

**AFKONDIGINGSBLAD CURACAO**

1993 no. 48

EILANDBESLUIT, HOUDENDE ALGEMENE MAATRE-  
GELIEN *van de 1ste december 1993 ter uitvoering van  
artikel 12 lid 2 van de Slacht- en keuringsverordening  
1933.*

---

HET BESTUURSCOLLEGE VAN HET  
EILANDGEBIED CURACAO,

Overwegende,

dat het wenselijk is voorschriften te geven waaraan  
elke vleeshouwerij in de kring moet voldoen;

BESLUIT:

vast te stellen het volgende eilandsbesluit, houdende  
algemene maatregelen:

**Algemene bepalingen**      Artikel 1

1. In dit eilandsbesluit, houdende algemene maatregelen  
wordt verstaan onder:  
produkten : vlees, vleeswaren, vis en gevogelte;  
vleeshouwerij: slagerij, vleesverkoopplaats en vleesbe-  
werkingsplaats.
2. Een vleeshouwerij in de kring moet voldoen aan de in de  
navolgende artikelen gestelde eisen.

**Lokaliteit**

## Artikel 2

1. De vertrekken van de vleeshouwerij dienen qua inrichting aan de hygiënische en technische normen gegeven door de Veterinaire Dienst te voldoen. Speciale aandacht moet worden besteed aan de inrichting teneinde voldoende scheiding van produkten aan te brengen ter voorkoming van kruisbesmetting.
2. De hygiënische en de technische eisen worden in de betreffende vergunningen opgenomen.

**Faciliteiten**

## Artikel 3

1. Er dient een aparte bereidingsplaats voor het bereiden en verwerken van vis aanwezig te zijn.
2. De aanwezige apparatuur dient in goede staat van onderhoud te verkeren en geregeld gereinigd en ontsmet te worden.

**Opslag in koel-  
en vrieskamer**

## Artikel 4

1. Vlees en vleeswaren dienen gescheiden van vis en gevogelte gekoeld caso quo bevroren te worden en indien noodzakelijk afgedekt opgeslagen te worden.
2. Vries- en koelkamers dienen te allen tijde op de juiste temperatuur te zijn. De vrieskamers dienen omstreeks -9 graden Celsius en de koelkamers dienen omstreeks 4 graden Celsius te worden gehouden.

**Verwerking**

## Artikel 5

1. Voedselkontaktoppervlakten in de vleeshouwerij dienen na gebruik steeds gereinigd en ontsmet te worden.

2. Verwerkte produkten dienen direkt op de juiste temperatuur bewaard te worden en gescheiden gehouden van niet verwerkte produkten.
3. Bij bereiding van de produkten („pre-cook” of „partial-cook”) dient de lokaliteit over een keuken te beschikken ingericht conform de voorschriften van het Eilandsbesluit Lokaliteitseisen Curaçao (A.B. 1993 no. 5).

#### **Opslag in toonbank**                      Artikel 6

1. In toonbanken dienen de produkten op de juiste temperatuur gehouden te worden en volkomen gescheiden opgeslagen te worden; de juiste temperatuur is voor toonbanken omstreeks 4 graden Celsius.
2. De scheiding van de diverse produkten dient middels scheidingswanden te geschieden.
3. Produkten die door verhitting zijn verduurzaamd kunnen gezamenlijk gepresenteerd worden.
4. Bevroren produkten zoals gevogelte en vis, dienen in bevroren toestand ten verkoop te worden aangeboden.
5. Bevroren produkten die wederom verpakt worden dienen op de juiste temperatuur in „island freezers” te worden uitgesteld.

#### **Ontdooien**                                      Artikel 7 **bevroren produkten**

1. Ter ontdooiing van bevroren produkten dienen korrekte ontdooiingsprocedures te worden toegepast.
2. Het is uitdrukkelijk verboden bevroren produkten te laten ontdooien om als vers, al dan niet verpakt, ten verkoop aan te bieden.

#### Artikel 8

Dit eilandsbesluit, houdende algemene maatregelen treedt in werking met ingang van de dag na die van zijn afkondiging.

Aldus vastgesteld in de vergadering van 1 december 1993.

De Gezaghebber,  
drs. E. R. WILSOE.

De Secretaris a.i.,  
B. Ph. RÖMER Jr.

Dit eilandsbesluit is door mij afgekondigd op heden,  
de 1ste december 1993.

De Gezaghebber,  
drs. E. R. WILSOE.