

**DEPARTEMENT VAN LANDBOU****No. R. 153****24 Februarie 2006****WET OP DIE VEILIGHEID VAN VLEIS  
(WET No.40 VAN 2000)****PLUIMVEE REGULASIES**

Die Minister van Landbou het kragtens artikel 22 van die Wet op die Veiligheid van Vleis, 2000 (Wet No. 40 van 2000), die regulasies in die Skedule uitgevaardig:

**SKEDULE****INDELING VAN DIE INHOUD VAN PLUIMVEE REGULASIES**

<b>DEEL</b>	<b>Onderwerp</b>	<b>Artikel</b>	<b>Regulasie</b>	<b>Bladsy</b>
<b>I</b>	<b>Algemeen:</b> Definisies Aansoeke vir registrasie Diening van lasgewing	[8(1)(a)] [10(2)(b)]	1 2 3	2. 3. 3.
<b>II</b>	<b>Vereistes vir registrasie van pluimvee-abattoirs</b> A. Deurset en ander vereistes vir gradering B. Struktuurvereistes C. Higiëne bestuurspraktyke en verwante aangeleenthede: (1) Hantering van afval (2) Opsny en prosessering (3) Verkoeling en bevroesing (4) Laai van karkasse en vleis vir vervoer (5) Sanitasie	[11(1)(a)]	4 – 7 8 – 28  29 – 30 31 – 36 37 – 42 43 44 – 46	3. 7.  11. 12. 13. 14. 14.
<b>III</b>	<b>Higiëne bestuur en evalueringstelsels</b>	[11(1)(e)]	47 – 53	15.
<b>IV</b>	<b>Higiëne vereistes vir persone wat abattoirs betree</b>	[11(1)(f)]	54 – 61	19.
<b>V</b>	<b>Humane behandeling van pluimvee en slagproses</b>	[11(1)(h)]	62 – 71	20.
<b>VI</b>	<b>Vleisinspeksies</b>	[11(1)]	72 – 84	22.
<b>VII</b>	<b>Merke en die aanbring van merke</b>	[11(1)(m)]	85 – 88	26.
<b>VIII</b>	<b>Hantering van afgekeurde materiaal, ens.</b>	[11(1)(r)]	89 – 95	27.
<b>IX</b>	<b>Uitvoerregulasies</b>	[22(1)(h)]	96	29.
<b>X</b>	<b>Invoerregulasies</b>	[22(1)(h)]	97	29.
<b>XI</b>	<b>Vrystellings:</b> Eie gebruik Godsdienstige gebruik Rituele slag in abattoirs	[22(1)(c)]	98 99 – 100 101	30. 30. 31.
<b>XII</b>	<b>Finale voorsiening:</b> Appèlle Boetes Korttitel	[18(2)]	102 103 104	31. 31. 31.

## DEEL I

## ALGEMEEN

**Woordomskrywings**

1. In hierdie regulasies het enige woord of uitdrukking die betekenis soos daaraan toegeskryf deur die Wet en –

- (a) **“afkeuringsarea of kamer”** beteken ‘n area of kamer bedoel vir die berging van afgekeurde materiaal;
- (b) **“afgekeurde materiaal”** beteken ‘n voël of dele van ‘n voël wat geïnspekteer en beoordeel of andersins bepaal is dat dit nie geskik vir menslike en dierlike gebruik is nie en wat gesteriliseer of vernietig moet word;
- (c) **“dressering”** beteken die progressiewe skeiding van ‘n voël tot ‘n karkas, ander eetbare dele en oneetbare materiaal;
- (d) **“eenheid”** ooreenkomstig ‘n kwantiteitstandaard vir die bepaling vir die deurset van pluimveevleis, beteken een hoender, eend, fisant of tarentaal met dien verstande dat –
  - (i) een gans gelykstaande is aan twee eenhede;
  - (ii) een kalkoen gelykstaande is aan vier eenhede;
  - (iii) vier duiwe of twee patryse of twaalf kwartels of drie hoenderkuikens gelykstaande is aan een eenheid;
- (e) **“geregistreeerde inspekteur”** beteken ‘n persoon bedoel in artikel 11(1)(c) van die Wet wie geregistreer is deur die provinsiale uitvoerende beampte onder regulasie 84 om vleis-inspeksiediens te lewer by ‘n bepaalde abattoir;
- (f) **“goedgekeur”** beteken wanneer dit gebruik word met die inspeksie van pluimveevleis, dat sodanige vleis goedgekeur is vir menslike en dierlike gebruik en op die verpakkingsmateriaal, omhulsel of etiket gestempel is met ‘n stempel met die woord “PASSED” daarop en die abattoir identifikasienommer toon;
- (g) **“goedgekeurde vleis”** beteken vleis goedgekeur deur ‘n geregistreeerde inspekteur;
- (h) **“inkontak materiaal”** beteken enige omhullende materiaal wat direk met vleis kontak maak;
- (i) **“karkas”** beteken die gedresseerde karkas afkomstig van ‘n voël nadat die vere, ingewande, kop en pote verwyder is;
- (j) **“oneetbare materiaal”** beteken dele van ‘n voël wat nie geskik vir menslike gebruik is nie maar nie vernietiging vereis nie;
- (k) **“ontweiding”** beteken die verwydering van die inhoud van die bors- en buikholtes;
- (l) **“opsny”** beteken die ontbening van karkasse;
- (m) **“prosessering”** beteken die verandering van die vleis, anders as om dit op te sny, in porsies te verdeel, in blokkies te sny of te maal, om waarde toe te voeg;
- (n) **“protokol”** beteken ‘n bepaalde prosedure of spesifieke maatreëls wat bedoel is om risiko in ‘n bepaalde situasie te verminder, waarop ooreengekom is deur die betrokke partye en deur die provinsiale uitvoerende beampte goedgekeur is onder hierdie regulasies;
- (o) **“rooiafval”** beteken die spiermagies, harte, lewers, milte en die nekke;
- (p) **“ru-afval,”** beteken die derms, koppe en pote;
- (q) **“skoonareas”** sluit in die dresseerkamer, tweede inspeksiepunt, herwinningsarea, areas waar dresseerde karkasse en rooiafval hanteer, gewas, verkoel, gevries, karkasse geporsioneer, verpak en versend word, areas waar gereedskap gesteriliseer word en ook die abluisie- en eefasiliteite van personeel wat in hierdie areas werk en waar voorsien, wasplekke vir vleistransport-voertuie, wassery, kantoor en laboratorium;
- (r) **“verbode stof”** beteken ‘n skadelike stof soos vervat in die regulasies tot die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No.54 van 1972).
- (s) **“Vereistes vir Voedselpersele onder die Wet op Gesondheid”** beteken algemene higiëne vereistes vir voedselpersele en die vervoer van voedsel, gepubliseer in Goewermentskennisgewing No. 918 van 30 Julie 1999 onder die Wet op gesondheid, 1977 (Wet No. 63 van 1977);
- (t) **“vleisinspeksiediens”** beteken die uitvoer van ante-mortem, primêre en sekondêre vleisinspeksies deur ‘n geregistreeerde inspekteur wat in die diens van ‘n gevolmagtigde mag wees en mag higiëne bestuur en regulatoriese kontrole insluit, soos ooreengekom met die provinsiale uitvoerende beampte vir elke abattoir, en behels die rapportering van afwykings aan die provinsiale uitvoerende beampte.

- (u) “voël” beteken in hierdie regulasies ‘n hoender; eend; fisant; tarentaal; gans; kalkoen; duif; patrys; kwartel; of hoenderkuiken;
- (v) “vuilareas” sluit in ontvangs en aflaai-areas vir voëls, ante-mortem inspeksiearea, nadoodse inspeksiearea, doof-area, uitbloei-area, week en ontveer-area, eerste inspeksiepunt, koppe en pote verwyder-area, voor ontwydingswas, areas waar oneetbare materiaal, afgekeurde materiaal en ru-afval hanteer word, was geriewe vir voertuie wat lewende voëls vervoer, en ook die ablusie- en eetfasiliteite vir personeel wat in hierdie areas werk;
- (w) “Wet” beteken die Wet op die Veiligheid van Vleis, 2000 (Wet No. 40 van 2000).

**Aansoek om ‘n registrasiesertifikaat** [Artikel 8(1)(a)]

2. (1) Voordat ‘n abattoir gebou word, moet die ontwerpstekeninge van so ‘n voorgestelde konstruksie voorgelê word aan die provinsiale uitvoerende beamppte vir beoordeling en goedkeuring.
- (2) Die wyse waarop ‘n aansoek om registrasie van ‘n slag-fasiliteit voorgelê kan word, soos vervat in artikel 8(1)(a) van die Wet, is dat die eienaar van die aanleg aan die provinsiale uitvoerende beamppte in wie se area die aanleg geleë is, –
  - (a) ‘n behoorlik voltooide aansoekvorm beskikbaar by die provinsiale uitvoerende beamppte;
  - (b) ‘n volledige stel ontwerpstekeninge van die aanleg, indien dit nie ‘n nuwe struktuur is soos in regulasie 2(1) beoog word nie, voorlê.

**Die wyse waarop ‘n lasgewing gedien moet word** [Artikel 10(2)(b)]

3. Die wyse waarop ‘n lasgewing op die eienaar van ‘n abattoir gedien moet word soos beoog in artikel 10(2)(b) van die Wet is –
  - (a) om dit persoonlik aan die eienaar te oorhandig;
  - (b) om dit per geregistreerde pos na die posadres van die eienaar te stuur; of
  - (c) om dit met ‘n faks, e-pos of op ‘n ander elektroniese wyse aan die eienaar te stuur met dien verstande dat die oorspronklike dokument binne 7 dae van die versending van die kennisgewing aan die eienaar afgelewer moet word.

**DEEL II**

**VEREISTES VIR DIE REGISTRASIE VAN  
PLUIMVEE-ABATTOIRS**

[Artikel 11(1)(a)]

**A. Deurset en ander vereistes vir gradering**

**Vereistes vir landelike pluimvee-abattoirs**

4. Behoudens die vereistes in Deel II B (1), vir ‘n abattoir om gegradeer te word as ‘n landelike pluimvee-abattoir –
  - (a) mag die deurset nie vyftig eenhede per dag oorskry nie;
  - (b) moet die perseel omhein en voorsien wees met ‘n hek om die toegang van mense en diere te beheer;
  - (c) moet ‘n onderdak aflaai en hou area vir lewende voëls voorsien word;
  - (d) moet dt bestaan uit ten minste een kamer toegerus met ‘n dresseerspoor waarin al die funksies verbonde aan die slag en dresseer van pluimvee higiënies verrig kan word;
  - (e) moet vlieëskerms voorsien word indien die vensters nie geglasuur is nie;
  - (f) moet deure voorsien word –
    - (i) waar voëls die abattoir binnekom;
    - (ii) waar karkasse en rooiafval versend word; en
    - (iii) bogenoemde mag dieselfde deur wees indien die prosesse deur tyd geskei is
  - (g) moet gerieflik geplaasde stewel- en handewasfasiliteite voorsien word in die abattoir;
  - (h) moet ‘n steriliseerder by ‘n handewasbak voorsien word;
  - (i) moet toilet- en handewasfasiliteite voorsien word;
  - (j) moet houfasiliteite voorsien word vir items benodig tydens die daaglikse slagproses;
  - (k) moet die ontwerp van die abattoir toekomstige opgradering van die aanleg toelaat; en
  - (l) moet verkoelingsfasiliteite voorsien word om minstens die daaglikse deurset te akkommodeer en so geleë wees dat dit nie higiëne standarde kompromitteer nie en deur die provinsiale uitvoerende beamppte aanvaar word;

**Vereistes vir lae-deurset pluimvee-abattoirs**

5. Behoudens die vereistes in Deel II B (1) en (2), vir 'n abattoir om gegradeer te word as 'n lae-deurset pluimvee-abattoir –

- (a) mag 'n maksimum deurset van twee duisend eenhede per dag nie oorskry word nie, met dien verstande dat die provinsiale uitvoerende beampte 'n laer maksimum deurset vir 'n abattoir mag bepaal op sterkte van die uurlikse deurset potensiaal relatief tot die beskikbare toerusting en fasiliteite, insluitend verkoelingskapasiteit;
- (b) moet die perseel omhein en voorsien wees van 'n hek om die toegang van mense en diere te beheer;
- (c) moet onderdak fasiliteite voorsien wees waar voëls afgelaai en gehou mag word;
- (d) moet 'n fasiliteit voorsien word vir sanitering van transportvoertuie na aflaai van pluimvee;
- (e) moet 'n toegeruste kamer beskikbaar wees, maar as die deurset 100 eenhede per dag oorskry moet afsonderlike kamers, verbind deur luike aleenlik, voorsien word, waar –
  - (i) pluimvee verdoof, gebloei, gewEEK, ontveer, koppe en pote verwyder word, ru-afval uitgelaai word en vleisinspeksie gedoen word;
  - (ii) karkasse ontwei, gewas en geïnspekteer word en waar aparte geriewe beskikbaar moet wees vir verdere inspeksie en herwinning;
  - (iii) karkasse geporsioneer, verpak en verkoel word en waarvandaan vleis en rooi afval versend kan word met dien verstande dat waar die deurset nie meer as 300 eenhede per dag is nie, hierdie funksie in die kamer in (ii) gemeld, mag plaasvind en waar die deurset 500 eenhede per dag oorskry, die lug temperatuur in hierdie vertrek nie 12°C mag oorskry nie; en
  - (iv) ru-afval hanteer word, maar dit mag ook in 'n aparte area in die kamer in (ii) genoem verrig word;
- (f) moet fasiliteite voorsien word om vere en oneetbare materiaal onder higiëniese toestande te hou voor verwydering behalwe as sulke materiaal op 'n deurlopende basis verwyder word.
- (g) moet afsonderlike koelgeriewe voorsien word vir die daaglikse deurset vir –
  - (i) karkasse, rooiafval; en
  - (ii) gewaste ru-afval;
- (h) moet 'n ingang vir personeel voorsien word tot die skoon areas van die abattoir, ontwerp as 'n voorkamer vir reinigingsdoeleindes en moet voorsien wees van handewasbakke, seepverskaffer, fasiliteite vir hande droog maak, vullisdrom, wasgeriewe vir stowels en voorskote, en ook hake vir voorskote en na die diskressie van die provinsiale uitvoerende beampte, hoef 'n voorkamer nie voorsien te word by personeel ingange na die ander areas van die abattoir nie maar gerieflik geplaasde stowelwas- en handewasgeriewe moet voorsien word by die ingang van sulke areas.
  - (i) moet 'n kleedkamer, stort, toilet en ook handewasfasiliteite op die perseel voorsien word vir persone werksaam by die abattoir;
  - (j) moet eetfasiliteite voorsien word met tafels en stoele of banke en moet so geleë wees dat die personeel nie op die grond sit of lê of hul beskermende klere besoedel tydens ruspouses nie;
  - (k) 'n houfasiliteit of kamer vir items benodig in die daaglikse slagproses moet voorsien word;
  - (l) moet 'n afsonderlike kamer voorsien word indien die eienaar 'n kantoor benodig;
  - (m) moet kamers of fasiliteite voorsien word vir –
    - (i) die opberging van skoon toerusting, materiale; en
    - (ii) die reiniging en sterilisering van beweegbare toerusting;

**Vereistes vir hoë deurset pluimvee-abattoirs**

6. Behoudens die vereistes in Deel II B (1) en (2) vir 'n abattoir om gegradeer te word as 'n hoë deurset pluimvee-abattoir –

- (a) moet die abattoir 'n maksimum deurset hê wat die provinsiale uitvoerende beampte mag vasstel op sterkte van die uurlikse deursetpotensiaal relatief tot die beskikbare toerusting en fasiliteite insluitend verkoelingskapasiteit;
- (b) moet die perseel omhein wees om toegang van mense en diere te beheer en voorsien wees met afsonderlike hekke vir skoon- en vuilfunksies;
- (c) moet die abattoir en perseel ontwerp wees om vuil- en skoonareas en funksies te skei;
- (d) moet onderdak fasiliteite voorsien wees waar voëls afgelaai en gehou mag word;
- (e) moet 'n fasiliteit voorsien word vir sanitering van transportvoertuie na aflaai van pluimvee;

- (f) mag kamers waarin skoon funksies verrig word slegs met 'n luik verbind wees aan kamers met vuil funksies;
- (g) moet die verdoof en bloei area fisies geskei wees van enige ander werksareas;
- (h) moet aparte kamers waar van toepassing, wat slegs met luike verbind is, voorsien word waar –
  - (i) pluimvee geweek, ontveer, koppe en pote verwyder word en vleisinspeksie gedoen word;
  - (ii) vere versamel, in houers geplaas en geberg word totdat dit verwyder word;
  - (iii) droë verepluk en dons versameling gedoen word indien benodig;
  - (iv) donsplukwas herwin en geberg word indien benodig;
  - (v) karkasse ontwei, rooi afval gewas en vleisinspeksie gedoen word;
  - (vi) ru afval hanteer, gewas, verpak, verkoel en uitgelaai word;
  - (vii) karkasse teruggehou word vir verdere inspeksie en herwinning, indien geen aparte en goedgekeurde areas vir hierdie doel in (v) bestaan nie.
  - (viii) afgekeurde karkasse en materiaal gehou word voor verwydering uit die abattoir, maar indien die afgekeurde materiaal op 'n deurlopende basis verwyder word tydens slagting of 'n toegewysde verkoelingsfasiliteit is vir die afgekeurde materiaal beskikbaar, is so 'n kamer nie nodig nie;
  - (ix) aparte wasgeriewe vir hande, stewels en voorskote direk by die kamer, vermeld in subparagraaf (vii), aan persone te verskaf word wat afgekeurde materiaal hanteer;
  - (x) karkasse geporsioneer, gesny en vleis insluitend rooi afval, toegedraai of omhul word;
  - (xi) in-kontak verpakkingsmateriaal vir daaglikse gebruik geberg word;
  - (xii) toegedraai of omhulde vleis verpak word;
  - (xiii) verpakkingsmateriaal (kartonne) vir daaglikse gebruik geberg word;
  - (xiv) reinigingstoerusting vir daaglikse reiniging van die abattoir geberg word; en
  - (xv) vleis en rooi afval gesorteer en uitgelaai kan word en die lug temperatuur in hierdie area moet nie meer as 12 °C wees wanneer vleis hanteer word nie en 'n deur vir versending wat so ingerig is dat die deure van die voertuie eers oopgemaak word wanneer die voertuie in posisie is moet voorsien wees;
- (i) moet afsonderlike koelkamers voorsien word vir die daaglikse deurset –
  - (i) van verkoelde of gevriesde karkasse en rooiafval; en
  - (ii) van verkoelde of gevriesde gewaste ru-afval indien benodig;
- (j) moet 'n ingang vir personeel voorsien word tot die skoon areas van die abattoir, ontwerp as 'n voorkamer vir reinigingsdoeleindes en moet voorsien wees van handewasbakke, seepverskaffer, fasiliteite vir hande droog maak, vullisdrom, wasgeriewe vir stewels en voorskote, en ook hake vir voorskote en na die diskressie van die provinsiale uitvoerende beampte, hoef 'n voorkamer nie voorsien te word by personeel ingange na die ander areas van die abattoir nie maar gerieflik geplaasde stowelwas- en handewasgeriewe moet voorsien word by die ingang van sulke areas;
- (k) moet kleedkamer-, stort-, toilet-, en handewasfasiliteite op die perseel voorsien word vir persone wat by die abattoir werk en afsonderlike fasiliteite moet voorsien word vir skoon- en vuilareas;
- (l) moet eetfasiliteite afsonderlik voorsien word, vir skoon -en vuilareas, met tafels en stoele of banke en moet so geleë wees dat die personeel nie op die grond sit of lê of hul beskermende klere besoedel tydens ruspouses nie;
- (m) moet kantoor-akkommodasie en ablusiegeriewe beskikbaar hê vir die personeel wat vleisinspeksie doen;
- (n) moet 'n houfasiliteit of kamer vir items benodig in die daaglikse slagproses voorsien word;
- (o) moet die kantoorfasiliteite geskei wees van uitbloei- en dresseerareas;
- (p) moet toepaslik toegeruste kamers en fasiliteite voorsien word vir sterilisasie van beweegbare toerusting;
- (q) moet 'n kamer of kamers voorsien word vir die massa-berging van reinigings-apparaat en chemikalieë;
- (r) moet afsonderlike massa-bergingsfasiliteite voorsien word vir toedraai- en verpakkingsmateriaal, indien beide materiale aangehou word;
- (s) moet 'n bergfasiliteit voorsien word vir gereinigde kratte langs 'n krat ontvangsarea en reinigingsgeriewe en direk verbind met die areas waar sodanige kratte benodig word;

- (t) moet 'n fasiliteit voorsien waar vleitransportvoertuie gesaniteer moet word; en
- (u) moet toegang tot 'n laboratorium hê.

**Vereistes vir hoë deurset opсны-aanlegte wat vir die uitvoermark produseer**

[Sien ook regulasies 31 – 36]

7. Behoudens die vereistes vermeld in Deel II B (1), om as 'n opсны-aanleg, vir uitvoer, gegradeer te word, –
- (a) moet dit 'n maksimum deurset hê wat die provinsiale uitvoerende beampte mag bepaal op sterkte van die vermoë van die hou-koelkamers, die uurlikse deurset potensiaal in verhouding tot die beskikbare toerusting en fasiliteite en ook verkoelings- of bevroings kapasiteit;
  - (b) moet die perseel omhein en voorsien met 'n hek wees wat toegang van mense en diere beheer;
  - (c) moet, indien vleis bestem is om aan die publiek verkoop te word, afsonderlike fasiliteite voorsien word soos voorgeskryf deur die provinsiale uitvoerende beampte;
  - (d) moet afsonderlike, toegeruste kamers voorsien word vir –
    - (i) ontvangs van nie-toegedraaide karkasse en vleis bestem om opgesny te word;
    - (ii) ontvangs van vleis in kartonhouers wat bestem is om opgesny te word;
    - (iii) uithaal van vleis uit kartonhouers en omhulsels en ontvriessing waar van toepassing;
    - (iv) opсны en toedraai teen 'n lugtemperatuur benede 12 °C;
    - (v) verpakking, merk en etikettering teen 'n lugtemperatuur benede 12 °C;
    - (vi) opmaak van nuwe kartonhouers om vleis in te verpak;
    - (vii) versending van toegedraaide en verpakte vleis teen 'n temperatuur onder 12 °C;
    - (viii) versending van nie-toegedraaide karkasse en vleis teen 'n lugtemperatuur onder 12 °C; en
    - (ix) was en sterilisering van toerusting;
  - (e) moet afsonderlike fasiliteite of kamers vir massa-opberging voorsien word vir –
    - (i) omhulselmateriaal; en
    - (ii) verpakkingsmateriaal;
  - (f) moet afsonderlike bergingsfasiliteite of kamers voorsien vir items in daaglikse gebruik soos –
    - (i) handtoerusting;
    - (ii) omhulselmateriaal;
    - (iii) skoon, beskermende kleding; en
    - (iv) reinigingsmateriale en chemikalieë;
  - (g) moet afsonderlike verkoel -of vriesgeriewe beskikbaar wees vir –
    - (i) nie-toegedraaide karkasse en vleis;
    - (ii) verpakte vleis;
    - (iii) berging van bevrore vleis indien benodig; en
    - (iv) blaasbevroings van vleis indien nodig;
  - (h) moet ablusiegeriewe en toilette voorsien word en toegangsroetes na die opсны-kamer moet onderdak wees;
  - (i) moet 'n ingang vir personeel voorsien word tot die skoon areas van die aanleg, ontwerp as 'n voorkamer vir reinigingsdoeleindes en moet voorsien wees van handwasbakke, seepverskaffer, fasiliteite vir hande droog maak, vullisdrom, wasgeriewe vir stewels en voorskote, en hake vir voorskote en na die diskressie van die provinsiale uitvoerende beampte, hoof 'n voorkamer nie voorsien te word by personeel ingange na die ander areas van die aanleg nie maar gerieflik geplaaste stowelwas - en handwasgeriewe moet voorsien word by die ingange van sulke areas.
  - (j) moet steriliseerders teen 82 °C voorsien word of as 'n alternatief kan gebruik gemaak word van 'n ruilstelsel waar handtoerusting gereeld versamel en gesteriliseer word in 'n sentrale steriliseringsaanleg, met die verstandhouding dat strategies geplaaste noodsteriliseerders steeds benodig word; en
  - (k) moet uitsuigfasiliteite vir dampbeheer voorsien word.
  - (l) moet verdere prosessering voldoen aan die vereistes soos bepaal in die Vereistes vir Voedselpersele onder die Wet op Gesondheid.

**B. Struktuurvereistes vir abattoirs, koelopbergfasiliteite en uitvoer goedgekeurde opsnypleske****Algemeen**

8. Persele moet van sodanige ontwerp, konstruksie en afwerking wees en moet so toegerus, in so 'n toestand en so geplaas wees dat hulle ten alle tye aangewend kan word vir die doel waarvoor dit ontwerp, toegerus en bedoel is –

- (a) sonder om 'n gesondheidsgevaar daar te stel; en
- (b) op so 'n wyse dat vleis –
  - (i) higiënies op die perseel of met die toerusting op die perseel hanteer kan word; en
  - (ii) beskerm kan word deur die beste beskikbare metode teen besmetting of bederf deur gifstowwe, onaangename gasse, dampe, reuke, rook, roetneerslag, stof, vogtigheid, insekte of ander draers of deur ander fisiese, chemiese of biologiese besmetting of besoedeling.

**Persele**

9. (1) Alle areas op die perseel moet stofvry en moddervry wees.
- (2) Voorsiening moet gemaak word vir die dreinerings van stormwater.
- (3) Die abattoir moet voorsien wees van 'n ingeslotedreineringsstelsel vir die verwydering van afvalwater en riolering.
- (4) Areas waar voertuie op- en afgelaai word vir die versending en ontvangs van vleis moet van randstene voorsien wees en moet geplavei, gedreineer en onder dak wees.

**Kruisvloei**

10. Die perseel en geboue moet ontwerp wees om te verseker dat –
- (a) skoon- en vuilareas en skoon- en vuilfunksies geskei is;
  - (b) geen kruisvloei tussen skoon- en vuilareas en sulke funksies plaasvind nie;
  - (c) oneetbare of afgekeurde materiaal op 'n maklike en deurlopende wyse verwyder kan word van daardie areas waar eetbare materiaal hanteer word; en
  - (d) vleis wat teruggehou en ondersoek word, nie goedgekeurde vleis besmet nie.

**Vereistes vir die binnekant van geboue en kamers**

11. In die abattoir waar vleis en diere-produkte hanteer word en in toilette, kleedkamers en eetplekke –
- (a) moet alle kamers van so 'n grootte wees dat higiëne nie gekompromitteer word nie;
  - (b) moet vloere en trappe –
    - (i) egalig, dig, bestand teen slytasie en korrosie en nie glyerig wees nie, en
    - (ii) sonder krake of oop voeë wees;
  - (c) moet die ontwerp en konstruksie van vloerdreinerings –
    - (i) so wees dat vloere 'n helling het met 'n val van nie minder nie as 1:60 na die dreineringspunte of dreineringskanale;
    - (ii) so wees dat die kanale vanaf die skoon- na die vuil-areas dreineer;
    - (iii) sodanig wees dat die dreineringskanale egalig, dig, wasbaar en van roosters of deksels voorsien is; en
    - (iv) so wees dat alle dreintoevoere voorsien is van vastestofspeders en ook meganismes wat sal verhoed dat ongediertes en onaangename reuke by die abattoir binnedring;
  - (d) moet interne muuroppevlaktes, afskortings en pilare –
    - (i) egalig, dig, wasbaar en ligkleurig wees;
    - (ii) gerond wees tussen vloer en muur, en ook tussen muur en muur -aansluitings met 'n minimum straal van 50 mm; en
    - (iii) in die geval van mure en afskortings wat nie plafonhoogte is nie, gerond wees bo;
  - (e) moet interne dakstrukture of plafonne egalig, dig, ligkleurig en wasbaar wees;
  - (f) moet deure en deurrame egalig, dig, bestand teen ongediertes, lig van kleur en korrosiebestand wees;
  - (g) moet personeel ingange selfsluitende deure hê en voorsien wees van handewasbakke, wasgeriewe vir stewels en voorskote en ook voorskoothake;
  - (h) moet luike, waar voorsien, 'n skuins onderrand hê wat na die vuiler kant oorhel, en selfsluitende klappe moet voorsien word wanneer toepaslik;

- (i) moet glygeute –
  - (i) glad, ligkleurig en korrosiebestand wees;
  - (ii) ten minste 300 mm bo die vloer oopmaak;
  - (iii) skoongemaak kan word oor die hele lengte daarvan; en
  - (iv) apart wees vir vleis, oneetbare materiaal en afgekeurde materiaal onderskeidelik;
- (j) moet vensters –
  - (i) ligkleurige, korrosiebestande rame met glas in hê;
  - (ii) voorsien wees van skerms teen vlieë wanneer dit vir ventilasie gebruik word;
  - (iii) vensterbanke hê met 'n helling van 45°; en
  - (iv) nie oopgemaak kan word indien dit skoon- en vuil-areas onderling verbind nie;
- (k) moet alle werksplekke –
  - (i) goed geventileer wees; en
  - (ii) kunsmatige of natuurlike beligting hê met 'n intensiteit van ten minste –
    - (aa) 540 lux waar vleis inspekteer word; en
    - (bb) 220 lux in werksplekke;
- (l) moet alle ligmonterings voorsien wees van bedekkings of splinterbeskerming;
- (m) moet alle elektriese monterings waterdig wees; en
- (n) moet alle muurgemonteerde toerusting, strukture en monterings 'n speling van ten minste 50 mm vanaf mure hê.

### **Vereistes vir toerusting**

- 12. (1) Toerusting -
  - (a) moet korrosiebestand, nie-toksies wees en nie die vleis besmet of vlek nie;
  - (b) se oppervlakte moet egalig, dig, sonder gate of krake en skerp hoeke wees en moet steriliseerbaar wees; en
  - (c) mag nie vleis besoedel met smeermiddels nie.
- (2) Houers vir vleis moet voldoen aan subregulasie (1) en indien kante en bodems vervaardig is met openinge, moet dit so ontwerp wees dat die vleis nie by die openinge uitsteek of met die vloer in aanraking kom nie.

### **Vereistes vir toilette en kleedkamers**

- 13. (1) Toilette en urinale moet in 'n afsonderlike kamer wees en mag nie 'n integrale deel van 'n kleedkamer wees nie.
- (2) Alle toilette moet voorsien wees van toiletpapierhouers en toiletpapier, handewasbakke, seepverskaffers met kiemwerende vloeibare seep en hand-droogfasiliteite.
- (3) Kleedkamers en toilette mag nie direkte toegang hê tot 'n area of kamer waar vleis hanteer word nie.
- (4) Werkers moet voorsien word van sluitkaste vir klere waarin privaatklere apart van beskermende klerasie gebêre kan word, om te verseker dat privaatklere en skoon beskermende werksklerasie nie kontak maak nie.
- (5) Werkers moet voorsien word van afsonderlike vliegdigte fasiliteite waarin voedsel gehou kan word.

### **Steriliseerders**

- 14. (1) Steriliseerders moet geredelik bereikbaar wees en moet –
  - (a) beskikbaar wees op dresseerplatforms en binne drie meter vanaf werkstasies, aangrensend aan handewasbakke in kamers en areas waar –
    - (i) voëls gebloei, ontveer en gedresseer word;
    - (ii) karkasse, vleis en afval teruggehou word;
    - (iii) afgekeurde materiaal hanteer word; of
    - (iv) vleis andersins hanteer word;
  - (b) korrosiebestand wees en geskik om handgereedskap en toerusting soos knippers en sae te steriliseer teen 'n minimum watertemperatuur van 82 °C tydens slagting; en
  - (c) 'n inlaat, oorloop en uitlaat hê wat dreineer deur 'n afvoerpyp direk in 'n ingeslote dreineringsstelsel of in 'n oop kanaal, maar sodanige dreineringswater mag nie oor 'n vloer vloei in 'n area waar daar personeelverkeer plaasvind nie.
- (2) Enige ander metode van sterilisering moet goedgekeur wees deur die provinsiale uitvoerende beampte.



**Handewasbakke**

15. Handewasbakke moet gereedelik toeganklik wees en moet –
- (a) beskikbaar wees op dresseerplatforms en binne drie meter vanaf werkstasies in kamers en areas waar –
    - (i) voëls gebloei, ontveer en gedresseer word;
    - (ii) karkasse, vleis en afval teruggehou word;
    - (iii) afgekeurde materiaal hanteer word;
    - (iv) vleis andersins hanteer word;
  - (b) korrosiebestand wees;
  - (c) voorsien wees van krane wat nie deur hand of elmboog beheer word nie;
  - (d) voorsien wees van warm, lopende water van nie minder as 40 °C nie;
  - (e) 'n inlaat, oorloop en uitlaat hê wat dreineer deur 'n afvoerpylp direk in 'n ingeslote dreineringsstelsel of in 'n oop kanaal, maar sodanige dreineringswater mag nie oor 'n vloer vloei in 'n area waar daar personeelverkeer is nie.
  - (f) toegerus wees met 'n houer vir vloeibare, kiemwerende seep, en ook hand-droogfasiliteite, behalwe as die afdroog van hande nie nodig is in die area waar die wasbak is nie.

**Wasgeriewe vir werkers met voorskote aan**

16. Voorskoot-aan waskabinette, vereis in lae -en hoëdeurset abattoirs, moet naby werkpunte voorsien wees en moet so gebou wees dat spattery, weens personeel wat hulle voorskote daarin was terwyl hulle dit aan het, binne die kabinet gehou word en moet direk dreineer in 'n dreineringsstelsel.

**Watervoorsiening**

17. (1) Water moet onder druk wees, en moet voldoen aan ten minste Klas II volgens die SANS 241 standaard vir drinkwater.
- (2) Waterpunte moet voorsien word met –
- (a) koue water;
  - (b) water van nie minder as 40 °C en voorsien van tuinslange om alle areas van die abattoir mee te sanitiseer; en
  - (c) tolle om die tuinslange weg van die vloer te berg, behalwe as vertikale tuinslange voorsien is.

**Houers vir oneetbare-, afgekeurde- en afvalmateriaal**

18. (1) Voldoende diefstalbestande en lekdigte houers met digpassende deksels wat voldoen aan regulasie 12, moet verskaf word waarin afgekeurde materiaal gehou en vervoer kan word en die houers moet duidelik gemerk wees – “AFGEKEUR”.
- (2) Houers moet voorsien word waarin oneetbare materiaal versamel en geberg kan word totdat dit verwyder kan word.
- (3) Fasiliteite moet verskaf word vir die versameling en berging van bloed totdat dit verwyder kan word.
- (4) Vullishouers vir gewone vullis moet op verskeie punte op die perseel beskikbaar wees.
- (5) Areas waar afval- of vullishouers gehou word voordat dit verwyder word, moet 'n waterdigte oppervlak hê, van randstene voorsien wees en gedreineer wees en die houers moet ingeperk wees of voorsien wees van digpassende deksels.

**Hou en aflaai van lewende pluimvee**

- 19 Aflaageriewe vir pluimvee moet 'n onderdak en goed geventileerde area insluit waar –
- (a) transportvoertuie wag om af te laai; en
  - (b) kratte met voëls wat afgelaai is en op slagting wag, gehou kan word.

**Verdowing en bloei**

- 20 (1) Fasiliteite vir verdowing van voëls moet voorsien word –
- (a) in die geval van handlyne, 'n handbeheerde elektriese skok-apparaat; en
  - (b) in geval van 'n meganiese lyn, 'n aparte verdowingslyn wat die voëls deur 'n elektriese verdowingsbad lei.
- (2) 'n Bloeitunnel in die geval van meganiese lyne en bloei kegels in die geval van handlyne, ook houers en tenks vir hou van bloed voordat dit verwyder en oor beskik word, moet voorsien word.

**Week en ontvering**

21. (1) Fasiliteite moet voorsien word vir die week van voëls deur algehele indompeling van voëls onder warm water voor ontvering –
- (a) in die geval van handlyne, weekfasiliteite met 20 liter warm water kapasiteit; en
  - (b) in die geval van meganiese lyne, 'n sisteem waar die karkasse deur 'n bad met warm water gevoer word en so ontwerp moet wees dat warm water bygevoeg word teen 'n vloei van 1 liter per voël.
- (2) Meganiese ontveermasjiene moet voorsien word vir verwydering van vere.
- (3) Indien vere droog verwyder word sonder vooraf weking, moet 'n aparte kamer voorsien word wat –
- (a) voldoende geventileer en geisoleer is om te verhoed dat vere-stof die ontwei-area binnedring; en
  - (b) toegerus is om vere te ontvang en te hanteer.
- (4) 'n Karkaswatter wat water gebruik waarin 'n kiemdodende middel, wat voldoen aan die vereistes van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No.54 van 1972) en deur die provinsiale uitvoerende beampte per protokol goedgekeur is, teen vlakke wat nie gevaar vir die gesondheid inhou nie, teenwoordig mag wees, moet beskikbaar wees om karkasse voor ontweiding te was.

**Vleisinspeksie**

22. (1) Toerusting benodig vir die eerste vleisinspeksiepunt moet in 'n abattoir voorsien word.
- (2) By die tweede inspeksiepunt, na ontweiding, moet houers vir die vervoer van gedeeltelike afgekeurde karkasse na die herwinnings area voorsien word.
- (3) Gemerkte, lekdigte en diefstalbestande houers of ander middele waarmee afgekeurde en oneetbare materiaal gehanteer en gehou kan word voor verwydering, moet voorsien word.

**Ontweiding**

23. (1) 'n Ontweilyn toegerus met hangrame moet voorsien word om onweiding in 'n hangende posisie moontlik te maak.
- (2) Ontweidings bakke, ontweidingstrog of 'n voerband moet onder die karkaslyn aangebring wees om die ingewande te ontvang en moet toegerus wees om deurlopend skoon te spoel.
- (3) Meganiese ontweidingstoerusting moet –
- (a) ingewande kan uithaal sonder om die organe te breek;
  - (b) deurlopend selfreinigend wees; en
  - (c) verstel kan word volgens verskillende karkas groottes.
- (4) Hand ontweidingsfasiliteite moet bestaan uit –
- (a) ontweidingslepels wat ingewande kan uithaal sonder om die organe te breek;
  - (b) handewas fasiliteite binne bereik van operateurs; en
  - (c) spasie langs die ontweidingslyn vir die aantal operateurs wat benodig word.

**Herwinning**

24. Fasiliteite om bruikbare gedeeltes van gedeeltelik afgekeurde karkasse te herwin moet voorsien word indien benodig en moet insluit –
- (a) handewasbakke;
  - (b) steriliseerders vir toerusting;
  - (c) toerusting om karkasse te sny en porsies te herwin;
  - (d) toerusting om herwinde porsies met water waarin 'n kiemdodende middel mag wees, wat voldoen aan die vereistes van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No.54 van 1972) en deur die provinsiale uitvoerende beampte per protokol goedgekeur is, teen vlakke wat nie gevaarlik of skadelik vir die gesondheid is nie, of enige ander goedgekeurde was metode te was; en
  - (e) gemerkte, lekdigte en diefstalbestande houers of ander middele waarmee afgekeurde en oneetbare materiaal gehanteer en gehou kan word voor verwydering.

**Finale was**

25. Toerusting om binnekant sowel as die buitekant van die karkasse te was na ontweiding, met water waarin 'n kiemdodende middel, wat voldoen aan die vereistes van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No.54 van 1972) en deur die provinsiale uitvoerende beampte per protokol goedgekeur is, mag wees teen vlakke wat nie gevaarlik of skadelik vir die gesondheid is nie, moet voorsien word.

**Primêre verkoeling**

26. (1) Voorverkoeling of in-proses verkoelingsfasiliteite moet in staat wees om karkasse tot benede 10 °C te verkoel.
- (2) Aparte verkoelingsfasiliteite moet beskikbaar wees om herwinde posies tot benede 10 °C te verkoel.

**Porsionering en verpakking**

27. Toerusting moet voorsien word om karkasse in porsies te verdeel en te verpak soos vereis deur die provinsiale uitvoerende beamppte.

**Verkoeling en vriesing**

28. Voldoende verkoel -en vriesfasiliteite moet voorsien word vir finale verkoeling, vries en berg van verpakte produkte –

- (a) verkoelde pluimveevleis teen 4 °C; en
- (b) bevrore pluimvee teen minus 12 °C.

**C. Higiëne bestuurspraktyke en verwante aangeleenthede****(1) Hantering van afval****Rooiafval**

29. (1) Bestaan uit die nek, skoongemaakte spiermagie, lewer, milt en hart.
- (2) Moet gewas, verpak en verkoel word sonder vertraging –
- (a) om 'n temperatuur van 4 °C of minder binne 12 uur na ontweiding te bereik; maar
- (b) dit hoef nie by die abattoir verkoel te word nie indien dit op 'n deurlopende basis na die verkoelings fasiliteit verwyder word wat so geleë is dat higiëne standarde nie gekompromitteer word nie en deur die provinsiale uitvoerende beamppte aanvaar is.
- (3) Indien klein wentelverkoelers gebruik word vir die was van rooiafval, moet die vlak van die water in stand gehou word deur water wat 'n kiemdodende middel mag bevat, wat voldoen aan die vereistes van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No.54 van 1972) en deur die provinsiale uitvoerende beamppte per protokol goedgekeur is, teen vlakke wat nie gevaar vir die gesondheid inhou nie, by te voeg teen 1 liter per kilogram produk by 'n temperatuur van nie meer as 4 °C.
- (4) Gal kontaminasie moet vermy word met die verwydering van galblase van die lewers.
- (5) Rooiafval mag nie saam met ru-afval geberg word of daarmee in aanraking kom nie.
- (6) As rooiafval in kartonne, houers of plastiese sakke vir versending, verkoeling of bevriesing verpak word –
- (a) mag dit slegs in 'n afsonderlike area of kamer gedoen word en toerusting moet vir hierdie taak voorsien word;
- (b) moet bergingsfasiliteite vir 'n dag se gebruik van skoon, leë sakke of houers voorsien word; en
- (c) moet grootmaat bergingsfasiliteite vir verpakkingsmateriaal voorsien word.
- (7) Indien enige rooiafval binne 'n verkoelde karkas verpak moet word, moet sodanige rooi afval toegedraai en tot 'n temperatuur van minus 2 °C verkoel wees voor plasing in die karkas.
- (8) Spiermagies moet oopgemaak, geledig, die slymvliese verwyder word en gewas word onder lopende water sonder om die omliggende area en produkte te besoedel.
- (9) Gekartonneerde afval mag nie in dieselfde koelfasiliteit as karkasse of onverpakte afval geberg word nie.

**Ru-afval**

30. (1) Bestaan uit die kop, pote en derms.
- (2) Na ontweiding en vleisinspeksie, moet derms van die ontwei-area verwyder word.
- (3) Derms wat vir menslike gebruik bestem is moet gewas, verpak en sonder vertraging verkoel word tot minus 2 °C binne 12 uur na ontweiding, maar dit hoef nie by die abattoir verkoel te word nie indien dit op 'n deurlopende basis na die verkoelings fasiliteit verwyder word wat so geleë is dat higiëne standarde nie gekompromitteer word nie en deur die provinsiale uitvoerende beamppte so aanvaar word;
- (4) Koppe en pote moet gewas word.
- (5) Toegedraaide, verpakte en verkoelde ru-afval moet geberg word teen minus 12 °C indien nie binne 72 uur versend is nie.
- (6) Ru-afval moet versend word in digte lekbestande houers.
- (7) Geen ru-afval mag saam met rooiafval geberg of daarmee in kontak kom nie.

**(2) *Prosedures by opsny-aanlegte wat vir die uitvoermark produseer***

[Sien ook regulasie 7; 86; 87; 88]

***Algemeen***

31. (1) Slegs geïnspekteerde en goedgekeurde karkasse of vleis mag opgesny word.
- (2) Indien karkasse of vleis ontvang word van 'n bron anders as die abattoir op die perseel, moet die geregistreerde inspekteur bepaal dat –
- (a) dokumentasie oor die oorsprong van die vleis beskikbaar is;
- (b) vleisinspeksie van die vleis gedoen en dit goedgekeur is; en
- (c) die koueketting behou is en dat die kerntemperatuur van die vleis 4 °C of laer is.
- (3) Alle vleis aangebied vir opsny moet onbesoedeld wees.
- (4) Geen vleis wat tekens toon van bederf mag opgesny word nie.
- (5) 'n Geregistreerde inspekteur kan te enige tyd vereis dat enige verpakte vleis weer oopgemaak word vir inspeksie, en mag die magtiging gee tot die herseëling van enige sodanige houër of karton met vleis.
- (6) 'n Liniêre produksievloei moet gevolg word deur kruisvloei, terugvloei en akkumulاسie of ophoping te vermy op enige stadium van die produksieproses.

***Opsny***

32. (1) Alle sny, opsny in blokkies, of maal van vleis moet so georden wees dat die higiëne van al die werksaamhede verseker is.
- (2) Bene afkomstig van die opsnyproses moet deurlopend verwyder word na 'n geskikte kamer of houër wat spesifiek vir daardie doel voorsien is.
- (3) Gesnyde vleis is moet verkoel word of bevriesing in aanvang neem, binne een uur na opsny;
- (4) Opgesnyde vleis wat bevind word as ongeskik vir gebruik deur mens of dier, moet versamel word in behoorlik gemerkte houers of fasiliteite en verwyder word vanaf die perseel ooreenkomstig Deel VIII.
- (4) Vleis mag opgesny word na dressering en primêre verkoeling indien –
- (a) vleis direk van die dresseerkamer na die opsnykamer geneem word in 'n enkele prosedure, waar die dresseerkamer naby die opsnykamer is;
- (b) opsnyding onmiddellik geskied na die oorplasing; en
- (d) hierdie prosedure uitgevoer word volgens 'n protokol goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampte.

***Omhulsels***

33. (1) Omhulselmateriaal mag nie in hoeveelhede meer as wat daagliks benodig word in 'n snykamer gehou word nie, en moet so geberg en hanteer word om dit in 'n skoon toestand te behou totdat dit gebruik word.
- (2) Blootgestelde vleis mag nie in aanraking kom met kartonne nie behalwe as gewaxde kartonne gebruik word.

***Temperatuurbeheer***

34. (1) Die lugtemperatuur van 'n kamer waar vleis opgesny en verpak word, moet gehandhaaf word teen of onder 12 °C.
- (2) Gesnyde vleis moet onderwerp word aan verkoeling, sonder onderbreking, om die kerntemperatuur te verminder tot 4 °C binne 12 uur in die geval van verkoelde vleis en vleis wat gevries word mag nie uit die vriesfasiliteit verwyder word voordat die temperatuur gedaal het tot minus 12 °C nie.

***Sanitasie***

35. (1) Hand- en ander toerusting moet op 'n deurlopende basis gedurende werkstyd gesaniteer en gesteriliseer word.
- (2) Die reiniging -en steriliseerprosedure vir draagbare en ander toerusting moet voldoen aan Deel II C. (5).

***Verdere prosessering***

36. Verdere prosessering moet voldoen aan die vereistes soos bepaal in die Vereistes vir Voedselpersele onder die Wet op Gesondheid, 1977 (Wet No. 63 van 1977).

**(3) Verkoeling en bevriësing by abattoirs**

[Sien ook regulasies 26, 28; 29; 30; 31; 32(4); 34; 46; 53(n); 71]

**Vereistes**

37. (1) Alle verkoelings-, bevriëgings- en kouebergingsfasiliteite vir vleis moet voldoen aan die struktuurvereistes vir alle abattoirs vervat in Deel II B(1).
- (2) Verkoelings -en vriesfasiliteite moet toegerus wees met wysertermometers of, waar vereis deur die provinsiale uitvoerende beampte, deurlopende termograwe, om 'n akkurate aanduiding te gee van die lugtemperatuur in die kamer.

**Temperatuurvermoë**

38. (1) 'n Verkoelingsfasiliteit wat gebruik word om pluimveevleis te verkoel moet in staat wees om ononderbroke verkoeling te verskaf om die kerntemperatuur van vleis te verminder tot 4 °C binne 12 uur.
- (2) Vleis, karkasse, porsies en afval wat bevries word, mag nie uit die vriesruim verwyder word voordat 'n kerntemperatuur van minus 12 °C bereik is nie.
- (3) (a) Ontvriësingmeganismes in koelgeriewe moet ys versameling op verkoelingsklosse beperk tot onder die vlak wat nadelig is vir temperatuur handhawing.
- (b) Waar 'n koel -of vrieskamer vleis bevat gedurende 'n ontvriëgingsiklus, moet die ontvriësing van elke verkoelingsklos binne 30 minute voltooi wees.
- (c) Dreineringsverbindings van genoegsame grootte moet voorsien word vanaf drupbakke van lugverkoelingseenhede en moet tot grondvlak lei buite die kamer of direk in die dreineringsstelsel.
- (4) 'n Koel- of vriesfasiliteit moet 'n sigbare, permanente kennisgewing aan die buitekant hê wat aandui –
- (a) wat die kubieke inhoud van die kamer is;
- (b) watter tipe produk daarin verkoel, bevries of geberg kan word;
- (c) wat die maksimum toelaatbare lading in kilogram vir daardie kamer is;
- (d) die finale temperatuur benodig vir die vleis in grade Celsius en die minimum tyd, in uur, benodig om hierdie temperatuur te bereik; en
- (e) in die geval van 'n bergings koel- of vrieskamer, die maksimum toelaatbare gemiddelde temperatuurwaarde waarteen vleis daarin geplaas mag word.

**Laaipraktyke by koel -en vriesfasiliteite**

39. (1) Vleis moet so gelaai word om voldoende lugsirkulasie te verseker tydens verkoeling.
- (2) Geen vleis mag direk op die vloer geplaas word nie.
- (3) Warm karkasse mag nie in 'n verkoelfasiliteit waarin reeds verkoelde vleis is, gelaai word nie behalwe in geval van in-lyn verkoeling of waar die provinsiale uitvoerende beampte anders mag bepaal.
- (4) (a) Geen karkas of vleis, wat ongeskik vir menslike verbruik is, of 'n nadelige effek op ander vleis kan hê, mag in 'n koelfasiliteit geberg word waarin eetbare produkte is nie.
- (b) 'n Karkas of vleis moet onmiddellik verwyder word indien die toestand daarvan tot so 'n mate agteruitgaan soos bepaal deur die geregistreerde inspekteur.
- (5) Blootgestelde vleis mag nie in 'n verkoel-of vriesfasiliteit waarin gekartonneerde produkte geberg word, geplaas word nie.
- (6) Ru-afval mag nie in 'n bergingsvrieskamer saam met karkasse, vleis of rooifval geberg word nie, behalwe as al hierdie produkte, insluitend die ru-afval, toegedraai en verpak is.
- (7) Geen item of produk anders as vleis mag in 'n verkoel -of vriesfasiliteit geberg word behalwe in die geval van bergingsvrieskamers waar die geregistreerde inspekteur dit goedgekeur het.

**Ys**

40. (1) Die gebruik van ys as 'n verkoelingsmedium in 'n abattoir is onderworpe aan die vooraf goedkeuring van die stelsel deur die provinsiale uitvoerende beampte.
- (2) Ys, geïnkorporeer in enige stelsel of toerusting, wat gebruik word vir die verkoeling van vleis, moet van drinkbare water gemaak wees.
- (3) Toerusting of stelsels wat ys inkorporeer as 'n verkoelingsmedium vir vleis, moet ontwerp en bedryf word op so 'n wyse dat water, afkomstig van smeltende ys, nie 'n nadelige uitwerking op die produk of aanliggende areas sal hê nie.

**Sanitasie en plaagbeheer**

41. (1) Toerusting gebruik in verkoelings -of vriesfasiliteite of bergingsvrieskamers wat in direkte kontak met vleis kan kom, moet skoon en in 'n higiëne toestand gehou word, en voorsiening moet gemaak word vir die reiniging en sterilisering van sodanige apparaat direk na gebruik.
- (2) Die vorming van ys in vrieskamers moet voorkom word en vrieskamers moet ontvries en gesaniteer word so gereeld as voorgeskryf deur die geregistreerde inspekteur.
- (3) Vries-en verkoelingsfasiliteite moet vry van ongediertes, skimmel en bakteriese groeisels wees.
- (4) Vries -en verkoelingsfasiliteite en kouebergingsfasiliteite moet sonder reuke, wat deur vleis absorbeer kan word, wees.
- (5) Koelfasiliteite, in gereelde gebruik, moet na uitlaai van al die vleis, gesaniteer word

**Rekordhouding**

42. (1) Termo-beheer rekords moet op aanvraag, deur die provinsiale uitvoerende beamppte of nasionale uitvoerende beamppte, beskikbaar wees.
- (2) Kontroles moet gedoen word volgens vereistes van die Higiëne Beheerstelsel in gebruik.

**(4) Laai van karkasse en vleis vir vervoer****Laai en vervoer in die algemeen**

43. (1) 'n Voertuig wat gebruik word vir die vervoer van vleis moet voldoen aan die vereistes soos voorgeskryf in die Vereistes vir Voedselpersele onder die Wet op Gesondheid.
- (2) Ru-afval mag nie in dieselfde laairuim as karkasse, porsies of rooiafval gelaai word nie behalwe as sodanige ru-afval verpak word in skoon, waterdigte houers met styfpassende deksels wat voldoen aan die voorskrifte vir toerusting uiteengesit in Deel II B(1).
- (3) Geen gekartoneerde produk mag in dieselfde laairuim gepak word as blootgestelde vleis nie.
- (4) Vleis wat nie toegedraai is nie, mag nie direk op die vloer gepak word nie.
- (5) Wanneer die provinsiale uitvoerende beamppte dit vereis, moet die bestuurder van 'n vleis transportvoertuig, die naam, adres en kontakbesonderhede van die eienaar van die voertuig verskaf.
- (6) Vleis wat na 'n abattoir of kouebergingsfasiliteit teruggestuur word, kan slegs ontvang word na herinspeksie deur die geregistreerde inspekteur en mag slegs uitgesoek en herwin word vir menslike gebruik onder die voorwaardes bepaal deur die geregistreerde inspekteur.
- (7) Die laai van vleis deur informele handelaars moet gereguleer word deur 'n protokol goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beamppte, maar sonder dat die higiëne of veiligheidstandaarde gekompromitteer word.

**(5) Sanitasie**

[Sien ook regulasies 14 - 17; 41; 53(h)]

**Water en toerusting**

44. (1) Vir sanitasiedoeleindes moet die volgende beskikbaar wees -
- (a) drinkwater;
- (b) steriliseerders met warmwater nie laer as 82 °C vir disinfeksie van handtoerusting;
- (c) water teen nie laer as 40 °C by handewasbakke vir die was van hande; en
- (d) water teen nie laer as 40 °C vir algemene reinigingsdoeleindes.
- (2) Die eienaar moet alle toerusting en materiale benodig vir sanitasie voorsien.

**Sanitasieprogramme**

45. (1) Sanitasieprogramme moet deur 'n geregistreerde inspekteur goedgekeur word.
- (2) 'n Uitvoerige na-produksie sanitasieprogram moet in plek wees bevattende –
- (a) 'n lys van al die areas en kamers wat gereinig moet word;
- (b) die frekwensie van reiniging;
- (c) stap-vir-stap reinigingsprosedures vir elke area, kamer of toerusting, insluitend ablusiegeriewe, vleistransportvoertuie en aflaaiareas;
- (d) 'n tegniese uiteensetting van chemikalieë in gebruik, moet voorsien word met verwysing na gebruik in vleisaanlegte, aktiewe bestanddele, verdunningvlakke en toepassings;
- (e) resultate, insluitend mikrobiologiese monitering, moet as die mikpunt van die sanitasieprogram ingewin word; en
- (f) taakbeskrywings en 'n opleidingsprogram vir alle skoonmakers.

- (3) Programme moet in plek wees vir voortdurende reiniging tydens –
  - (a) werkperiodes;
  - (b) rusperiodes; en
  - (c) skofveranderings.
- (4) Sanitasie moet onmiddellik begin nadat produksie vir die dag of 'n skof geëindig het, maar geen sanitasie mag verrig word in enige area voordat alle eetbare vleis en produkte verwyder is, om kontaminasie te voorkom.
- (5) 'n Nuwe skof kan nie begin nie voordat alle areas, kamers en toerusting skoongemaak en gedisinfekteer is, en 'n doelmatige program vir voorproduksie-monitoring moet in plek wees om sindelikheid van alle fasiliteite te verseker voordat produksie 'n aanvang neem.

#### **Verkoelings -en vriesfasiliteite**

- 46. (1) Koelkamers moet gesaniteer word voordat 'n volgende lading vleis ingelaai word.
- (2) Koelkamers mag nie gesaniteer word terwyl daar vleis in is nie.
- (3) Vrieskamers moet ten minste eenmaal per jaar, of meer gereeld indien so aanbeveel deur 'n geregistreerde inspekteur, ontvries en deeglik gesaniteer word.

### **DEEL III**

#### **HIGIËNE BEHEER- EN EVALUASIESTELS**

[Artikel 11(1)(e)]

#### **Higiëne Beheerstelsel (HBS)**

- 47. Die eienaar van 'n abattoir moet –
  - (a) 'n gedokumenteerde higiëne beheerstelsel vir goedkeuring aan die provinsiale uitvoerende beampte voorlê, wat volledige inligting bevat oor die maatreëls of -programme wat geïdentifiseerde beheerpunte sal monitor, insluitend die metodes waarop hierdie beheerpunte gekontroleer gaan word;
  - (b) tersake rekords van observasies, kontroles, lesings of resultate verskaf;
  - (c) programme van monsterneming vir laboratoriumanalises verskaf, insluitend die name van die laboratoria wat die analises gaan doen;
  - (d) geskrewe verslae van besluite betreffende regstellende optredes wanneer geneem; en
  - (e) die higiëne stand van die abattoir soos bepaal met behulp van die Higiëne Assessering Stelsel (HAS) en die uitslae aan die provinsiale uitvoerende beampte voorsien vir verifikasie so gereeld as wat hy of sy dit mag vereis.

#### **Dokument-bestuurstelsel**

- 48. Die dokumentbestuurstelsel moet voorsiening maak vir –
  - (a) die beskikbaarheid van dokumente wat verband hou met 'n geïdentifiseerde slagbesending;
  - (b) die boekstaving van elke slagbesending ten opsigte van die datum wanneer geslag is, die massa, kwantiteite, identifikasie en bestemming van karkasse en ook versnitte vleis; en
  - (c) 'n gedokumenteerde prosedure vir produk-herroeping, goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampte.

#### **Skematiese plan van die abattoir**

- 49. Die eienaar moet 'n opgedateerde skematiese plan van die abattoir voorsien, wat die volgende besonderhede moet insluit –
  - (a) al die verskillende areas op elke vlak;
  - (b) identifisering van al die verskillende kamers in elke area, met 'n aanduiding van die proses of werksaamheid insluitend die kapasiteite of operasionele tempo's in daardie kamers;
  - (c) die vloei van die produk;
  - (d) ander strukture op die perseel;
  - (e) vereiste temperatuur en ook die kapasiteit van elke kamer met temperatuurbeheer;
  - (f) die verskillende ablusiegeriewe vir werkers in onderskeidelik die skoon- en vuilareas en ook die personeel ingange na die verskillende areas;
  - (g) alle ingange tot kamers, areas en geboue; en
  - (h) grense met aanduiding van in- en uitgange na en van die perseel.

**Vloediagram van slagproses**

50. Die eienaar moet 'n vloediagram van die slagproses voorsien wat insluit –
- (a) alle stappe betrokke in die proses, en ook ophoude tydens of tussen opeenvolgende stappe, vanaf die aankoms van die voëls tot dat die eindproduk bemark is; en
  - (b) besonderhede en tegniese data, insluitend die uitleg en eienskappe van toerusting, die volgorde van stappe, tegniese parameters van werksprosedures, produkvloei, skeiding tussen skoon- en vuilareas, higiëniese omgewing van die abattoir, personeelroetes en higiëniese gebruike, berging van produkte en verspreidingsprosedures.

**Moontlike risikos**

51. Die eienaar moet 'n lys voorsien van al die moontlike biologiese, chemiese of fisiese risikos wat mag voorkom met elke stap van die proses, insluitend –
- (a) onaanvaarbare besoedeling van 'n biologiese, chemiese of fisiese aard;
  - (b) onaanvaarbare oorlewing of toename van patogene mikro-organismes; en
  - (c) onaanvaarbare produksie of aanhoudende voorkoms van toksiene of ander onwenslike produkte van mikrobiële metabolisme.

**Voorkoming van risikos**

52. Die eienaar moet geskrewe higiëne bestuursprogramme (HBP) voorsien om risikos, soos verwys in regulasie 51, te voorkom, elimineer of verminder na aanvaarbare vlakke en dit voorlê vir goedkeuring deur die provinsiale uitvoerende beampte en verder moet die eienaar –
- (a) verseker dat bestuursprogramme vir elke risiko geïmplementeer is;
  - (b) kritieke grense bepaal vir beheerpunte;
  - (c) 'n moniterings of kontrole stelsel instel vir elke beheerpunt; en
  - (d) geskrewe regstellende aksies voorberei wat sonder huiwering gevolg moet word wanneer 'n afwyking waargeneem word en sodanige regstellende aksie moet spesifiseer –
    - (i) watter persone verantwoordelik is om die regstellende aksie te implementeer;
    - (ii) watter middele en optredes deur elke risiko vereis word;
    - (iii) watter optrede gevolg moet word ten opsigte van vleis wat geprosesseer was gedurende 'n tydperk waartydens die proses buite beheer was; en
    - (iv) dat 'n skriftelike rekord van die stappe wat geneem was, gehou word.

**Higiëne Bestuursprogramme (HBP)**

53. Die eienaar van die abattoir moet instand hou –
- (a) 'n HBP vir antemortem inspeksie, insluitend maatreëls om –
    - (i) te verseker dat alle voëls wat om een of ander rede nie tot veilige vleis geprosesseer kan word nie, geïdentifiseer en hanteer word ooreenkomstig Deel VIII;
    - (ii) voëls te identifiseer met siektes en abnormale toestande waarvan die simptome nie sigbaar mag wees tydens die nadoodse vleisinspeksies nie;
    - (iii) voëls met soönotiese siektes te identifiseer;
    - (iv) voëls met aansteeklike siektes of siektes beheer onder die Wet op Dieresiektes, 1984 (Wet No. 35 van 1984) te identifiseer;
    - (v) voëls te identifiseer wat 'n hoë besmettingsrisiko daarstel, soos voëls met septiese toestande of wat besonder vuil is; en
    - (vi) te verseker dat beseerde voëls, wat duidelik in pyn verkeer, sonder onnodige vertraging noodslagting of voorkeurslagting ondergaan;
  - (b) 'n HBP vir slag en dressering, insluitend –
    - (i) maatreëls om te verseker dat geen besmetting van vleis en eetbare produkte plaasvind van –
      - (aa) die uitwendige oppervlakte en vere van die voëls wat geslag word;
      - (bb) wind en stof;
      - (cc) die inhoud van hol organe;
      - (dd) persone wat met eetbare produkte werk; of
      - (ee) kontak met vuil voorwerpe;
    - (ii) slag- en dresseringsprosedures wat enige besoedeling tot die absolute minimum moet beperk;
    - (iii) opleiding van alle werkers in korrekte slagtegnieke, insluitende beginsels van higiëniese praktyke wat gemonitor moet word;



- (iv) 'n program vir die daaglikse kontrolering vir besoedeling op karkasse deur gebruik te maak van 'n verteenwoordigende monster van karkasse, op 'n ewekansige wyse deur die produksietydperk geneem, om die vlakke van besoedeling van karkasse te bepaal;
- (c) 'n HBP vir vleisinspeksie waarvolgens die toesighoudende geregistreerde vleisinspekteur, vleisinspeksie moet moniteer deur die implementering van geskrewe maatreëls as versekering –
  - (i) dat vleisinspeksie gedoen word volgens Deel VI;
  - (ii) van die bevoegdheid van die vleisinspeksiepersoneel;
  - (iii) van die persoonlike higiëne van vleisinspeksiepersoneel;
  - (iv) dat koppe, ru-afval en rooiafval met die karkasse van oorsprong gekorreleer word todat vleisinspeksie gedoen is;
  - (v) vir die sekuriteit van teruggehoude karkasse en organe;
  - (vi) vir die sekuriteit van afgekeurde materiaal;
  - (vii) vir die implementering van standaard operasionele prosedures (SOP) vir –
    - (aa) voorkeurslag;
    - (bb) voorwaardelike slag;
    - (cc) vleis wat geval het.
- (d) 'n HBP vir persoonlike higiëne van werkers waarvolgens –
  - (i) 'n algemene gedragskode, goedgekeur deur 'n geregistreerde inspekteur, beskikbaar moet wees vir personeel en in die besonder vir werkers wat in direkte aanraking kom met vleis en eetbare produkte;
  - (ii) 'n opleidingsprogram, en bywoningsregisters, beskikbaar moet wees vir alle personeellede om die beginsels van die gedragskode, na verwys in subparagraaf (i), te kan toe pas; en
  - (iii) rekords van waarneming en toesig insluitend rekords van dissiplinêre optrede, in gevalle van herhaalde wangedrag of nie-nakoming, beskikbaar moet wees;
- (e) 'n HBP vir mediese fiksheid van werkers waarvolgens –
  - (i) rekords van voor indiensnemings mediese sertifikasie dat werkers geskik is om met vleis en eetbare produkte te werk, beskikbaar moet wees; en
  - (ii) rekords beskikbaar moet wees van daaglikse fiksheidskontroles, insluitend regstellende optredes in gevalle van siektes en beserings;
- (f) 'n HBP vir watertemperatuur in steriliseerders en instandhouding van steriliseerders volgens geïmplementeerde maatreëls om die voortdurende beskikbaarheid en bereikbaarheid van steriliseerders, in goeie werkende toestand by temperatuur van 82 °C, te verseker insluitend daaglikse kontroleregisters wat die frekwensie van sulke kontroles toon, en ook regstellende prosedures in gevalle van nie-voldoening;
- (g) 'n HBP vir die beskikbaarheid van vloeibare seep en seepverskaffers, toiletpapier en weggoobare handdoeke, ooreenkomstig waarvan maatreëls ingestel is om die voortdurende beskikbaarheid en bereikbaarheid van sulke items te verseker by vooraf geïdentifiseerde punte;
- (h) 'n HBP vir sanitasie en voortdurende reiniging, en 'n reinigingskedisule wat voorsien vir –
  - (i) 'n lys van al die areas wat skoongemaak moet word;
  - (ii) 'n lys van al die kamers wat skoongemaak moet word in elke area;
  - (iii) die naam van die persoon verantwoordelik vir die reiniging van elke area, seksie of kamer;
  - (iv) 'n breedvoerige beskrywing van die reiniging van elke struktuur in elke kamer in 'n bepaalde area, insluitend –
    - (aa) hoe gereeld skoongemaak moet word;
    - (bb) stap vir stap metodes van reiniging;
    - (cc) data van chemikalieë in gebruik, soos registrasie-data, veiligheid, verdunnings, aanwendingsvoorskrifte;
    - (dd) die korrekte gebruik van die reinigingsmiddels, soos verdunning, temperatuur en tydsduur van kontak;
    - (ee) die afspoel van aangewende chemikalieë; en
    - (ff) resultate wat bereik moet word as doelwit van die reinigingsprogram;

- (v) 'n aanhangsel vir elke kamer waarin die reiniging van elke struktuur uitvoerig beskryf word, insluitend aspekte soos metode, frekwensie en doelwitresultate;
- (vi) die opleiding van reinigingspanne in die uitvoer van hierdie programme;
- (vii) die beheer oor die berging van reinigingsmiddels om besoedeling van eetbare produkte te voorkom;
- (viii) 'n breedvoerige beskrywing van voortdurende reiniging op die slaglyn tydens slagting, wat moet insluit –
  - (aa) 'n lys van al die aksies in hierdie program, insluitend die reiniging van bewegende toerusting en kratte; en
  - (bb) 'n stap vir stap beskrywing van elke aksie;
- (ix) die goedkeuring van hierdie programme deur 'n geregistreerde inspekteur; en
- (x) laboratoriumtoetse wat ingestel en gedokumenteer word, as kontrole van die doeltreffendheid van die reinigingsprogramme;
- (i) 'n HBP vir die beskikbaarheid en kwaliteit van water waarvolgens –
  - (i) die abattoireienaar verslag moet doen oor die bron van die watervoorsiening en die status van sodanige water;
  - (ii) die eienaar in staat moet wees om die waterverspreidingsstelsel in die abattoir te demonstreer en 'n opgedateerde skematiese plan van die waterverspreiding op die perseel te kan verskaf;
  - (iii) 'n monsternemingsprogram gevolg moet word om te verseker dat alle uitlate, insluitend waterslange, op 'n deurlopende basis gekontroleer word, binne 'n bepaalde tydbestek, en die monsternemingsprosedure beskryf moet word; en
  - (iv) die eienaar verantwoordelik is om te verseker dat die water wat in die abattoir gebruik word, drinkbaar is en dat rekords van mikrobiologiese en chemiese watertoetsresultate beskikbaar is;
- (j) 'n HBP van pesbeheer waarvolgens die abattoireienaar 'n geskrewe beheerprogram vir elke tipe van pes moet verskaf vir goedkeuring deur die provinsiale uitvoerende beampte, en sodanige program moet die volgende insluit –
  - (i) skematiese plan wat die posisies van aaspunte aantoon;
  - (ii) 'n gifregister, insluitend spesifikasies vir die gebruik van verskillende gifstowwe;
  - (iii) 'n opleidingsprogram vir persone wat met gif werk; en
  - (iv) roetine kontrolering van aaspunte;
- (k) 'n HBP vir vullisverwydering, insluitend afgekeurde materiaal, waarvolgens –
  - (i) die abattoireienaar 'n geskrewe bestuursprogram moet verskaf vir die verwydering van elke afsonderlike kategorie van afvalmateriaal, insluitend algemene vullisverwydering, vir goedkeuring deur die provinsiale uitvoerende beampte; en
  - (ii) sekuriteitsmaatreëls beskryf moet word, wat moet voorkom dat afgekeurde materiaal in die voedselketting beland;
- (l) 'n HBP vir in-kontak omhulsels en verpakkingsmateriaal waarvolgens –
  - (i) die abattoireienaar 'n geskrewe bestuursprogram moet verskaf waarin die toepaslikheid en ook die berging en hantering van alle in-kontak omhulsels en verpakkingsmateriaal aangespreek word;
  - (ii) maatreëls om besoedeling in opbergingskamers te vermy, voorsien moet word; en
  - (iii) maatreëls voorsien moet word vir die voorkoming van besoedeling van toedraai-materiale;
- (m) 'n HBP vir onderhoud, waarvolgens die eienaar van die abattoir 'n dokument voorsien waarin die roetine onderhoud van alle toerusting en strukture aangespreek word; en
- (n) 'n HBP vir termobeheer waarvolgens –
  - (i) 'n plan voorsien word wat die uitleg aantoon van alle koelkamers, vrieskamers en kamers waar temperatuurbeheer benodig word, insluitend -
    - (aa) elke temperatuurbeheerde kamer of area;
    - (bb) die nommer van die kamer of area;
    - (cc) die temperatuurvereiste van elke kamer; en
    - (dd) die deurset van elke kamer;

- (ii) elke temperatuurbeheerde kamer voorsien moet wees van 'n termograaf wat die data opneem, of 'n gelykstaande wyse van monitoring en vaslegging moet gebruik word, wat die temperatuurmetings in die kamer op 'n deurlopende basis aantoon;
- (iii) grafieke en data, die werklike tyd, temperatuur en die korrekte datum moet aantoon;
- (iv) jaarlikse kalibrasie en sertifisering tot dien effek beskikbaar moet wees;
- (v) rekords van gereelde toetsing van digitale termograwe en meters teen 'n gesertifiseerde vloeistof-in-glas termometer, gedoen deur die eienaar, beskikbaar moet wees;
- (vi) die plasing van die termosensors in 'n kamer verteenwoordigend moet wees van die temperatuur in die kamer;
- (vii) indien 'n gesentraliseerde rekenaarsstelsel vir hierdie doel gebruik word, ter sake temperature op 'n lopende basis, minstens elke 30 minute, aangeteken moet word;
- (viii) die temperatuurstatus van elke kamer ten minste elke 12 uur deur die eienaar gekontroleer moet word om die handhawing van die temperatuur te verseker en dat rekenskap gegee kan word vir alle afwykings;
- (ix) kontrolering deur die eienaar aangeteken word op die temperatuurkontrolle staat;
- (x) enige afwykings van die vereiste temperatuur dadelik regstellende aandag kry;
- (xi) die higiëne bestuurder onmiddellik in kennis gestel word van elke geval waar daar 'n steurnis in die temperatuur voorgekom het;
- (xii) rekords beskikbaar moet wees vir inspeksie deur die nasionale uitvoerende beampte of provinsiale uitvoerende beampte; en
- (xiii) die higiëne bestuurder by wyse van sy handtekening op die rekords daaglikse kontrolering aantoon.

#### DEEL IV

#### HIGIËNE VEREISTES VIR PERSONE WAT ABATTOIRS BETREE

[Artikel 11(1)(f)]

##### **Persone wat 'n abattoir binnegaan**

[Sien ook regulasies 53(b),(d),(e),(g)]

54. Alle persone wat 'n abattoir betree insluitend bestuur, besoekers en onderhoudspersoneel moet deur die eienaar voorsien word van skoon, bruikbare beskermende kleding wat voldoen aan subregulasie 57(1).

##### **Mediese rekords van werknemers**

55. (1) Voor indiensneming by 'n abattoir of sny-aanleg, moet mediese sertifikasie bevestig dat 'n persoon –
- (a) gesond en fisies geskik is om te werk as 'n vleishanteerder; en
  - (b) nie 'n draer is van of ly aan 'n oordraagbare siekte nie.
- (2) Alle mediese rekords aangaande mediese ondersoeke en daaglikse gesondheidskontrolle moet beskikbaar wees vir die provinsiale uitvoerende beampte of die geregistreerde inspekteur.

##### **Gesondheidskontroles**

56. Die eienaar moet toesien dat alle personeel –
- (a) daagliks ondersoek word vir gesondheidstoestande soos etterende absesse, sere, snye en skaafplekke wat dalk 'n risiko vir die veiligheid van voedsel kan wees, en persone met sodanige toestande mag nie met eetbare produkte werk nie tensy sulke toestande met 'n dig passende waterdigte verband bedek word om enige risiko van besmetting uit te skakel; en
  - (b) wat drie of meer dae siek was, mediese sertifikate indien wat toon dat hulle nou geskik is om voedsel te hanteer.

##### **Beskermende kleding**

57. (1) Beskermende kleding moet lig van kleur, skoon en in goeie toestand wees, en moet veiligheidshoede, haarnette, baardnette, kop- en skouermantels, wit rubberstewels en veiligheidstewels in sluit wat voldoen aan higiëne vereistes en ook waterdigte voorskote soos vereis in die werksituasie.
- (2) Met die aanvang van elke werksdag of skof moet die eienaar die personeel voorsien van beskermende kleding.
  - (3) Die eienaar moet toesien dat sulke skoon, beskermende kleding so geberg en hanteer word dat dit nie in aanraking kom met privaatkleding nie.
  - (4) Privaatkleding moet in 'n sluitkas, wat slegs vir daardie doel dien, gehou word.

- (5) Beskermende kleding moet gewissel of gewas word wanneer dit besoedel word deur aanstootlike of skadelike stowwe of as dit vuil word.
- (6) Werkers in die skoon- en vuil-areas moet respektiewelik onderskeibare beskermende kleding dra.
- (7) Beskermende kleding moet persoonlike kleding heeltemal bedek.
- (8) Personeel mag slegs verkleed om beskermende kleding aan te trek in toepaslike kleedkamers en items van beskermende kleding, gelaat in die werksareas van die abattoir, mag slegs neergesit of opgehang word in areas wat vir sodanige items aangewys is.
- (9) Personeel mag nie tydens rusperiodes in hul beskermende kleding op die grond sit of lê nie en mag nooit hul beskermende kleding buite die perseel dra nie.
- (10) Die abattoireienaar moet fasiliteite vir die was van klere voorsien of gebruik maak van 'n wasserydiens en personeel mag nie toegelaat word om beskermende kleding huis toe te neem om dit daar te was nie.

### **Beserings**

58. (1) Alle snye en kleiner beserings moet met 'n duursame, waterdigte verband, chirurgiese handskoene of rubbervingerbeskermers bedek word.
- (2) Personeel moet onmiddellik enige besering aan die eienaar rapporteer.

### **Stort en die was van hande**

59. Personeel wie voedsel hanteer moet –
  - (a) stort voordat hulle met hul werk begin; en
  - (b) hulle hande en voorarms was met 'n vloeibare ontsmettingseep en lopende water onmiddellik nadat dit vuil geword of nadat hulle die toilet gebruik het of wanneer 'n werksarea binnegegaan word.

### **Verbode praktyke**

60. (1) Juweliersware, insluitend tradisionele voorwerpe, mag nie gedra word in 'n area waar eetbare produkte hanteer word nie.
- (2) Vingernaels moet kort, skoon en sonder naellak wees.
- (3) Dit is nie toelaatbaar om in enige area waar vleis hanteer word, te eet, drink of om tabak te hanteer of te gebruik nie.
- (4) Geen dwelmiddels, alkohol of enige dronkmakende stof mag op enige gedeelte van die perseel gebring word nie en 'n bedwelmdede of dronk persoon mag nie toegelaat word om enige deel van die vleishanteringsaanleg binne te gaan nie.
- (5) Personeel moet enige besoedelende optredes vermy.

### **Opleiding**

61. Alle personeel moet deur die eienaar opgelei word in higiëne prosedures en persoonlike higiëne aangeleentehede en opleidingsrekords moet gehou word.

## **DEEL V**

### **HUMANE HANTERING VAN PLUIMVEE EN DIE SLAGPROSES**

[Artikel 11 (1)(h)]

#### **Vang en laai van pluimvee**

62. (1) Die vang van pluimvee op die plaas en vervoer daarvan na die abattoir moet met inagneming van die Dierse Beskermingswet, 1962 (Wet No. 71 van 1962) geskied.
- (2) Voer mag 9 tot 12 uur voor slagting onttrek word.

#### **Vereistes vir voertuie**

63. (1) Voertuie en kratte moet so ontwerp wees dat voldoende skuiling, skadu en ventilasie aan die voëls gebied word tydens vervoer.
- (2) Kratte wat vir vervoer gebruik word moet –
  - (a) nie gelyktydig vir verskillende spesies pluimvee aangewend word nie;
  - (b) nie oorlaai word nie en moet al die voëls gelyktydig die geleentheid bied om op die vloer te rus;
  - (c) hoog genoeg wees om die voëls instaat te stel om hul koppe in die normale regop posisie te hou terwyl hulle op die vloer sit;
  - (d) 'n deksel hê wat toegemaak kan word sodat die voëls nie kan ontsnap nie;
  - (e) so ontwerp wees dat koppe, vlerke, bene, pote en tone nie daaruit kan steek nie;
  - (f) vry van skerpe rante, of enige aspek wat voëls mag beseer, vervaardig wees; en

- (g) van sodanige materiaal en ontwerp wees om reiniging te vergemaklik.
- (3) Vasbind van bene tydens vervoer word nie toegelaat nie.

**Aflaai**

[Sien ook regulasie 4(c); 5(c); 6(d);19]

64. (1) Voertuie wat wag om pluimvee af te laai, en kratte met pluimvee wat afgelaai is, moet geparkeer en geplaas word in 'n skadu area terwyl ventilasie deur die kratte volgehou word.
- (2) Kratte met lewende voëls moet met omsigtigheid hanteer word op so 'n wyse dat pyn, lyding, besering en opgewondenheid van voëls verhoed word.
- (3) Voëls wat in kratte ontvang is moet binne vier uur na aankoms geslag word en mag nie oornag gehou word nie
- (4) Voëls wat by aflaai waargeneem word as sterwend, uitermate beseer of ongeskik is vir slag, moet gedood en vernietig word.
- (5) Voëls wat tydens aflaai beseer word moet voorkeur-geslag word.
- (6) Die eienaar van die voertuig wat pluimvee vervoer moet verseker dat die voertuig in 'n skoon higiëniese toestand gehou word.

**Hang**

65. Waar voëls gehang word aan hangrame op 'n bewegende vervoerlyn, moet sorg gedra word dat beserings en stres verhoed word deur die voëls human te hanteer sonder oordadige gebruik van krag waneer die voëls se bene in die hangrame gehaak word.

**Verdowing** [Sien ook regulasie 20]

66. Alle pluimvee moet human bewusteloos gemaak word deur –
- (a) elektriese verdowing en die abattoir eienaar moet verseker dat die elektriese verdowings-aparaat in 'n goeie toestand verkeer en volgens die metodes wat deur die provinsiale uitvoerende beampte goedgekeur is gebruik word; of
- (b) enige ander metode wat deur die provinsiale uitvoerende beampte goedgekeur is.

**Uitbloei**

67. Uitbloei moet op die volgende manier gedoen word:
- (a) Die keelsnit moet binne tien sekondes nadat die voël verdoof is, uitgevoer word deur 'n skerp mes, wat vir die doel bedoel is, te gebruik;
- (b) Die rugmurg moet nie afgesny word tydens die bloeisnit nie en moet heel behou word totdat die voël dood is;
- (c) Die bloeimes moet gereeld gewas, gesteriliseer en skerp gemaak word deur gebruik te maak van 'n veelvuldige mes-uitruilstelsel;
- (d) 'n Minimum uitbloei tydperk van 90 sekondes word vereis;
- (e) Voëls wat nie uitgebloei het nie moet in geheel afgekeur word;
- (f) Die tempo van doodmaak moet humane hantering, effektiewe verdowing en volkome uitbloeiing fasiliteer en moet korrileer met die tempo van dressering.

**Week en vereplik** [Sien ook regulasie 21]

68. (1) Die temperatuur van die water en die tydperk waarteen weking plaasvind moet sodanig wees dat oorweking (gaar word) nie plaasvind nie.
- (2) Weekbaddens moet na elke skof leeggemaak en gereinig word met dien verstande dat waar twee skofte per dag gewerk word hierdie proses aan die einde van die tweede skof gedoen mag word.
- (3) Waar was op 'n karkas gebruik word, moet die temperatuur van die was sodanig wees dat geen deel van die karkas gaar word nie.
- (4) Donspluk-was wat vuil geword het, moet vervang word.
- (5) Voldoende houers moet verkaf word vir vere sowel as was.
- (6) Tegnieke en prosedures moet sodanig wees om die verwydering van alle vere te verseker.

**Verwydering van koppe en pote en voor ontweidingswas**

69. (1) Koppe en pote moet verwyder word van die karkas na vleisinspeksie by die eerste inspeksiepunt en die karkas moet gewas word voordat dit die ontweidingsarea binnegaan.
- (2) Pote moet afgesny word op so 'n manier dat hakgewigte ontbloot word.

**Ontweiding** [Sien ook regulasie 23;25]

70. (1) Derms mag nie tydens ontweiding gebreek word nie.
- (2) In geval van handbeheerde lyne moet ontweilepels gebruik word.
- (3) Organe mag nie van karkasse geskei word voordat vleisinspeksie voltooi is nie.
- (4) Ontweiding moet volledig verrig word sodat gedeeltes van organe nie in karkasse agterbly nie.
- (5) na ontweiding moet die buite sowel as die binnekant van die karkas gewas word met koue water waarin 'n kiemdodende middel, wat voldoen aan die vereistes van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No.54 van 1972) en deur die provinsiale uitvoerende beampte per protokol goedgekeur is, mag wees teen vlakke wat nie gevaarlik of skadelik vir die gesondheid is nie.

**Verkoeling** [Sien ook regulasie 26; 28; 37; 38; 39]

71. (1) Lug verkoelingsgeriewe, gebruik vir primêre of in-proses verkoeling, moet korrek gelaai en aangewend word teen die korrekte lynspoed om te verseker dat behoorlike lugvloei rondom die karkasse, teen die gespesifiseerde lugtemperatuur, plaasvind om 'n diep borsspier temperatuur van nie meer as 10 °C te verseker by die uitgangspunt.
- (2) Water indompelings verkoelers, vir primêre of in-proses verkoeling, moet –
- (a) 'n meganiese sisteem gebruik om karkasse deur 'n bad met verkoelde water te dryf waarin 'n kiemdodende middel, wat voldoen aan die vereistes van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No.54 van 1972) en deur die provinsiale uitvoerende beampte per protokol goedgekeur is, mag wees teen vlakke wat nie gevaarlik of skadelik vir die gesondheid is nie;
- (b) deurlopend die vlak van verkoelde water handhaaf teen nie minder as een liter skoon verkoelde water per voël;
- (c) voldoende kapasiteit hê om die deurset van die lyn te handhaaf;
- (d) karkasse verkoel om 'n diepborsspier-temperatuur van nie meer as 10 °C te bereik by die uitgangspunt;
- (e) so bedryf word dat die hoeveelheid water geabsorbeer deur 'n karkas nie meer as 8 % van die ligaamsgewig van sodanige karkas sal wees nie;
- (f) na elke skof leeggemaak en gereinig word behalwe, indien twee skofte per dag gewerk word, waneer die verkoeler na die tweede skof gereinig mag word.
- (3) Alle pluimvee karkasse moet verkoel wees tot minstens 10 °C voordat omhulling, verpakking of porsieëring en versnitting gedoen word.
- (4) Verkoelde vleis produkte moet nie 'n temperatuur hoër as 4 °C hê met besending nie.
- (5) Bevrore vleis moet nie 'n temperatuur hoër as minus 12 °C hê met besending nie.
- (6) By Landelike en Lae deurset abattoirs mag warm omhulling en verpakking van heel karkasse egter gedoen word mits –
- (a) die produk onmiddelik na toedraai en verpakking verkoel word; en
- (b) die diep borsspier-temperatuur nie meer as 4 °C is na oornag verkoeling nie.

**DEEL VI****VLEISINSPEKSIES**

[Artikel 11(1)(j)]

**A. Antemortem inspeksie vir pluimvee****Gesondheidsverklaring**

72. (1) Geen pluimvee mag by 'n abattoir vir slag aangebied word sonder 'n verklaring van gesondheid en oorsprong uitgereik deur die eienaar van die pluimvee –
- (a) in die geval van 'n lae deurset abattoir, op die dag van aankoms; en
- (b) in die geval van 'n hoë deurset abattoir, 72 uur voor slagting.
- (2) Bogenoemde verklaring van gesondheid moet inligting bevat aangaande –
- (a) datum van aflewering;
- (b) naam en adres van die eienaar, plaas en hoenderhuis-nommer;
- (c) aantal voëls en spesie;
- (d) gemiddelde gewig van die voëls;
- (e) gesondheidstoestand van die pluimvee-kudde insluitend enige vrektes; en
- (f) medikasie indien gegee en ook onttrekkingsperiodes en datums.

- (3) Die abattoir eienaar moet die inligting in sub-regulasie (2) aanteken.
- (4) Daar moet 'n standaardprosedure in plek wees by 'n abattoir om die inligting, verkry van die eienaar, oor te dra aan die geregistreerde inspekteurs by die verskillende inspeksiepunte.

### **Antemortem inspeksie**

73. (1) Die geregistreerde inspekteur moet op die dag van slagting 'n ante-mortem inspeksie van die pluimvee doen.
- (2) 'n Voël mag nie geslag word nie indien vermoed word dat antibiotika, koksidiostate of enige ander middel wat die karkas, ingewande of organe ongeskik vir menslike gebruik sal maak as gevolg van residue wat daarin agter bly omdat dit, aan die voël toegedien is, in die voël geïmplanteer is, die voël besmet het of deur die voël geëet is.
- (3) Pluimvee wat ly aan, of vermoed word om te ly aan, 'n beheerde siekte soos bepaal in die Wet op Dieresiektes, 1984 (Wet No. 35 van 1984), moet onmiddelik aan die plaaslike Provinsiale staatsveearts gerapporteer word.
- (4) Pluimvee wat ly aan of vermoed word om te ly aan, 'n beheerde siekte soos bepaal in die Wet op Dieresiektes, 1984 (Wet No. 35 van 1984), mag slegs vir slag aangebied word of na die abattoir vervoer word onder dekking van 'n "rooikruis"-permit, uitgereik deur 'n staatsveearts in die gebied van oorsprong.
- (5) Die slag van pluimvee, deur 'n beheerde siekte geïmpakteer, mag nie plaasvind alvorens die geregistreerde inspekteur toestemming daartoe gegee het nie.
- (6) In die geval dat 'n abattoir as 'n verbode of beperkte gebied verklaar word onder die Wet op Dieresiektes, 1984 (Wet No. 35 van 1984), mag die provinsiale uitvoerende beampte die eienaar aansê om 'n voël te slag volgens die voorwaardes neergelê deur daardie beampte.
- (7) Voertuie wat pluimvee, wat aan 'n beheerde siekte ly, vervoer het, moet gewas en gedisinfekteer word soos bepaal deur 'n staatsveearts voordat dit die perseel van die abattoir verlaat.
- (8) Geen voël wat ly aan enige siekte of abnormale toestand wat die vleis nadelig sal beïnvloed mag vir menslike gebruik geslag word nie.
- (9) 'n Pluimvee besending wat geïmpakteer is deur siekte, erge besoedeling, wisselende voël grootte of enige ander toestand wat aanleiding kan gee tot kontaminasie van ander voëls, moet aan die einde van die skof geslag word.

### **Hantering van dooie voëls**

74. (1) Voëls, dood by aankoms, moet as afgekeurde materiaal volgens Deel VIII. oor beskik word.
- (2) Geen karkas of deel daarvan wat afgekeur is mag in enige deel van die abattoir wat eetbare produkte bevat ingebring word nie.
- (3) Indien nadoodse ondersoek op voëls gedoen word wat dood by aankoms was, om die oorsaak van dood te bepaal, moet sodanige ondersoek in 'n spesiale kamer of area, wat daarvoor toegerus is, uitgevoer word.

### **Riglyne**

75 'n Geregistreerde inspekteur moet hom/haar vergewis van alle verdere riglyne deur die nasionale uitvoerende beampte uitgereik aangaande antemortem inspeksies.

## **B. Primêre vleisinspeksies vir pluimvee**

### **Algemeen**

76. (1) Die provinsiale uitvoerende beampte mag bepaal hoeveel geregistreerde inspekteurs in 'n abattoir benodig word, met inagneming van die ontwerp van die abattoir, aantal inspeksiepunte, lynsnelheid, strukturele en bestuursaspekte en by hoë deursel abattoirs moet die dienste van 'n geregistreerde inspekteur wat 'n veearts is beskikbaar wees.
- (2) Alle tersake inligting, insluitend antemortem en gesondheidsrekords, moet in ag geneem word met vleisinspeksie.
- (3) Geen karkas, ru -of rooiafval mag gesny, verkoop of versend word vanaf 'n abattoir tensy dit geïnspekteer en goedgekeur is deur 'n geregistreerde inspekteur.
- (4) Niemand mag 'n karkas of vleis verwyder, sny of verder prosesseeer voor dit deur 'n geregistreerde inspekteur geïnspekteer en goedgekeur is nie.
- (5) Niemand mag enige aanduiding of bewys van enige siekte, abnormale toestand, besoedeling of besmetting verwyder van 'n karkas of ingewande, alvorens vleisinspeksie gedoen is nie.
- (6) Ontweiding moet so gedoen word dat die organe en ligaamsholtes ontbloot is vir behoorlike inspeksie deur die geregistreerde inspekteur.

- (7) Geen ingewande of deel daarvan mag voor inspeksie van enige gedresseerde karkas verwyder word nie.
- (8) Die geregistreerde inspekteur moet die karkas en ingewande inspekteur deur besigtiging, palpasië en indien nodig, insnyding.
- (9) Organe moet korreleer met die karkas van oorsprong totdat inspeksie afgehandel is.

### **Eerste inspeksiepunt**

77. (1) Vleisinspeksie moet by die eerste inspeksiepunt, wat geleë is net na ontvering en voordat koppe en pote verwyder word en die voor-ontweidingswas plaasvind, gedoen word.
- (2) Inspeksieprosedures by die eerste inspeksiepunt moet sodanig wees om te verseker dat –
- (a) die inspeksie van die hele karkas, die kop en pote insluit;
  - (b) geen afranding van karkasse hier toegelaat word nie en slegs karkasse wat algeheel afgekeur word, van die lyn verwyder word;
  - (c) in gevalle waar afranding gedoen moet word, die karkasse op die lyn bly en afranding, na ontweiding, in die herwinningsarea gedoen word;
  - (d) karkasse wat in kontak kom met hersirkulerende, gekontameneerde water wat vir die vervoer van vere aangewend word, totaal afgekeur word;
  - (e) karkasse wat per ongeluk op die vloer geval het wel herwin kan word deur in lopende water te was, waarin 'n kiemdodende middel is wat voldoen aan die vereistes van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No.54 van 1972) en deur die provinsiale uitvoerende beampte per protokol goedgekeur is, teen vlakke wat nie gevaarlik of skadelik vir die gesondheid is nie;
- (3) Die geregistreerde inspekteur moet wanneer 'n karkas en organe geïnspekteer word besondere aandag verleen aan –
- (a) stand van voeding;
  - (b) doeltreffendheid van die uitbloei;
  - (c) trauma;
  - (d) aanduidings van siektes en abnormale toestande;
  - (e) kleur;
  - (f) reuk;
  - (g) konsistensie;
  - (h) konformasie; en
  - (i) enige ander abnormaliteite.

### **Tweede inspeksiepunt**

78. (1) Vleisinspeksie moet by die tweede inspeksiepunt verrig word, wat geleë is na die ontweidingspunt, maar voordat die ingewande van die karkas geskei is.
- (2) Inspeksieprosedures by die tweede inspeksiepunt moet verseker dat –
- (a) hakgewrigte en veloppervlaktes besigtig word;
  - (b) die rug van die karkas besigtig word;
  - (c) die vlerke, bene, boude en bors besigtig word;
  - (d) die ligaamsholte, lugsakke, longe, hart, lewer, milt, spiermaag, derms, cloaca en bursa deur middel van observasie geïnspekteer word; en
  - (e) geïmpakteerde karkasse verwyder word vir verdere inspeksie
- (3) Afhangende van die bevinding, mag die karkas, organe of vleis –
- (a) goedgekeur word vir menslike of dierlike gebruik;
  - (b) gedeeltelik goedgekeur word;
  - (c) totaal afgekeur word.

## **C. Herwinning**

### **Herwinning van teruggehoude karkasse**

79. (1) Indien gedeeltelike afkeuring van karkasse regverdig is weens geringe plaaslike letsels en die toestand van so 'n aard is dat geen vleisveiligheidsrisiko bestaan nie, kan die geregistreerde inspekteur die nodige afranding en gedeeltelike afkeurings in die porsieerings-area doen en die res van die karkas goedkeur.
- (2) karkasse wat van die lyn verwyder word as gevolg van abnormale toestande wat 'n vleishigiëne risiko inhou en onveilig is vir menslik en dierlike gebruik, moet afsonderlik van gesonde karkasse gehou word.



- (3) Afranding en herwinning van porsies wat vir menslike gebruik goedgekeur kan word, moet –
  - (a) in 'n aparte kamer of area soos deur die provinsiale uitvoerende beampte goedgekeur is, gedoen word; en
  - (b) deur 'n geregistreerde inspekteur gedoen word.
- (4) Herwinde porsies moet –
  - (a) gewas word onder lopende water waarin 'n kiemdodende middel, wat voldoen aan die vereistes van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No.54 van 1972) en deur die provinsiale uitvoerende beampte per protokol goedgekeur is, mag wees teen vlakke wat nie gevaarlik of skadelik vir die gesondheid is nie;
  - (b) verkoel word; en
  - (c) slegs as bevrore produkte aangewend word.

**Terugsendings of produkte wat by die abattoir terug ontvang word**

80. Geïnspekteerde en goedgekeurde verkoelde pluimvee karkasse wat vanaf die abattoir versend is mag weer ontvang word vir herinspeksie en herverpakking, op voorwaarde dat –
- (a) slegs omhulde en verpakte heel karkasse en porsies aanvaar word;
  - (b) geen bevrore blokke derms, galblase en koppe aanvaar word behalwe vir sterilisasie;
  - (c) 'n kamer of fasiliteit, goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampte, beskikbaar is vir die hantering van teruggesende produkte;
  - (d) die teruggesende produkte by aankoms ondersoek word deur die geregistreerde inspekteur, en vry bevind word van enige tekens van kontaminasie of bederf en onvoorwaardelik geskik is vir menslike gebruik;
  - (e) enige pluimvee karkas, dele daarvan of afval wat ingesluit is in heel karkasse, wat by die abattoir ingebring word en bevind word dat dit gekontamineer, bederf of onveilig is vir menslike gebruik, moet afgekeur word;
  - (f) omhulsels steeds die oorspronklike goedgekeur-merk van die abattoir van oorsprong dra;
  - (g) die produk se temperatuur by ontvangs, nie meer as 4 °C of minder as minus 1 °C is nie;
  - (h) die provinsiale uitvoerende beampte enige addisionele hygiene vereistes mag voorskryf ten opsigte van fasiliteite, prosedures van opсны, verpakking, bevrising, opberg en vervoer.
  - (i) dit slegs vir bevrore produkte aangewend word; en
  - (j) geen pluimvee wat van 'n ander abattoir afkomstig is hanteer mag word sonder die geskrewe goedkeuring van die provinsiale uitvoerende beampte nie.

**Kriteria vir vleisinspeksie en beslissings**

81. (1) Die hele karkas en organe moet afgekeur word as –
- (a) enige siekte voorkom met vermaering en/of dehidrasie;
  - (b) gevorderde patologiese veranderings sigbaar is;
  - (c) 'n abnormale toestand sodanig versprei het dat geaffekteerde porsies of organe nie maklik van die res van die karkas geskei kan word nie;
  - (d) 'n siekte per-akuut, akuut, ernstig of gevorderd is;
  - (e) die toestand van die karkas, vleis of ingewande esteties onaanvaarbaar is;
  - (f) die karkas gekontamineer is tot so 'n mate dat dit nie skoon afgerand kan word nie.
- (2) Porsies of organe van karkasse moet afgekeur word as dit –
- (a) geaffekteer is deur 'n abnormale toestand;
  - (b) gekontamineer is;
  - (c) erg gekneus is; of
  - (d) op enige ander wyse gevaarlik vir menslike gebruik geword het.
- (3) Porsies van pluimvee mag goedgekeur word indien die verwydering en afkeuring van aangetaste dele gedoen kan word.
- (4) Die eienaar van die abattoir moet daaglikse rekords hou van die aantal voëls wat geslag is, die aantal karkasse en porsies wat afgekeur is en die afgekeurde gewig daarvan.
- (5) Die provinsiale uitvoerende beampte mag die deursoort en uurlikse slagtempo van 'n abattoir spesifiseer.

**Riglyne**

- 82 'n Geregistreerde inspekteur moet homself of haarself vergewis van al die verdere riglyne uitgereik deur die nasionale uitvoerende beampte betreffende pluimvee vleisinspeksies.

**D. ALGEMENE VEREISTES VIR PERSONE WAT VLEISINSPEKSIES UITVOER****Vereiste kwalifikasies vir ander persone wat vleisinspeksies by pluimvee-abattoirs uitvoer**

83. Die ander behoorlik gekwalifiseerde persone wat vleisinspeksiedienste kan verrig soos beoog in artikel 11(1)(d) van die Wet is –

- (a) persone met 'n toepaslike bio-wetenskaplike kwalifikasie soos goedgekeur deur die nasionale uitvoerende beampte; en
- (b) indien vereis deur die nasionale uitvoerende beampte, 'n Sertifikaat vir Pluimvee Vleisinspekteurs of Pluimvee Vleisondersoekers, wat goedgekeur is deur die nasionale uitvoerende beampte en geakkrediteer is deur die Suid-Afrikaanse Kwalifikasie-outoriteit (SAQA).

**Registrasie as geregistreerde inspekteur by die provinsiale uitvoerende beampte**

84. Persone bedoel in artikel 11(1)(c) van die Wet wat vleisinspeksiedienste wil lewer, moet registreer by die provinsiale uitvoerende beampte om sodanige dienste by 'n bepaalde abattoir te lewer.

**DEEL VII****MERKE EN DIE AANBRING VAN MERKE**

[Artikel 11.(1)(m)]

**Spesifikasies vir merke**

85. (1) Die volgende goedkeuringsmerke word vereis by hoë, lae deurset en landelike pluimvee-abattoirs:



- (2) Die stempels moet die volgende inligting toon:
  - (a) Die abattoir se registrasienommer; en
  - (b) Die bewoording aangetoon in subregulasie (1) wat ten minste in twee amptelike tale, een waarvan Engels, moet wees.
- (3) Merke moet gedruk word op omhulsels en verpakkings of op etikette van individuele karkasse of gesnyde porsies, in groottes om aan te pas by besondere omstandighede tot goedkeuring van die provinsiale uitvoerende beampte.

**Toedraai, verpakking en etikettering**

86. (1) Alle etikette aangewend op vleis moet –
- (a) gedruk wees op voedselgraadpapier of plastiese drukmateriaal en op dieselfde higiëniese manier hanteer word as in-kontak omhulselmateriaal; en
  - (b) die merk in regulasie 85(1) en inligting vereis in regulasie 85(2) toon en ook enige ander inligting vereis deur die provinsiale uitvoerende beampte.
- (2) Omhulselmateriaal wat die goedkeuringsmerk op het mag nie herbruik word nadat dit ooggemaak is nie.
- (3) Die provinsiale uitvoerende beampte mag per protokol vrystelling van die merk van pluimvee karkasse by 'n abattoir verleen in gevalle waar besendings karkasse vanaf 'n goedgekeurde abattoir na 'n goedgekeurde versnittings- en prosesseringsplant versend word, onderhewig aan die volgende voorwaardes:
- (a) Die versnittings- en prosesseringsplant moet dieselfde eienaar as die abattoir hê.
  - (b) Die karkasse is nie individueel omhul nie, word in grootmaat versend in houters en vervoer in voertuie wat voldoen aan hierdie regulasies.

- (c) Die laaispasie van die voertuig of houer is gesluit en geseël.
  - (d) Die versendingskantoor en ook die ontvangende versnittingsplant moet rekords hou van hoeveelhede, tipe en bestemming van besendings.
  - (e) Karkasse en gesnyde porsies word volgens regulasie 85(3) gemerk voordat dit die versnittings- en prosesseringsplant verlaat.
- (4) Massaverpakking, houers of kartonne moet duidelik aan beide ente gemerk word met die goedkeuringsmerk, wat duidelik sigbaar en van leesbare grootte is en inligting voorsien soos vereis deur die Wet op Landbouprodukstandaarde, 1990 (Wet No.119 van 1990), en ook –
- (a) die naam, adres en registrasienuommer van die instellings waar die vleis verpak was;
  - (b) die netto gewig van die inhoud;
  - (c) 'n akkurate beskrywing van die inhoud;
  - (d) die datum verpak of 'n kode waaruit die verpakkingsdatum bepaal kan word; en
  - (e) aanwysings oor die bergingstemperatuur van die produk.

### ***Sekuriteit***

87. (1) 'n Stempel van goedkeuring of omhulselmateriaal waarop die goedkeuringsmerk gedruk is, mag nooit gebruik word by 'n abattoir waar die abattoir se nommer verskil van die nommer op die stempel nie.
- (2) Die geregistreerde inspekteur moet hom- of haarself tevrede stel aangaande die sekuriteit van omhulsel- en verpakkingsmateriaal of etikette waarop die stempel van goedkeuring voorkom.

### ***Algemeen***

88. (1) Niemand mag in 'n abattoir 'n goedkeuringstempelaanbring op, of verwyder van enige karkas, deel daarvan, vleis, of omhulsel, verpakking of houer nie, behalwe met toestemming van 'n geregistreerde inspekteur.
- (2) Die geregistreerde inspekteur mag te enige tyd in 'n abattoir 'n karkas of vleis herinspekteer, nieteenstaande die feit dat dit alreeds goedgekeur mag gewees het vir gebruik en indien hy of sy by herinspeksie van mening is dat dit nie meer geskik vir menslike of dierlike gebruik is nie, moet hy of sy die goedkeuringstempel verwyder en sodanige vleis moet afgekeur word.

## **DEEL VIII**

### **HANTERING VAN AFGEKEURDE MATERIAAL**

[Artikel 11(1)(r)]

#### ***Hantering van afgekeurde materiaal***

89. (1) Karkasse, dele daarvan of enige eetbare produkte in 'n abattoir, wat nie goedgekeur kan word vir menslike of dierlike verbruik nie, moet –
- (a) in 'n diefstalbestande houer geplaas word wat duidelik gemerk is "AFGEKEUR", in letters nie kleiner nie as 10 cm hoog, of opsigtelik gemerk met 'n stempel met die woord "AFGEKEUR", met gebruikmaking van groen ink;
  - (b) in 'n bewaarplek of -kamer of 'n toegewysde koelfasiliteit wat vir die doel voorsien is gehou word, behalwe as dit op 'n deurlopende basis verwyder word; en
  - (c) aan die einde van die werksdag van die abattoir verwyder of beveilig word in 'n toegewysde vries- of koelfasiliteit teen 'n lugtemperatuur van minstens minus 2 °C.
- (2) Niemand mag 'n karkas, 'n deel daarvan of enige eetbare produk, wat teruggehou of afgekeur was, van die abattoir verwyder nie, behalwe met die toestemming van 'n geregistreerde inspekteur wie 'n veearts is en onderworpe aan sodanige voorwaardes as wat hy of sy mag neerlê.
- (3) Die abattoireienaar is verantwoordelik om te voldoen aan die regsvereistes of voorwaardes wat geld vir die beveiliging en beskikking van enige karkas, deel daarvan of enige eetbare produk wat nie goedgekeur kan word vir menslike en dierlike verbruik nie.

#### ***Beskikking van afgekeurde materiaal***

90. Enige afgekeurde materiaal moet oor beskik word deur –
- (a) totale verbranding;
  - (b) ontaarding en begrawing van afgekeurde materiaal in 'n veilige plek, goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampte en plaaslike owerheid, deur -
    - (i) opkerwing en dan bespuiting met, of onderdompeling in, 'n goedgekeurde "aanstootlike" kleurstof; en

- (ii) begrawing en onmiddellike toegooi tot 'n diepte van minstens 60 cm en nie minder nie as 100 m vanaf die abattoir, mits sodanige materiaal nie 'n nadelige uitwerking op die higiëne van die abattoir het nie;
- (c) verwerking by 'n geregistreerde steriliseringsaanleg; of
- (d) enige ander metode waarvoor 'n protokol goedgekeur is deur die provinsiale uitvoerende beampte.

#### **Vereistes vir steriliseringsaanlegte**

91. (1) 'n Steriliseringsaanleg moet voldoen aan die die algemene vereistes vir persele, strukture en toerusting uiteengesit in regulasies 8 tot 18.
- (2) Die perseel van 'n steriliseringsaanleg moet 'n heining hê en beveilig wees om toegang van ongemagtigde persone, voertuie en diere te verhoed, en moet insluit -
- (a) vuilareas, bestaande uit kamers waar materiaal ontvang, geberg of voorberei word vir sterilisering, en ook die toegang tot die steriliseringsapparaat; en
  - (b) skoon areas, bestaande uit kamers waar gesteriliseerde materiaal drooggemaak, gemaal of andersins voorberei, verpak, geberg of versend word.
- (3) 'n Soliede muur moet die vuil- van die skoon area skei en daar mag geen direkte kontak tussen hierdie areas wees nie.

#### **Vuilarea**

92. (1) Materiaal van dierlike oorsprong mag slegs ontvang word in die vuilareas van 'n steriliseringsaanleg en geen sodanige materiaal mag verwyder word van hierdie area nie, behalwe via verwerking in die steriliseringstoerusting.
- (2) Voetbaddens met ontsmettingsmiddels moet by alle uitgange voorsien word, en ook 'n wielbad vir voertuie by die vuil-ontvangsarea.
- (3) Die vloere, mure en toerusting van die vuilareas van 'n steriliseringsaanleg moet daaglik, nadat die werksaamhede afgehandel is, gesaniteer word.
- (4) Werkers werksaam in die vuilarea moet -
- (a) onderskeibaar gemerkte oorpakke en rubberstewels dra;
  - (b) hande was en hul stewels ontsmet voordat hulle die vuilareas verlaat; en
  - (c) hul vuil, beskermende klerasie en stewels wissel en hulself met seep en water was voordat hulle die perseel verlaat.
- (5) 'n Persoon wat die vuilareas betree het, mag nie by die skoon area ingaan of enige area waar enige eetbare produkte in die abattoir hanteer word nie, behalwe as hy of sy hulself skoongemaak het soos beoog in subregulasie (4)(c).

#### **Produk**

93. (1) 'n Persoon mag nie die produkte van 'n steriliseringsaanleg verkoop nie behalwe as dit voldoen aan die spesifikasies neergelê deur die Registrateur kragtens die Wet op Misstawwe, Veevoedsel, Landboumiddels en Veemiddels, 1947 (Wet No.36 van 1947).
- (2) Enige materiaal geproduseer deur verwerking of behandeling onder die voorwaardes van hierdie Deel en wat bestem is vir dierlike gebruik of as kunsmis, is onderworpe aan sodanige inspeksie en toetse as wat die bedoelde Registrateur mag bepaal.

#### **Voertuie vir afgekeurde materiaal**

94. (1) 'n Voertuig wat gebruik word vir die vervoer van afgekeurde materiaal mag vir geen ander doel gebruik word nie, maar nadat dit skoongemaak en gedisinfecteer is, mag die voertuig gebruik word om oneetbare materiaal te vervoer.
- (2) 'n Voertuig mag slegs gebruik word vir die vervoer van afgekeurde materiaal indien die -
- (a) laairuim sluitbaar, diefstalbestand en verseelbaar is;
  - (b) binne-oppervlakte lekdig is en gemaak van duursame materiaal; en
  - (c) vloer voorsien is, by die laagste punt, met 'n dreineringspyp wat dig toegemaak kan word met 'n skroefklep.
- (3) Die laairuim van 'n voertuig wat gebruik word om materiaal na 'n steriliseringsaanleg te vervoer, moet skoongemaak en gedisinfecteer word tot die bevrediging van 'n geregistreerde inspekteur na afloop van elke aflewering, by 'n plek spesifiek ingerig vir hierdie doel

**Monsters**

95. (1) Die geregistreerde inspekteur kan skriftelike magtiging gee vir die verwydering van monsters van afgekeurde materiaal en dierlike parasiete van 'n abattoir vir navorsing en onderrigdoeleindes, en moet in die magtiging spesifiseer –
- (a) die naam van die organisasie of individu wat die navorsing doen, of dit versamel;
  - (b) die naam van die abattoir van oorsprong;
  - (c) die tipe en hoeveelheid materiaal verwyder;
  - (d) die doel vir versameling; en
  - (e) hoe die materiaal oor beskik moet word na die beoogde gebruik.
- (2) Die goedkeuring van die eienaar van die aanleg word benodig om te reël vir die versameling van monsters.

**DEEL IX****UITVOERREGULASIES**

[Artikel 14(1)(d)][Artikel 22(1)(h)]

**Uitvoer van vleis**

[Sien ook artikel 14 van die Wet]

96. (1) Vleis mag slegs uitgevoer word van abattoirs of aanlegte wat as hoë deurset abattoirs gegradeer is of, in die geval van lae deurset aanlegte, voldoen aan al die vereistes soos vereis vir 'n hoë deurset abattoir, en geregistreer is as 'n uitvoeraanleg.
- (2) Die eienaar wat vleis wil uitvoer, moet aansoek doen by die nasionale uitvoerende beampte om die registrasie van sy of haar abattoir of aanleg as 'n uitvoeraanleg.
- (3) Vleis bedoel vir uitvoer moet gemerk word volgens die vereistes van die invoerende land.
- (4) Die verskepingshouer waarin die vleis uitgevoer gaan word, moet verseël word by die laai daarvan met 'n seël wat 'n unieke seëlnommer dra.

**DEEL X****INVOERREGULASIES**

[Artikel 22(1)(h)]

**Invoer van vleis**

[Sien ook artikel 13 van die Wet]

97. (1) (a) Die wyse waarop 'n invoerder aansoek moet doen vir 'n invoerpermit is deur die amptelike aansoekvorm, verkrygbaar van die nasionale uitvoerende beampte, te voltooi en dit by hom of haar in te dien saam met 'n fooi soos goedgekeur en deur die Minister in die Staatskoerant aangekondig.
- (b) Enige persoon wat wetend onware inligting op 'n aansoekvorm vir 'n invoerpermit voorsien, is skuldig aan 'n oortreding.
- (2) Die wyse waarop ingevoerde vleis, wat in die Republiek afgelaai is, geberg moet word, soos beoog in artikel 13(6)(d) van die Wet, is –
- (a) dat die ingevoerde vleis op so 'n wyse geberg word om te verseker –
    - (i) dat geen besmetting, besoedeling of agteruitgang daarvan op enige wyse mag plaasvind nie; en
    - (ii) dat sodanige ingevoerde vleis hoegenaamd nie ander produkte in die kouebergings besmet nie;
  - (b) dat daar beveiligingsmaatreëls sal wees om te verhoed dat enige deel van die besending verwyder kan word voor die finale vrystelling daarvan; en
  - (c) dat alle dokumentasie rakende 'n besending deur die eienaar van die kouebergings gehou word vir inspeksie deur die nasionale uitvoerende beampte.
- (3) Die veeartsenykundige prosedure wat uitgevoer moet word tydens berging van vleis, soos beoog in subregulasie (2), is om –
- (a) 'n positiewe verband tussen die vleis en die invoerpermit en ook al die ander dokumentasie wat met die inspeksie van die besending verband hou te bevestig
  - (b) die handhawing van die temperatuur van die vleis gedurende die vervoer daarvan na te gaan;
  - (c) te bevestig dat geen besoedeling, besmetting of agteruitgang van die vleis plaasgevind het tydens die vervoer daarvan voor opberging nie;
  - (d) monsters te verwyder vir ondersoek;
  - (e) toetsresultate van monsters, wat van die besending geneem is, na te gaan;

- (f) te bevestig dat daar voldoen is aan al die ander voorwaardes soos bepaal in die invoerpermit; en
- (g) enige ander optrede te volg wat nodig is om te verseker dat die vleis veilig en geskik is vir menslike gebruik en nie 'n gevaar inhou dat dit 'n aansteeklike dieresiekte sal oordra nie.

## DEEL XI

### SLAG VAN PLUIMVEE VIR EIE GEBRUIK EN VIR GODSDIENSTIGE EN KULTURELE DOELEINDES

[Artikel 22(1)(c)] [Artikel 7(2)(a),(b)]

#### ***Slag van pluimvee, nie in 'n abattoir nie, vir eie gebruik***

98. (1) Gedurende 'n periode van 14 dae mag 'n persoon vir eie gebruik nie meer slag nie as vyf-en-twintig pluimvee eenhede;
- (2) 'n Persoon mag slegs soos bepaal in subregulasie (1), slag op 'n perseel waarvan hy of sy –
- (a) die wettige, geregistreerde eienaar is;
  - (b) die wettige huurder of bewoner is; of
  - (c) andersins die reg van beheer, bestuur of gebruik daarvan het.
- (3) Enige ander wettige voorskrifte rakende die aanhou en slag van pluimvee op 'n perseel, waarna verwys word in subregulasie (2), moet aan voldoen word benewens die bepalings van die Wet en hierdie Regulasies.
- (4) Slegs gesonde voëls mag geslag word.
- (5) Die gedeeltes van geslagte voëls wat nie gebruik word nie moet as afgekeurde materiaal beskou word en oor beskik word in ooreenstemming met toepaslike voorskrifte van Deel VIII van hierdie regulasies of volgens die gesondheidsvereistes van die betrokke plaaslike owerheid.

#### ***Slag van pluimvee, nie in 'n abattoir nie, volgens godsdienstige behoeftes van die Moslemgeloof***

99. (1) Slag vir behoeftes van die Moslemgeloof mag slegs verrig word deur 'n persoon –
- (a) wie skriftelik daartoe gemagtig is deur Islamitiese godsdienstige owerhede; en
  - (b) wie die nodige kennis, fisiese vermoë en toerusting het om die uitbloei-insnyding op 'n humane wyse te verrig.
- (2) Die persoon beoog in subregulasie (1) moet –
- (a) vooraf skriftelike toestemming daarvoor kry van die plaaslike owerheid van die area waar sodanige slagtery sal plaasvind; en
  - (b) toesien dat slegs gesonde voëls geslag word.
- (3) Die dele van die geslagte voël wat nie gebruik word nie moet beskou word as afgekeurde materiaal en oor beskik word in ooreenstemming met toepaslike voorskrifte van Deel VIII van hierdie regulasies of ooreenkomstig die gesondheidsvereistes van die betrokke plaaslike owerheid.
- (4) Vleis verkry van slagting volgens hierdie regulasie mag slegs beskikbaar gemaak word soos voorgeskryf deur die Islamitiese Reg.
- (5) Enige ander wettige voorskrifte rakende die aanhou en slag van pluimvee op 'n perseel, waarna verwys word in subregulasie (2)(b), moet aan voldoen word benewens die bepalings van die Wet en hierdie Regulasies.

#### ***Slag van pluimvee, nie in 'n abattoir nie, vir inheemse godsdienstige of kulturele doeleindes***

100. (1) 'n Persoon wie vir inheemse godsdienstige of kulturele doeleindes slag moet –
- (a) vooraf skriftelike toestemming daarvoor kry van die plaaslike owerheid van die area waar sodanige slagtery sal plaasvind; en
  - (b) toesien dat slegs gesonde voëls geslag word.
- (2) Die dele van die geslagte voëls wat nie gebruik word nie moet beskou word as afgekeurde materiaal en oor beskik word in ooreenstemming met toepaslike voorskrifte van Deel VIII van hierdie regulasies of ooreenkomstig die gesondheidsvereistes van die betrokke plaaslike owerheid.
- (3) Enige ander wettige voorskrifte rakende die aanhou en slag van pluimvee op 'n perseel, waarna verwys word in subregulasie (1)(b), moet aan voldoen word benewens die bepalings van die Wet en hierdie Regulasies.

**Rituele slag van pluimvee in abattoirs**

101. Rituele slagting in abattoirs mag verrig word indien die persoon wat dit doen –
- (a) daartoe skriftelik gemagtig is deur die eienaar van die abattoir, na sy of haar benoeming deur die godsdienstige gemeenskap; en
  - (b) die nodige kennis en fisiese vermoë het om die benodigde en goedgekeurde fasiliteite te gebruik om die uitbloei-insnyding op 'n humane wyse uit te voer.

**DEEL XII****FINALE VOORSIENING**

[Artikel 18(2)]

**Appèlle**

102. Enige persoon wat wil appelleer kragtens artikel 18(1) van die Wet, moet –
- (a) duidelik aandui teen watter besluit appelleer word en die redes vir die appèl;
  - (b) die appèl by die Minister of die LUR, soos die geval mag wees, binne 30 dae vanaf verwittiging van die besluit, aanteken; en
  - (c) 'n fooi saam met die appèl insluit soos goedgekeur deur die Minister en in die Staatskoerant aangekondig is.

**Boetes**

103. Enige persoon wat 'n bepaling of vereiste van hierdie regulasies oortree, is skuldig aan 'n misdryf en by skuldigbevinding strafbaar met 'n boete of gevangenisstraf –
- (a) in die geval van 'n eerste oortreding, 'n tydperk van nie meer as een jaar nie, en
  - (b) in die geval van 'n tweede oortreding, 'n tydperk van nie meer as twee jaar nie.

**Korttitel**

104. Hierdie regulasies heet die Pluimvee Regulasies en dit sal op die datum van publikasie hiervan in werking tree.