

**DEPARTEMENT VAN LANDBOU****No. 1072****17 September 2004****WET OP DIE VEILIGHEID VAN VLEIS  
(WET No.40 VAN 2000)****ROOIVLEISREGULASIES**

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 ROOIVLEISREGULASIES**

<b>DEEL</b>	<b>Onderwerp</b>	<b>Artikel</b>	<b>Regulasie</b>	<b>Bladsy</b>
<b>I</b>	<b>Algemeen:</b> Definisies		1	2.
	Aansoeke vir registrasie	[8(1)(a)]	2	3.
	Diening van lasgewing	[10(2)(b)]	3	3.
<b>II</b>	<b>Vereistes vir registrasie van rooivleis-abattoirs</b>	[11(1)(a)]		
	A. Deurset en ander vereistes vir gradering		4 – 7	4.
	B. Struktuurvereistes			
	(1) vir alle abattoirs		8 – 18	10.
	(2) vir lae en hoë deurset		19 – 29	14.
	C. Higiëne bestuurspraktyke en verwante aangeleenthede:			
	(1) Hantering van afval		30 – 32	17.
(2) Opsny en prosessering		33 – 38	18.	
(3) Verkoeling en bevriesing		39 – 44	20.	
(4) Laai van vleisprodukte vir vervoer		45	21.	
(5) Sanitasie		46 – 48	22.	
<b>III</b>	<b>Higiëne bestuur en evalueringstelsels</b>	[11(1)(e)]	49 – 55	23.
<b>IV</b>	<b>Higiëne vereistes vir persone wat abattoirs betree</b>	[11(1)(f)]	56 – 63	29.
<b>V</b>	<b>Humane behandeling van diere en slagproses</b>	[11(1)(h)]	64 – 78	30.
<b>VI</b>	<b>Vleisinspeksies</b>	[11(1)]	79 – 111	35.
<b>VII</b>	<b>Merke en die aanbring van merke</b>	[11(1)(m)]	112 – 117	45.
<b>VIII</b>	<b>Hantering van afgekeurde materiaal, ens.</b>	[11(1)(r)]	118 – 124	47.
<b>IX</b>	<b>Uitvoerregulasies</b>	[22(1)(h)]	125	49.
<b>X</b>	<b>Invoerregulasies</b>	[22(1)(h)]	126	50.
<b>XI</b>	<b>Vrystellings (alle spesies):</b>	[22(1)(c)]		
	Eie gebruik		127	51.
	Godsdienstige gebruik		128 – 129	51.
	Godsdienstige slag in abattoirs		130	52.
<b>XII</b>	<b>Finale voorsiening:</b>			
	Appèlle	[18(2)]	131	52.
	Korttitel Tabel 1		132	52. 53.

## 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 dier of dele van ‘n dier 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, in die dresseringskamer of -area, van ‘n dier tot ‘n karkas (of karkashelftes), ander eetbare dele en oneetbare materiaal;
- (d) **“dresseringskamer”** beteken die kamer of area wat afgesonder van die uitbloekamer of -area is en waar ‘n karkas gedresseer word deur die verwydering van die pote, kop, vel en die ingewande;
- (e) **“eenheid”** ooreenkomstig ‘n kwantiteitstandaard vir die bepaling vir die deurstel betreffende rooivleis, beteken –
  - (i) een koei, os of bul of twee kalwers;
  - (ii) een perd;
  - (iii) ses skape of bokke; of
  - (iv) vier klein varkies (vleisvarke) of twee spekvarke of een worsvark.
- (f) **“geregistreeerde inspekteur”** beteken ‘n persoon bedoel in artikel 11(1)(c) van die Wet wie geregistreer is deur die provinsiale uitvoerende beampte onder regulasie 111 om vleis-inspeksiediens te lewer by ‘n bepaalde abattoir;
- (g) **“goedgekeur”** beteken wanneer dit gebruik word met die inspeksie van vleis, dat sodanige vleis goedgekeur is vir menslike en dierlike gebruik en gestempel is met ‘n stempel met die woord “PASSED” of “GOEDGEKEUR” daarop;
- (h) **“goedgekeurde vleis”** beteken vleis goedgekeur deur ‘n geregistreeerde inspekteur;
- (i) **“karkas”** beteken die gedresseerde karkas afkomstig van ‘n dier nadat die huid of vel (of hare in die geval van varke), die ingewande, die harslag, die skenkels en kop (in die geval van beeste, skape, bokke), die stert (in die geval van beeste), die diafragma en lakterende uiers verwyder is;
- (j) **“inkontak materiaal”** beteken enige omhullende materiaal wat direk met vleis kontak maak;
- (k) **“oneetbare materiaal”** beteken dele van ‘n dier wat nie geskik vir menslike gebruik is nie maar nie vernietiging vereis nie;
- (l) **“ontweiding”** beteken die verwydering van die inhoud van die bors- en buikholtes;
- (m) **“opsny”** beteken die ontbening en verdeling van karkasse;
- (n) **“primêre vleisinspeksie”** beteken die inspeksie, deur ‘n geregistreeerde inspekteur, van ‘n karkas en organe direk na afgeslag en ontweiding kragtens Deel VI B;
- (o) **“prosessering”** beteken die verandering van die vleis, anders as om dit op te sny, te porsioneer, in te blokkies sny of te maal om die vleis te verbeter;
- (p) **“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;

- (q) “**rooiafval**” beteken die longe, hart, lewer, diafragma, milt, tong en ontvelde kop van die geslagte dier;
- (r) “**ru-afval**,” beteken die maag, derms, pote en die vel-aan kop van die geslagte dier behalwe in die geval van varke waar die kop en pote deel is van die karkas;
- (s) “**sekondêre vleisinspeksie**” beteken die inspeksie, kragtens Deel VI C deur ‘n geregistreerde veearts, van ‘n karkas en organe wat teruggehou was tydens primêre vleisinspeksie;
- (t) “**skoonareas**” sluit in die dresseerkamer, areas waar dresseerde karkasse en rooiafval hanteer, verkoel en versend word, asook die ablusie- en eefasiliteite van personeel wat in hierdie areas werk en waar voorsien, wasplekke vir vleistransport-voertuie, wassery, kantoor en laboratorium;
- (u) “**teruggehoude vleis**” beteken ‘n karkas en organe of dele daarvan wat teruggehou word vir ‘n sekondêre inspeksie, omdat die inspekteur, tydens die primêre inspeksie, die vermoede gehad het dat dit nie geskik is vir menslike gebruik nie;
- (v) “**verbode stof**” beteken ‘n skadelike stof soos oorweeg in die regulasies tot die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No.54 van 1972).
- (w) “**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);
- (x) “**vleisinspeksiediens**” beteken die uitvoer van voordoodse, primêre en sekondêre vleisinspeksies deur ‘n geregistreerde 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.
- (y) “**vuilareas**” sluit in krale, wasgeriewe vir lewendehawe transportvoertuie, doof-area, uitbloei-area, ontharingskamer in die geval van varke, areas waar oneetbare materiaal, afgekeurde materiaal en ru-afval hanteer word, asook die ablusie- en eefasiliteite vir personeel wat in hierdie areas werk;
- (z) “**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 beampte vir beoordeling en goedkeuring.
- (2) Die wyse waarop ‘n aansoek om registrasie van ‘n slag-fasiliteit voorgelê kan word, soos oorweeg in artikel 8(1)(a) van die Wet, is dat die eienaar van die aanleg voorlê aan die provinsiale uitvoerende beampte in wie se area die aanleg geleë is –
  - (a) ‘n behoorlik voltooide aansoekvorm beskikbaar by die provinsiale uitvoerende beampte;
  - (b) ‘n volledige stel ontwerpstekeninge van die aanleg indien dit nie ‘n struktuur is soos in 2(1) hierbo beoog nie.

**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 te pos na die posadres van die eienaar; 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 ROOIVLEIS-ABATTOIRS

[Artikel 11(1)(a)]

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

##### *Vereistes vir landelike rooivleisabattoirs*

4. Inagnemend die vereistes in Deel II B (1), vir 'n abattoir om gegradeer te word as 'n landelike rooivleis-abattoir –

- (a) mag die deurset nie twee eenhede per dag oorskry nie;
- (b) moet die perseel omhein en voorsien wees van 'n hek om die toegang van mense en diere te beheer;
- (c) moet fasiliteite om diere human af te laai voorsien wees;
- (d) moet krale voorsien word om lewendehawe te huisves soos deur die provinsiale uitvoerende beampte bepaal in elke geval;
- (e) moet 'n drukgang, wat ook kan dien as 'n inperkfasiliteit vir verdowing, langs die uitbloei-area voorsien word;
- (f) moet dit bestaan uit 'n kamer waar uitbloei en dressing gedoen word;
- (g) moet vlieëskerms voorsien word indien die vensters nie geglasuur is nie;
- (h) moet fasiliteite voorsien word om 'n dier in 'n hangende posisie uit te bloei;
- (i) moet gedreineerde areas met randstene langs die abattoir voorsien word -
- (i) vir die hantering, was en berging van ru-afval; en
- (ii) vir houers waarin oneetbare produkte gehou kan word voor verwydering;
- (j) moet deure voorsien word -
- (i) waar diere die abattoir binnekom;
- (ii) waar karkasse en rooiafval versend word;
- (iii) die deur waardeur diere die abattoir binnekom kan gebruik word vir versending indien die prosesse nie gelyktydig plaasvind nie; en
- (iv) tussen die dresseringskamer en die aangrensende area vermeld in paragraaf 4(i);
- (k) moet handewasfasiliteite voorsien word in die abattoir;
- (l) moet 'n steriliseerder by 'n handewasbak voorsien word;
- (m) moet toilet- en handewasfasiliteite voorsien word;
- (n) moet houfasiliteite voorsien word vir items benodig tydens die daaglikse slagproses;
- (o) moet die ontwerp van die abattoir toelaat vir toekomstige opgradering van die aanleg;
- (p) moet verkoelingsfasiliteite voorsien word om minstens die daaglikse deurset te akkommodeer en so geleë wees dat dit nie higiëne standaarde kompromitteer nie en deur die provinsiale uitvoerende beampte aanvaar word; en
- (q) moet, waar vriesfasiliteite nie voorsien is vir die hantering van voorwaardelik goedgekeurde karkasse besmet met parasiet tussenstadiums (masels) nie, sodanige fasiliteite elders gereël word met die goedkeuring van die provinsiale uitvoerende beampte.

**Vereistes vir lae-deurset rooivleis-abattoirs**

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

- (a) mag 'n maksimum deurset van 20 eenhede per dag nie oorskry word nie, behalwe indien slegs een spesie per dag geslag word, en die maksimum deurset dan is –
- |       |   |                  |
|-------|---|------------------|
| (i)   | beeste, perde of worsvarke groter as 90 kg. | – 20 eenhede;    |
| (ii)  | skape of bokke                              | – 40 eenhede; of |
| (iii) | varke                                       | – 30 eenhede;    |
- met voorbehoud dat die provinsiale uitvoerende beampte 'n laer maksimum deurset vir 'n abattoir mag bepaal op sterkte van die kapasiteit van die krale, uurlikse deurset potensiaal relatief tot die beskikbare toerusting en fasiliteite, insluitend hangspasie en verkoelingskapasiteit;
- (b) moet die perseel omhein en voorsien wees van 'n hek om die toegang van mense en diere te beheer;
- (c) moet fasiliteite voorsien wees om diere human af te laai vanaf verskillende voertuigvlakke;
- (d) moet 'n fasiliteit voorsien word vir sanitering van transportvoertuie nadat lewendehawe afgelaai is;
- (e) moet krale beskikbaar wees om minstens die deurset van een dag te huisves;
- (f) moet afsonderlike areas voorsien word waar verdowing, uitbloei en dresserings verrig kan word met die verstandhouding dat die verdoofarea ook onderdak en aangrensend aan die uitbloeiarea is;
- (g) moet 'n drukgang voorsien word wat die krale met die inperkarea verbind;
- (h) moet 'n afsonderlike ingang voorsien word vir noodslagting van diere;
- (i) moet afsonderlike ingange en fasiliteite vir inperking en verdowing voorsien word vir beeste, skape of bokke en varke respektiewelik;
- (j) moet fasiliteite voorsien word vir die boei van verdoofde dier om in 'n hangende posisie uit te bloei;
- (k) moet 'n dresseerspoor voorsien word;
- (l) moet die landings-, boei-, bloei- en dresseringsareas afgesonderlike areas wees behalwe waar agt of minder eenhede per dag geslag word;
- (m) Moet 'n syspoor of hake vir karkasse, asook houers vir afval, voorsien word vir afgekeurde of teruggehoude karkasse en organe wat sekondêre vleisinspeksie vereis;
- (n) moet 'n kamer voorsien word waar huide, velle, hare, koppe, pote en oneetbare materiaal gehou word vóór verwydering, behalwe as hierdie dele op 'n deurlopende basis verwyder word;
- (o) moet 'n kamer voorsien word waar pense en derms leeggemaak, gewas en gehou word;
- (p) moet die kamers, vermeld in paragrawe (n) en (o), –
- |      |  |
|------|--|
| (i)  | afsonderlik en aangrensend aan die dresseerkamer wees en verbind deur middel van 'n luik, deur of loopgang; en |
| (ii) | buitedeure hê vir die verwydering van sodanige materiaal;  |

- (q) moet afsonderlike koelkamers voorsien word vir die daaglikse deurset –
  - (i) van karkasse en rooiafval, behalwe as die rooiafval op 'n deurlopende basis uit die abattoir verwyder word, maar binne vier uur na ontweiding, en as afsonderlike versendfasiliteite vir rooiafval voorsien is; en
  - (ii) van gewaste ru-afval, behalwe as gewaste ru-afval op 'n deurlopende basis, maar binne vier uur na ontweiding, uit die abattoir verwyder word.
- (r) moet, waar vriesfasiliteite nie voorsien is vir die hantering van voorwaardelik goedgekeurde karkasse besmet met parasiet tussenstadiums (masels) nie, sodanige fasiliteite elders gereël word met die goedkeuring van die provinsiale uitvoerende beampte;
- (s) moet 'n versendingsarea wat toegerus is vir kwartering, sortering en die merk van karkasse en rooiafval, asook 'n deur vir versending voorsien word;
- (t) moet 'n ingang vir personeel voorsien word, ontwerp as 'n voorkamer vir reinigingsdoeleindes en moet voorsien wees van handewasbakke, seepverskaffer, fasiliteite vir hande droog maak, wasgeriewe vir stewels en voorskote, hake vir voorskote, vullisdrom en afsonderlike fasiliteite moet voorsien word vir beide skoon- en vuilareas;
- (u) moet 'n kleedkamer, stort, toilet asook handewasfasiliteite op die perseel voorsien word vir persone werksaam by die abattoir;
- (v) 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;
- (w) 'n houfasiliteit of kamer vir items benodig in die daaglikse slagproses moet voorsien word;
- (x) moet 'n afsonderlike kamer voorsien word indien die eienaar 'n kantoor benodig;
- (y) moet kamers of fasiliteite voorsien word vir –
  - (i) die opberging van skoon toerusting en materiale;
  - (ii) die reiniging en sterilisering van beweegbare toerusting; en
- (z) moet 'n fasiliteit voorsien word waar vleistransportvoertuie gesaniteer moet word.

#### **Vereistes vir hoë deurset rooivleis-abattoirs**

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

- (a) moet die abattoir 'n maksimum deurset hê wat die provinsiale uitvoerende beampte mag vasstel op sterkte van die kapasiteit van die krale, uurlikse deursetpotensiaal relatief tot die beskikbare toerusting en fasiliteite, insluitend hangspasie, verkoelkapasiteit, asook die hantering en verkoelkapasiteit van ru-afval;
- (b) moet die abattoir en perseel ontwerp wees om vuil- en skoonareas en funksies te skei;
- (c) moet die perseel omhein wees om toegang van mense en diere te beheer en voorsien wees van afsonderlike hekke vir skoon- en vuilfunksies;
- (d) moet die fasiliteite om diere human af te laai, vanaf verskillende voertuigvlakke, voorsien wees;
- (e) moet 'n fasiliteit voorsien word vir sanitering van transportvoertuie nadat lewendehawe afgelaai is;
- (f) moet krale –
  - (i) Voorsien word om ten minste die deurset van een dag kan akkommodeer;

- (ii) 'n inperkfasiliteit hê vir die ondersoek van individuele diere; en
- (iii) isolasiefasiliteite vir siek diere hê wat so gebou is dat hul afval en uitvloeisel nie aangrensende krale of loopgange kan besmet nie;
- (g) moet 'n drukgang voorsien word wat die krale met die inperkarea verbind;
- (h) moet 'n kamer voorsien vir inperk, verdowing, boei en uitbloei van diere;
- (i) moet afsonderlike ingange en fasiliteite vir inperking en verdowing voorsien word vir beeste, skape of bokke en varke respektiewelik;
- (j) moet 'n afsonderlike ingang voorsien word vir noodslagting van diere;
- (k) moet 'n droëlandingsarea voorsien word vir die boei van verdoofde diere voor uitbloei;
- (l) moet 'n bloeispoor wat na die uitbloei-area lei en fasiliteite om diere vanuit 'n hangende posisie te laat uitbloei, asook 'n terugkeerspoor vir boeikettings voorsien word;
- (m) moet 'n kamer, afsonderlik van die uitbloeikamer, toegerus met dresseerspoor, wat apart van die bloeispoor is, voorsien word vir dressing;
- (n) moet 'n afsonderlike kamer voorsien word vir ontharing, skroei, verwydering van kloutjies en die was van varke voor ontweiding;
- (o) moet afsonderlike kamers voorsien vir –
  - (i) hantering en hou van huide, velle, hare en oneetbare materiaal voordat dit verwyder word; en
  - (ii) hantering en hou van koppe (met vel aan) en pote;
- (p) moet 'n kamer waar pense en derms geledig, gewas en gehou word, voorsien word;
- (q) die kamerke na verwys in paragrawe (o) en (p) moet –
  - (i) afsonderlik, maar aanliggend wees aan die dresseerkamer en slegs verbind deur 'n toemaakbare luik; en
  - (ii) 'n buitedeur hê vir die verwydering van hierdie materiale;
- (r) moet voorsien word met afsonderlike koelkamers vir die daaglikse deurset –
  - (i) van karkasse en rooiafval, behalwe as die rooiafval op 'n deurlopende basis uit die abattoir verwyder word, maar binne vier uur na ontweiding, en as afsonderlike versendfasiliteite vir rooiafval voorsien is; en
  - (ii) van gewaste ru-afval, behalwe as gewaste ru-afval op 'n deurlopende basis, maar binne vier uur na ontweiding, uit die abattoir verwyder word.
- (s) moet, waar vriesfasiliteite nie voorsien is vir die hantering van voorwaardelik goedgekeurde karkasse besmet met parasiet tussenstadiums (masels) nie, sodanige fasiliteite elders gereël word met die goedkeuring van die provinsiale uitvoerende beampte;
- (t) moet afsonderlike, toegeruste en beveiligde kamers voorsien word om –
  - (i) teruggehoue karkasse, gedeeltes en organe te hanteer en te hou;
  - (ii) afgekeurde karkasse en materiaal te hou voor verwydering uit die abattoir, maar indien die deurset minder is as 100 eenhede per dag of die afgekeurde materiaal word op 'n deurlopende basis verwyder tydens slagting of 'n toegewysde verkoelingsfasiliteit is vir die afgekeurde materiaal beskikbaar, is so 'n kamer nie nodig nie; en
  - (iii) wasgeriewe vir hande, stewels en voorskote direk by die kamer, vermeld in subparagraaf (ii), aan persone te verskaf wat afgekeurde materiaal hanteer;

- (u) moet 'n versendingsarea voorsien word wat toegerus is –
  - (i) vir kwartering, sortering en die merk van karkasse en rooiafval;
  - (ii) met 'n deur vir versending wat so ingerig is dat die deure van die voertuie eers oopgemaak word wanneer die voertuie in posisie is; en
  - (iii) dat die lugtemperatuur in hierdie area nooit hoër is as 12 °C wanneer karkasse gehanteer en versend word nie;
- (v) moet 'n ingang vir personeel voorsien word, ontwerp as 'n voorkamer vir reinigingsdoeleindes en moet voorsien wees van handewasbakke, seepverskaffer, fasiliteite vir hande droog maak, wasgeriewe vir stewels en voorskote, hake vir voorskote, vullisdrom en afsonderlike fasiliteite moet voorsien word vir beide skoon- en vuilareas;
- (w) moet 'n kleedkamer, stort, toilet, asook handewasfasiliteite op die perseel voorsien word vir persone wat by die abattoir werk en afsonderlike fasiliteite moet voorsien word vir skoon- en vuilareas;
- (x) moet eetfasiliteite 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;
- (y) moet kantoor-akkommodasie en ablusiegeriewe beskikbaar hê vir die personeel wat vleisinspeksie doen;
- (z) 'n houfasiliteit of kamer vir items benodig in die daaglikse slagproses moet voorsien word;
- (aa) moet die kantoorfasiliteite geskei wees van uitbloei- en dresseerareas;
- (bb) moet toepaslik toegeruste kamers en fasiliteite voorsien word vir sterilisasie van beweegbare toerusting;
- (cc) moet 'n kamer of kamers voorsien word vir die berging van reinigings-apparaat en chemikalieë;
- (dd) moet fasiliteite beskikbaar hê vir toedraai, verpakking en kartonnering (waar van toepassing);
- (ee) moet afsonderlike bergfasiliteite voorsien word vir toedraai- en verpakkingsmateriaal, indien beide materiale aangehou word;
- (ff) moet toegang tot 'n laboratorium hê; en
- (gg) moet 'n fasiliteit voorsien waar vleistransportvoertuie gesaniteer moet word.

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

[Sien ook regulasies 33 – 38]

7. Inagnemend die vereistes vermeld in Dele II B (1) en (2), om as 'n opsny-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 asook verkoelings- of bevringskapasiteit;
  - (b) moet die perseel omhein en voorsien van '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 ontvriësing 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 bergfasiliteite of kamers voorsien vir items in daaglikse gebruik soos –
- (i) handtoerusting;
  - (ii) omhulselmateriaal;
  - (iii) skoon, beskermende kleding; en
  - (iv) reinigingsmateriale en chemikalieë;
- (g) afsonderlike verkoel -of vriesgeriewe moet beskikbaar wees vir –
- (i) nie-toegedraaide karkasse en vleis;
  - (ii) verpakte vleis;
  - (iii) berging van bevrore vleis indien benodig; en
  - (iv) lugslag- of blaasbevriësing 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, ontwerp as 'n voorkamer vir reinigingsdoeleindes en moet voorsien wees van handewasbakke, seepverskaffer, fasiliteite vir hande droog maak, wasgeriewe vir stewels en voorskote, hake vir voorskote, vullisdrom en afsonderlike fasiliteite moet voorsien word vir beide skoon- en vuilareas;
- (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) uitsuigfasiliteite vir dampbeheer moet voorsien word.

**B. Struktuurvereistes****(1) Vereistes vir alle abattoirs asook vir uitvoer goedgekeurde opsnypleske en eenhede vir koelberging****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, gedreineerd 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, ondeurlaatbaar, bestand teen slytasie en korrosie en nie glyerig 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, ondeurlaatbaar, wasbaar en van roosters of deksels voorsien is; en
  - (iv) so wees dat alle dreintoevoere voorsien is van vastestofspersers asook meganismes wat sal verhoed dat ongediertes en onaangename reuke by die abattoir inkom;
- (d) moet interne muuropervlaktes, afskortings en pilare –
  - (i) egalig, ondeurlaatbaar, wasbaar en ligkleurig wees;
  - (ii) gerond wees tussen vloer en muur, asook 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, ondeurlaatbaar, ligkleurig en wasbaar wees;
- (f) moet deure en deurrame egalig, ondeurlaatbaar, 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 asook 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 hê en moet ruite 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 en nie-toksies wees en nie die vleis besmet of vlek nie;
  - (b) se oppervlakte moet egalig, ondeurlaatbaar, 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 met afsonderlike ingange vanaf die kleedkamers.
- (2) Alle toilette moet voorsien wees van toilet papierhouers en toilet papier, 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) diere geslag 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 ingeslotedreineringsstelsel of in 'n oop kanaal, maar sodanige dreineringswater mag nie oor 'n vloer vloei in 'n area waar daar verkeer is nie.
- (2) Enige ander metode van sterilisering moet goedgekeur wees deur die provinsiale uitvoerende beampste.

**Handewasbakke**

15. Handewasbakke moet geredelik toeganklik wees en moet –
- (a) geplaas wees op dresseerplatforms en binne drie meter vanaf werkstasies in kamers en areas waar –
    - (i) diere geslag 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 ingeslotedreineringsstelsel of in 'n oop kanaal, maar sodanige dreineringswater mag nie oor 'n vloer vloei in 'n area waar daar verkeer is nie.
  - (f) toegerus wees met 'n houer vir vloebare, kiemwerende seep, asook 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 werkspunte voorsien wees en moet so gebou wees dat spattery, weens personeel wat hulle voorskote 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 nie 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 op verskeie punte op die perseel beskikbaar wees.
- (5) Plekke waar afval- of vullishouers gehou word voordat dit verwyder word, moet dig wees, van randstene voorsien wees en gedreineer wees en die houers moet ingeperk wees of voorsien wees van digpassende deksels.

**(2) Bykomende vereistes vir lae en hoë deurset rooivleis-abattoirs****Aflaibanke** [Sien ook regulasie 66]

19. Aflaibanke, beweegbaar of staties –
- (a) moet so gebou wees om beserings van diere te voorkom tydens aflaaï en moet 'n stabiele area voorsien om vrye beweging van diere te vergemaklik;
  - (b) mag geen oopruimtes tussen die aflaaïbank en die voertuig laat nie;
  - (c) moet dieselfde hoogte wees as die voertuig waarvoor dit gebruik word.
  - (d) moet syrelings hê;
  - (e) moet 'n permanente, glyvaste vloer hê teen 'n helling van nie meer as 20° nie;
  - (f) mag nie skerp, uitstekende rante of iets anders hê wat beserings kan veroorsaak nie; en
  - (g) moet voldoende kunsmatige beligting hê indien diere snags afgelaai word.

**Krale** [Sien ook regulasies 67; 68]

20. Krale –
- (a) mag nie nader as ses meter aan en nie hoër gelêe wees as die abattoir nie;
  - (b) moet gebou wees van reinigbare, nie-absorberende en duursame materiaal;
  - (c) moet so gebou en onderhou word om beserings van diere te voorkom;
  - (d) moet kante hê van nie minder as 1,8 m in hoogte vir beeste en perde en een meter vir skape, bokke en varke;
  - (e) moet permanente vloere hê wat gedreineerd is en randstene het;
  - (f) moet so afgewerk wees dat die vloere en dreindeksels nie glyerig is nie;
  - (g) moet hekke hê van 'n minimum wydte van 800 mm vir skape, bokke, kalwers en varke en 1800 mm vir beeste en perde;
  - (h) moet onder dak wees waar varke en skape of bokke gehou word;
  - (i) moet voorsien wees van kouewatersproeiers vir varke;
  - (j) moet voorsien wees van watertroë met 'n hoogte van 900 mm vir beeste en perde en 300 mm vir skape, bokke of varke of watertepels vir varke;
  - (k) moet goedgedreineerde misblaaie hê, om kraalmis voor verwydering te hou, behalwe as die mis direk in 'n voertuig gelaai word;
  - (l) moet voorsien wees van waspunte, tuinslange en tolle; en
  - (m) gebruik om verdagte diere te isoleer, moet benewens bostaande ook soliede mure en 'n hek hê en mag nie deur ander krale dreineer of enige ander besmettingsrisiko daar stel nie.

**Voer van diere**

21. Waar diere in 'n kraal gevoer word –
- (a) moet 'n hooïrak of voertrog, wat verwyderbaar mag wees, voorsien word;
  - (b) mag hooïrakke nie op die vloer staan nie; en
  - (c) moet voer gehou word in 'n ongedierte-bestande pakkamer, spesifiek voorsien vir hierdie doel, indien voer op die perseel geberg gaan word.

**Kraalkapasiteit**

22. (1) Die aantal diere per kraal moet beperk word om 'n minimum vloerspasie toe te laat van –
- (a) 1,75 m<sup>2</sup> per bees of perd;
  - (b) 0,75 m<sup>2</sup> per swaar vark of kalf; en
  - (c) 0,50 m<sup>2</sup> per kleiner vark, skaap of bok.
- (2) Krale moet voorsien wees van permanente kennisgewings wat die kapasiteit per spesie van elke kraal aandui.

**Kraalgange** [Sien ook regulasie 69]

23. Gange in krale –
- (a) moet permanente, gedreineerde vloere met randstene hê wat diere se vrye beweging toelaat;
  - (b) moet so afgewerk wees dat die vloere en dreindeksels nie glyerig is nie;
  - (c) mag nie minder as 1,8 m wyd vir beeste en perde wees nie en ten minste 1.0 m vir skape, bokke en varke; en
  - (d) moet goed onderhou word en vry van los voorwerpe wees.

**Drukange**

24. (1) Drukange moet goed onderhou word en vry van los voorwerpe wees.
- (2) Moet so afgewerk wees dat die vloere en dreindeksels nie glyerig is nie;
- (3) Drukange, vir die aanjaag van diere tussen krale en die inperkfasiliteit, se binne-wydte moet nie meer as 0.9 m wees nie.
- (4) Drukange moet so ontwerp wees dat die inperkfasiliteit nie sigbaar is vanaf die drukgang of die krale nie.
- (5) Die gedeelte van die drukgang wat by die inperkfasiliteit ingaan moet soliede kante hê.

**Verdowing, hysing en uitbloei** [Sien ook regulasies 72; 73; 74; 75]

25. (1) Vir humane inperking van alle spesies onmiddellik voor verdowing moet daar voorsiening gemaak word vir –
- (a) 'n inperkkas, goedgekeur deur die nasionale uitvoerende beampte, om beeste en perde te bedwing; en
  - (b) 'n inperkkraal van 2 m x 2 m of verkieslik 'n drukkraal voorsien met 'n geskarnierde hek, om vermindering van vloerspasie moontlik te maak, vir skape, bokke en varke.
  - (c) 'n inperkkas of inperkkraal moet voorsien word vir groot, moeilike bere en sôe.
  - (d) enige ander wyse van inperking of bedwinging goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampte.
- (2) Die volgende moet voorsien word om diere mee te verdoof –
- (a) 'n klank gedempde penpistool;
  - (b) 'n elektriese verdoofapparaat; of
  - (c) enige ander verdoofapparaat goedgekeur deur die nasionale uitvoerende beampte.
- (3) Die operasionele parameters vir verdowing moet op die verdoofapparaat of in die verdowingsarea vertoon word.
- (4) Toerusting moet voorsien word om verdoofde diere te boei en in posisie te hys vir uitbloei.
- (5) Fasiliteite moet voorsien word vir die versameling en berging van bloed in geslote houers voordat dit verwyder en oor beskik word.

- (6) Die minimum vryhoogte vir spore en toerusting in uibloei-areas is –
- (a) vir beeste, van spoor tot vloer, in die geval van 'n kruipbalk, 4.8 m en met 'n vaste spoor 4.4 m; en
  - (b) vir skape, van spoor tot vloer 2.3 m.

### ***Dressering en ontweidings fasiliteite***

26. (1) Die minimum vryhoogte vir spore en toerusting in dresseerareas is –
- (a) Vir die dressering van beeste, 3.4 m van spoor tot vloer; en
  - (b) Vir die dressering van skape, 2.2 m van spoor tot vloer.
- (2) Die vryhoogte tussen toerusting en dresseringspoor moet in alle gevalle so wees dat karkasse nie aan die toerusting raak nie en minstens 1000 mm vanaf mure is.
- (3) Relings en hake, vas aan mure, moet 400 mm vanaf die muur wees, en die vleis wat van sulke hake hang mag nie die vloer of die muur raak nie.
- (4) Spore moet minstens 700 mm vanaf kolomme, pilare of die kante van deuropeninge wees waardeur karkasse moet beweeg.
- (5) Afsonderlike uitbloei- en dresseerareas moet in 'n abattoir voorsien word indien meer as een diersoort terselfdertyd geslag word.
- (6) Ontharing van varke, insluitend afwerking en afwas voor ontweiding, mag slegs gedoen word in die vark ontharingsarea.

### ***Vleisinspeksie-fasiliteite***

27. (1) Houers, rakke en platforms en enige ander toerusting benodig vir vleisinspeksie moet in 'n abattoir voorsien word.
- (2) Gemerkte, lekdigte en sluitbare houers of ander middele waarmee afgekeurde en oneetbare materiaal gehanteer en gehou kan word voor verwydering, moet voorsien word.

### ***Koelgeriewe***

28. (1) Koelgeriewe moet voorsien word wat minstens die daaglikse slagdeurset kan behartig.
- (2) Die minimum vryhoogte vir spore in koel -en vrieskamers is –
- (a) vir beeste en perde of skape of bokke op raamwerke met verlengstawe is 1000 mm vanaf die muur en 900 mm tussen oorhoofse spore; en
  - (b) vir skape, bokke en varke, indien afsonderlik gehang, 330 mm vanaf die muur en tussen oorhoofse spore.
- (3) Spasiëring van eenhede op die lyn moet so wees dat lugvloei tussen karkasse of sye verseker word, met 'n minimum van 660 mm spoor lengte per eenheid.

### ***Versendingsareas***

29. Versendingsareas moet ingerig wees vir –
- (a) kwartering, sortering en laai van karkasse;
  - (b) versameling en vervoer, met vermyding van kruis- of kontravloei, van gebruikte rolhake na die sanitiseringsfasiliteit; en
  - (c) sterilisering van sae en ander opsny-apparate.



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

30. (1) Rooiafval moet met skoon, lopende water gewas word, op hake gehang of in houers geplaas word en afgekoel word in 'n rooiafval- of karkaskoelkamer, na 'n kerntemperatuur van minder as 7° C binne 16 uur, 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 standaarde nie gekompromitteer word nie en deur die provinsiale uitvoerende beampte so aanvaar word en mits afsonderlike versendfasiliteite vir rooiafval voorsien is;
- (2) Rooiafval mag nie saam met ru-afval geberg word of daarmee in aanraking kom nie.
- (3) Verdere skeiding, opсны en verpakking van rooiafval moet in 'n aparte area of kamer gedoen word.
- (4) As rooiafval in kartonne, houers of plastiese sakke vir versending, verkoeling of bevrising verpak word –
- (a) mag dit slegs in 'n afsonderlike area of kamer gedoen word en toerusting moet vir hierdie taak voorsien word;
- (b) bergingsfasiliteite vir 'n dag se gebruik van skoon, leë sakke of houers moet voorsien word; en
- (c) grootmaat bergingsfasiliteite moet vir verpakkingsmateriaal voorsien word.
- (5) Gekartonneerde afval mag nie in dieselfde koelfasiliteit as karkasse of onverpakte afval geberg word nie.

**Was van ru-afval**

31. (1) Nadat ru-afval goedgekeur is, moet dit van die dresseerkamer na die afvalkamer, direk aanliggend en verbind daarmee, verwyder word waar pense en derms –
- (a) geskei en die inhoud geledig word;
- (b) met skoon, lopende water gewas word; en
- (c) op hake gehang word vir afkoeling en drupdroging voor en tydens verkoeling.
- (2) Toerusting moet voorsien word vir lediging van grootpense en derms en sodanige inhoud moet deurlopend verwyder word.
- (3) Waar gewaste pense of derms in houers of plastieksakke verpak word vir versending, verkoeling of bevrising, moet 'n bergingsfasiliteit vir skoon sakke of houers, vir 'n dag se gebruik, voorsien word.
- (4) Eetbare, gewaste ru-afval moet in 'n koelfasiliteit gehou word teen 'n lugtemperatuur nie hoër nie as minus 2 °C, 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 standaarde nie gekompromitteer word nie en deur die provinsiale uitvoerende beampte so aanvaar word;

**Skoonmaak van ru-afval**

32. (1) Die proses en toerusting wat gebruik word om ru-afval skoon te maak moet deur die provinsiale uitvoerende beampte goedgekeur word.
- (2) 'n Kamer, wat so groot en so ingerig is dat die higiëne van die funksie verseker is, moet voorsien word om pense in skoon te maak.
- (3) Afsonderlike houers moet gebruik word vir ongeweeke pense, en die wat reeds skoongemaak is.

- (4) Skoongemaakte afval moet na skoonmaak verwyder word.
- (5) Afsonderlike kamers moet voorsien word vir –
  - (a) ontharing van beeskloutjies en skaapkoppe en -pote; en
  - (b) ontvelling, ontvlesing en klosing van koppe en herwinning en verpakking van harsings.
- (6) Waar skoon produkte, afkomstig van die koppe verpak word in houers of plastiese sakke vir versending, verkoeling of bevriesing -
  - (a) mag dit slegs in 'n afsonderlike kamer of area gedoen word en toerusting moet hiervoor voorsien word; en
  - (b) 'n bergingsfasiliteit vir skoon sakke of houers, vir 'n dag se gebruik, moet voorsien word.
- (7) Waar skoon ru-afval verpak word in houers of plastiese sakke vir versending, verkoeling of bevriesing –
  - (a) mag dit slegs gedoen word in 'n afsonderlike kamer of area en toerusting moet daarvoor voorsien word; en
  - (b) 'n bergingsfasiliteit vir skoon sakke of houers, vir daaglikse gebruik, moet voorsien word.
- (8) Skoongemaakte afval en skoon kopvleis moet in 'n verkoelruim geberg word teen 'n lugtemperatuur nie hoër nie as minus 2 °C, 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 standaarde nie gekompromitteer word nie en deur die provinsiale uitvoerende beampte so aanvaar word;

**(2) *prosedures by opsnny-aanlegte wat vir die uitvoermark produseer***  
 [Sien ook regulasie 7]

***Algemeen***

- 33. (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 was en dat dit goedgekeur is;
  - (c) die koueketting behou is en dat die kerntemperatuur van die vleis 7 °C of laer is.
- (3) Alle vleis aangebied vir opsnny moet onbesoedeld wees; en
- (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 houer 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**

34. (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 gereeld verwyder word na 'n geskikte kamer of houer wat spesifiek vir daardie doel voorsien is.
- (3) 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) Ten spyte van regulasie 36 (2), mag vleis opgesny word terwyl dit warm is indien –
- (a) vleis direk van die dresseerkamer na die opsnykamer geneem word in 'n enkele prosedure, waar die opsnykamer in dieselfde gebou of op dieselfde perseel is as die dresseerkamer;
  - (b) opsnyding geskied onmiddellik na die oorplasing;
  - (c) opgesnyde vleis verkoel word of bevriesing in aanvang neem binne een uur; en
  - (d) hierdie prosedure uitgevoer word volgens 'n protokol goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampste.

**Omhulsels**

35. (1) Omhulselmateriaal mag nie in hoeveelhede meer as wat daaglikse 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 gewaksde kartonne gebruik word.

**Temperatuurbeheer**

36. (1) Die lugtemperatuur van 'n kamer waar vleis opgesny en verpak word, moet gehandhaaf word teen of onder 12 °C.
- (2) Tydens opsny, verdeling, toedraai en verpakking, moet die kerntemperatuur van onbevroe vleis gehandhaaf word teen of onder 7 °C.
- (3) Vleis wat verpak word vir bevriesing, moet in 'n vriesfasiliteit geplaas word binne een uur nadat dit verpak is. Die vriesfasiliteit moet in staat wees om die temperatuur van die vleis te verlaag tot minstens minus 12 °C binne 24 uur en daarna te handhaaf teen of onder daardie temperatuur en bevroe vleis mag nie versend word teen kerntemperature hoër as minus 12 °C nie.

**Sanitasie**

37. (1) Die reiniging -en steriliseerprosedure vir draagbare en ander toerusting moet voldoen aan Deel II C. (5).
- (2) Hand- en ander toerusting moet gedurende werkstyd gesaniteer en gesteriliseer word.

**Verdere prosessering**

38. Verdere prosessering moet voldoen aan die vereistes soos bepaal in die Vereistes vir Voedselpersele onder die Wet op Gesondheid.

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

[Sien ook regulasies 28; 30(1); 31(4); 32(8); 33(2)(c); 36; 55(n); 105]

**Vereistes**

39. (1) Alle verkoelings-, bevriesings- en kouebergingsfasiliteite vir vleis moet voldoen aan die struktuurvereistes vir alle abattoirs vervat in Deel II B(1).
- (2) Verkoelings -en vrieskamers 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**

40. (1) 'n Verkoelfasiliteit wat gebruik word om warm karkasse, sye, kwarte of porsies te verkoel moet in staat wees om ononderbroke verkoeling te verskaf om die kerntemperatuur van vleis te verminder tot 7 °C voor versending.
- (2) Vleis, karkasse, porsies en afval wat bevries word, mag nie verwyder word voordat 'n kerntemperatuur van minus 12 °C bereik is nie.
- (3) (a) Ontvriesingsmeganismes in koelgeriewe moet ys versameling op verdampingsklosse beperk tot onder die vlak wat nadelig is vir temperatuur handhawing.
- (b) Waar 'n koel -of vrieskamer vleis bevat gedurende 'n ontvriesingsiklus, moet die ontvriesing van elke verdampingsklos 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 Koelgerief 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 of aantal karkasse 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**

41. (1) Vleis moet in 'n hangende posisie verkoel word, om lugsirkulasie te verseker, of indien verpak in houers, so gestapel word om lugsirkulasie te verseker.
- (2) Geen vleis mag direk op die vloer geplaas word nie.
- (3) Warm karkasse mag nie in 'n verkoelgerief waarin reeds verkoelde vleis is, gelaai word nie.
- (4) (a) Geen karkas of vleis, wat ongeskik vir menslike verbruik is, of 'n nadelige effek op ander vleis kan hê, mag in 'n koelgerief 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 rooiafval geberg word nie, behalwe as al hierdie produkte, insluitend die ru-afval, toegedraai en verpak is.
- (7) Geen nie-voedsel 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**

42. (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**

43. (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 voorsien 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 verkoelingfasiliteite moet vry van ongediertes, skimmel en bakteriese groeisels wees.
- (4) Vries -en verkoelingfasiliteite en kouebergingsfasiliteite moet sonder reuke, wat deur vleis absorbeer kan word, wees.
- (5) Koelfasiliteite, wat gereeld gebruik word, moet onmiddellik gesaniteer word na die versending van al die vleis.

**Rekordhouding**

44. (1) Termo-beheer rekords moet op aanvraag, deur die provinsiale uitvoerende beampte of nasionale uitvoerende beampte, 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**

45. (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 rooifval 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) Verkoelde karkasse, sye en kwarte moet so gehang word dat dit nie die vloer raak nie.
- (5) Vleis wat nie toegedraai is nie, mag nie direk op die vloer gepak word nie.
- (6) Wanneer die provinsiale uitvoerende beampte dit vereis, moet die bestuurder van 'n vleis transportvoertuig, die naam, adres en kontakbesonderhede van die eienaar van die voertuig verskaf.
- (7) 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.
- (8) Die laai van vleis deur informele handelaars moet gereguleer word deur 'n protokol goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampte, maar sonder dat die higiëne of veiligheidstandaarde gekompromitteer word.

**(5) Sanitasie** [Sien ook regulasies 14 - 17; 55(h)]**Water en toerusting**

46. (1) Vir sanitasiedoeleindes moet die volgende beskikbaar wees -
- (a) drinkwater;
  - (b) warmwater in steriliseerders met 'n minimum temperatuur van 82 °C om handtoerusting mee te desinfekteer.
  - (c) water teen 40 °C by handewasbakke vir die was van hande; en
  - (d) water teen 40 °C vir algemene reinigingsdoeleindes.
- (2) Die eienaar moet alle toerusting benodig vir sanitasie voorsien.

**Sanitasieprogramme**

47. (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 krale;
  - (d) 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) werksperiodes;
  - (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 diereprodukte verwyder is, om kontaminasie te voorkom.
- (5) 'n Nuwe skof kan nie begin nie voordat alle areas, kamers en toerusting skoongemaak en gedisinfecteer is, en 'n doelmatige program vir voorproduksie-monitering moet in plek wees om sindelikhed van alle fasiliteite te verseker voordat produksie 'n aanvang neem.

**Verkoelings -en vriesfasiliteite**

48. (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)***

49. 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 beheermaatreëls 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 de name van die laboratoriums 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***

50. Die dokumentbestuurstelsel moet voorsiening maak vir –

- (a) die herwinning van dokumente wat verband hou met 'n geïdentifiseerde slagbesending;
- (b) die boekstaving van elke slagbesending ten opsigte van die datum wanneer geslag is, die spesies geslag, massa, kwantiteite, identifikasie en bestemming van karkasse asook die vleissnitte; en
- (c) 'n gedokumenteerde prosedure vir produk-herroeping, goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampte.

***Skematiese plan van die abattoir***

51. Die eienaar moet 'n opgedateerde skematiese plan van die abattoir voorberei, 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 werkzaamheid insluitend die kapasiteite of operasionele tempo's in daardie kamers;
- (c) die vloei van die produk;
- (d) ander strukture op die perseel;
- (e) die vereiste temperatuur asook die kapasiteit van elke kamer waar die temperatuur beheer word;
- (f) die verskillende ablusiegeriewe vir werkers in onderskeidelik die skoon- en vuilareas asook 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.

***Vloeiagram van slagproses***

52. Die eienaar moet 'n vloeiagram van die slagproses saamstel wat insluit –

- (a) alle stappe betrokke in die proses, asook oponthoude tydens of tussen opeenvolgende stappe, vanaf die aankoms van die diere totdat 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 risiko's**

53. Die eienaar moet 'n lys opstel van al die moontlike biologiese, chemiese of fisiese risiko's wat mag voorkom met elke stap van die proses, insluitend –

- (a) onaanvaarbare besoedeling of herbesoedeling 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 risiko's**

54. Die eienaar moet geskrewe higiëne bestuursprogramme (HBP) voorberei om risiko's, soos verwys in regulasie 53, 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 implementeer word;
- (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)**

55. Die eienaar van die abattoir moet implementeer –

- (a) 'n HBP vir voordoodse inspeksie, insluitend beheermaatreëls om –
- (i) te verseker dat alle diere wat om een of ander rede nie tot veilige vleis geprosesseer kan word nie, geïdentifiseer en hanteer word ooreenkomstig Deel VIII;
- (ii) diere te identifiseer met siektes en toestande waarvan die simptome nie sigbaar mag wees tydens die nadoodse vleisinspeksies nie;
- (iii) diere met soönotiese siektes te identifiseer;
- (iv) diere met hoogs aansteeklike siektes of siektes beheer onder die Wet op Dieregesondheid, 2002 (Wet No.7 van 2002) te identifiseer;
- (v) diere te identifiseer wat 'n hoë besmettingsrisiko daarstel, soos diere met septiese toestande of wat besonder vuil is; en
- (vi) te verseker dat beseerde diere, wat duidelik in pyn verkeer, sonder onnodige vertraging noodslagting of voorkeurslagting ondergaan;



- (b) 'n HBP vir slag en dressing, insluitend –
- (i) beheermaatreëls (BM) om te verseker dat geen besmetting van vleis en eetbare produkte afkomstig sal wees van –
    - (aa) die uitwendige oppervlakte van die dier 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 dag geneem, om die vlakke van besoedeling van karkasse te bepaal;
- (c) 'n HBP vir vleisinspeksie waarvolgens die toesighoudende geregistreerde vleisinspekteur, bygestaan deur die geregistreerde veearts, vleisinspeksie moet moniteer deur die implementering van geskrewe beheermaatreëls as versekering –
- (i) dat vleisinspeksie gedoen word volgens Deel VI;
  - (ii) van die bevoegdheid van die vleisinspekteurs en vleisondersoekers;
  - (iii) van die persoonlike higiëne van vleisinspekteurs en vleisondersoekers;
  - (iv) dat koppe, ru-afval en rooiafval met die karkasse van oorsprong gekorreleer word;
  - (v) vir die sekuriteit van teruggehoue karkasse en organe;
  - (vi) vir die sekuriteit van voorwaardelik goedgekeurde karkasse en organe;
  - (vii) vir die sekuriteit van die goedkeuringstempel;
  - (viii) vir die sekuriteit van afgekeurde materiaal;
  - (ix) vir die implementering van standaard operasionele prosedures (SOP) vir –
    - (aa) noodslag;
    - (bb) voorkeurslag;
    - (cc) voorwaardelike slag;
    - (dd) slag van beeste wat positief gereageer het op die toetse wat op die plaas gedoen was vir brucellose en tering en sulke diere met "C" en "T" gebrandmerk is;
    - (ee) vuil diere; en
    - (ff) 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 die temperatuur van water in steriliseerders en die instandhouding van steriliseerders waarvolgens beheermaatreëls geïmplementeer moet wees om die voortdurende beskikbaarheid en bereikbaarheid van steriliseerders in goeie werkende toestand by temperatuur van 82 °C te verseker, insluitend registers vir daaglikse kontroles wat die frekwensie van sulke kontroles toon, asook regstellende prosedures in gevalle van nie-voldoening;
- (g) 'n HBP vir die beskikbaarheid van vloeibare seep en seepverskaffers, toiletpapier en weggooibare handdoeke, ooreenkomstig waarvan beheermaatreëls 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 reinigingskedisple 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 bylae 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 prosesseringslyn 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 herhaalde, kontinue 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 gifwe; en
  - (iii) 'n opleidingsprogram vir persone wat met gif werk;
- (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 asook die berging en hantering van alle in-kontak omhulsels en verpakkingsmateriaal aangespreek word;
  - (ii) beheermaatreëls om besoedeling in opbergingskamers te vermy, voorsien moet word; en
  - (iii) beheermaatreëls voorsien moet word vir die voorkoming van besoedeling van toedraai-materiaal;
- (m) 'n HBS 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 HBS 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 monitering en vaslegging moet gebruik word, wat die temperatuurmetings in die kamer op 'n deurlopende basis aantoon;
  - (iii) grafieke of data, die werklike tyd en temperatuur asook 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, al die 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 temperatuurkontrole 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 BINNEGAAN**  
[Artikel 11(1)(f)]***Besoekers wat 'n abattoir binnegaan***

56. 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 59(1).

***Mediese rekords van werknemers***

57. (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 gesondheidskontrole moet beskikbaar wees vir die provinsiale uitvoerende beampte of die geregistreerde inspekteur.

***Gesondheidskontroles***

58. Die eienaar moet toesien dat alle personeel –
- (a) daaglik 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***

59. (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 asook 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 materiaal 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**

60. (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**

61. 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**

62. (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 dwelmmiddels, 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**

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

**DEEL V****HUMANE BEHANDELING VAN DIERE  
EN DIE SLAGPROSES**

[Artikel 11 (1)(h)]

**Vereistes vir voertuie**

64. (1) Om slagdiere na 'n abattoir te vervoer –
- (a) moet die vloere van die voertuig –
- (i) solied wees sonder openinge tussen verskillende vlakke sodat diere op 'n laer vlak nie besoedel word nie; en
- (ii) nie-absorberend en glyvas wees;
- (b) moet kante en afskortings –
- (i) nie laer as 1 800 mm vir beeste en 750 mm vir kleiner diere wees nie; en
- (ii) daar moet afskortings elke 3 m van die laairuim voorsien word indien die voertuig langer as 4 m is;
- (c) moet skadu verskaf word vir varke tydens vervoer;
- (d) moet die voertuig geventileer wees; en

- (e) mag die laairuim nie -
  - (i) skerp punte, hoeke, uitsteeksels of gate hê wat diere kan beseer nie; of
  - (ii) los voorwerpe hê wat tussen die diere geberg word nie.
- (2) Minimum vereiste vloerspasie per dier op 'n voertuig is –
  - (a) 1,4 vk. m per volwasse bees of perd;
  - (b) 0,3 vk. m per klein kalf;
  - (c) 0,4 vk. m per skaap of bok;
  - (d) 0,3 vk. m per vleisvark;
  - (e) 0,4 vk. m per spekvarke; en
  - (f) 0,8 vk. m per volwasse ander varke.
- (3) Daar moet afskortings op die voertuig wees as skeiding tussen –
  - (a) bulle en koeie of verse;
  - (b) volwasse en jong diere;
  - (c) verskillende spesies;
  - (d) weerbarstige en normale diere; en
  - (e) beseerde of blinde en normale diere.

### **Voertuighigiëne**

65. Die eienaar van 'n voertuig moet verseker dat die voertuig wat gebruik word om diere na 'n abattoir te vervoer in 'n skoon en higiëniese toestand gehou word.

#### **Aflaai** [Sien ook regulasie 19]

- 66. (1) Diere wat by 'n abattoir aankom moet sonder versuim deur opgeleide personeel afgelaai word.
- (2) Diere moet op 'n kalm manier afgelaai word om opwinding, vrees, stress en beserings te voorkom.
- (3) Dit is verbode om varke en kalwers met 'n elektriese apparaat aan te por.
- (4) Diere mag nie aan hulle koppe, wol, vel, ore, sterte, horings of bene opgetel word nie; en ook nie gedwing word om van verskillende vlakke of oor gapings te spring wanneer hulle afgelaai word nie.

### **Rusperiodes**

67. Diere moet oornag in krale rus voordat hulle geslag word, maar indien 'n geregistreerde inspekteur tevrede is dat hulle uitgerus is, mag hulle geslag word op die dag van hul aankoms mits hulle 'n rusperiode van ten minste 'n uur gehad het.

#### **Kraling** [Sien ook regulasies 20; 21; 22]

- 68. (1) Diere wat geslag gaan word moet in krale gehou word.
- (2) Krale moet skoongemaak word nadat elke besending diere verwyder is.
- (3) Skoon drinkwater moet te alle tye beskikbaar wees vir diere wat geslag gaan word.
- (4) Diere mag nie langer as 72 uur in 'n kraal gehou word nie, maar in die geval van kalwers en varke nie langer as 48 uur nie.

- (5) Subregulasie (4) is nie van toepassing op judasbokke nie waarvoor voorsien gemaak moet word vir –
- spesifieke onderdak krale met toepaslike slaapplek, weg van die slagarea;
  - genoegsame en toepaslike voeding op 'n daaglikse basis;
  - veeartsenykundige behandeling soos vereis word.
- (6) Judasbokke, bo vermeld, mag nie toegelaat te word om te teel nie en gekastreerde mannetjies moet by voorkeur gebruik word.
- (7) Nie-herkouers wat vir langer as 24 uur in krale gehou word, of herkouers vir langer as 48 uur, moet gevoer word.
- (8) Ongespeende varke en kalwers onder die ouderdom van drie maande en ongespeende lammers onder twee maande wat vir 'n periode van 12 uur of langer wag om geslag te word, moet in die geval van varke met graan gevoer, en in die geval van kalwers, lammers en boklammers met melk of melkplaasvervangers met die verstandhouding dat sodanige melk met 'n bottel of ander toepaslike metode, vir sodanige diere, gevoer word.
- (9) Waar diere in 'n kraal gevoer word, mag die voer slegs in 'n hooirak, trog of ander toepaslike houer geplaas word.
- (10) Die volgende diere mag nie saam gekraal word nie:
- bulle en koeie of verse en koeie;
  - enige jong diere en volwassenes;
  - diere van verskillende spesies;
  - weerbarstige en normale diere; en
  - beeste met lang en kort horings.
- (11) Diere wat tydens vervoer of in die kraal geboorte gegee het moet in 'n isolasiekraal gehou word tesame met hul jong, wagtend op 'n uitsluitel deur die veearts wat mag behels dat, onderhewig aan kwarantyn situasies, so 'n kalf of lam van die abattoir verwyder mag word of alternatiewelik, vernietig moet word en met die verstandhouding dat diere wat geboorte gegee het nie binne drie dae geslag mag word nie.

**Beweging van diere** [Sien ook regulasies 23; 24]

69. (1) Diere in krale, gange en inperkareas moet kalm en human hanteer word, sonder om te skreeu of hulle te slaan.
- (2) Aanporders moet met batterye werk en mag nie gebruik word wanneer die diere reeds vorentoe beweeg nie.

**Noodslagting**

70. (1) Diere wat tydens vervoer, aflaai of kraling beseer is moet so spoedig moontlik geslag word om verdere lyding te verhoed.
- (2) Diere wat sodanig beseer is dat hulle nie kan loop nie moet geskiet en uitgebloei word waar hulle lê, op die voertuig of in die kraal, en na die noodslagtingsarea vervoer word.

**Isolering** [Sien ook regulasie 20(m)]

71. Diere wat vermoedelik ly aan 'n toestand wat mag veroorsaak dat die vleis onveilig vir menslike en dierlike gebruik is, moet in isolasie gehou word en 'n inperkfasiliteit moet voorsien word sodat die geregistreerde inspekteur wat 'n veearts is, sulke diere kan ondersoek en besluit of hulle geslag mag word.

**Verdowing** [Sien ook regulasie 25]

72. Diere by 'n abattoir moet bewusteloos gemaak word met 'n metode van verdowing soos na verwys in regulasie 73 voordat die uitbloei insnyding gemaak word.



**Metodes van verdowing**

73. (1) Diere by 'n abattoir kan verdoof word deur die –
- (a) Skietpenmetode, op voorwaarde dat –
    - (i) die abattoireienaar verseker dat die skietpenpistool goed onderhou en in 'n goeie werkende toestand is en dat dit gebruik word ooreenkomstig die metode goedgekeur deur die nasionale uitvoerende beampte; en
    - (ii) die korrekte graad patroon vir die tipe dier gebruik word om maksimum penspoed en binnedringing van die skedel te verseker;
  - (b) elektriese metode, op voorwaarde dat –
    - (i) die abattoireienaar verseker dat die elektriese bedwelmingsapparaat goed onderhou en in 'n goeie werkende toestand is en dat dit gebruik word ooreenkomstig die metode goedgekeur deur die nasionale uitvoerende beampte; en
    - (ii) die terminale op so 'n wyse aan die dier se kop geplaas word dat die stroom deur die brein gaan; en
    - (iii) voorsiening gemaak word vir meters om die tydsduur, elektriese spanning en stroomsterkte aangewend tydens bedwelming te monitor om te verseker dat gehou word by die aanbevelings van die vervaardiger; of
  - (c) enige ander metode goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampte.
- (2) Die tempo van verdowing moet gekontroleer en bepaal word deur die tempo van uitbloei en dressering.

**Uitbloei**

74. (1) 'n Dier moet gebloei word binne 60 sekondes na verdowing –
- (a) in 'n hangende posisie; of
  - (b) in 'n horisontale posisie op voorwaarde dat die dier onmiddelik na die bloeisnit gemaak is in die hangende posisie gebring word.
- (2) 'n Dier moet gebloei word deur die jugularis are en die carotis slagare aan beide kante van die nek met 'n skerp mes af te sny of, in die geval van varke en beeste, deur insteking en afsny van die anterior vena cava of aorta by die basis van die hart.
- (3) Gebruik 'n afsonderlike, skoon en gesteriliseerde mes vir die uitbloei van elke dier.

**Duur van uitbloei**

75. Diere mag slegs dresseer word nadat hulle gebloei het vir agt minute in geval van beeste en perde en ses minute vir kalwers, varke en skape.

**Afslagting en ontweiding**

76. (1) Dressering moet direk na uitbloei begin deur –
- (a) die verwydering van kop en pote en dit vir vleisinspeksie voor te lê sodat hierdie dele korreleer met die karkas;
  - (b) verwydering van lakterende uiers, met die vel aan, met voorkoming dat melk gestort word op enige deel van die karkas, en met behoud van die *Lnn inguinalis superficialis* aan beide kante intak op die karkas; en

- (c) insnydingslyne op 'n huid of vel oop te maak met 'n skoon, steriele handmes, slegs van binne na buite (spiessnitte), maar 'n meganiese afslagmes mag nie vir hierdie doel gebruik word nie.
- (2) Voortplantingsorgane en enige deel wat nie kommersieel benut word nie, moet as afgekeurde materiaal hanteer en in dienlike houers geplaas word.
- (3) Alle toerusting gebruik vir afslag en ontweiding wat in kontak kom met vleis, moet gesteriliseer word na gebruik op elke karkas.
- (4) Tydens afslag en ontweiding van 'n karkas moet kontak van blootgestelde vleis met platforms, mure, vloer, buite-oppervlaktes van die vel of huid, besoedelde toerusting of ander materiaal ten alle tye vermy word.
- (5) Skroei, skraap en voor-ontweidingswas van varke moet afgehandel word in die ontharingsarea voordat karkasse na die ontweidingsarea beweeg word.
- (6) Besoedeling van die karkas, vleis of organe met die inhoud van derms of grootpense, urine, gal of melk, tydens ontweiding, te vermy en indien daar wel besoedeling plaasvind, moet dit weggesny word onder die toesig van 'n geregistreerde inspekteur en moet nie met water afgespoel word nie.
- (7) Alle organe en ingewande moet beskikbaar gemaak word vir vleisinspeksie en moet met die oorspronklike karkas geïdentifiseer kan word.
- (8) Karkasse mag nie skoongemaak, afgevee of afgedroog word met 'n borsel, lap of enige ander sodanige voorwerp nie.
- (9) Die derms mag nie tydens ontweiding van die maag of pens geskei word nie.
- (10) Die maag of pens, derms, baarmoeder, urinêre -en galblase mag nie in die slagarea oopgemaak word nie, en galblase mag intak verwyder word in die dresseringskamer of -area na vleisinspeksie en goedkeuring van lewers.
- (11) Karkasse van beeste of perde ouer as drie maande en varke swaarder as 92 kg moet in die lengte, deur die rugstring, gekloof word voor vleisinspeksie.

### **Finale was**

77. (1) 'n Karkas kan met lopende water onder gematigde druk gewas word om beensplinters vanaf die gesplete borsbeen en rugwerwels te verwyder en om bloed af te was na afhandeling van die vleisinspeksie.
- (2) Niemand mag enige insektedoder of antibiotiese stof, of enige stof wat bedoel is om die bederf van die karkas, vleis of dierlikeproduk te voorkom deur die aktiwiteit van insekte te inhibeer, of die ontwikkeling van bakterieë of skimmel te voorkom, of vir watter doel ook al op enige karkas, vleis of dierlikeproduk aanwend nie: Met dien verstande dat dit nie van toepassing is nie op 'n stof wat voldoen aan die vereistes van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No.54 van 1972) en deur middel van 'n protokol goedgekeur is deur die provinsiale uitvoerende beampte.

### **Kwartering**

78. 'n Karkas wat deur 'n geregistreerde inspekteur goedgekeur is, mag in 'n abattoir kwarteer word voor of na verkoeling, maar enige verdere opsnying moet in 'n opsnykamer verrig word.

**DEEL VI****VLEISINSPEKSIES**

[Artikel 11(1)(j)]

**A. Voordoodse inspeksie*****Voordoodse inspeksie***

79. (1) 'n Geregistreerde inspekteur wat voordoodse inspeksies doen by 'n –
- (a) landelike abattoir, moet minstens 'n vleisinspekteur wees of, indien vrystelling deur die provinsiale uitvoerende beampte toegestaan is, 'n vleisondersoeker;
  - (b) lae en hoë deurset abattoir, moet minstens 'n vleisinspekteur wees.
- (2) die eienaar van die slagvee moet 'n verklaring van gesondheid en oorsprong verskaf vir alle diere gelewer en moet op rekord gehou word deur die eienaar van die abattoir en sodanige verklaring van gesondheid moet die volgende inligting bevat –
- (a) datum van aflewering;
  - (b) naam en adres van die eienaar of die plaas;
  - (c) aantal diere en spesie(s);
  - (d) gesondheidstoestand van die kudde(s) insluitend enige vrektes; en
  - (e) medikasie indien gegee asook onttrekkingsperiodes en datums.
- (3) 'n Dier moet op die dag van aankoms by die abattoir ondersoek word en die ondersoek moet herhaal word op die slagdag indien die dier nie binne 24 uur na aankoms geslag word nie.
- (4) Daar moet 'n standaardprosedure in plek wees by 'n abattoir om die inligting, verkry in die krale, oor te dra aan die geregistreerde inspekteurs in die vleisinspeksiearea en 'n metode moet in plek wees om spesifieke diere te merk vir die aandag van 'n geregistreerde inspekteur.

***Verdere inspeksies en bevindinge***

80. (1) (a) Alle diere wat ongeskik vir slagting bevind word, in die opinie van 'n geregistreerde inspekteur wat nie 'n veearts is nie en wat voordoodse inspeksies doen soos uiteengesit in regulasie 79, moet deur 'n veearts, wat 'n geregistreerde inspekteur is, ondersoek word.
- (b) Die veearts moet besluit of sodanige diere geslag, voorwaardelik geslag of vernietig moet word.
- (2) Indien die veearts besluit dat 'n dier, genoem in subregulasie (1)(a), geslag of voorwaardelik geslag mag word, dan is die karkas van sodanige dier onderworpe aan 'n sekondêre vleisinspeksie ooreenkomstig regulasie 107.
- (3) 'n Dier mag nie geslag word nie indien vermoed word dat 'n verbode middel –
- (a) aan die dier toegedien is;
  - (b) in die dier ingeplant is;
  - (c) die dier besmet het; of
  - (d) deur die dier geëet is.
- (4) Niemand mag 'n dier slag wat op die punt is om geboorte te gee of wat geboorte gegee het op pad na die abattoir of in die kraal nie. (sien ook 68(11))

**Hantering van dooie diere**

81. (1) Alle “dood by aankoms” en “dood in die kraal” diere moet beskikbaar word as afgekeurde materiaal ooreenkomstig Deel VIII.
- (2) Voordat sodanige diere afgeslag of opgesny word vir beskikking of inspeksie, word die neem van ‘n bloedsmeer vereis om die moontlikheid van miltsiekte uit te skakel.
- (3) Geen sterwende of dooie dier mag op die abattoir perseel gebring word nie, behalwe as dit deel van ‘n besending gesonde diere is, of mag van die abattoir perseel verwyder word nie.
- (4) Geen karkas of deel daarvan wat afgekeur is mag in enige deel van die abattoir wat eetbare produkte bevat ingebring word nie.
- (5) Dit is die eienaar se keuse om ‘n nadoodse inspeksie te laat doen behalwe waar dit vereis word deur ‘n geregistreerde inspekteur of waar ‘n beheerde siekte onder die Wet op Diergesondheid, 2002 (Wet No.7 van 2002), vermoed word in welke geval ‘n staatsveearts in kennis gestel moet word.
- (6) Die plek en metode waarop dooie diere afgeslag word met die oog op die herwinning van velle moet gedoen word ooreenkomstig ‘n protokol goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampte.

**Kwarantyn**

82. (1) Alle diere wat ly aan ‘n beheerde siekte soos bepaal in die Wet op Diergesondheid, 2002 (Wet No.7 van 2002), moet na die abattoir geneem word onder dekking van ‘n “rooikruis”-permit, uitgereik deur ‘n staatsveearts by die plaas en die ontvangs van die besending by die abattoir moet aan daardie staatsveearts bevestig word.
- (2) Indien ‘n dier ly aan, of vermoed word om te ly aan, ‘n beheerde siekte soos bepaal in die Wet op Diergesondheid, 2002 (Wet No.7 van 2002), of as enige dier op die plaas positief getoets het vir brucellose of tuberkulose en met ‘n C of T gebrandmerk is, en nie vergesel is van ‘n “rooikruis”-permit nie, moet ‘n staatsveearts van die Provinsiale Direkoraat: Veeartseny Dienste, in wie se area die abattoir geleë is, onmiddellik in kennis gestel word.
- (3) In die geval dat ‘n abattoir as ‘n verbode of beperkte gebied verklaar word onder die Wet op Diergesondheid, 2002 (Wet No.7 van 2002), mag die provinsiale uitvoerende beampte die eienaar aansê om ‘n dier te slag volgens die voorwaardes neergelê deur daardie beampte.
- (4) Voertuie wat diere 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.

**Riglyne**

83 ‘n Geregistreerde inspekteur moet hom/haar vergewis van alle verdere riglyne deur die nasionale uitvoerende beampte uitgereik aangaande voordoodse inspeksies.

**B. Primêre vleisinspeksies****Bepalings vir vleisinspeksie personeel**

84. Die provinsiale uitvoerende beampte mag bepaal hoeveel vleisinspekteurs of vleisondersoekers in ‘n abattoir benodig word, met inagneming van die ontwerp van die abattoir, aantal inspeksiepunte, lynsnelheid, verskillende spesies, strukturele en bestuursaspekte.

**Algemeen**

85. (1) Geen karkas, deel daarvan, ru -of rooiafval mag verkoop of versend word vanaf ‘n abattoir tensy dit geïnspekteer en goedgekeur is deur ‘n geregistreerde inspekteur en gemerk is met die “GOEDEKEUR” stempel soos in Deel VII bepaal.
- (2) Alle tersake inligting, insluitend voordoodse en gesondheidsrekords, moet in ag geneem word met vleisinspeksie.
- (3) Niemand mag ‘n karkas of vleis verwyder, opсны of ontbeen voor dit geïnspekteer is nie.

- (4) Niemand mag enige aanduiding of bewys van enige siekte, toestand, besoedeling of besmetting verwyder deur dit af te was, af te sny of op enige ander wyse, alvorens die vleis geïnspekteer is nie, tensy dit gedoen word onder die toesig van 'n geregistreerde inspekteur.
- (5) Geen limfknope mag verwyder word voor die vleis geïnspekteer is nie.
- (6) Kop, pote, ru -en rooiafval moet met die karkas van oorsprong identifiseerbaar wees totdat die inspeksie afgehandel is.
- (7) Enige karkas, vleis of ingewande wat volgens die mening van die geregistreerde inspekteur nie geskik vir menslike of dierlike gebruik is nie, moet teruggehou word vir sekondêre inspeksie.
- (8) 'n Geregistreerde inspekteur moet hom/haar vergewis van alle verdere riglyne deur die nasionale uitvoerende beampte uitgereik aangaande primêre vleisinspeksies.

## (1) Beeste

### **Inspeksie van beeskarkasse**

86. (1) Die geregistreerde inspekteur moet 'n karkas inspekteer deur middel van observasie, palpering, reuk en waar nodig, insnyding en moet in ag neem –
- (a) stand van voeding;
  - (b) kleur;
  - (c) reuk;
  - (d) simmetrie;
  - (e) doeltreffendheid van die uitbloei;
  - (f) enige kontaminasie;
  - (g) patologiese toestande;
  - (h) enige parasietinfeksie;
  - (i) enige inspuitermerke;
  - (j) enige kneusplekke en beserings;
  - (k) enige abnormaliteite van spiere, bene, pese, gewrigte of ander weefsel; en
  - (l) die ouderdom en geslag van die dier waarvan dit afkomstig is.
- (2) Wanneer die agterkwart geïnspekteer word, moet 'n geregistreerde inspekteur 'n bilaterale inspeksie doen van die –
- (a) pariëtale peritoneum deur observasie;
  - (b) *Lnn iliaci mediales et laterales* en die *Lnn subiliacus*, deur veelvoudige insnydings;
  - (c) *Lnn inguinalis superficialis*, deur veelvoudige insnydings;
  - (d) spiergedeelte van die diafragma deur twee insnydings te maak ongeveer 25 mm van mekaar en die peritoneale laag te verwyder om die spier bloot te lê; en
  - (e) niere deur blootlegging of deur insnydings indien nodig en die *Lnn. renalis* deur insnydings indien nodig.
- (3) Wanneer die voorkwart geïnspekteer word, moet die geregistreerde inspekteur 'n bilaterale inspeksie doen van die –
- (a) pariëtale pleura deur observasie;
  - (b) *Lnn cervicalis superficialis*, deur palpering; en
  - (c) *M triceps brachii*, deur een diep dwarsinsnyding te maak deur die distale deel van die spier.
- (4) Die sternum, ribbes, rugwerwels en rugmurg van karkasse wat gekloof is, moet ondersoek word.

**Inspeksie van beeskoppe**

87. (1) Die geregistreerde inspekteur moet bilateraal 'n inspeksie doen van –
- (a) *Lnn mandibulares*, *Lnn parotidei*, en die *Lnn retropharyngiales*, deur veelvoudige insnydings; en
  - (b) uitwendige masseters (*M. masseter*), deur twee diep liniêre insnydings te maak parallel aan die onderkaak, en die inwendige masseters (*M. pterigoideus medialis*), deur 'n enkele, diep liniêre insnyding te maak.
- (2) Die geregistreerde inspekteur moet die tong observeer en palpeer.
- (3) Die geregistreerde inspekteur moet die vel (of die uitwendige oppervlakte van ontvelde koppe), lippe, tandvleise, harde en sagte verhemeltes, oë en neusgate observeer.
- (4) Na inspeksie moet die mangels verwyder word as deel van die slagproses en afgekeur word.

**Inspeksie van pote**

88. Die pote moet deur observasie geïnspekteer word.

**Inspeksie van bees rooi-afval**

89. Die geregistreerde inspekteur moet 'n inspeksie doen van -
- (a) die oppervlakte van die viserale pleura, deur observasie;
  - (b) die lewer deur palpering en insnydings in die gastriese oppervlakte en die basis van die koudale lob om die galbuise oop te maak;
  - (c) die hepatiese limfknope, deur veelvoudige insnydings in die *Ln. hepaticus*;
  - (d) die trachea, deur 'n insnyding in die lengte daarvan en die slukderm deur observasie;
  - (e) die longe, deur palpering en 'n insnyding in elke long om die hoof vertakings van die bronchi oop te maak;
  - (f) die *Lnn mediastinales*, deur veelvoudige insnydings;
  - (g) die *Lnn bronchiales* bilateraal, deur veelvoudige insnydings;
  - (h) die pericardium en die hart, deur 'n insnyding in die lengte daarvan om deur die interventrikulêre septum te sny om die kamers oop te maak en twee addisionele lengte snitte in die gekloofde septum;
  - (i) die milt, deur visuele inspeksie en, indien nodig, deur 'n insnyding;
  - (j) die stert, deur observasie.
  - (k) die skildklier, deur observasie;
  - (l) beide kante van die diafragma, deur observasie; en
  - (m) die testes, deur observasie.

**Inspeksie van bees ru-afval**

90. Die geregistreerde inspekteur moet 'n inspeksie doen van –
- (a) die viserale peritonium en die omentum, deur observasie;
  - (b) indien nodig, die binne-oppervlaktes van die maag en die derms, maar hierdie inspeksie mag slegs geskied in die ru-afvalkamer of terughou-area met aparte toerusting;
  - (c) die gastriese en mesenteriese limfknope (*Lnn gastrici*, *mesenterici*, *cranialis* en *caudalis*), deur observasie en, indien nodig, deur veelvoudige insnydings.

**(2) Skape en bokke*****Inspeksie van skaap of bok karkasse***

91. (1) Die geregistreerde inspekteur moet 'n karkas inspekteer deur middel van observasie, palpering, reuk en, waar nodig, insnyding en moet die volgende in ag neem -
- (a) stand van voeding;
  - (b) kleur;
  - (c) reuk;
  - (d) simmetrie;
  - (e) doeltreffendheid van die uitbloei;
  - (f) enige kontaminasie;
  - (g) patologiese toestande;
  - (h) enige parasietinfeksie;
  - (i) enige inspuitermerke;
  - (j) enige kneusplekke en beserings;
  - (k) enige abnormaliteite van spiere, bene, pese, gewrigte of ander weefsel; en
  - (l) die ouderdom en geslag van die dier waarvan dit afkomstig is.
- (2) Wanneer die agterkwart geïnspekteer word, moet die geregistreerde inspekteur 'n bilaterale inspeksie doen van -
- (a) pariëtale peritoneum deur observasie
  - (b) die *Lnn iliaci mediales et laterales*, deur observasie;
  - (c) die *Lnn inguinalis superficialis*, *Ln subiliacus*, *Ln popliteus* en *Ln analis*, deur palpering;
  - (d) die niere, deur blootlegging, observasie en palpering en die *Lnn. renalis*, deur palpering; en
  - (e) die spiergedeelte van die diafragma deur visuele inspeksie.
- (3) Wanneer die voorkwart geïnspekteer word, moet die geregistreerde inspekteur 'n bilaterale inspeksie doen van -
- (a) die pariëtale pleura en borsholte, deur observasie; en
  - (b) die *Lnn cervicalis superficialis*, deur palpering.

***Inspeksie van skaap- en bokkoppe***

92. Die geregistreerde inspekteur moet 'n visuele inspeksie doen van die kop en, indien nodig, die keel, bek, tong en *Lnn mandibulares*, *Lnn parotidei*, en die *Lnn retropharyngiales*, met insnydings soos nodig.

***Inspeksie van pote***

93. Die pote moet deur observasie geïnspekteer word.

***Inspeksie van skaap en bok rooi-afval***

94. Die geregistreerde inspekteur moet 'n inspeksie doen van -
- (a) die oppervlakte van die viserale pleura, deur observasie;
  - (b) die lewer deur palpering en insnydings in die gastriese oppervlakte en die basis van die koudale lob om die galbuise oop te maak;
  - (c) die hepatiese limfknope, deur veelvoudige insnydings in die *Ln. hepaticus*;
  - (d) die longe, slukderm en trachea, deur observasie en palpering;

- (e) die *Lnn bronchiales* en *Lnn mediastinales*, deur observasie en palpering;
- (f) die hartsak en die hart, deur 'n insnyding in die lengte daarvan om die kamers oop te maak;
- (g) die milt, deur visuele inspeksie en, indien nodig, deur palpering;
- (h) beide kante van die diafragma, deur observasie; en
- (i) die testes, deur observasie.

### **Inspeksie van skaap en bok ru-afval**

95. Die geregistreerde inspekteur moet 'n inspeksie doen van -
- (a) die viserale pleura en die omentum, deur observasie;
  - (b) indien nodig, die binne-oppervlaktes van die maag en die derms, maar hierdie inspeksie mag slegs geskied in die ru-afvalkamer of terughou-area met aparte toerusting; en
  - (c) die gastriese en mesenteriese limfknope (*Lnn gastrici*, *mesenterici*, *cranialis* en *caudalis*), deur observasie.

### **(3) Varke**

#### **Inspeksie van varkkarkasse**

96. (1) Die geregistreerde inspekteur moet 'n karkas inspekteer deur observasie, palpering, reuk en, indien nodig, insnyding, en moet in ag neem –
- (a) stand van voeding;
  - (b) kleur;
  - (c) reuk;
  - (d) simmetrie;
  - (e) doeltreffendheid van die uitbloei;
  - (f) enige kontaminasie;
  - (g) patologiese toestande;
  - (h) enige parasietinfeksie;
  - (i) enige inspuitmerke;
  - (j) enige kneusplekke en beserings;
  - (k) enige abnormaliteite van spiere, bene, pese, gewrigte of ander weefsel; en
  - (l) die ouderdom en geslag van die dier waarvan dit afkomstig is.
- (2) Wanneer die agterkwart geïnspekteer word, moet die geregistreerde inspekteur 'n bilaterale inspeksie doen van –
- (a) die pariëtale peritoneum, deur observasie;
  - (b) die *Lnn iliaci mediales et laterales*, deur veelvoudige insnydings;
  - (c) die *Lnn inguinalis superficialis*, deur veelvoudige insnydings;
  - (d) die spiergedeelte van die diafragma deur twee insnydings te maak omtrent 25 mm van mekaar en die peritoneale laag te verwyder en die spier bloot te lê; en
  - (e) die niere deur blootlegging of deur insnydings, indien nodig, en die *Lnn. renalis* deur insnydings, indien nodig.
  - (f) Die stert en as daar enige tekens van nekrose is as gevolg vanbyt van die stert, moet die karkas gekloof word en die werwelkolom geïnspekteer word.
- (3) Wanneer die voorkwart geïnspekteer word, moet die geregistreerde inspekteur 'n bilaterale inspeksie doen van –
- (a) die pariëtale pleura, deur observasie; en



- (b) die *M triceps brachii*, deur een, diep dwarsinsnyding te maak deur die distale deel van die spier. In die geval van varke met 'n massa tussen 54 kg en 92 kg hoef die insnydings nie gedoen te word nie mits die hart ondersoek word en geen sistiserkuse elders in die karkas opgespoor word nie.
- (4) Die borsbeen, ribbes, rugwerwels en rugmurg van karkasse wat gekloof is, moet ondersoek word.

### **Inspeksie van 'n varkkop**

- 97. (1) Die geregistreerde inspekteur moet 'n bilaterale inspeksie doen van -
  - (a) *Lnn mandibulares* en *Lnn parotidei*, deur veelvoudige insnydings; en
  - (b) uitwendige masseters (*M. masseter*), deur twee diep liniêre insnydings te maak parallel aan die onderkaak, en die inwendige masseters (*M. pterigoideus medialis*), deur 'n enkele, diep liniêre insnyding te maak.
- (2) Die geregistreerde inspekteur moet die vel, tong, lippe, tandvleise, harde en sagte verhemeltes, oë en neusgate observeer.

### **Inspeksie van vark rooi-afval**

- 98. Die geregistreerde inspekteur moet 'n inspeksie doen van –
  - (a) die oppervlakte van die viserale pleura, deur observasie;
  - (b) die lewer deur palpering en insnydings in die gastriese oppervlakte en die basis van die koudale lob om die galbuise oop te maak;
  - (c) die hepatiese limfknope, deur veelvoudige insnydings in die *Ln. hepaticus*;
  - (d) die trachea, deur 'n insnyding in die lengte daarvan en die slukderm deur observasie;
  - (e) die longe, deur palpering en 'n insnyding in elke long om die hoof vertakkings van die bronchi oop te maak;
  - (f) die longe, vir besmetting met water van die weektenk en indien besmet mag sulke longe nie goedgekeur word nie;
  - (g) die *Lnn mediastinales*, deur veelvoudige insnydings;
  - (h) die *Lnn bronchiales* bilateraal, deur veelvoudige insnydings;
  - (i) die pericardium en die hart, deur 'n insnyding in die lengte daarvan om deur die interventrikulêre septum te sny om die kamers oop te maak en twee addisionele lengte snitte in die gekloofde septum;
  - (j) die milt, deur visuele inspeksie en, indien nodig, deur insnyding;
  - (k) beide kante van die diafragma, deur observasie; en
  - (l) die testes, deur observasie.

### **Inspeksie van vark ru-afval**

- 99. Die geregistreerde inspekteur moet 'n inspeksie doen van –
  - (a) die viserale pleura en die omentum, deur observasie;
  - (b) indien nodig, die binne-oppervlaktes van die maag en die derms, maar hierdie inspeksie mag slegs geskied in die ru-afvalkamer of terughou-area met aparte toerusting; en
  - (c) die gastriese en mesenteriese limfknope (*Lnn gastrici*, *mesenterici*, *cranialis* en *caudalis*), deur observasie en, indien nodig, deur veelvoudige insnydings.

**(4) Perde*****Inspeksie van perde karkasse***

100. (1) Die geregistreerde inspekteur moet 'n karkas inspekteer deur observasie, palpering, reuk en, indien nodig, insnyding, en moet in ag neem –
- (a) stand van voeding;
  - (b) kleur;
  - (c) reuk;
  - (d) simmetrie;
  - (e) doeltreffendheid van die uitbloei;
  - (f) enige kontaminasie;
  - (g) patologiese toestande;
  - (h) enige parasietinfeksie;
  - (i) enige inspuitermerke;
  - (j) enige kneusplekke en beserings;
  - (k) enige abnormaliteite van spiere, bene, pese, gewigte of ander weefsel; en
  - (l) die ouderdom en geslag van die dier waarvan dit afkomstig is.
- (2) Wanneer die agterkwart geïnspekteer word, moet die geregistreerde inspekteur 'n bilaterale inspeksie doen van –
- (a) die pariëtale peritonium, deur observasie;
  - (b) die *Lnn iliaci mediales et laterales*, en die *Lnn subiliacus* deur veelvoudige insnydings; en
  - (c) die niere deur blootstelling of deur insnydings indien nodig en die *Lnn. renalis* deur insnydings indien nodig.
- (3) Wanneer die voorkwart geïnspekteer word, moet die geregistreerde inspekteur 'n bilaterale inspeksie doen van -
- (a) die pariëtale pleura, deur observasie; en
  - (b) die *Lnn cervicalis superficialis*, deur palpering;
- (4) Die borsbeen, ribbes, werwelbene en rugmurg van karkasse wat gekloof is, moet ondersoek word.

***Inspeksie van die perdekop***

101. Die geregistreerde inspekteur moet –
- (a) die kop geïnspekteer deur observasie;
  - (b) die tong palpeer; en
  - (c) die vel, lippe, tandvleise, harde en sagte verhemeltes, oë en neusgate observeer.

***Inspeksie van pote***

102. Die pote moet deur observasie geïnspekteer word.

***Inspeksie van perde rooiafval***

103. Die geregistreerde inspekteur moet 'n inspeksie doen van -
- (a) die oppervlakte van die viserale pleura, deur observasie;
  - (b) die lewer, deur palpering en insnyding om die galbuis oop te maak;
  - (c) die lewerlimfknope, deur veelvoudige insnydings in die *Ln. hepaticus*;

- (d) die longe, slukderm en trachea, deur observasie en palpering en 'n insnyding in die trachea;
- (e) die hartsak en die hart, deur 'n insnyding in die lengte daarvan om deur die interventrikulêre septum te sny;
- (f) die milt, deur visuele inspeksie en, indien nodig, deur palpering;
- (g) die stert, deur observasie;
- (h) beide kante van die diafragma, deur observasie; en
- (i) die testes, deur observasie.

### ***Inspeksie van perde ru-afval***

104. Die geregistreerde inspekteur moet 'n inspeksie doen van –
- (a) die viserale peritoneum, deur observasie;
  - (b) die uitwendige oppervlakte van die maag en derms en die omentum, deur observasie.

## **(5) Parasitiese tussenstadium – bykomende insnydings en behandeling**

### ***Parasitiese tussenstadiums en behandeling***

105. (1) 'n Karkas, kop en rooiafval wat gevind word besmet te wees met een of meer parasitiese tussenstadiums, gekalsifiseer of lewend, moet teruggehou word en die geregistreerde inspekteur moet in geval van beeste en varke twee verdere insnydings maak in elke M. triceps brachii, parallel en proksimaal aan die oorspronklike insnydings.
- (2) Indien een of meer parasitiese tussenstadiums aangetref word op die meerderheid van die inspeksiesnit-oppervlakte moet die karkas afgekeur word.
- (3) Waar die infestasië nie omvangryk is nie moet die karkas en organe voorwaardelik goedgekeur word nadat dit soos hieronder behandel is.
- (4) 'n Voorwaardelik goedgekeurde karkas moet langs die hele kant daarvan geïdentifiseer word deur 'n rollermerk met die letter "M" in rooi ink, welke letter 'n minimum van 2 cm hoog is,
- (5) Alle dele afkomstig van die karkas moet identifiseer word met 'n "M"-merk.
- (6) Karkasse en organe moet deur bevriësing behandel word –
- (a) as sye in 'n vrieskamer teen minus 18 °C vir 72 uur;
  - (b) as sye in 'n vrieskamer teen minus 10 °C vir 10 dae; en
  - (c) om 'n diepbeen-temperatuur of kerntemperatuur van minder as minus 6 °C te bereik, bevestig deur die geregistreerde inspekteur, en in ooreenstemming met die protokol goedgekeur vir daardie spesifieke abattoir deur die provinsiale uitvoerende beampte.
  - (d) na ontbening in ooreenstemming met 'n protokol goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampte en –
    - (i) die houer of karton waarin die vleis verpak is moet met 'n "M" gemerk wees en die datum waarop die houer die vriesruim binnegaan moet aangedui wees;
    - (ii) die kerntemperatuur van die vleis in die houer moet benede minus 6 °C wees voordat die geregistreerde inspekteur dit mag vrystel.
  - (e) in porsies in 'n vrieskis volgens 'n protokol goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampte.
- (7) Sigbare parasitiese tussenstadiums moet uit karkasse verwyder word indien voorwaardelik goedgekeur en behandel soos hierbo beskryf.
- (8) Rekords van kern temperatuur, temperatuur van vrieskamers en besendings houers, vleis en organe daar geplaas vir bevriësing, moet vir ses maande deur die eienaar gehou word en die rekords moet vir inspeksiedoeleindes beskikbaar wees.

## C. SEKONDÊRE VLEISINSPEKSIES

### *Algemeen*

106. (1) Karkasse wat tydens die primêre vleisinspeksies onder verdenking is kragtens subdeel B moet gemerk word "teruggehou" en moet 'n sekondêre vleisinspeksie ondergaan deur 'n geregistreerde inspekteur wat 'n veearts is.
- (2) 'n Sekondêre inspeksie op 'n karkas moet die volgende aantoon –
- (a) spesie, ouderdom en geslag;
  - (b) stolling- en vlek-eienskappe van bloed;
  - (c) orgaan of deel van karkas aangetas;
  - (d) toestand of siekte en die waarskynlike oorsaak daarvan;
  - (e) oordeel en motivering daarvoor waar van toepassing.
- (3) Afhangende bogenoemde bevindinge, mag die karkas, organe of vleis mee gehandel of bepaal word as –
- (a) goedgekeur;
  - (b) voorwaardelik goedgekeur, onderworpe aan behandeling;
  - (c) ten dele goedgekeur deur verwydering van die afgekeurde gedeelte; of
  - (d) totaal afgekeur.
- (4) Wanneer 'n karkas nie goedgekeur is nie, mag die eienaar 'n geskrewe sertifikaat versoek.

### *Slag van diere in noodgevalle*

107. (1) Die vleis van diere, verwys na 'n veearts wat 'n geregistreerde inspekteur is, gedurende voordoodse inspeksie, soos beoog in regulasie 80, moet geïnspekteer word deur sodanige veearts wie besondere aandag moet gee aan –
- (a) bloedinhoud van tussenrib-are, die klein vaatjies onder die serosa van die buikwand en in die retroperitoneale vet in die wande van die bekken;
  - (b) alle sigbare limfknope nadat die karkas gekloof is en ook 'n skouer ondersoek en losmaak, 'n gewrigsholte vanaf die mediale aspek beskou die blootgelegde bindweefsel, vet, limfknope en gewrigs-oppervlak ondersoek; en
  - (c) die toestand van die spierstelsel en abnormale reuke en kleur van die karkas.
- (2) Indien nodig geag deur die geregistreerde veearts moet die karkas of vleis in 'n laboratorium ondersoek word om 'n finale besluit te maak.

### *Rekordhouding*

108. Die resultaat van die voordoodse inspeksie, primêre vleisinspeksie en sekondêre vleisinspeksie moet aangeteken word, en waar soönotiese en beheerde siektes, bepaal in die Wet op Diersiektes, 1984 (Wet No. 35 van 1984), gediagnoseer is, moet die plaaslike staatsveearts op die dag van slagting in kennis gestel word.

### *Riglyne*

109 'n Geregistreerde inspekteur wat 'n veearts is moet homself/haarself vergewis van al die verdere riglyne uitgereik deur die nasionale uitvoerende beampte betreffende sekondêre vleisinspeksies.

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

110. Die ander behoorlik gekwalifiseerde persone wat vleisinspeksiedienste kan verrig soos beoog in artikel 11(l)(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 Rooivleis Inspekteurs, wat goedgekeur is deur die nasionale uitvoerende beampte en geakkrediteer deur die Suid-Afrikaanse Kwalifikasie-outeiteit (SAQA).

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

111. Persone bedoel in artikel 11(l)(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 stempels, merke en die ink wat gebruik word***

112. (1) Alle stempels of rollermerke, wat gebruik word om enige karkas of vleis te merk, moet vervaardig wees van 'n nie-toksiese, nie-roesbare materiaal en moet so saamgestel wees dat dit geredelik skoongemaak kan word.

(2) Die volgende stempels word vereis:



(Platteland)



(Lae deurset)



(Hoë deurset)

- (3) Die stempels moet die volgende toon –
  - (a) die abattoir se registrasienommer; en
  - (b) die bewoording aangetoon in subregulasie (2) wat in ten minste twee amptelike tale, een waarvan Engels, moet wees.
- (4) Die minimum grootte van stempels is 60 mm in deursnee vir die ronde merk aangetoon in subregulasie (2).
- (5) Die letters op die stempels moet leesbaar wees en nie minder as 8 mm hoog nie.
- (6) Merke gedruk op omhulselmateriaal mag kleiner wees as die groottes aangegee in subregulasies (4) en (5) om aan te pas by besondere omstandighede mits dit goedgekeur is deur die provinsiale uitvoerende beampte.

- (7) 'n Perskleur ink word vereis waar stempels op karkasse of vleis aangebring word en moet vervaardig wees van skadelose, eetbare bestanddele goedgekeur vir gebruik by voedsels soos beskryf in die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972).
- (8) Die merke moet geplaas word, in die geval van –
- (a) bees-, skaap-, vark- en perdkarkasse, op elke kwart van die karkas en vir varke 'n verdere stempel op die kop; en
  - (b) beeste, kalwers en perde, op die koppe, indien die vel verwyder is.

### **Merk met 'n roller**

113. Aanvullend tot regulasie 112 mag die eienaar 'n metode gebruik van rollermerking op rooivleiskarkasse waar sodanige merk die woorde en syfers bevat soos bepaal in regulasie 112(3), mits sodanige rollermerk slegs gebruik word by abattoirs waar vleisklassifikasie gedoen word.

### **Toedraai, verpakking en etikettering by opsny-aanlegte goedgekeur vir uitvoer**

114. (1) Alle etikette aangewend op vleis moet –
- (a) gedruk wees op voedselgraadpapier of plastiese drukmateriaal en op dieselfde higiëniese manier hanteer te word as met in-kontak omhulselmateriaal; en
  - (b) die inligting vereis in regulasie 112(3) toon asook enige ander inligting vereis deur die provinsiale uitvoerende beampte.
- (2) Waar produkte individueel toegedraai of omhul word, moet voedselgraad materiaal waarop die goedkeurstempel gedruk is, of 'n etiket waarop hierdie merk voorkom, gebruik word en omhulselmateriaal wat die goedkeuringsmerk op het mag nie herbruik word nadat dit oopgemaak is nie.
- (3) In die geval van massaverpakking, houers of kartonne moet dit duidelik met 'n faksimilee van die goedkeuringsmerk, wat duidelik sigbaar en van leesbare grootte is, gemerk word.
- (4) 'n Houer moet duidelik aan beide ente gemerk word met inligting vereis deur die Wet op Landbouprodukstandaarde, 1990 (Wet No.119 van 1990), asook –
- (a) die naam, adres en registrasienommer 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) 'n aanwysings oor die bergingstemperatuur van die produk.

### **Sekuriteit van stempels**

115. (1) Die stempel van goedkeuring moet gehou en gebruik word onder die beheer van 'n geregistreerde inspekteur;
- (2) wanneer nie in gebruik nie, moet die stempel in veilige bewaring gehou word met die goedkeuring van die geregistreerde inspekteur; en
- (3) 'n stempel van goedkeuring mag nooit gebruik word by 'n abattoir waar die abattoir se nommer verskil van die nommer op die stempel.

### **Gebruik van merktoerusting**

116. (1) Stempels en rollermerktoerusting moet gereeld tydens gebruik skoongemaak en gesteriliseer word.
- (2) Alle merktoerusting moet higiënies gehou word, weg van die vloer en ander vuil oppervlaktes.
- (3) Merke moet so op die karkas of die vleis aangebring word dat dit duidelik leesbaar is.

**Algemeen**

117. (1) Niemand mag 'n goedkeuringstempel aanbring op, of verwyder van enige karkas, deel daarvan, vleis, of toedraaimateriaal, verpakking of houer nie, behalwe onder die toesig van 'n geregistreerde inspekteur.
- (2) Die geregistreerde inspekteur mag te enige tyd in 'n abattoir 'n karkas of vleis herinspekteer, niteenstaande die feit dat dit alreeds goedgekeur mag gewees het vir gebruik nie 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 deur afsnyding en sodanige vleis moet afgekeur word.

**DEEL VIII****HANTERING VAN AFGEKEURDE MATERIAAL**

[Artikel 11(1)(r)]

**Hantering van afgekeurde materiaal**

118. (1) Karkasse, dele daarvan of enige eetbare produkte van 'n abattoir, wat nie goedgekeur kan word vir menslike of dierlike verbruik nie, moet –
- (a) verdeel en in 'n dief-proef 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 lopende basis verwyder word; en
  - (c) aan die einde van die werksdag van die abattoir verwyder of beveilig word in 'n toegewysde koelfasiliteit of vriesfasiliteit teen 'n lugtemperatuur van nie hoër as minus 2 °C nie.
- (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**

119. Enige afgekeurde materiaal moet oor beskik word deur –
- (a) totale verbranding;
  - (b) ontaarding en begraving 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) begraving 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; of
  - (c) prosessering by 'n geregistreerde steriliseringsaanleg.

**Vereistes vir steriliseringsaanlegte**

120. (1) 'n Steriliseringsaanleg moet voldoen aan die die algemene vereistes vir persele, strukture en toerusting uiteengesit in regulasies 8 tot 18, wat toegepas word met die nodige veranderinge.
- (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, asook 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**

121. (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, asook '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, gesanitiseer word.
- (4) Werkers werksaam in die vuilarea moet –
- (a) Onderskeibaar gemerkte oorpakke en rubberstewels dra;
- (b) hul 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**

122. (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 prosessering of behandeling onder die voorwaardes van hierdie Deel en wat bestem is vir dierlike verbruik of as kunsmis, is onderworpe aan sodanige inspeksie en toetse as wat die bedoelde Registrateur mag bepaal.

**Voertuie vir afgekeurde materiaal**

123. (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 is, dief-proef en verseelbaar;
- (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 gedisinfekteer word tot die bevrediging van 'n geregistreerde inspekteur na afloop van elke aflewering, by 'n plek spesifiek ingerig vir hierdie doel

### **Monsters**

124. (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, waar van toepassing.
- (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***

125. (1) Vleis mag slegs uitgevoer word van abattoirs of aanlegte wat as hoë deurset abattoirs gegradeer is 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***

126. (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.
- (b) Enige persoon wat wetend onware inligting op 'n aansoekvorm vir 'n invoerpermit voorsien, is skuldig aan 'n oortreding en aanspreeklik by skuldigbevinding aan die strawwe na verwys in artikel 22(3) van die Wet.
- (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 lossing 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 asook 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 diersiekte sal oordra nie.

**DEEL XI****SLAG VAN DIERE VIR EIE GEBRUIK EN VIR  
GODSDIENSTIGE EN KULTURELE DOELEINDES**  
[Artikel 22(1)(c)] [Artikel 7(a),(b)]***Slag van diere, nie by 'n abattoir nie, vir eie gebruik***

127. (1) Gedurende 'n periode van 14 dae mag 'n persoon vir eie gebruik nie meer slag nie as –
- (a) een koei of bul;
  - (b) een dier van die perderas;
  - (c) twee varke;
  - (d) twee kalwers;
  - (e) vier skape/bokke;
  - (f) vier kategorie B wild;
  - (g) vyftien kategorie C wild;
  - (h) vyf-en-twintig konyne;
  - (i) vyf-en-twintig stuks pluimvee;
  - (j) een volstruis; of
  - (k) vyf krokodille.
- (2) 'n Persoon mag slegs diere, 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 diere 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 diere mag geslag word.
- (5) Die gedeeltes van geslagte diere 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 diere, nie by 'n abattoir nie, volgens godsdienstige behoeftes van die Moslemgeloof***

128. (1) Slag van diere 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;
  - (b) skriftelike toestemming daarvoor kry van die eienaar van die grond waar sodanige slagtery sal plaasvind; en
  - (c) toesien dat slegs gesonde diere geslag word.

- (3) Die dele van die geslagte diere 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 met gesondheidsvereistes van die betrokke plaaslike owerheid.
- (4) Vleis verkry van diere geslag 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 diere 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 diere, nie by 'n abattoir nie, vir inheemse godsdienstige of kulturele doeleindes***

129. (1) 'n Persoon wie diere 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;
  - (b) skriftelike toestemming daarvoor kry van die eienaar van die grond waar sodanige slagtery sal plaasvind; en
  - (c) toesien dat slegs gesonde diere geslag word.
- (2) Die dele van die geslagte diere 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 met gesondheidsvereistes van die betrokke plaaslike owerheid.
- (3) Enige ander wettige voorskrifte rakende die aanhou en slag van diere 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 diere by abattoirs***

130. Rituele slag van diere by 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***

131. 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 LUK, soos die geval mag wees, binne 30 dae vanaf verwittiging van die besluit, aanteken.

***Korttitel***

132. Hierdie regulasies heet die Roovleisregulasies, 2004.

TABEL 1

**TARIEWE, KOERSE EN SKALE VIR DIENSTE  
GELEWER DEUR DIE NASIONALE DEPARTEMENT LANDBOU**

AARD VAN DIENS GELEWER	TARIEF VAN TOEPASSING VANAF 1 APRIL 2004	OPMERKINGS
<p>Tarief betaalbaar vir invoerpermitte vir dierlike produkte:</p> <p>(i) Uitreik van invoerpermit</p> <p>(ii) Uitreik van 'n meesterpermit</p> <p>(iii) Inspeksie van ingevoerde vleis</p>	<p>R 90,00 per permit</p> <p>R 700,00 per permit</p> <p>5 sent per kg vleis aangevra om ingevoer te word, vooruit betaalbaar tesame met die aansoek om 'n veeartseny invoerpermit.</p>	<p>Artikel 13(2)</p>
<p>Inspeksie van vleis asook uitvoersertifikasie by uitvoeraanlegte waar permanente personeel van die Nasionale Departement Landbou gestasioneer is.</p>	<p>45% van werklike kostes. <u>Qortyd:</u> 80% van werklike kostes.</p>	<p>Artikel 22(1)(d) Artikel 14(1)(c)</p>
<p>Uitvoersertifikasie by uitvoeraanlegte waar die Departement nie permanente personeel gestasioneer het nie.</p>	<p>R 180,00 per uur of deel van 'n uur (reistyd na en van ingesluit) plus reis- en verblyftoelaag.</p>	<p>Artikel 14(1)(c)</p>
<p>Appel aan die LUK of Minister.</p>	<p>R200 per appel.</p>	<p>Artikel 18(2)</p>