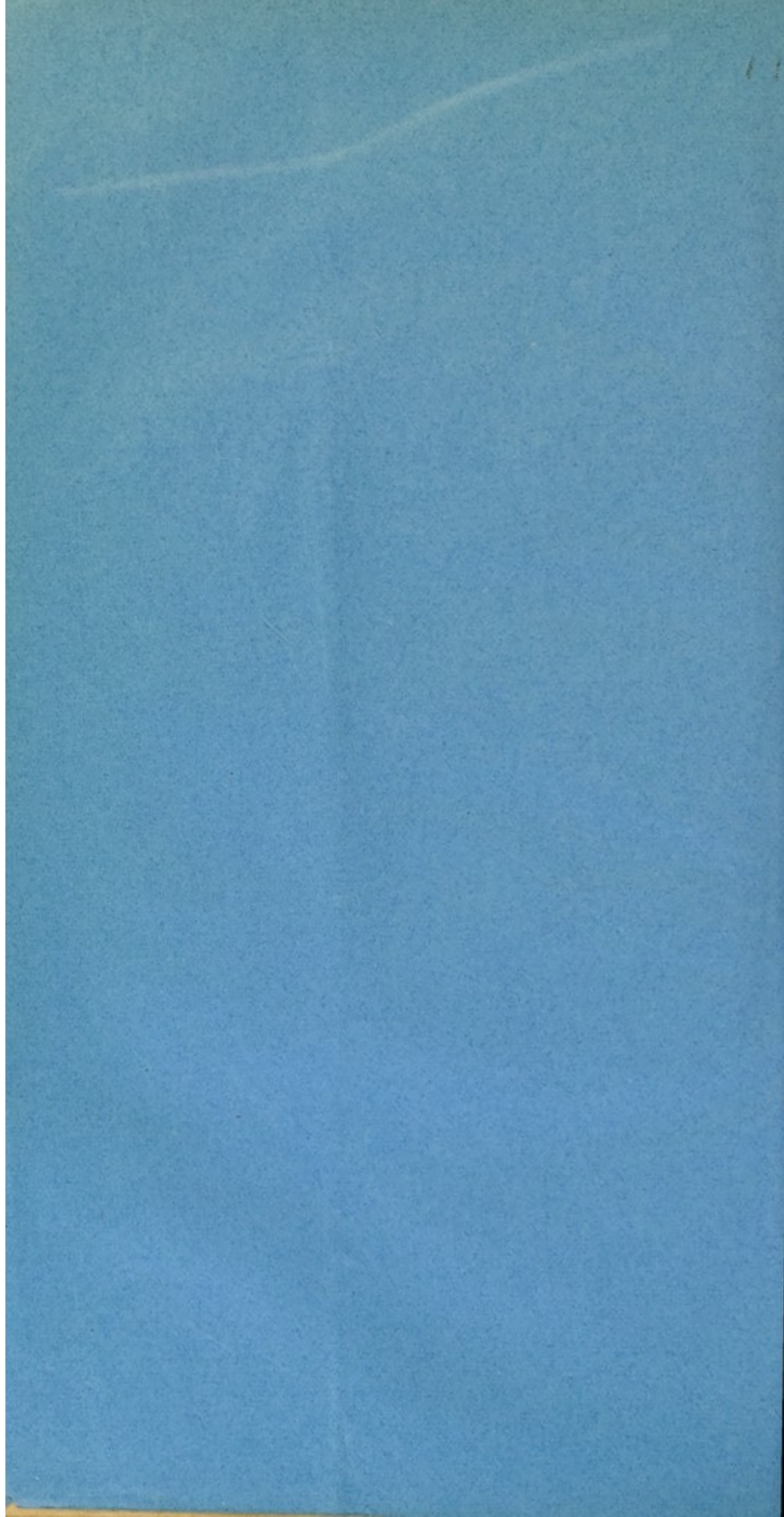
DIENST VAN HET SLACHTHUIS



BRUXELLES

IMPRIMERIE DE V^e JULIEN BAERTSOEN, SUCC^r DE BOLS-WITTOUCK
5, Grand'Place, 5

1890



VILLE DE BRUXELLES

RÈGLEMENT

POUR LE

SERVICE DE L'ABATTOIR

STAD BRUSSEL

REGLEMENT

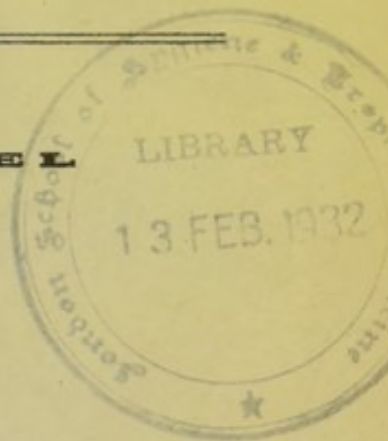
VOOR DEN

DIENST VAN HET SLACHTHUIS

BRUXELLES

IMPRIMERIE DE ^{ve} JULIEN BAERTSOEN, SUCC^r DE BOLS-WITTOUCK
5, Grand'Place, 5

1890



THE UNIVERSITY OF CHICAGO

RECEIVED

DEPARTMENT OF THE ARMY

WASHINGTON, D. C.

OFFICE OF THE ADJUTANT GENERAL

WASHINGTON, D. C.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

OFFICE OF THE ADJUTANT GENERAL

WASHINGTON, D. C.

WASHINGTON, D. C.

VILLE DE BRUXELLES

RÈGLEMENT

POUR

LE SERVICE DE L'ABATTOIR

Le Conseil communal,

Vu les art. 75 et 78 de la loi communale;

Vu la loi du 31 juillet 1889,

Arrête les dispositions suivantes :

§ 1^{er}. — *Dispositions générales.*

Art. 1^{er}. Défense est faite d'abattre et de dépecer des animaux destinés à la consommation et de se livrer à la préparation ou à la cuisson des issues ailleurs que dans l'Abattoir public.

Les bouchers et marchands du dehors sont admis à faire abattre leurs bêtes dans l'Abattoir aux mêmes conditions que les bouchers de la ville.

Art. 2. Les heures d'ouverture et de fermeture de l'Abattoir pour l'introduction du bétail sont fixées par le Collège échevinal.

Art. 3. L'usage des échaudoirs est accordé et retiré par le Collège des Bourgmestre et Echevins aux abatteurs, bouchers et charcutiers qui abattent eux-mêmes.

Art. 4. Les ateliers destinés à la préparation des issues et à la fonte du suif sont accordés, moyennant un loyer, aux tripiers, aux fondeurs et aux boyaudiers.

Art. 5. Les tripiers, fondeurs et boyaudiers font établir dans leurs ateliers les fourneaux, poêles, tuyaux, rafraîchissoirs et autres appareils nécessaires à la cuisson des issues et à la fonte du suif; ils soumettent au préalable les plans à l'approbation du Collège des Bourgmestre et Echevins.

Art. 6. Les abatteurs, bouchers, charcutiers, tripiers, fondeurs et boyaudiers sont responsables de tous dégâts commis dans les locaux qu'ils occupent, ainsi que de ceux faits par eux ou par leurs ouvriers et domestiques dans d'autres parties de l'Abattoir et de ses dépendances.

Ils doivent faire gratter, laver et blanchir annuellement les murs intérieurs des échaudoirs et des ateliers et tenir les locaux et leurs abords dans un parfait état de propreté.

§ 2. — *Personnel.*

Art. 7. Le personnel attaché à l'Abattoir se compose d'un inspecteur en chef, d'experts-inspecteurs, d'experts-arbitres, d'un receveur, d'un préposé-chef, d'un préposé sous-chef, de préposés, de surveillants et concierges, conformément à l'arrêté organique des services de l'Administration.

Art. 8. L'inspecteur en chef est choisi exclusivement parmi les médecins vétérinaires.

Les experts-inspecteurs sont choisis parmi les médecins vétérinaires ou parmi les anciens bouchers n'exerçant plus cette profession.

Art. 9. L'inspecteur en chef est chargé de veiller à l'exécution du présent règlement et des instructions qui seront données par l'Administration communale.

Il prend les mesures nécessaires pour maintenir l'ordre et assurer la propreté et la salubrité de l'établissement.

Art. 10. Il est responsable de la conservation des bâtiments et du mobilier, sauf son recours contre qui de droit.

A l'entrée en fonctions de l'inspecteur en chef, il est dressé un inventaire et un état de situation de l'Abattoir et de ses accessoires.

Art. 11. L'inspecteur en chef, aussi bien que les experts-inspecteurs, sont chargés de la visite des animaux sur pied présentés à l'abatage et de la vérification des viandes avant leur sortie de l'Abattoir.

Art. 12. L'inspecteur en chef fait rapport 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 salubrité publique.

Art. 13. Les experts-arbitres sont désignés, chaque année, par le Collège des Bourgmestre et Echevins; ils sont appelés en cas de contestation et de contre-expertise.

Art. 14. Les préposés en chef sont chargés avec les préposés, et sous les ordres immédiats de l'inspecteur en chef, du maintien de l'ordre et de la propreté dans l'établissement; ils préviennent ou constatent les bris et dégâts et veillent à l'accomplissement des précautions prescrites pour prévenir les incendies.

Art. 15. Avant d'entrer en fonctions, l'inspecteur en chef, les experts-inspecteurs et les experts-arbitres prêtent entre les mains du Bourgmestre le serment de bien et fidèlement remplir leurs fonctions, de ne jamais agir par haine, passion ou préférence et de n'avoir pour but que la vérité et l'intérêt public.

Il est dressé procès-verbal de la prestation du serment, lequel est signé par les comparants.

§ 3. — *Bouveries, bergeries et magasins à fourrage.*

Art. 16. Les bestiaux et les chevaux, ânes et mulets, destinés à la consommation, doivent être présentés aux préposés par les abatteurs, les bouchers ou leurs ouvriers bien connus, lesquels indiqueront l'espèce et le nombre ainsi que le local où l'abatage doit avoir lieu. Les animaux seront à l'entrée marqués distinctement. Ceux qui sont reconnus dangereux ne sont admis qu'avec des entraves ou accouplés; ils sont retenus dans les bouveries par de doubles attaches. Les taureaux seront entravés ou maintenus par un anneau nasal et le lien ordinaire.

Art. 17. Les abatteurs, bouchers et charcutiers fournissent la paille nécessaire à la litière des bestiaux et se conforment, pour le placement dans les bouveries, bergeries et porcheries, aux prescriptions de l'inspecteur en chef.

Art. 18. Les abatteurs, bouchers et charcutiers n'ont aucun droit de réclamation sur le fumier et les résidus provenant des bouveries, bergeries et porcheries.

L'enlèvement de ceux-ci se fait par le service de la ferme des boues.

Art. 19. Les animaux ne peuvent séjourner plus de huit jours à l'Abattoir. Il est pourvu à leur nourriture par les propriétaires, et, au besoin, d'office et à leurs frais, par l'Administration communale.

Art. 20. L'introduction des fourrages ne peut avoir lieu sans l'autorisation de l'inspecteur en chef. Cette autorisation détermine la quantité et le lieu d'emmagasinage.

On ne peut en introduire une quantité supérieure à celle nécessaire pour huit jours.

Art. 21. Aucune voiture à fourrage n'est reçue à l'Abattoir si le chargement ne peut être emmagasiné avant la nuit tombante.

L'entrée des greniers à fourrage est d'ailleurs interdite depuis le coucher jusqu'au lever du soleil.

§ 4. — *Salubrité.*

Art. 22. Les animaux destinés à être abattus sont préalablement visités par les experts-inspecteurs. Ceux qui seraient reconnus ou seulement soupçonnés être atteints de maladie contagieuse ou être impropres à la consommation seront mis en fourrière, afin qu'il soit procédé à leur égard ainsi qu'il est prescrit par les lois et règlements en vigueur.

Art. 23. Après l'abatage et le dépouillement, les inspecteurs font la visite des parties intérieures du corps. Ils peuvent faire les entailles et les déconpures nécessaires pour s'assurer de l'état réel des viandes.

L'état de salubrité est constaté par l'apposition d'une estampille.

Art. 24. Les abatteurs ont soin de conserver les organes de telle façon qu'il ne puisse jamais y avoir de doute sur l'organe expertisé et l'animal auquel il a appartenu.

Ils se conforment à cet égard aux instructions qui leur sont données par les inspecteurs.

Art. 25. Les viandes et issues suspectes ou nuisibles sont provisoirement saisies et enfermées dans un local spécial. Il est dressé par les inspecteurs, ou l'un d'eux, un procès-verbal motivé de la saisie, de l'état des viandes et de leur quantité.

Le procès-verbal est envoyé sans délai à la division centrale de police.

Art. 26. Le transport des viandes hors de l'Abattoir ne peut avoir lieu par parties moindres que par quartier; chaque quartier portera la marque de l'expertise.

Le nombre des marques pourra être moins élevé pour l'estampillage des agneaux et des cochons de lait.

Art. 27. Toute viande saisie est enfouie ou dénaturée si elle n'est pas réclamée dans les vingt-quatre heures.

En cas de réclamation, il est procédé sans retard à une nouvelle visite, pour laquelle il est adjoint, sur la réquisition de l'inspecteur en chef, deux experts-arbitres à l'un des experts-inspecteurs.

Les arbitres vétérinaires sont seuls requis dans tous les cas de maladie infectieuse ou quand la saisie a été opérée par un médecin vétérinaire.

La viande est restituée ou demeure saisie, selon la décision de la majorité des trois experts.

Art. 28. Les frais d'expertise sont fixés, par tête de bœuf, taureau, vache ou génisse, cheval, âne ou mulet, à 9 francs; par tête de veau, de porc, de mouton ou d'agneau, à 6 francs.

Ils sont supportés par le réclamant si la viande est déclarée nuisible ou malsaine. Dans le cas contraire, ils sont supportés par la Ville.

Ces frais sont dévolus, à titre d'indemnité, aux experts-arbitres qui ont statué.

Art. 29. Les abatteurs ou leurs aides qui, pendant leur travail, découvriraient sur une bête des symptômes de maladies doivent en donner avis sur-le-champ à l'un des inspecteurs.

Art. 30. Si, en abattant une bête, ils découvrent un fœtus, ils doivent de même en informer un des inspecteurs, qui le fait enfouir ou dénaturer.

Il est défendu de s'approprier le fœtus ou de le livrer à la consommation; la peau seule peut être remise au propriétaire de l'animal.

Art. 31. Les viandes insalubres sont dénaturées à l'Abattoir, en présence d'un préposé, d'après le mode prescrit par l'Administration communale.

§ 5. — *Abatage des bestiaux.*

Art. 32. Les abatteurs, bouchers et charcutiers peuvent abattre à toute heure du jour et de la nuit; ceux qui veulent abattre la nuit doivent en prévenir, dans la journée, l'inspecteur en chef.

Ils sont tenus de surveiller personnellement le travail de leurs aides ou ouvriers.

Art. 33. Toutes les opérations relatives à l'abatage doivent se faire à l'intérieur des échaudoirs, à l'exception de l'enlèvement de la peau des veaux et moutons, qui peut avoir lieu dans les cours dallées.

Art. 34. Les bœufs, taureaux et vaches dont on a reconnu l'indocilité, ne peuvent être conduits des bouveries aux échaudoirs qu'avec des entraves ou accouplés.

Art. 35. Les bœufs, taureaux et vaches, avant d'être abattus, doivent être fortement attachés à l'anneau scellé à cet effet dans chaque échaudoir.

Les portes des échaudoirs sont fermées au moment de l'abatage.

Art. 36. Les abatteurs, bouchers et charcutiers doivent recueillir le sang des animaux qu'ils ont abattus; ils le reçoivent dans des baquets et le renferment dans des futailles bien closes et fermées au moyen d'une bonde.

Art. 37. Les futailles peuvent se trouver à l'entrée des échaudoirs pendant le travail; mais immédiatement après elles sont placées aux endroits désignés par l'inspecteur en chef.

Elles sont enlevées de l'Abattoir tous les deux jours en été, et tous les samedis depuis le 1^{er} octobre jusqu'au 1^{er} mai.

Art. 38. Les porcs ne peuvent être grillés; l'échaudage seul est autorisé.

Art. 39. Il est expressément enjoint aux abatteurs, bouchers et charcutiers, de laver à grande eau les échaudoirs et leurs abords après l'abatage et l'habillage, de même que de tenir en état constant de propreté les étaux, baquets, seaux, brouettes et autres ustensiles dont ils font usage.

Art. 40. Les issues de bestiaux sont enlevées des échaudoirs et transportées aux triperies à mesure des abatages, après avoir été visitées par un des inspecteurs.

Art. 41. Les vidanges et autres résidus sont enlevés des échaudoirs aussitôt après la cessation du travail et directement transportés aux endroits désignés par l'inspecteur en chef.

§ 6. — *Triperies.*

Art. 42. Il est défendu de se servir dans les triperies d'ustensiles ou bidons en cuivre ou en métal composé de cuivre, de plomb ou de zinc. Ces objets seront en fer battu ou en fer-blanc.

Les chaudières en cuivre existant dans les triperies sont tolérées pourvu qu'elles soient entretenues dans un état parfait de propreté. En cas de contravention, l'usage de chaudières en cuivre sera immédiatement interdit.

Art. 43. Les tripiers qui ont traité avec les bouchers doivent faire enlever les issues, aux termes de l'art. 40, et les cuire ou préparer dans les triperies avant de les faire sortir de l'Abattoir, à l'exception des issues de charcuterie et de celles qui sont destinées pour l'extérieur.

Les issues de chevaux, ânes ou mulets subissent, dans tous les cas, le même traitement avant leur sortie de l'Abattoir.

Art. 44. Les issues qui se trouveraient corrompues après la cuisson ne peuvent être livrées à la consommation.

Elles sont saisies conformément à la teneur de l'art. 25.

Art. 45. Les triperies et leurs abords doivent être tenus dans le plus grand état de propreté par ceux qui en font usage.

On ne peut laisser écouler au dehors les eaux sales, ni déposer dans les cours les résidus de cuisson ou autres déchets d'abats.

Art. 46. Les résidus et vidanges sont enlevés des ateliers, tous les jours du 1^{er} septembre au 1^{er} mai, avant neuf heures, et pendant le reste de l'année avant huit heures du matin.

Art. 47. Le travail des graisses fraîches est seul autorisé dans les triperies et boyauderies. Il ne peut avoir lieu que de onze heures du soir à cinq heures du matin.

Art. 48. Il est défendu d'introduire dans les triperies, fondoirs ou boyauderies des suifs, issues ou abats quelconques autres que ceux provenant de l'Abattoir de la ville.

§ 7. — *Fondoirs.*

Art. 49. La fonte du suif est permise dans l'Abattoir et dans la ville, à condition que la fonte se fasse dans des vases clos, chauffés à la vapeur et disposés de manière à faire passer les produits volatils à travers le foyer incandescent du générateur.

Les plans de ces appareils seront soumis au préalable, en triple expédition, à l'Administration communale, qui, après les formalités prescrites par la loi, les approuvera, s'il y a lieu, et en surveillera l'exécution et le bon entretien en tout temps.

Art. 50. Dès qu'une fonte est commencée la nuit, le fondeur ou son aide ne peut quitter le fondoir.

Art. 51. Il est défendu de mêler à la fonte du suif aucune matière étrangère autre que l'acide sulfurique, sans une autorisation spéciale du Collège échevinal.

Art. 52. Il est défendu de faire usage, dans les fondoirs, de chandeliers ou de lampes à la main; on ne peut se servir que de lanternes closes.

Art. 53. Les fondeurs doivent nettoyer et ratisser le carreau des fondoirs au moins une fois par semaine.

Les immondices sont immédiatement transportées aux endroits à désigner par l'inspecteur en chef.

§ 8. — *Mesures spéciales de police.*

Art. 54. Nulle personne étrangère au service de l'Abattoir ne peut y être admise sans une permission de l'inspecteur en chef, ou être employée dans l'établissement avant l'âge de 15 ans.

Art. 55. Il est défendu de coucher dans les échaudoirs, bouveries, bergeries ou tous autres locaux dépendant de l'Abattoir.

Art. 56. L'entrée et la sortie de tous objets de l'Abattoir sont soumises à la surveillance des préposés.

Art. 57. Il est défendu de fumer dans les étables et greniers de l'Abattoir et de parcourir les cours et écuries avec des lampes à la main; on ne peut se servir que de lanternes closes.

Art. 58. Les combustibles amenés pour le service de l'Abattoir doivent être immédiatement déchargés et emmagasinés.

Art. 59. Les cheminées des triperies, boyauderies, fondoirs et échaudoirs de pores sont ramonées tous les six mois et plus souvent si le Collège échevinal le juge convenable.

Les occupants doivent informer l'inspecteur en chef du jour où le ramonage a lieu et en justifier, au besoin, par la quittance d'un ramoneur juré.

Art. 60. Il est défendu de laisser des combustibles devant l'ouverture des foyers ou de les extraire des ateliers en partie consumés pour les éteindre au dehors.

Les occupants ou l'un de leurs aides ne peuvent se retirer des ateliers qu'après l'extinction complète des feux.

Art. 61. Les abatteurs et ouvriers ne peuvent sortir de l'Abattoir avec leurs vêtements de travail maculés de sang.

Art. 62. Les voitures destinées au transport des viandes, abats, issues et du suif, se placent aux endroits et dans l'ordre qui est indiqué par l'inspecteur en chef. Elles porteront en grands caractères sur le panneau de derrière le numéro de l'échaudoir principal des occupants.

Il est défendu de laisser dans l'Abattoir des voitures hors d'usage ou inutiles au service de l'Abattoir et d'y faire courir les chevaux.

Les chevaux qui ne seront pas attelés devront être conduits à la main.

Art. 63. Les voitures chargées de viandes, abats ou issues ne peuvent sortir de l'Abattoir que couvertes, de manière à cacher entièrement leur chargement à la vue.

Art. 64. 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. 65. Il est expressément défendu de faire subir des tortures inutiles aux animaux.

Art. 66. Il est défendu d'entrer avec des chiens à l'Abattoir.

§ 9. — *Tarif.*

Art. 67. Les droits d'abatage sont fixés comme il suit :

Par tête de bœuf, bouvillon ou taureau	fr.	3	»
» vache ou génisse, cheval, mulet ou âne.		2	»
» veau pesant sur pied moins de 170 kilog.		1	»
» porc pesant plus de 20 kilog.		1	»
» mouton ou agneau.			» 40
» cochon de lait, chèvre ou chevreau			» 40

Ces droits sont exigibles à l'entrée de l'Abattoir.

Art. 68. Le taux de location des ateliers de triperie, de boyauderies et des fondoirs, ainsi que des greniers, est fixé par le Collège échevinal.

Art. 69. Les contraventions aux dispositions du présent règlement, dans le cas où la loi n'aurait pas prononcé d'autres peines, sont punies d'une amende de 1 à 25 francs et d'un emprisonnement de 1 à 7 jours, soit séparément, soit cumulativement, selon les circonstances.

Art. 70. Indépendamment des peines ci-dessus, le Collège des Bourgmestre et Echevins peut, par mesure administrative, interdire temporairement l'entrée de l'Abattoir à toute personne qui serait signalée comme troublant l'ordre ou s'opposant à l'exécution des mesures adoptées pour la régularité du service et la police de l'établissement.

Le présent règlement sera mis en vigueur le 1^{er} janvier 1891. Il remplace les dispositions de l'ordonnance du 28 août 1877 sur l'Abattoir.

Fait en séance du Conseil communal le 23 décembre 1889.

Par le Conseil :
Le Secrétaire,
A. DWELSHAUVERS.

Le Président,
BULS.

Pris pour notification en ce qui concerne les dispositions réglementaires.

Bruxelles, le 13 mai 1890.

Par ordonnance :
Le Greffier provincial,
BARBIAUX.

Le Président,
AUG. VERGOTE.

Approuvé par arrêté royal en date du 23 avril 1890, en ce qui concerne les droits d'abatage, pour un terme expirant le 31 décembre 1895.

Publié et affiché à Bruxelles le 3 juin 1890.

Le Secrétaire de la Ville,
A. DWELSHAUVERS.

STAD BRUSSEL

REGLEMENT

VOOR DEN

DIENST VAN HET SLACHTHUIS

De Gemeenteraad,

Gelet op art. 75 en 78 der gemeentewet ;

Gezien de wet van 31 Juli 1889,

Stelt vast de volgende bepalingen :

§ 1. — *Algemeene bepalingen.*

Art. 1. Het is verboden te slachten en te villen, de dieren bestemd voor het verbruik en de overschotten voor te bereiden of te koken, elders dan in het openbaar Slachthuis. De beenhouwers en kooplieden van den buiten mogen hunne dieren in het Slachthuis slachten aan dezelfde voorwaarden als de beenhouwers van de stad.

Art. 2. De uren van opening en sluiting van het Slachthuis voor het binnenbrengen van vee, worden door het College bepaald.

Art. 3. Het gebruik der kokerijen wordt verleend en teruggetrokken door het College van Burgemeester en Schepenen aan de slachters, beenhouwers en varkensslachters die zelf slachten.

Art. 4. De werkplaatsen bestemd tot bereiding van afval en het smelten van roet worden verleend, mits huur, aan de trijpeniers, smelters en pensverkoopers.

Art. 5. De trijpeniers, smelters en pensverkoopers doen in hunne werkplaatsen fornuizen, stoven, buizen, verfrisschingstoestellen en andere apparaten plaatsen, noodig voor het koken van afval en het smelten van roet; zij onderwerpen voorafgaandelijk de plannen aan de goedkeuring van het College van Burgemeester en Schepenen.

Art. 6. De slachters, beenhouwers, spekslagers, trijpeniers, smelters en pensverkoopers zijn verantwoordelijk voor alle schade begaan in de door hen gebruikte lokalen, alsmede van deze door hen begaan of door hunne werklieden en knechten in andere gedeelten van het Slachthuis en deszelfs afhankelijkheden.

Zij moeten jaarlijks de binnenmuren der kokerijen en werkplaatsen doen afkrabben en witten, en de lokalen en hunne omgeving in volkomen staat van zuiverheid houden.

§ 2. — *Personeel.*

Art. 7. Het personeel van het Slachthuis bestaat uit een hoofd-inspecteur, experten-inspecteurs, experten-schatters, een ontvanger, een chef aangestelde, een onder-chef aangestelde, aangestelden, bewakers en huiswachters, ingevolge het organiek besluit van de diensten van het Bestuur.

Art. 8. De hoofd-inspecteur wordt uitsluitelijk benoemd onder de veeartsen.

De experten-inspecteurs worden gekozen onder de veeartsen of onder de oud-beenhouwers welke hun bedrijf niet meer uitoefenen.

Art. 9. De hoofd-inspecteur is gelast met de uitvoering van tegenwoordig reglement en der onderrichtingen te geven door het Gemeentebestuur.

Hij neemt de noodige maatregelen om de orde, de reinheid en de gezondheid binnen de inrichting te doen heerschen.

Art. 10. Hij is verantwoordelijk voor de bewaring der gebouwen en der meubels, tenzij zijn recht wegens derden.

Bij het aanvaarden der bediening van hoofd-inspecteur wordt er een inventaris en een staat van 't Slachthuis en deszelfs bijbehoorigheden opgemaakt.

Art. 11. De hoofd-inspecteur, zoowel als de experten-inspecteurs, worden gelast met het onderzoek der dieren op voet, ter slachting aangeboden en met het nazicht van het vleesch bij deszelfs uitgaan van 't Slachthuis.

Art. 12. De hoofd-inspecteur maakt verslag op over de gevallen van veeziekte of alle andere aanstekelijke ziekten, welke hij heeft kunnen vaststellen, en over 't algemeen, over alle feiten die de gezondheid van 't Slachthuis of de openbare gezondheid aangaan.

Art. 13. De experten-schatters worden, ieder jaar, door het College van Burgemeester en Schepenen aangeduid; zij worden geroepen in geval van betwisting en tegenschatting.

Art. 14. De chefs-aangestelden worden gelast, met de aangestelden en onder het onmiddelijk bevel van den hoofd-inspecteur, met het bewaren van orde en reinheid binnen de inrichting; zij voorkomen en bestatigen de schade en het breken van voorwerpen, en waken op de uitvoering der voorzorgen voorschreven door den dienst der brandweer.

Art. 15. Alvorens in dienst te treden, leggen de hoofd-inspecteur, de experten-inspecteurs en de experten-schatters, bevorens den Burgemeester, den eed af wel en trouw hun ambt te vervullen, nooit te handelen bij haat, drift of voorkeur en alleen voor doel te hebben de waarheid en het algemeen belang.

Verslag wordt over die eedaflegging opgemaakt, hetwelk wordt geteekend door de verschijnende.

§ 5. — *Ossen- en schapenstallen en voedermagazijnen.*

Art. 16. Het vee en de paarden, ezels en muilezels voor het verbruik bestemd, moeten aan de aangestelden worden aangeboden door de slachters, de beenhouwers en hunne wel bekende werklieden, dewelke zullen aanduiden de soort en het getal, alsmede het lokaal waar de slachting moet plaats hebben. Bij den ingang zullen de dieren goed geteekend worden. Deze, welke als gevaarlijk erkend zijn, zullen enkel aanvaard worden met banden of twee aan twee; zij zullen in de ossenstallen gehouden worden door dubbele banden. De stieren zullen gekneveld worden of vastgehouden door den neusring en den gewonen band.

Art. 17. De slachters, beenhouwers en spekslagers leveren het noodige strooi voor de slaapstede der dieren en schikken zich voor het plaatsen in de ossen-, schapen- en varkensstallen naar de voorschriften van den hoofd-inspecteur.

Art. 18. De slachters, beenhouwers en spekslagers hebben geen recht van reclamatie op het mest en den afval voortkomende van de ossen-, schapen- en varkensstallen.

Het wegnemen hiervan gebeurt door den dienst van den mestbak.

Art. 19. De dieren mogen niet meer dan acht dagen in het Slachthuis verblijven. Door den eigenaar wordt in hun voedsel voorzien, en desnoods van ambstwege en te hunnen koste door het Gemeentebestuur.

Art. 20. Het binnenbrengen van voeder mag niet geschieden zonder toelating van den hoofd-inspecteur. Deze toelating bepaalt de hoeveelheid en de bewaarplaats.

Men mag er niet meer binnenbrengen dan noodig is voor acht dagen.

Art. 21. Geen voederwagen wordt in het Slachthuis binnengelaten indien de lading niet kan binnengebracht worden voor de avond valt.

De ingang in de voederzolders is overigens verboden van zonondergang tot zonopgang.

§ 4. — *Gezondheid.*

Art. 22. De dieren voor de slachting bestemd worden vooreerst onderzocht door de experten-inspecteurs. Deze die zouden erkend of enkel verdacht worden besmet te zijn met eene betrapelijke ziekte of ongeschikt te zijn voor het verbruik, zullen op stal gezet worden, en er zal mede gehandeld worden alzoo voorzien is bij de bestaande wetten en reglementen.

Art. 23. Na het slachten en villen, onderzoeken de inspecteurs de ingewanden. Zij mogen de noodige kervingen en sneden doen om zich van den echten staat van het vleesch te verzekeren.

De gezonde staat wordt vastgesteld door het opzetten van het merk.

Art. 24. De slachters dragen zorg de organen derwijze te bewaren dat er nooit twijfel kunne bestaan over het geëxperteerde ingewand en het dier waartoe dit behoord heeft.

Zij volgen in dit opzicht de voorschriften hun door de inspecteurs gegeven.

Art. 25. Op het verdachte of schadelijke vleesch en ingewanden wordt voorloopig beslag gelegd en die worden bewaard in een afzonderlijk lokaal. Door de inspecteurs of een hunner, wordt een beredeneerd verslag opgemaakt over die inbeslagneming, de staat van het vleesch en deszelfs hoeveelheid.

Dit verslag wordt onmiddellijk naar de middenafdeeling van politie gestuurd.

Art. 26. Het vervoer van vleesch buiten het Slachthuis kan niet plaats hebben bij kleiner gedeelten dan een kwartier; ieder kwartier moet het merk der experten dragen.

Het getal merken mag geringer zijn voor de lammeren en speenvarkens.

Art. 27. Alle in beslag genomen vleesch wordt gedolven of vernietigd indien het binnen de vier-en-twintig uren niet opgeëischt wordt.

In geval van reclamatie, wordt het zonder toeven opnieuw onderzocht, waarbij twee experten-schatters gevoegd worden, op de eischung van den hoofd-inspecteur bij een der experten-inspecteurs.

De scheidsrechters-veeartsen worden alleen gevraagd in alle gevallen van besmettelijke ziekte of wanneer de inbeslagneming gedaan is geworden door een veearts.

Het vleesch wordt teruggeven of blijft in beslag gehouden, volgens de beslissing der meerderheid der drij experten.

Art. 28. De kosten van expertisatie worden bepaald per kop : ossen, stieren, koeien en vaarzen, paarden, ezels en muilezels, op 9 frank; kalveren, varkens, schapen en lammeren, op 6 frank.

Zij worden gedragen door den reclamant, indien het vleesch schadelijk of ongezond wordt verklaard. In tegenovergesteld geval, worden zij gedragen door de Stad.

Deze kosten komen toe, als schadeloosstelling, aan de experten-scheidsmannen, die zullen geoordeeld hebben.

Art. 29. De slachters of hunne helpers die, gedurende hun werk, een dier kenteekens van ziekten zouden ontdekken, zijn verplicht er onmiddellijk kennis van te geven aan een der inspecteurs.

Art. 30. Indien, bij het slachten van een dier zij een foetus ontdekken, moeten zij insgelijks een der inspecteurs verwittigen, die het doet delven of vernietigen.

Het is verboden een foetus weg te nemen of voor het verbruik te leveren; het vel alleen mag den eigenaar van het dier teruggegeven worden.

Art. 51. Het ongezonde vleesch wordt in het Slachthuis vernietigd, in tegenwoordigheid van een aangestelde, volgens de wijze door het Gemeentebestuur voorschreven.

§ 5. — *Slachten der dieren.*

Art. 52. — De slachters, beenhouwers en spekslagers mogen op alle uren van dag en nacht slachten; deze die dit bij nacht willen doen, moeten des daags, daarvan den hoofd-inspecteur verwittigen.

Zij moeten persoonlijk het werk hunner helpers of werklieden bewaken.

Art. 53. Alle bewerkingen aangaande het slachten moeten binnen de kokerijen geschieden, tenzij het villen der kalveren en schapen, dat mag gebeuren in de geplaveide koeren.

Art. 54. De ossen, stieren en koeien die zouden erkend zijn als schuw, mogen enkel in de stallen en kokerijen geleid worden twee aan twee of gekneveld.

Art. 55. De ossen, stieren en koeien moeten alvorens geslacht te worden, stevig aan den ring vastgehecht worden, die met dit doel in elke kokerij vastgemaakt is.

De deuren der kokerijen zijn gedurende het slachten gesloten.

Art. 56. De slachters, beenhouwers en spekslagers, moeten het bloed der geslachte dieren opvangen; zij ontvangen dit in bakken en gieten het in wel gesloten tonnen, bij middel eener bom.

Art. 57. De tonnen mogen aan den ingang der kokerijen staan gedurende het werk; maar onmiddellijk daarop zullen zij geplaatst worden op de plaatsen daertoe bestemd door den hoofd-inspecteur.

Zij worden uit het Slachthuis gehaald alle twee dagen des zomers, en alle zaterdagen vanaf 1ⁿ October tot 1ⁿ Mei.

Art. 58. De zwijnen mogen niet afgezengd worden; het afweken alleen is toegelaten.

Art. 59. Het is aan de slachters, beenhouwers en spekslagers volstrekt opgelegd van met veel water de kokerijen en derzelver omgeving te wasschen na het slagen en opzetten, evenals in voortdurenden staat van reinheid te houden de uitstallingen, bakken, emmers, kruiwagens en andere voorwerpen in hun gebruik.

Art. 40. Het afval der dieren wordt uit de kokerijen weggehaald en naar de trijperijen vervoerd naarmate de slachtingen, na door een der inspecteurs onderzocht te zijn geworden.

Art. 41. De drek en andere stoffen worden aanstonds na het werk uit de kokerijen weggebracht en onmiddellijk overgebracht naar de door den hoofd-inspecteur aangeduide plaats.

§ 6. — *Trijperijen.*

Art. 42. Het is verboden zich in de trijperijen te bedienen van voorwerpen of ketels in koper of in een metaal waar koper, lood of zink in voorkomt. Deze voorwerpen moeten in geslagen ijzer of in blik zijn.

De koperen kookketels welke in de trijperijen bestaan worden er geduld op voorwaarde dat zij steeds in volslagen staat van reinheid verkeeren.

In geval van overtreding worden die koperen ketels onmiddellijk verboden.

Art. 43. De trijpeniers, die met de beenhouwers onderhandeld hebben, moeten volgens art. 40, de ingewanden onmiddellijk weghalen en ze koken of bereiden in de trijperijen alvorens ze uit het Slachthuis te brengen, tenzij den afval voor de spekslagers bestemd en deze voor den buiten.

De ingewanden van paarden, ezels of muilezels, ondergaan in alle geval dezelfde bewerking, alvorens uit het Slachthuis te gaan.

Art. 44. De ingewanden die bedorven zouden zijn na de koking mogen niet aan het verbruik geleverd worden.

Zij worden in beslag genomen, overeenkomstig art. 23.

Art. 45. De trijperijen en hunne omgeving moeten steeds rein gehouden worden door dezen die ze gebruiken.

Men mag geen vuil water buiten laten loopen, noch in de koers de afval leggen van de koking of alle andere.

Art. 46. De overschotten en drekstoffen worden uit de werkplaatsen gebracht alle dagen, van 1ⁿ September tot 1ⁿ Mei, vóór negen ure, en vóór acht ure voormiddag gedurende het ander deel van het jaar.

Art. 47. De bewerking van versch vet alleen is toegelaten in de trijperijen en darmerijen. Zij mag maar gebeuren van elf ure des avonds tot vijf ure voormiddag.

Art. 48. Het is verboden in de trijperijen, roetsmelterijen en darmerijen, ingewanden of alle ander afval te brengen, dan dat voortkomende van het Slachthuis der stad.

§ 7. — *Smelterijen.*

Art. 49. Het roet mag gesmolten worden in het Slachthuis en in de stad op voorwaarde dat zulks geschiede in gesloten vaten, door stoom verwarmd en derwijze geschikt dat de vluchtige producten door den gloeioven van den stoomvoortbrenger gaan.

De plannen dezer toestellen moeten vooreerst in drijddubbel aan het Gemeentebestuur onderworpen worden, hetwelk, na de door de wet voorschreven formaliteiten, ze desvoorkomend zal goedkeuren, en er steeds de uitvoering en het goed onderhouden van zal bewaken.

Art. 50. Zoohaast eene smelting des nachts begonnen is, mogen de smelter en zijn helper niet uit de smelterij gaan.

Art. 51. Het is verboden bij het smeltende roet iets anders te voegen dan zwavelzuur, zonder speciale vergunning van het Schepencollege.

Art. 52. In de smelterijen is het verboden kandelaars of handlampen te gebruiken; men mag zich enkel bedienen van gesloten lantarens.

Art. 53. De smelters moeten de plaveering der smelterijen reinigen en afkrabben ten minste eenmaal per week.

De vuiligheid wordt onmiddellijk gebracht naar de plaatsen aan te duiden door den hoofd-inspecteur.

§ 8. — *Bijzondere politiemaatregelen.*

Art. 54. Geen persoon, vreemd aan den dienst van 't Slachthuis, wordt er toegelaten zonder permissie van den hoofd-inspecteur, of kan beneden de 15 jaar er eenige bediening vervullen.

Art. 55. Het is verboden te slapen in de kokerijen, schaap- of veestallen, of alle andere lokalen van het Slachthuis afhangende.

Art. 56. De uit-en ingang van alle voorwerpen in het Slachthuis zijn onderworpen aan de waakzaamheid der aangestelden.

Art. 57. Het is verboden te rooken in de stallen of zolders van het Slachthuis, of in de koeren of stallen te loopen met handlampen; men mag zich enkel bedienen van gesloten lantarens.

Art. 58. De brandstof voor den dienst van 't Slachthuis aangebracht moet onmiddellijk gelost en binnengebracht worden.

Art. 59. De schouwen der trijperijen, darmerijen, smelterijen en varkenskokkerijen worden alle zes maanden geveegd en ook meer indien het Schepencollege zulks noodig oordeelt.

De houders moeten den hoofd-inspecteur den dag doen kennen wanneer het schouwvegen plaats heeft en desnoods de kwijting van den gezworen schouwveger voortbrengen.

Art. 60. Het is verboden brandstof te laten voor de opening der haarden of die te doen uithalen half verbrand om ze buiten te blusschen.

De houders of een hunner helpers mogen niet uit de werkplaatsen gaan dan na volledig uitdooving van het vuur.

Art. 61. De slachters of werklieden mogen niet uit het Slachthuis gaan met werkkleederen, welke met bloed zijn besmeurd.

Art. 62. De rijtuigcn bestemd tot het vervoer van vleesch, afval, ingewand of roet, plaatsen zich op de plaatsen en in de orde door den hoofd-inspecteur bepaald.

Zij dragen in groote letters op het achter paneel het nummer van de voornaamste kokerij der houders.

Het is verboden in het Slachthuis rijtuigen te laten buiten gebruik of onnuttig voor den dienst van het Slachthuis en ook van er paarden te doen loopen.

De paarden die niet aangespannen zijn moeten met de hand geleid worden.

Art. 63. De rijtuigen beladen met vleesch, afval of ingewanden mogen niet uit het Slachthuis gaan dan bedekt op die wijze dat hunne lading ganschelijk aan het gezicht onttrokken is.

Art. 64. Alle vrijwillige beschadiging van het Slachthuis of der voorwerpen die ervan afhangen wordt, buiten de herstelling der schade, vervolgd in overeenstemming met het Strafwetboek.

Art. 65. Het is volstrekt verboden de dieren nuttelooze martelingen te doen onderstaan.

Art. 66. Het is verboden honden te brengen in 't Slachthuis.

§ 9. — *Tarief.*

Art. 67. De slachtrechten worden bepaald als volgt :

Per kop :	Ossen, osjes of stieren	.	.	.	fr.	5	»
»	Koeien, vaarzen, paarden, ezels, muilezels.	.	.	.	2	»	
»	Kalveren van min dan 170 kilog. op voet.	.	.	.	1	»	
»	Varkens van meer dan 20 kilog.	.	.	.	1	»	
»	Schapeu of lammeren	.	.	.	»	40	
»	Speenvarkens, geiten of geitjes	.	.	.	»	40	

Deze rechten zijn eischbaar bij den ingang van het Slachthuis.

Art. 68. De huurtaks der trijperijen, darmerijen en smelterijen, alsmede die der zolders, wordt bepaald door het Schepencollege.

Art. 69. De overtredingen der bepalingen van tegenwoordig reglement, in de gevallen waar de wet geen ander straffen zou bepaald hebben, worden gestraft met eene boete van 1 tot 25 frank en eene gevangzitting van 1 tot 7 dagen, 't zij gezamentlijk, 't zij afzonderlijk, volgens de omstandigheden.

Art. 70. Buiten de bovengenoemde straffen, zal het College van Burgemeester en Schepenen nog, bij bestuurlijken maatregel, de ingang van het Slachthuis kunnen verbieden aan alle persoon die

zou aangeduid worden als storende de orde en zich verzettende tegen de uitvoering der maatregelen aangenomen voor de regelmatigheid van den dienst en de politie van het gesticht.

Tegenwoordig reglement treedt in werking op 1ⁿ Januari 1891. Het vervangt alle bepalingen der verordening van 28 Oogst 1877 op het Slachthuis.

Opgemaakt in zitting van den Gemeenteraad van 23 December 1889.

Van 's Raads wege :
De Secretaris,
A. DWELSHAUVERS.

De Voorzitter,
BULS.

Voor afschrift genomen voor hetgeen de reglementsbepalingen betreft.

Brussel, den 13 Mei 1890.

Bij bevel :
De provinciale Griffier,
BARBIAUX.

De Voorzitter,
AUG. VERGOTE.

Goedgekeurd bij koninklijk besluit, in dato 23 April 1890, voor wat de slachtrechten betreft, voor een termijn eindigende den 31 December 1893.

Afgekondigd en aangeplakt te Brussel den 3 Juni 1890.

De Stadssecretaris,
A. DWELSHAUVERS.

and nearly all the other members of the
the following the same day, and the
to be the same as the one in the
the same day, and the same day, and the
the same day, and the same day, and the

the same day, and the same day, and the
the same day, and the same day, and the

the same day, and the same day, and the
the same day, and the same day, and the

the same day, and the same day, and the
the same day, and the same day, and the

the same day, and the same day, and the
the same day, and the same day, and the

the same day, and the same day, and the
the same day, and the same day, and the

the same day, and the same day, and the
the same day, and the same day, and the

the same day, and the same day, and the
the same day, and the same day, and the

the same day, and the same day, and the
the same day, and the same day, and the

the same day, and the same day, and the
the same day, and the same day, and the

the same day, and the same day, and the
the same day, and the same day, and the

the same day, and the same day, and the
the same day, and the same day, and the

