A° 2026 **N° 252 (GT)**

PUBLICATIEBLAD

LANDSBESLUIT van de 10de september 2026, no. 26/2325, houdende vaststelling van de geconsolideerde tekst van het Eilandsbesluit, houdende algemene maatregelen van de 1ste december 1993 ter uitvoering van artikel 12 lid 2 van de Slacht- en keuringsverordening 1933[1]

_____

De Gouverneur van Curaçao,

Op voordracht van de Minister van Algemene Zaken;

Gelet op:

de Algemene overgangsregeling wetgeving en bestuur Land Curaçao[2];

Heeft goedgevonden:

Artikel 1

De geconsolideerde tekst van het Eilandsbesluit, houdende algemene maatregelen van de 1ste december 1993 ter uitvoering van artikel 12 lid 2 van de Slacht- en keuringsverordening 1933 opgenomen in de bijlage bij dit landsbesluit wordt vastgesteld.

Artikel 2

Dit landsbesluit met bijbehorende bijlage wordt bekendgemaakt in het Publicatieblad.

Gegeven te Willemstad, 10 september 2026
M.J. DE KORT

De Minister van Algemene Zaken,
G.S. PISAS

Uitgegeven de 4de november 2026
De Minister van Algemene Zaken,
G.S. PISAS

[1] Deze regeling heeft met ingang van 10 oktober 2010 de staat van landsbesluit, houdende algemene maatregelen, van Curaçao verkregen.

[2] A.B. 2010, no. 87, bijlage a.

BIJLAGE behorende bij het Landsbesluit van de 10de september 2026, no. 26/2325, houdende vaststelling van de geconsolideerde tekst van het Eilandsbesluit, houdende algemene maatregelen van de 1ste december 1993 ter uitvoering van artikel 12 lid 2 van de Slacht- en keuringsverordening 1933[3]

Geconsolideerde tekst van het Eilandsbesluit, houdende algemene maatregelen van de 1ste december 1993 ter uitvoering van artikel 12 lid 2 van de Slacht- en keuringsverordening 1933 (A.B. 1993, no. 48), zoals dit luidt na in overeenstemming te zijn gebracht met de aanwijzingen van de Algemene overgangsregeling wetgeving en bestuur Land Curaçao (A.B. 2010, no. 87, bijlage a).

Artikel 1
Algemene bepalingen

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

Artikel 2
Lokaliteit

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

Artikel 3
Faciliteiten

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.

Artikel 4
Opslag in koel en vrieskamer

1. Vlees en vleeswaren dienen gescheiden van vis en gevogelte gekoeld casu 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.

---

[3] A.B. 1993, no. 48.

Artikel 5
Verwerking

1. Voedselcontactoppervlakten in de vleeshouwerij dienen na gebruik steeds gereinigd en ontsmet te worden.
2. Verwerkte producten dienen direct op de juiste temperatuur bewaard te worden en gescheiden gehouden van niet verwerkte producten.
3. Bij bereiding van de producten („pre-cook" of „partial-cook") dient de lokaliteit over een keuken te beschikken ingericht conform de voorschriften van het Eilandsbesluit Lokaliteitseisen Curaçao[4].

Artikel 6
Opslag in toonbank

1. In toonbanken dienen de producten 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 producten dient middels scheidingswanden te geschieden.
3. Producten die door verhitting zijn verduurzaamd kunnen gezamenlijk gepresenteerd worden.
4. Bevroren producten zoals gevogelte en vis, dienen in bevroren toestand ten verkoop te worden aangeboden.
5. Bevroren producten die wederom verpakt worden dienen op de juiste temperatuur in „island freezers" te worden uitgestald.

Artikel 7
Ontdooien bevroren producten

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

Artikel 8
(vervallen)

***

[4] A.B. 1993, no. 5, ingetrokken bij A.B. 2004, no. 60: Eilandsbesluit lokaliteitseisen 2004.