

BESLUIT van den 28sten Juni 1932, ter uitvoering van de artt. 8 en 9 van de verordening van den 7den Augustus 1917 (P.B. 1917 No. 58) voorzoover kaas betreft.

Wetstechnische informatie

Gegevens van de regeling

Overheidsorganisatie	Nederlandse Antillen
Officiële naam regeling	BESLUIT van den 28sten Juni 1932, ter uitvoering van de artt. 8 en 9 van de verordening van den 7den Augustus 1917 (P.B. 1917 No. 58) voorzoover kaas betreft.
Citeertitel	Kaasbesluit 1932
Vastgesteld door	Gouverneur van de Nederlandse Antillen
Onderwerp	maatschappelijke zorg en welzijn
Eigen onderwerp	

Opmerkingen m.b.t. de regeling

Bepalingen uit P.B. 1932, no. 71 kunnen buiten werking worden gesteld voor zover in strijd met P.B.'s 2003: no. 101, 102 en 103.

“Kaasbesluit 1932” treedt in werking met ingang van een nader te bepalen tijdstip.

In de bijlage is art. 1 gewijzigd bij P.B. 1933, no. 16.

Wettelijke grondslag(en) of bevoegdheid waarop de regeling is gebaseerd

Verordening van den 7den Augustus 1917 (P.B. No. 58), houdende bepalingen tot het tegengaan van den verkoop van voor de Volksgezondheid nadeelige eet- en drinkwaren op het eiland Curaçao, art. 8, 9

Regelgeving die op deze regeling is gebaseerd (gedelegeerde regelgeving)

Geen

Overzicht van in de tekst verwerkte wijzigingen

Datum inwerking-treding	Terugwerkende kracht t/m	Datum uitwerking-treding	Betreft	Datum ondertekening Bron bekendmaking	Kenmerk voorstel
07-07-1932			Nieuwe regeling	28-06-1932 P.B. 1932, no. 71	onbekend.

Tekst van de regeling

Intitulé

BESLUIT van den 28sten Juni 1932, ter uitvoering van de artt. 8 en 9 van de verordening van den 7den Augustus 1917 (P.B. 1917 No. 58) voorzoover kaas betreft.

Artikel 1

Onder kaas wordt verstaan het product, gevormd uit de vaste stof, verkregen door melk, ten deele of geheel ontroomde melk, room of een mengsel dezer vloeistoffen te stremmen.

Artikel 2

Onder kaashandelaar wordt in dit besluit verstaan:

1°. ieder, die er zijn beroep of nevenberoep van maakt kaas rechtstreeks aan verbruikers te verkoopen, onverschillig of dit geschiedt voor eigen rekening of voor rekening van deren;

2°. ieder, die kaas inkoopt of ten verkoop ontvangt en tevens ten verkoop of ter aflevering in voorraad heeft, onverschillig of dit geschiedt voor eigen rekening of voor rekening van anderen.

Onder kaasbereider wordt in dit besluit verstaan, ieder door wien of onder wiens toezicht kaas wordt bereid of bewerkt, teneinde rechtstreeks te worden verkocht of in den groot- of kleinhandel te worden gebracht.

Artikel 3

Alvorens het bedrijf van kaasbereider of het beroep van kaashandelaar tuit te oefenen, moeten de bij dit vak betrokkenen van dit voornemen opgave doen ten kantore van den Gouvernements-Veearts.

Zij, die reeds dit bedrijf of beroep uitoefenen, moeten binnen een maand na den dag van afkondiging van dit besluit, daarvan opgave doen ten kantore van de Gouvernements-Veearts.

Artikel 4

Kaas moet voldoen aan de volgende eischen:

- a. zij mag uitsluitend vetbestanddelen bevatten, welke van melk afkomstig zijn;
- b. zij moet in deugdelijken toestand verkeren;
- c. schadelijke bestanddeelen mogen niet aanwezig zijn;
- d. andere conserveermiddelen dan keukenzout mogen niet aanwezig zijn;
- e. vreemde bestanddeelen, met uitzondering van specerijen, geringe hoeveelheden salpeter en calciumverbindingen en een geringe hoeveelheid orleans en onschadelijke dekmiddelen op de korst van de kaas, mogen niet aanwezig zijn.

Artikel 5

Kaas, voorzien van een deugdelijk Nederlandsch Rijks contrôle-merk wordt, voor zoover het de samenstelling ervan betreft, beschouwd als deugdelijk te zijn.

Artikel 6

De lokalen, waarin kaas wordt bereid of ten verkoop voorhanden kaas wordt bewaard, mogen niet in verbinding staan met slaap- en ziekenkamers, veestallen, veekorallen of erven, waar vee gehouden wordt en mogen niet als zoodanig of als woonkamers gebruikt worden.

Zij mogen niet in verbinding staan met privaten, urinoirs, beerputten of mestvaalten.

Artikel 7

Ieder kaasbereider of kaashandelaar is verplicht, indien te zijnen huize of ter plaatse, waar kaas bereid, bewerkt, ten verkoop voorhanden bewaard, of uitgesteld wordt, een geval van besmettelijk ziekten in den zin der wet voorkomt, hiervan binnen 24 uur, nadat hem het feit ter kennis is gekomen, schriftelijk mededeeling te doen of te laten doen aan den Directeur van den Openbaren Gezondheidsdienst, indien hij in het stadsdistrict woont en aan den betrokken districtmeester, indien hij in een der buitendistricten woont.

Gelijke verplichting rust op den kaashandelaar, indien hem ter kennis is gekomen, dat eenige ziekte voorkomt ten huize van een leverancier van wien hij zijn kaas betreft of voorkomt ter plaatse alwaar die kaas wordt bereid of ten verkoop voorhanden wordt bewaard.

Artikel 8

Het is aan personen, lijdende aanzwelen of etterende wonden in aangezicht of aan de handen, en aan personen, lijdende aan besmettelijke ziekten, verboden het bedrijf van kaasbereider of het beroep kaashandelaar uit te oefenen of in zodanig bedrijf of beroep werkzaam te zijn.

Artikel 9

- 1. Het is verboden, in een woning of op plaatsen, waar een geval van besmettelijke ziekten in den zin der wet voorkomt kaas te bereiden, te verkoopen of ten verkoop voorhanden te bewaren;
- 2. eveneens is het aan personen, in wier woning een geval van besmettelijke ziekte in den zin der wet voorkomt, verboden kaas te bereiden; of zelf of door een der huisgenooten kaas te leveren of te doen leveren, rond te brengen of te doen rondbrengen, te vervoeren of te doen vervoeren;
- 3. het bij lid 1 en 2 van dit artikel verbodene blijven van kracht totdat de lijder aan de besmettelijke ziekte vervoerd, overleden of genezen is en de lokalen, vaten en hulpmiddelen bij de kaasbereiding en kaashandel betrokken door de zorg van den Openbare Gezondheidsdienst zijn ontsmet.

Artikel 10

Het is verboden kaas af te leveren of te doen afleveren, uit te stallen, of te doen uitstallen, rond te brengen of doen rondbrengen, te vervoeren of te doen vervoeren, afkomstig uit een woning, waarin een geval van besmettelijke ziekte is geconstateerd.

Van dit verbod kan door den Gouverneur, gehoord den Directeur van den Openbaren Gezondheidsdienst, ontheffing worden verleend.

Artikel 11

Ieder kaashandelaar is verplicht zijn ten verkoop voorhanden kazen of gedeelten van kazen minstens een meter van den vloer en zindelijk te bewaren op plaatsen, die niet toegankelijk zijn voor ratten, vliegen of andere insecten, een en ander ter beoordeling van den Gouvernements-Veearts.

Artikel 12

Voor de beoordeling of kaas voldoet aan de in dit besluit gestelde eischen, moet gebruik worden gemaakt van de onderzoekingsmethoden – aangegeven in de bij dit besluit gevoegde bijlage – voorzoover deze daarvoor toereikend zijn.

Artikel 13

Dit besluit, dat kan worden aangehaald als „Kaasbesluit 1932”, treedt in werking op een nader door den Gouverneur te bepalen tijdstip.

BIJLAGE, behoorende bij het P.B. 1932 No. 71.

METHODEN VAN ONDERZOEK.

1. Vocht

3-5 gram van het gemiddelde monster worden snel afgewogen in een schaalte en daarin met behulp van een medegewogen glazen staafje met een bekende hoeveelheid (25-30 gram) grofkorrelig uitgedroogd kwartspoeder of met zand goed doorengemengd en fijngewreven.

Het schaalte met inhoud wordt in een droogstoof op ongeveer 105°C tot 110°C gedroogd gedurende anderhalf uur waarna men deze in een exsiccator gedurende ongeveer een half uur boven sterk zwavelzuur laat afkoelen.

Hierna wordt het schaalte direct uit den exsiccator gewogen.

Het drogen wordt dan telkens een half uur voortgezet, totdat constant gewicht verkregen is.

2. Vet

Drie tot vijf gram kaas worden in een Erlenmeyer kolfje van ongeveer 50 cm³ HCl (S.g.1,19), alsmede enkele korrels puimsteen voorzichtig verhit, totdat het eiwit is opgelost. Na bekoelen wordt het mengsel overgebracht in een buis volgens Röse-

Gottlieb. Het kolfje wordt eerst met 10 cm³sterke spiritus en daarna achtereenvolgens met 25 cm³ aether en 25 cm³ petroleumaether nagewasschen, Elk dezer vloeistoffen wordt bij de kaasoplossing gevoegd, terwijl na elke toevoeging wordt geschud. Na ten minste 1 uur staan wordt het aether-petroleumaethermengsel in een vooraf gewogen kolfje van plus minus 150 cm³ inhoud overgebracht. Vervolgens worden bij de vloeistof in de buis 10 cm³ aether en 10 cm³ petroleumaether gevoegd. Na elke toevoeging wordt geschud. Na ongeveer een half uur wordt het aether-petroleumaethermengsel wederom overgebracht in het kolfje van plus minus 150 cm³ inhoud. Deze bewerking wordt nog eenmaal herhaald, Na afdestilleeren van het oplosmiddel wordt het kolfje met inhoud bij 102-105°C. gedroogd tot constant gewicht en gewogen.

3. Conserveermiddelen.

a.Boorzuur en boraten.

Ongeveer 10 g. kaas worden met 75 cm³ water en 1 cm zoutzuur (S.g.1,19) gedurende een half uur onder herhaald omschudden op het waterbad verwarmd en het mengsel na afkoelen gefiltreerd. Het filtraat wordt met natronloog ten opzichte van phenolphthaleine zwak alcalisch gemaakt, zoo noodig gefiltreerd, tot 10cm³ uitgedampt en weer gefiltreerd.

5 cm³ dezer vloeistof worden met ½ cm³ zoutzuur (S.g.1,13) zuur gemaakt en met curcumapapier onderzocht. Een roodbruine kleur, vooral merkbaar bij drogen, welke bij bevochtiging met ammonia in een grijsblauw kleur overgaat, wijst boorzuur aan.

b.Salicylzuur.

Ongeveer 10 g. kaas worden als bij het onderzoek op boorzuur behandeld. Het eerst verkregen zoutzuurhoudende filtraat wordt met ongeveer 50 cm³ van een mengsel van gelijke deel aether en petroleumaether een minuut lang flink geschud. De aetherische oplossing wordt met natronloog alcalisch gemaakt water geschud, deze waterige oplossing met verdund zwavelzuur zuur gemaakt en deze zure vloeistof met 25 cm³ van een mengsel van gelijke deel aether en petroleumaether uitgeschud. De aetherische oplossing wordt tweemaal met 5cm³ water gewasschen en dan onder toevoeging van enkele cm³ water van aether-petroleumaether bevrijd. De helft van de waterige oplossing wordt met enkele druppels ferrichloride bedeed, de andere helft met broomwater. Bij aanwezigheid van salicylzuur ontstaat met ferrichloride een violette kleur, welke bij toevoeging van spiritus of een weinig azijnzuur niet verdwijnt en wordt met broomwater een wit neerslag verkregen.

c. Benzoëzuur.

Ongeveer 10 g. kaas worden als bij onderzoek op salicylzuur behandeld. het aether-petroleumaethermengsel wordt, nadat het tweemaal met 5 cm³ water is gewassechen, met 2 cm³ ½ normaal loog uitgeschud. De loog wordt in een reageerbuis bij 110°-115°C. tot droog uitgedampt. Het residu wordt gemengd met 10 druppels sterk zwavelzuur en een druppel rookend salpeterzuur of salpeter zuur van 65 procent daarna boven een kleine vlam onder voortdurend schudden verhit. Tijdens deze verwarming wordt de temperatuur gedurende 3-5 minuten op 180°C. gehouden. Na afkoelen wordt de vloeistof met water verdund met ammonia alcalisch gemaakt en gekookt. Aan de geheel afgekoelde vloeistof voegt men een weinig zwavelammonium toe. Een roodbruine kleur wijst op benzoëzuur, mits salicylzuur afwezig is.

d. Fluor.

6 gram kaas worden zooveel mogelijk opgelost in 24 gram water. Ongeveer 25 cm³ der oplossingen worden na aanzuren met verdund zwavelzuur (4 N.) tweemaal met ongeveer 10 cm³ aether uitgeschud. De met aether uitgeschudde vloeistof wordt met kalkmelk alcalisch gemaakt en verascht. De ascht wordt in een reageerbuis gemengd met zand en sterk zwavelzuur en de dampen opgevangen in een druppel water, die aan een glasstaf in de buis hangt. Wordt de druppel troebel dan wijst dit op een aanwezigheid van fluor. De druppel wordt daarna op een voorwerpglas samengebracht met natruimchloride. Bij aanwezigheid van fluorverbindingen zijn de kenmerkende kristallen van natriumfluorsilicaat bij microscopisch onderzoek waar te nemen.