

## DEPARTEMENT VAN LANDBOU

No.

WET OP DIE VEILIGHEID VAN VLEIS  
(WET No.40 VAN 2000)

### VOLSTRUISREGULASIES

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 VOLSTRUISREGULASIES

DEEL	Onderwerp	Artikel	Regulasie	Bladsy
I	<b>Algemeen:</b> Definisies		1	2
	Aansoeke vir registrasie	[8(1)(a)]	2	3
	Diening van lasgewing	[10(2)(b)]	3	3
II	<b>Vereistes vir registrasie van volstruis-abattoirs</b>	[11(1)(a)]		
	A. Deurset en ander vereistes vir gradering		4 – 7	3
	B. Struktuurvereistes			
	(1) vir alle abattoirs		8 – 18	7
	(2) vir lae en hoë deurset		19 – 31	10
	C. Higiëne bestuurspraktyke en verwante aangeleenthede:			
	(1) Hantering van afval		32 – 34	12
(2) Opsny en prosessering		35 – 40	13	
(3) Verkoeling en bevriesing		41 – 46	14	
(4) Laai van vleisprodukte vir vervoer		47	15	
(5) Sanitasie		48 – 50	16	
III	<b>Higiëne bestuur en evalueringstelsels</b>	[11(1)(e)]	51 – 57	16
IV	<b>Higiëne vereistes vir persone wat abattoirs betree</b>	[11(1)(f)]	58 – 65	21
V	<b>Humane behandeling van volstruise en slagproses</b>	[11(1)(h)]	66 – 81	22
VI	<b>Vleisinspeksies</b>	[11(1)]	82 – 97	25
VII	<b>Merke en die aanbring van merke</b>	[11(1)(m)]	98 – 102	28
VIII	<b>Hantering van afgekeurde materiaal, ens.</b>	[11(1)(r)]	103 – 109	29
IX	<b>Uitvoerregulasies</b>	[22(1)(h)]	110	31
X	<b>Invoerregulasies</b>	[22(1)(h)]	111	31
XI	<b>Vrystellings :</b>	[22(1)(c)]		
	Eie gebruik		112	32
	Godsdienstige gebruik		113 – 114	32
	Godsdienstige slag in abattoirs		115	33
XII	<b>Finale voorsiening:</b>			
	Appèlle	[18(2)]	116	33
	Strawwe		117	33
	Korttitel		118	33

**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 volstruis of dele van ‘n volstruis 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 volstruis tot ‘n karkas, ander eetbare dele en oneetbare materiaal;
- (d) “**dresseringskamer**” beteken ‘n kamer of area, afgesonder van die uitbloei- en ontveringskamers of –areas, 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 volstruis, beteken twee volstruise;
- (f) “**geregistreerde inspekteur**” beteken ‘n persoon bedoel in artikel 11(1)(c) van die Wet wie geregistreer is deur die provinsiale uitvoerende beampte onder regulasie 97 om ‘n 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” daarop;
- (h) “**goedgekeurde vleis**” beteken vleis goedgekeur deur ‘n geregistreerde inspekteur;
- (i) “**karkas**” beteken die gedresseerde karkas afkomstig van ‘n volstruis nadat die vere en vel, ingewande, harslag, skenkels en kop verwyder is;
- (j) “**inkontak materiaal**” beteken enige omhullende materiaal wat direk met vleis kontak maak;
- (k) “**oneetbare materiaal**” beteken dele van ‘n volstruis 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 geregistreerde 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 hart en lewer van die geslagte volstruis;
- (r) “**ru-afval**,” beteken die spiermaag, derms en die vel-aan kop van die geslagte volstruis;
- (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, so wel as die ablusie- en eefasiliteite van personeel wat in hierdie areas werk en waar voorsien, wasplekke vir vleistransport-voertuie, wassery, kantoor en laboratorium;
- (u) “**teruggehoue vleis**” beteken ‘n karkas en organe of dele daarvan wat teruggehou word vir ‘n sekondêre inspeksie, omdat die inspekteur, tydens die primêre inspeksie, vermoed 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 Voedselpersese onder die Wet op Gesondheid**” beteken algemene higiëne vereistes vir voedselpersese 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) “**voël**” soos in hierdie regulasies gebruik beteken ‘n volstruis;
- (z) “**vuilareas**” sluit in krale, wasgeriewe vir lewendehawe transportvoertuie, doof-area, uitbloei-area, ontveringskamer, areas waar oneetbare materiaal, afgekeurde materiaal en ru-afval hanteer word, asook die ablusie- en eeffasiliteite vir personeel wat in hierdie areas werk;
- (aa) “**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 nuwe 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 per geregistreerde pos aan die posadres van die eienaar te pos; 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 VOLSTRUIS-ABATTOIRS**

[Artikel 11(1)(a)]

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

**Vereistes vir landelike volstruis abattoirs**

4. Behoudens die vereistes in Deel II B (1), vir ‘n abattoir om gegradeer te word as ‘n landelike volstruis-abattoir –
  - (a) mag die deurset nie twee eenhede (vier volstruise) 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 voëls 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:
    - (i) ‘n kamer waar verdowing, uitbloei in ‘n hangende posisie en ontvering gedoen word;
    - (ii) ‘n kamer waar dressering gedoen word; en
    - (ii) kamers genoem in (i) en (ii) moet toegerus en verbind wees deur ‘n slagspoor; maar
    - (iv) die kamer in (ii) mag weggelaat word op voorwaarde dat slegs een volstruis geslag en dresseer word in kamer (i) en dan verwyder word uit die abattoir voordat ‘n volgende voël geslag word;
  - (g) moet vlieëskerms voorsien word indien die vensters nie geglasuur is nie;
  - (h) 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;

- (i) moet deure voorsien word –
  - (i) waar voëls die abattoir binnekom;
  - (ii) waar karkasse en rooiafval versend word;
  - (iii) tussen die dresseringskamer en die aangrensende area vermeld in paragraaf 4(h);
  - (iv) tussen die dresseerkamer en die kamer waar verdowing, uitbloei en ontvering gedoen word, maar met die verstandhouding dat indien die lugbeweging voldoende is om die te verhoed dat veer-deeltjies die dresseerkamer binnedring, so 'n deur weggelaat mag word;
- (j) moet handewasfasiliteite voorsien word in die abattoir;
- (k) moet 'n steriliseerder by 'n handewasbak voorsien word;
- (l) moet toilet- en handewasfasiliteite voorsien word;
- (m) moet houfasiliteite voorsien word vir items benodig tydens die daaglikse slagproses;
- (n) moet die ontwerp van die abattoir toelaat vir toekomstige opgradering van die aanleg;
- (o) 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

#### **Vereistes vir lae-deurset volstruis-abattoirs**

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

- (a) 'n maksimum deurset van 20 eenhede (40 volstruise) per dag nie oorskry word nie 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) die perseel omhein en voorsien wees van 'n hek om die toegang van mense en diere te beheer;
- (c) fasiliteite voorsien wees om voëls human af te laai vanaf verskillende voertuigvlakke;
- (d) 'n fasiliteit voorsien word vir sanitering van transportvoertuie na aflaai;
- (e) krale beskikbaar wees om minstens die deurset van een dag te huisves;
- (f) 'n drukgang voorsien word wat die krale met die inperkarea verbind;
- (g) 'n afsonderlike ingang voorsien word vir noodslagting van voëls;
- (h) aparte areas voorsien word waar verdowing, uitbloei en dressing verrig kan word met dienverstande dat die verdoofarea onderdak en aangrensend aan die uitbloeiarea is;
- (i) fasiliteite voorsien word om verdoofde voëls te boei en in hangende posisie uit te bloei;
- (j) 'n afsonderlike kamer, geïsoleer van die dresseerkamer deur 'n skuifdeur voorsien, word vir ontvering;
- (k) 'n afsonderlike kamer met dresseerspoor voorsien word waar dressing en ontweiding gedoen kan word;
- (l) 'n sypoor of hake vir karkasse, asook houers vir afval, voorsien word vir afgekeurde of teruggehoude karkasse en organe wat sekondêre vleisinspeksie vereis;
- (m) 'n kamer voorsien word waar velle, vere, koppe, pote en oneetbare materiaal gehou word vóór verwydering, behalwe as hierdie dele op 'n deurlopende basis verwyder word;
- (n) 'n kamer voorsien om spiermagies en derms leeg te maak, te was en te hou;
- (o) die kamers, vermeld in paragrafe (m) en (n), –
  - (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;
- (p) 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.
- (q) 'n versendingsarea wat toegerus is vir boude verwydering, sortering en die merk van karkasse en rooiafval, sowel as 'n deur vir versending voorsien word;

- (r) 'n personeelingang tot die skoon areas van die abattoir voorsien word, ontwerp as 'n voorkamer vir reinigingsdoeleindes en toegerus met handewasbakke, seepverskaffer, vir hande-droogfasiliteite, vullisdrom, wasgeriewe vir stewels en voorskote, hake vir voorskote en na diskressie van die provinsiale uitvoerende beampte, hoef 'n voorkamer nie voorsien te word by personeel ingange na die ander areas van die abattoir nie maar gerieflik geplaasde stowelwas- en handewasgeriewe moet voorsien word by die ingang tot sulke areas.
- (s) 'n kleedkamer, stort, toilet asook handewasfasiliteite op die perseel voorsien word vir persone werksaam by die abattoir;
- (t) eeffasiliteite 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 tydens ruspouses besoedel nie;
- (u) 'n houfasiliteit of kamer vir items benodig in die daaglikse slagproses voorsien word;
- (v) 'n afsonderlike kamer voorsien word indien die eienaar 'n kantoor benodig;
- (w) kamers of fasiliteite voorsien word vir –
  - (i) die opberging van skoon toerusting en materiale;
  - (ii) die reiniging en sterilisering van beweegbare toerusting; en

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

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

- (a) 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, verkoelingskapasiteit, asook die hantering en verkoelingskapasiteit van ru-afval;
- (b) die abattoir en perseel ontwerp wees om vuil- en skoonareas en funksies te skei;
- (c) die perseel omhein wees om toegang van mense en diere te beheer en voorsien wees van afsonderlike hekke vir skoon- en vuilfunksies;
- (d) fasiliteite voorsien wees om voëls human af te laai vanaf verskillende voertuigvlakke;
- (e) 'n fasiliteit voorsien word vir sanitering van transportvoertuie na aflaai;
- (f) krale –
  - (i) Voorsien word om ten minste die deurset van een dag kan akkommodeer;
  - (ii) 'n inperkfasiliteit hê vir die ondersoek van individuele voëls; en
  - (iii) isolasiefasiliteite vir siek voëls hê wat so gebou is dat hul afval en uitvloeisel nie aangrensende krale of loopgange kan besmet nie;
- (g) 'n drukgang voorsien word wat die krale met die inperkarea verbind;
- (h) 'n kamer voorsien vir inperk, verdoving, boei en uitbloei van voëls;
- (i) 'n afsonderlike ingang voorsien word vir noodslagting van voëls;
- (j) 'n droëlandingsarea voorsien word vir die boei van verdoofde voëls voor uitbloei;
- (k) 'n bloeispoor wat na die uitbloei-area lei en fasiliteite om voëls vanuit 'n hangende posisie te laat uitbloei, asook 'n terugkeerspoor vir boeikettings voorsien word;
- (l) 'n ontveringskamer, geskei van die dresseerkamer met 'n skuifdeur, voorsien word;
- (m) 'n kamer, afsonderlik van die uitbloeikamer, toegerus met dresseerspoor, wat apart van die bloeispoor is, voorsien word vir dressering;
- (n) afsonderlike kamers voorsien vir –
  - (i) hantering en hou van velle, vere en oneetbare materiaal voor verwydering; en
  - (ii) hantering en hou van koppe, pote en vlerkpunte met dienverstande dat indien hierdie materiaal as oneetbaar beskou word, dit in dieselfde kamer genoem in sub-regulasie (i) gehou mag word mits aparte toemaakbare luike tot hierdie kamer voorsien word;
- (o) 'n kamer waar spiermagies en derms geledig, gewas en gehou word, voorsien word;
- (p) die kamers na verwys in paragrawe (n) en (o) –
  - (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;

- (q) voorsien word met afsonderlike koelkamers vir die daaglikse deurset –
  - (i) van karkasse en rooiafval, met dien verstande dat die rooiafval op 'n deurlopende basis uit die abattoir verwyder mag 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) 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, 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;
- (s) 'n versendingsarea voorsien word wat toegerus is –
  - (i) vir verwydering van boude, 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;
- (t) 'n personeelingang tot die skoon areas van die abattoir voorsien word, ontwerp as 'n voorkamer vir reinigingsdoeleindes en toegerus met handewasbakke, seepverskaffer, vir hande-droogfasiliteite, vullisdrom, wasgeriewe vir stewels en voorskote, hake vir voorskote en na diskresie van die provinsiale uitvoerende beampte, hoef 'n voorkamer nie voorsien te word by personeel ingange na die ander areas van die abattoir nie maar gerieflik geplaasde stielwas- en handewasgeriewe moet voorsien word by die ingang tot sulke areas.
- (u) kleedkamer, stort, toilet en handewasfasiliteite op die perseel voorsien word vir persone wat by die abattoir werk, afsonderlik vir skoon- en vuilareas;
- (v) eefasiliteite voorsien word, vir skoon -en vuilareas, met tafels en stoele of banke en so geleë wees dat die personeel nie op die grond sit of lê of hul beskermende klere tydens ruspouses besoedel nie;
- (w) kantoor-akkommodasie en ablusiegeriewe beskikbaar wees vir inspeksiepersoneel;
- (x) 'n houfasiliteit of kamer vir items benodig in die daaglikse slagproses voorsien word;
- (y) die kantoorfasiliteite geskei wees van uitbloei- en dresseerareas;
- (z) toegeruste kamers en fasiliteite vir sterilisasie van beweegbare toerusting voorsien word;
- (aa) 'n kamer of kamers voorsien word vir berging van reinigings-apparaat en chemikalieë;
- (bb) fasiliteite beskikbaar hê vir toedraai, verpakking en kartonnering (waar van toepassing);
- (cc) afsonderlike bergfasiliteite voorsien word vir toedraai- en verpakkingsmateriaal, indien beide materiale aangehou word;
- (dd) toegang tot 'n laboratorium hê; en
- (ee) 'n fasiliteit voorsien word waar vleistransportvoertuie gesaniteer moet word.

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

[Sien ook regulasies 35 – 40]

7. Behoudens die vereistes vermeld in Dele II B (1) en (2), om as 'n opsnry-aanleg, vir uitvoer, ggradeer te word, moet –

- (a) 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 bevriesings kapasiteit;
- (b) die perseel omhein en voorsien van 'n hek wees om toegang van mens en dier te beheer;
- (c) indien vleis bestem is om aan die publiek verkoop te word, afsonderlike fasiliteite voorsien word soos voorgeskryf deur die provinsiale uitvoerende beampte;
- (d) 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 lugtemperatuur 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) blaasbevriësing van vleis indien nodig;
- (h) moet ablusiegeriewe en toilette voorsien word en toegangsroetes na die opсны-kamer moet onderdak wees;
- (i) 'n personeelingang tot die skoon areas van die abattoir voorsien word, ontwerp as 'n voorkamer vir reinigingsdoeleindes en toegerus met handewasbakke, seepverskaffer, vir hande-droogfasiliteite, vullisdrom, wasgeriewe vir stewels en voorskote, hake vir voorskote en na diskressie van die provinsiale uitvoerende beampte, hoef 'n voorkamer nie voorsien te word by personeel ingange na die ander areas van die abattoir nie maar gerieflik geplaaste stowelwas- en handewasgeriewe moet voorsien word by die ingang van sulke areas.
- (j) moet steriliseerders teen 82 °C voorsien word of as 'n alternatief kan gebruik gemaak word van 'n ruilstelsel waar handtoerusting gereeld versamel en gesteriliseer word in 'n sentrale steriliseringsaanleg, met die verstandhouding dat strategies geplaaste noodsteriliseerders steeds benodig word; en
- (k) moet uitsuigfasiliteite vir dampbeheer voorsien word.

## **B. Struktuurvereistes vir abattoirs, uitvoer goedgekeurde opсныplekke en koelopbergingfasiliteite.**

### **Algemeen**

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

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

### **Persele**

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

**Kruisvloei**

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

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

11. In die abattoir waar vleis en diere-produkte hanteer word en in toilette, kleedkamers en eetplekke –
- (a) moet alle kamers van so 'n grootte wees dat higiëne nie gekompromitteer word nie;
  - (b) moet vloere en trappe –
    - (i) egalig, ondeurlaatbaar, bestand teen slytasie en korrosie en nie glyerig wees nie, en
    - (ii) sonder krake of oop voeë wees;
  - (c) moet die ontwerp en konstruksie van vloerdreinerings –
    - (i) so wees dat vloere 'n helling het met 'n val van nie minder nie as 1:60 na die dreineringspunte of dreineringskanale;
    - (ii) so wees dat die kanale vanaf die skoon- na die vuil-areas dreineer;
    - (iii) sodanig wees dat die dreineringskanale egalig, 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 muuroppervlaktes, afskortings en pilare –
    - (i) egalig, ondeurlaatbaar, wasbaar en ligkleurig wees;
    - (ii) gerond wees tussen vloer en muur, en ook tussen muur en muur aansluitings met 'n minimum straal van 50 mm; en
    - (iii) in die geval van mure en afskortings wat nie plafonhoogte is nie, gerond wees bo;
  - (e) moet interne dakstrukture of plafonne egalig, 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 handwasbakke, 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 met glas in hê;
    - (ii) voorsien wees van skerms teen vlieë wanneer dit vir ventilasie gebruik word;
    - (iii) vensterbanke hê met 'n helling van 45°; en
    - (iv) nie oopgemaak kan word indien dit skoon- en vuil-areas onderling verbind nie;
  - (k) moet alle werksplekke –
    - (i) goed geventileer wees; en
    - (ii) kunsmatige of natuurlike beligting hê met 'n intensiteit van ten minste –
      - (aa) 540 lux waar vleis inspekteer word; en
      - (bb) 220 lux in werksplekke;
  - (l) moet alle ligmonterings voorsien wees van bedekkings of splinterbeskerming;
  - (m) moet alle elektriese monterings waterdig wees; en
  - (n) moet alle muurgemonteerde toerusting, strukture en monterings 'n speling van minstens 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 en mag nie 'n integrale deel van 'n kleedkamer wees nie.
- (2) Alle toilette moet voorsien wees van toiletpapierhouers en toiletpapier, handwasbakke, 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 privaatklerie apart van beskermende klerasie gebêre kan word, om te verseker dat privaatklerie en skoon beskermende werksklerasie nie kontak maak nie.
- (5) Werkers moet voorsien word van afsonderlike vliegdigte fasiliteite om voedsel in te hou.

**Steriliseerders**

14. (1) Steriliseerders moet geredelik bereikbaar wees en moet –
- (a) beskikbaar wees op dresseerplatforms en binne drie meter vanaf werkstasies, aangrensend aan handwasbakke in kamers en areas waar –
    - (i) voëls 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 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.
- (2) Enige ander metode van sterilisering moet goedgekeur wees deur die provinsiale uitvoerende beampte.

**Handwasbakke**

15. Handwasbakke moet geredelik toeganklik wees en moet –
- (a) geplaas wees op dresseerplatforms en binne drie meter vanaf werkstasies in kamers en areas waar –
    - (i) voëls 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 houër vir vloeibare, 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 moet 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.

**Aflaibanke** [Sien ook regulasie 68]

19. Aflaibanke, beweegbaar of staties –
- (a) moet so gebou wees om beserings van voëls te voorkom tydens aflaai en moet 'n stabiele area voorsien om vrye beweging van voëls te vergemaklik;
  - (b) mag geen oopruimtes tussen die aflaai bank en die voertuig laat nie;
  - (c) moet dieselfde hoogte wees as die voertuig waarvoor dit gebruik word.
  - (d) moet soliede sypaneel 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 voëls snags afgelaai word.

**Krale** [Sien ook regulasies 69; 70]

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 besering van voëls te voorkom;
  - (d) moet kante hê van nie minder as 1,6 m in hoogte;
  - (e) moet permanente vloere hê wat gedreineer is en randstene het;
  - (f) moet so afgewerk wees dat die vloere en dreindeksels nie glyerig is nie;
  - (g) moet ontwerp wees, in uitleg, om hoeke kleiner as 90° te vermy;
  - (h) moet hekke hê, wyd genoeg om beserings aan voëls, wat daardeur beweeg, te voorkom;
  - (i) moet 'n dak hê;
  - (j) moet voorsien wees van watertroë met 'n hoogte van 1000mm van die grond en buite die krale geplaas om beserings te verhoed;
  - (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 voëls 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 voëls**

21. Waar voëls in 'n kraal gevoer word –
- (a) moet 'n voertrog, wat verwyderbaar mag wees, voorsien word;
  - (b) 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 voëls per kraal moet beperk word om 'n minimum vloerspasie toe te laat van  $1\text{m}^2$  per voël toe te laat;
- (2) Krale moet voorsien wees van permanente kennisgewings wat die kapasiteit per spesie van elke kraal aandui.

**Kraalgange** [Sien ook regulasie 71]

23. Gange in krale –
- (a) moet permanente, gedreineerde vloere met randstene hê wat voëls 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 wees nie; en
- (d) moet goed onderhou word en vry van los voorwerpe gehou word.

**Drukgame**

24. (1) Drukgame 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) Drukgame moet so ontwerp wees dat die inperkfasiliteit nie sigbaar is vanaf die drukgang of die krale nie.
- (4) 'n drukgang moet soliede kante hê en wyd genoeg wees om enkel voëls ongehinderd deur te laat.

**Verdowing, hysing en uitbloei** [Sien ook regulasies 74; 75; 76; 77]

25. (1) Inperkfasiliteite wat humane hantering van voëls so wel as veiligheid van werkers verseker moet voorsien word.
- (2) Die volgende moet voorsien word om voëls mee te verdoof –
- (a) 'n elektriese verdoofapparaat; of
- (b) 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 voëls 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 die uibloei-area is, in die geval van 'n kruipbalk, 4.8 m en met 'n vaste spoor 4.4 m.

**Ontvering**

26. 'n Area vir die verwydering van vere moet –
- (a) moet toegerus wees met houers om vere in re ontvang en te hou voordat dit verwyder word;
- (b) in hoëdeurset abattoirs 'n toemaakbare stortgeut hê wat na 'n houkamer vir vere lei;
- (c) geventileer wees om lugvloei van die skoon na die vuil kant van die kamer te voorsien om akkumulاسie van stof in die lug effektief te verhoed;
- (d) met 'n skuifdeur geskei wees van die dresseerkamer.

**Dressering en ontweidings fasiliteite**

27. (1) Die minimum vryhoogte vir spore en toerusting in dresseerareas 3.4 m
- (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 met hake, wat vas is 'n muur, 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.

**Vleisinspeksie-fasiliteite**

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

**Verwydering van boude**

29. Waar boude voor verkoeling verwyder word, moet 'n spesiale area hiervoor ingerig word, wat toegerus is met –

- (a) 'n handewasbak en steriliseerder;
- (b) skoon hangrame en verlengstukke om boude aan te hang;
- (c) fasiliteite vir die verwydering van die orige karkasse na 'n hou-koelkamer voor versnitting gedoen word, met dien verstande dat indien sulke karkasse nie vir menslike gebruik bestem is nie dit word deurlopend uitgelaai en verwyder, 'n hou-koelkamer nie vereis word nie.

**Koelgeriewe**

30. (1) Koelgeriewe moet voorsien word wat minstens die daaglikse slagdeurset kan behartig.
- (2) Die minimum vryspasie vir spore in koel -en vrieskamers met raamwerke en verlengstawe is 1000 mm vanaf die muur en 900 mm tussen oorhoofse spore;.
- (3) Spasiëring van eenhede op die lyn moet so wees dat lugvloei tussen karkasse of sye verseker word.

**Versendingsareas**

31. 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**

32. (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 standarde 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, opsny 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**

33. (1) Nadat ru-afval goedgekeur is, moet dit van die dresseerkamer na die afvalkamer, direk aanliggend en verbind daarmee, verwyder word waar spiermagies 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 spiermagies en derms en sodanige inhoud moet deurlopend verwyder word.
- (3) Waar gewaste spiermagies 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 wat langer as 4 uur na slagting in die abattoir gehou word, moet in 'n koelfasiliteit gehou word teen 'n lugtemperatuur nie hoër nie as minus 2 °C.

**Skoonmaak van ru-afval**

34. (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 spiermagies in skoon te maak deur –
- (a) verwydering van die binnevoering van die spiermagie en die spiermagie met lopende water af te spoel;
  - (b) 'n dekontaminasie was te voorsien waarin 'n kiemdodende middel, wat voldoen aan die vereistes van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No.54 van 1972) en deur die provinsiale uitvoerende beampte per protokol goedgekeur is, mag wees teen vlakke wat nie gevaarlik of skadelik vir die gesondheid is nie;
  - (c) afsonderlike houers te gebruik vir onskoongemaakte spiermagies, en die wat reeds skoongemaak is.
  - (d) verwydering van skoongemaakte spiermagies na die verpakkings- area of kamer direk na skoonmaak; en
  - (e) alle afval materiaal op 'n deurlopende basis te verwyder.
- (3) Waar skoon produkte, afkomstig van spiermagies verpak word in houers of plastiese sakke vir versending, verkoeling of bevriësing -
- (a) mag dit slegs in 'n afsonderlike kamer of area gedoen word en toerusting moet hiervoor voorsien word; en
  - (b) moet 'n bergingsfasiliteit vir skoon sakke of houers, vir 'n dag se gebruik, voorsien word.
- (4) Skoongemaakte afval, in 'n abattoir gehou vir langer as 4 ure na slagting, moet in 'n verkoelruim geberg word teen 'n lugtemperatuur nie hoër nie as minus 2 °C.

**(2) *prosedures by opсны-aanlegte wat vir die uitvoermark produseer***

[Sien ook regulasie 7]

**Algemeen**

35. (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 opсны 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 Liniëre produksievloei moet gevolg word deur kruisvloei, terugvloei en akkumulاسie of ophoping te vermy op enige stadium van die produksieproses.

**Opsny**

36. (1) Alle sny, opсны in blokkies, of maal van vleis moet so georden wees dat die higiëne van al die werksaamhede verseker is.
- (2) Bene afkomstig van die opсныproses moet gereeld verwyder word na 'n geskikte kamer of houer wat spesifiek vir daardie doel voorsien is.
- (3) Gesnyde vleis moet verkoel word of bevriësing in aanvang neem binne een uur na opсны; en
- (4) Opgesnyde vleis wat bevind word as ongeskik vir gebruik deur mens of dier, moet versamel word in behoorlik gemerkte houers of fasiliteite en verwyder word vanaf die perseel ooreenkomstig Deel VIII.
- (5) Vleis mag opgesny word terwyl dit warm is indien –
- (a) vleis direk van die dresseerkamer na die opсныkamer geneem word in 'n enkele prosedure, waar die opсныkamer in dieselfde gebou of op dieselfde perseel is as die dresseerkamer;
  - (b) opсныding geskied onmiddellik na die oorplasing;
  - (c) hierdie prosedure uitgevoer word volgens 'n protokol goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampte.

**Omhuulsels**

37. (1) Omhuulselmateriaal 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**

38. (1) Die lugtemperatuur van 'n kamer waar vleis opgesny en verpak word, moet gehandhaaf word teen of onder 12 °C.
- (2) Gesnyde vleis moet onderwerp word aan verkoeling, sonder onderbreking, om die kerntemperatuur te verminder tot 7 °C binne 12 uur in die geval van verkoelde vleis en vleis wat gevries word mag nie uit die vriesfasiliteit verwyder word voordat die temperatuur gedaal het tot minus 12 °C nie.

**Sanitasie**

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

**Verdere prosessering**

40. 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 30; 32(1); 32(5); 33(4); 34(4); 38; 57(n)]

**Vereistes**

41. (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**

42. (1) 'n Verkoelfasiliteit wat gebruik word om warm karkasse, boude 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 uit die vriesruim verwyder word voordat 'n kerntemperatuur van minus 12 °C bereik is nie.
- (3) (a) Ontvriesingsmeganismes in koelgeriewe moet ys versameling op verkoelingsklosse beperk tot onder die vlak wat nadelig is vir temperatuur handhawing.
- (b) Waar 'n koel -of vrieskamer vleis bevat gedurende 'n ontvriesingsiklus, moet die ontvriesing van elke klos 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**

43. (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 koel-of vriesfasiliteit wat gekartonneerde produkte bevat geberg 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**

44. (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**

45. (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 koelfasiliteite moet vry wees van ongediertes, skimmel en bakteriese groeisels.
- (4) Vries -en koelfasiliteite 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**

46. (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**

47. (1) 'n Voertuig, gebruik vir die vervoer van vleis, moet voldoen aan die vereistes soos voorgeskryf in die Vereistes vir Voedselpersiele onder die Wet op Gesondheid.
- (2) Ru-afval mag nie in dieselfde laairuim as karkasse, porsies of rooiafval gelaai word nie behalwe as sodanige ru-afval verpak word in skoon, waterdigte houers met styfpassende deksels wat voldoen aan die voorskrifte vir toerusting uiteengesit in Deel II B(1).
- (3) Geen gekartonneerde produk mag in dieselfde laairuim gepak word as blootgestelde vleis nie.
- (4) Verkoelde, onbedekte volstruis karkasse en boude moet hang en nie die vloer raak nie.
- (5) Vleis wat nie toegedraai is nie, mag nie direk op die vloer gepak word nie.
- (6) Indien die provinsiale uitvoerende beampte dit vereis, moet die bestuurder van 'n vleis transportvoertuig, die naam, adres en kontakbesonderhede van die voertuig eienaar 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) 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; 57(h)]**Water en toerusting**

48. (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 desinfecteer.
  - (c) water teen nie laer as 40 °C by handewasbakke vir die was van hande; en
  - (d) water teen nie laer as 40 °C vir algemene reinigingsdoeleindes.
- (2) Die eienaar moet alle toerusting benodig vir sanitasie voorsien.

**Sanitasieprogramme**

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

**Verkoelings -en vriesfasiliteite**

50. (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 EVALUASIESTELSELS**

[Artikel 11(1)(e)]

**Higiëne Beheerstelsel (HBS)**

51. 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 maatrêls of -programme wat geïdentifiseerde beheerpunte sal moniteer, insluitend die metodes waarop hierdie beheerpunte gekontroleer gaan word;
  - (b) tersake rekords van observasies, kontroles, lesings of resultate verskaf;
  - (c) programme van monsterneming vir laboratoriumanalises verskaf, insluitend die name van die laboratoria wat die analises gaan doen;
  - (d) geskrewe verslae van besluite betreffende regstellende optredes wanneer geneem; en
  - (e) die higiëne stand van die abattoir soos bepaal met behulp van die Higiëne Assessering Stelsel (HAS) en die uitslae aan die provinsiale uitvoerende beampte voorsien vir verifikasie so gereeld as wat hy of sy dit mag vereis.



**Dokument-bestuurstelsel**

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

**Skematiese plan van die abattoir**

53. 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 werksaamheid insluitend die kapasiteite of operasionele tempo's in daardie kamers;
  - (c) die vloei van die produk;
  - (d) ander strukture op die perseel;
  - (e) vereiste temperatuur en 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.

**Vloediagram van slagproseses**

54. Die eienaar moet 'n vloediagram van die slagproseses saamstel wat insluit –
- (a) alle stappe betrokke in die proses, asook oonthoude tydens of tussen opeenvolgende stappe, vanaf die aankoms van die voëls 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**

55. 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**

56. Die eienaar moet geskrewe higiëne bestuursprogramme (HBP) voorberei om risiko's, soos verwys in regulasie 55, 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)**

57. Die eienaar van die abattoir moet implementeer –
- (a) 'n HBP vir voordoodse inspeksie, insluitend maatrêls om –
    - (i) te verseker dat alle voëls wat om een of ander rede nie tot veilige vleis geprosesseer kan word nie, geïdentifiseer en hanteer word ooreenkomstig Deel VIII;

- (ii) voëls te identifiseer met siektes en toestande waarvan die simptome nie sigbaar mag wees tydens die nadoodse vleisinspeksies nie;
  - (iii) voëls met soönotiese siektes te identifiseer;
  - (iv) voëls met hoogs aansteeklike siektes of siektes beheer onder die Wet op Dieresiektes, 1984 (Wet No. 35 van 1984) te identifiseer;
  - (v) voëls te identifiseer wat 'n hoë besmettingsrisiko daarstel, soos voëls met septiese toestande of wat besonder vuil is; en
  - (vi) te verseker dat beseerde voëls, wat duidelik in pyn verkeer, sonder onnodige vertraging noodslagting of voorkeurslagting ondergaan;
- (b) 'n HBP vir slag en dressering, insluitend –
- (i) maatrêels om te verseker dat geen besmetting van vleis en eetbare produkte afkomstig sal wees van –
    - (aa) die uitwendige oppervlakte van die voël 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 maatrêels as versekering –
- (i) dat vleisinspeksie gedoen word volgens Deel VI;
  - (ii) van die bevoegdheid van die vleisinspekteurs en vleisonderzoekers;
  - (iii) van die persoonlike higiëne van vleisinspekteurs en vleisonderzoekers;
  - (iv) dat koppe, ru-afval en rooifval met die karkasse van oorsprong gekorreleer word tot by die inspeksiepunt;
  - (v) vir die sekuriteit van teruggehoude 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 volstruise wat positief gereageer het op toetse wat op die plaas gedoen was;
    - (ee) vuil voëls; 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 maatrëels 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 weggoerbare handdoeke, ooreenkomstig waarvan maatrëels 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 reinigingskediule 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 reinigingspersoneel 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 krate; 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 verpakkingsmateriale 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) maatreëls om besoedeling in opbergingskamers te vermy, voorsien moet word; en
  - (iii) maatreëls voorsien moet word vir die voorkoming van besoedeling van toedraai-materiale;
- (m) 'n HBP vir onderhoud, waarvolgens die eienaar van die abattoir 'n dokument voorsien waarin die roetine onderhoud van alle toerusting en strukture aangespreek word; en
- (n) 'n HBP vir termobeheer waarvolgens –
  - (i) 'n plan voorsien word wat die uitleg aantoon van alle koelkamers, vrieskamers en kamers waar temperatuurbeheer benodig word, insluitend -
    - (aa) elke temperatuurbeheerde kamer of area;
    - (bb) die nommer van die kamer of area;
    - (cc) die temperatuurvereiste van elke kamer; en
    - (dd) die deurset van elke kamer:
  - (ii) elke temperatuurbeheerde kamer voorsien moet wees van 'n termograaf wat die data opneem, of 'n gelykstaande wyse van 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 temperatuurkontrolle staat;
  - (x) enige afwykings van die vereiste temperatuur dadelik regstellende aandag kry;
  - (xi) die higiëne bestuurder onmiddellik in kennis gestel word van elke geval waar daar 'n steurnis in die temperatuur voorgekom het;
  - (xii) rekords beskikbaar moet wees vir inspeksie deur die nasionale uitvoerende beampte of provinsiale uitvoerende beampte; en
  - (xiii) die higiëne bestuurder by wyse van sy handtekening op die rekords daaglikse kontrolering aantoon.

**DEEL IV****HIGIËNE VEREISTES VIR PERSONE WAT ABATTOIRS BINNEGAAN**

[Artikel 11(1)(f)]

**Besoekers wat 'n abattoir binnegaan**

58. 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 61(1).

**Mediese rekords van werknemers**

59. (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 beamppte of die geregistreerde inspekteur.

**Gesondheidskontroles**

60. 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**

61. (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 verklee 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**

62. (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**

63. 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**

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

**Opleiding**

65. 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 VOLSTRUISE EN DIE SLAGPROSES**

[Artikel 11 (1)(h)]

**Vereistes vir voertuie**

66. (1) Om slagvoëls na 'n abattoir te vervoer –
- (a) moet die vloere van die voertuig –
- (i) solied wees sonder openinge tussen verskillende vlakke sodat voëls op 'n laer vlak nie besoedel word nie; en
- (ii) nie-absorberend en glyvas wees;
- (b) moet kante en afskortings –
- (i) solied wees om te verhoed dat voëls van die voertuig probeer afspring; en
- (ii) daar moet afskortings elke 3 m van die laairuim voorsien word indien die voertuig langer as 4 m is;
- (d) moet die voertuig geventileer wees; en
- (e) mag die laairuim nie –
- (i) skerp punte, hoeke, uitsteeksels of gate hê wat voëls kan beseer nie; of
- (ii) los voorwerpe hê wat tussen die voëls geberg word nie.
- (2) Minimum vereiste vloerspasie per voël op 'n voertuig is 0.5 m<sup>2</sup>

**Voertuighigiëne**

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

**Aflaai** [Sien ook regulasie 19]

68. (1) Voëls wat by 'n abattoir aankom moet sonder versuim deur opgeleide personeel afgelaai word.
- (2) Voëls moet op 'n kalm manier afgelaai word om onnodige opwinding, vrees, stress en beserings te voorkom.
- (3) Voëls mag nie aan hulle nekke, vlerke of vere opgetel of gesleep word nie.

**Rusperiodes**

69. Volstruise 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 aankoms.

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

70. (1) Voëls wat geslag gaan word moet in krale gehou word.
- (2) Krale moet skoongemaak word nadat elke besending voëls verwyder is.
- (3) Skoon drinkwater moet te alle tye beskikbaar wees vir voëls wat geslag gaan word.
- (4) Voëls mag nie langer as 48 uur in 'n kraal gehou word nie.
- (5) Volstruise wat vir langer as 24 uur in krale gehou word moet gevoer word.
- (6) Waar voëls in 'n kraal gevoer word, mag die voer slegs in 'n voertrog geplaas word.

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

71. Alle beweging van voëls in krale, gange en inperkareas moet kalm en human gedoen word, sonder om te skreeu of hulle te slaan.

**Noodslagting**

72. (1) Voëls wat tydens vervoer, aflaai of kraling beseer is moet so spoedig moontlik geslag word om verdere lyding te verhoed.
- (2) Voëls wat sodanig beseer is dat hulle nie kan loop nie moet verdoof 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)]

73. Voëls 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 voëls kan ondersoek en besluit of hulle geslag mag word.

**Verdowing** [Sien ook regulasie 25]

74. Volstruise, by 'n abattoir, moet bewusteloos gemaak word met 'n metode van verdowing soos na verwys in regulasie 75 voordat die uitbloei insnyding gemaak word.

**Metodes van verdowing**

75. (1) Voëls by 'n abattoir kan verdoof word deur die elektriese metode, op voorwaarde dat —
- (a) die abattoireienaar verseker dat die elektriese bedwelmissapparaat goed onderhou en in 'n goeie werkende toestand is en dat dit gebruik word ooreenkomstig die metode goedgekeur deur die nasionale uitvoerende beampte; en
- (b) die terminale op so 'n wyse aan die voël se kop geplaas word dat die stroom deur die brein gaan; en
- (c) 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
- (d) 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**

76. (1) 'n Volstruis moet geboei, opgehys en gebloei word binne 60 sekondes na verdowing –
- (a) in 'n hangende posisie; of
- (b) in 'n horisontale posisie op voorwaarde dat die voël onmiddelik na die bloeisnit gemaak is in die hangende posisie gebring word.
- (2) 'n Voël moet gebloei word deur die jugularis en die carotis bloedvate aan beide kante van die nek met 'n skerp mes af te sny of 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 voël.

**Duur van uitbloei**

77. Uitbloeiing moet oor 'n bloeitrog geskied vir tenminste 6 minute

**Ontvering**

78. Ontvering moet geskied onmiddelik na uitbloeiing en daar moet verseker word dat –
- (a) vere nie op die vloer gegooi word nie maar in houers wat vir daardie doel voorsien is of in 'n glygeut wat na 'n vere-houkamer lei;
- (b) personeel stofmaskers dra;
- (c) 'n ventilasiesistiem of uitsuigwaaier wat 'n positiewe lugbeweging van skoon na vuil areas in die vertrek voorsien, in werking is en effektief is om te verhoed dat veerstof na die dresseerkamer beweeg; en
- (d) die deur tussen die vereplukarea en die dresseerkamer moet toe gehou word behalwe wanneer 'n karkas deurbeweeg na die dresseerkamer.

**Afslagting en ontweiding**

79. (1) Dressering moet direk na uitbloei begin deur 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) Besoedeling van die karkas, vleis of organe met die inhoud van derms of urine tydens ontweiding moet vermy word 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.
- (6) Ontweiding moet onmiddelik na die verwuidering van die vel gedoen word op so 'n manier dat –
- (a) geen organe beskadig word en die karkas kontamineer nie;
- (b) die lugsakke nie voor vleisinspeksie gedoen word beskadig word nie; en
- (c) die borsholte skoongemaak word van oorblyfsels van longe en ander organe behalwe in gevalle waar die karkas, na verwydering van die boude en ander dele, nie vir menslike gebruik aangewend gaan 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 spiermaag geskei word nie.
- (10) Die spiermaag mag nie in die slagarea oopgemaak word nie.

**Finale was**

80. (1) 'n Karkas kan met lopende water onder gematigde druk gewas word om beensplinters 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 aktiwiteite 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), teen vlakke wat nie gevaarlik of skadelik vir die gesondheid is nie en deur middel van 'n protokol goedgekeur is deur die provinsiale uitvoerende beampte.

**Verwydering van boude en nek**

81. (1) Boude en nekke mag verwyder word van karkasse voor verkoeling maar verdere opsnij en versnitting moet plaasvind in 'n kamer of fasiliteit wat vir hierdie doel daargestel is.
- (2) Indien geen verdere nut bestaan vir karkasse na die nek en boude verwyder is nie, mag sulke karkasse in 'n verkoelde hougerief gehou word voor versending na 'n beskikkingsaanleg, maar indien sulke karkasse op 'n deurlopende basis van die perseel verwyder word, word so 'n verkoelde hougerief nie vereis nie.



**DEEL VI**  
**VLEISINSPEKSIES**  
 [Artikel 11(1)(j)]

**A. Voordoodse inspeksie**

***Voordoodse inspeksie***

82. (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 volstruise 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 volstruise;
  - (d) gesondheidstoestand van die kudde(s) insluitend enige vrektes; en
  - (e) medikasie indien gegee asook onttrekkingsperiodes en datums.
- (3) 'n Voël moet op die dag van aankoms by die abattoir ondersoek word en die ondersoek moet herhaal word op die slagdag indien die voël 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 voëls te merk vir die aandag van 'n geregistreerde inspekteur.

***Verdere inspeksies en bevindinge***

83. (1) (a) Alle voëls 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 82, moet deur 'n veearts, wat 'n geregistreerde inspekteur is, ondersoek word.
- (b) Die veearts moet besluit of sodanige voëls geslag, voorwaardelik geslag of vernietig moet word.
- (2) Indien die veearts besluit dat 'n voël, genoem in subregulasie (1)(a), geslag of voorwaardelik geslag mag word, dan is die karkas van sodanige voël onderworpe aan 'n sekondêre vleisinspeksie ooreenkomstig regulasie 93.
- (3) 'n Volstruis mag nie geslag word nie indien vermoed word dat 'n verbode middel –
- (a) aan die voël toegedien is;
  - (b) in die voël ingeplant is;
  - (c) die voël besmet het; of
  - (d) deur die voël geëet is.

***Hantering van dooie voëls***

84. (1) Alle “dood by aankoms” en “dood in die kraal” voëls moet beskik word as afgekeurde materiaal ooreenkomstig Deel VIII.
- (2) Geen sterwende of dooie voël mag op die abattoir perseel gebring word nie, behalwe as dit deel van 'n besending gesonde voëls is, of mag van die abattoir perseel verwyder word nie.
- (3) Geen karkas of deel daarvan wat afgekeur is mag in enige deel van die abattoir wat eetbare produkte bevat ingebring word nie.
- (4) 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 Dieresiektes, 1984 (Wet No. 35 van 1984), vermoed word in welke geval 'n staatsveearts in kennis gestel moet word.
- (5) Die plek en metode waarop dooie voëls afgeslag word met die oog op die herwinning van velle moet gedoen word ooreenkomstig 'n protokol goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beampte.

**Kwarantyn**

85. (1) Alle volstruise wat ly aan 'n beheerde siekte soos bepaal in die Wet op Dieresyktes, 1984 (Wet No. 35 van 1984), 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 voël ly aan, of vermoed word om te ly aan, 'n beheerde siekte soos bepaal in die Wet op Dieresyktes, 1984 (Wet No. 35 van 1984), of as enige voël op die plaas positief getoets het 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 Dieresyktes, 1984 (Wet No. 35 van 1984), mag die provinsiale uitvoerende beampte die eienaar aansê om 'n voël te slag volgens die voorwaardes neergelê deur daardie beampte.
- (4) Voertuie wat voëls wat aan 'n beheerde siekte ly vervoer het, moet gewas en gedisinfecteer word soos bepaal deur 'n staatsveearts voordat dit die perseel van die abattoir verlaat.

**Riglyne**

86 'n Geregistreerde inspekteur moet hom of haar vergewis van alle verdere riglyne deur die nasionale uitvoerende beampte uitgereik aangaande voordoodse inspeksies.

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

87. Die provinsiale uitvoerende beampte mag bepaal hoeveel vleisinspekteurs of vleisonderzoekers in 'n abattoir benodig word, met inagneming van die ontwerp van die abattoir, aantal inspeksiepunte, lynsnelheid, strukturele en bestuursaspekte.

**Algemeen**

88. (1) Alle tersake inligting, insluitend voordoodse en gesondheidsrekords, moet in ag geneem word met vleisinspeksie.
- (2) 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.
- (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) 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.
- (6) Kop, pote, ru -en rooiafval moet, tot bevrediging van die geregistreerde inspekteur, met die karkas van oorsprong identifiseerbaar wees totdat die inspeksie afgehandel is.
- (7) 'n Geregistreerde inspekteur moet hom of haar vergewis van alle verdere riglyne deur die nasionale uitvoerende beampte uitgereik aangaande primêre vleisinspeksies.

**Inspeksie van volstruiskarkasse**

89. (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, gewigte of ander weefsel; en
  - (l) die ouderdom en geslag van die voël waarvan dit afkomstig is.

- (2) Inspeksie van 'n volstruiskarkas en organe moet gedoen word deur –
- inspeksie van die eksterne sowel as die interne lugsakke deur insnydings;
  - insnydings in die longe ewewydig aan die hoof as;
  - visuele inspeksie van die trachea en slukderm;
  - visuele inspeksie van die perikardium en die hart waar laasgenoemde in die lengte gesny word om die ventrikels oop te maak;
  - visuele inspeksie en palpasië van die lewer en 'n insnyding dwars oor die galbuise;
  - visuele inspeksie van die spysverteringskanaal;
  - visuele inspeksie van die milt en waar nodig, 'n insnyding;
  - visuele inspeksie en insnyding van die niere;
  - visuele inspeksie van die peritoneum;
  - visuele inspeksie van die voortplantingsorgane;
  - visuele inspeksie van die spier en gewrigsooppervlaktes.

### **Inspeksie van koppe**

90. Koppe moet visueel ondersoek word maar indien koppe verwyder word voor die inspeksiepunt en nie bedoel is vir menslike gebruik nie, hoef hierdie inspeksie nie gedoen te word nie.

### **Inspeksie van pote en vlerkpunte**

91. Pote en en vlerkpunte moet visueel ondersoek word maar indien pote en en vlerkpunte verwyder word voor die inspeksiepunt en nie bedoel is vir menslike gebruik nie, hoef hierdie inspeksie nie gedoen te word nie.

## **C. SEKONDÊRE VLEISINSPEKSIES**

### **Algemeen**

92. (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 –
- ouderdom en geslag;
  - stolling- en vlek-eienskappe van bloed;
  - orgaan of deel van karkas aangetas;
  - toestand of siekte en die waarskynlike oorsaak daarvan;
  - oordeel en motivering daarvoor waar van toepassing.
- (3) Afhangende bogenoemde bevindinge, mag die karkas, organe of vleis mee gehandel of bepaal word as –
- goedgekeur;
  - voorwaardelik goedgekeur, onderworpe aan behandeling;
  - ten dele goedgekeur deur verwydering van die afgekeurde gedeelte; of
  - totaal afgekeur.
- (4) Wanneer 'n karkas nie goedgekeur is nie, mag die eienaar 'n geskrewe sertifikaat versoek.

### **Slag van voëls in noodgevälle**

93. (1) Die vleis van voëls, verwys na 'n veearts wat 'n geregistreerde inspekteur is, gedurende voordoodse inspeksie, soos beoog in regulasie 83, moet geïnspekteer word deur sodanige veearts wie besondere aandag moet gee aan –
- karkas kleur, bloedinhoud van die interkostale are en die klein aartjies onder die slymvliese van die buikwand;
  - die blootgelegde bindweefsel en gewrigs-oppervlak te ondersoek nadat 'n boud losmaak is; en
  - 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**

94. 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 Dieresiektes, 1984 (Wet No. 35 van 1984), gediagnoseer is, moet die plaaslike staatsveearts op die dag van slagting in kennis gestel word.

**Riglyne**

95 'n Geregisteerde inspekteur wat 'n veearts is moet hom- of 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 volstruis-abattoirs uitvoer**

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

- (a) persone met 'n toepaslike bio-wetenskaplike kwalifikasie soos goedgekeur deur die nasionale uitvoerende beampte; en
- (b) indien vereis deur die nasionale uitvoerende beampte, 'n sertifikaat vir Volstruis Inspekteurs, wat goedgekeur is deur die nasionale uitvoerende beampte en geakkrediteer deur die Suid-Afrikaanse Kwalifikasie-otoriteit (SAQA).

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

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

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

[Artikel 11.(1)(m)]

**Spesifikasies vir stempels, merke en die ink wat gebruik word**

98. (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 goedkeuringsmerke 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, op elke kant van die bors en op elke boud.

**Toedraai, verpakking en etikettering**

99. (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 98(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 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**

100. (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**

101. (1) Merktoerusting moet gereeld tydens gebruik skoongemaak en gesteriliseer word.
- (2) 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**

102. (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**

103. (1) Karkasse, dele daarvan of enige eetbare produkte in '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**

104. Enige afgekeurde materiaal moet oor beskik word deur –
- (a) totale verbranding;
  - (b) ontaarding en begrawing van afgekeurde materiaal in 'n veilige plek, goedgekeur deur die provinsiale uitvoerende beamppte en plaaslike owerheid, deur -
    - (i) opkerwing en dan bespuiting met, of onderdompeling in, 'n goedgekeurde "aanstootlike" kleurstof; en
    - (ii) begrawing en onmiddellike toegooi tot 'n diepte van minstens 60 cm en nie minder nie as 100 m vanaf die abattoir, mits sodanige materiaal nie 'n nadelige uitwerking op die higiëne van die abattoir het nie; of
  - (c) prosessering by 'n geregistreerde steriliseringsaanleg;
  - (d) 'n ander metode goedgekeur per protokol deur die provinsiale uitvoerende beamppte.

### **Vereistes vir steriliseringsaanlegte**

105. (1) 'n Steriliseringsaanleg moet voldoen aan die die algemene vereistes vir persele, strukture en toerusting uiteengesit in regulasies 8 tot 18.
- (2) Die perseel van 'n steriliseringsaanleg moet 'n heining hê en beveilig wees om toegang van ongemagtigde persone, voertuie en voëls 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**

106. (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) 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**

107. (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**

108. (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 gedisinfecteer word tot die bevrediging van 'n geregistreerde inspekteur na afloop van elke aflewering, by 'n plek spesifiek ingerig vir hierdie doel

### **Monsters**

109. (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***

110. (1) Vleis mag slegs uitgevoer word van abattoirs of aanlegte wat as hoë deurstet 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***

111. (1) (a) Die wyse waarop 'n invoerder aansoek moet doen vir 'n invoerpermit is deur die amptelike aansoekvorm, verkrygbaar van die nasionale uitvoerende beampte, te voltooi en dit by hom of haar in te dien saam met 'n fooi soos goedgekeur en deur die Minister in die Staatskoerant aangekondig.
- (b) Enige persoon wat wetend onware inligting op 'n aansoekvorm vir 'n invoerpermit voorsien, is skuldig aan 'n oortreding.
- (2) Die wyse waarop ingevoerde vleis, wat in die Republiek afgelaai is, geberg moet word, soos beoog in artikel 13(6)(d) van die Wet, is –
- (a) dat die ingevoerde vleis op so 'n wyse geberg word om te verseker –
    - (i) dat geen besmetting, besoedeling of agteruitgang daarvan op enige wyse mag plaasvind nie; en
    - (ii) dat sodanige ingevoerde vleis hoegenaamd nie ander produkte in die kouebergiging 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 kouebergiging 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 VOLSTRUISE VIR EIE GEBRUIK EN VIR GODSDIENSTIGE EN KULTURELE DOELEINDES

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

#### ***Slag van volstruise, nie by 'n abattoir nie, vir eie gebruik***

112. (1) Gedurende 'n periode van 14 dae mag 'n persoon vir eie gebruik nie meer slag nie as twee volstruise nie.
- (2) 'n Persoon mag slegs voëls, 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 voëls op 'n perseel, waarna verwys word in subregulasie (2), moet aan voldoen word benewens die bepalings van die Wet en hierdie Regulasies.
- (4) Slegs gesonde voëls mag geslag word.
- (5) Die gedeeltes van geslagte voëls wat nie gebruik word nie moet as afgekeurde materiaal beskou word en oor beskik word in ooreenstemming met toepaslike voorskrifte van Deel VIII van hierdie regulasies of volgens die gesondheidsvereistes van die betrokke plaaslike owerheid.

#### ***Slag van volstruise, nie by 'n abattoir nie, volgens godsdienstige behoeftes van die Moslemgeloof***

113. (1) Slag van voëls 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 voëls geslag word.
- (3) Die dele van die geslagte voëls wat nie gebruik word nie moet beskou word as afgekeurde materiaal en oor beskik word in ooreenstemming met toepaslike voorskrifte van Deel VIII van hierdie regulasies of ooreenkomstig met gesondheidsvereistes van die betrokke plaaslike owerheid.
- (4) Vleis verkry van voëls 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 voëls 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 volstruise, nie by 'n abattoir nie, vir inheemse godsdienstige of kulturele doeleindes**

114. (1) 'n Persoon wie voëls 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 voëls geslag word.
- (2) Die dele van die geslagte voëls wat nie gebruik word nie moet beskou word as afgekeurde materiaal en oor beskik word in ooreenstemming met toepaslike voorskrifte van Deel VIII van hierdie regulasies of ooreenkomstig met gesondheidsvereistes van die betrokke plaaslike owerheid.
- (3) Enige ander wettige voorskrifte rakende die aanhou en slag van voëls 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 volstruise by abattoirs**

115. Rituele slag van voëls 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**

116. 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.
  - (c) 'n fooi saam met die appèl insluit soos goedgekeur deur die Minister en in die Staatskoerant afgekondig is.

**Boetes**

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

**Korttitel**

118. Hierdie regulasies heet die Volstruisregulasies en dit sal op die datum van publikasie hiervan in werking tree.