

Mr Lewis 4/3/64

DIE PROVINSIE TRANSVAAL



PROVINCE OF TRANSVAAL

Buitengewone  
Offisiële Roerant.

(As 'n Nuusblad by die Poskantoor Geregistreer)

Official Gazette

Extraordinary.

(Registered at the Post Office as a Newspaper)

VOL. CLXXXVIII.]

PRYS 5c.

PRETORIA,

4 MAART

1964.

PRICE 5c.

[No. 3080.

ADMINISTRATEURSKENNISGEWING.

Administrateurskennisgewing No. 182.] [4 Maart 1964.

MUNISIPALITEIT JOHANNESBURG.—WYSIGING VAN PUBLIEKE GESONDHEIDSVERORDENINGE.

Die Administrateur publiseer hierby ingevolge artikel *honderd-en-een* van die Ordonnansie op Plaaslike Bestuur, 1939, die verordeninge hierna uiteengesit, wat deur hom ingevolge artikel *nege-en-negentig* van genoemde Ordonnansie goedkeur is.

Die Publieke Gesondheidsverordeninge van die Municpaliteit Johannesburg, afgekondig by Administrateurskennisgewing No. 11 van 12 Januarie 1949, soos gewysig, word hierby verder gewysig deur Hoofstuk 21 deur die volgende te vervang:—

HOOFSTUK 21.

MELK.

DEEL I.

MELKERYE, MELKWINKELS, MELKLEWERAN-  
SIERS EN KOEISTALLE.

WOORDOMSKRYWING..

1. Vir die toepassing van hierdie hoofstuk het die volgende woorde en uitdrukings die onderskeie betekenis wat hieronder uiteengesit word, tensy dit uit die sinsverband anders blyk:—

„gepasteuriseerde melk” beteken melk wat aan 'n proses wat in subartikel (1) van artikel (44) van hierdie hoofstuk beskryf word, onderwerp is, en die woord „pasteurising” moet dienooreenkomsdig vertolk word;

„gesertifiseerde melk” beteken rou melk wat voldoen aan die standaarde wat by artikel 22 van hierdie hoofstuk voorgeskryf word, en ten opsigte waarvan die Stadsgenesheer gesertifiseer het dat dit, wat betref die produksie en hantering daarvan, aan die bepalings van artikels 47 en 48 voldoen;

„gesette dag” beteken die dag een jaar na die datum waarop hierdie hoofstuk afgekondig is;

„gesteriliseerde melk” beteken melk wat aan die proses wat in subartikel (6) van artikel 44 van hierdie hoofstuk beskryf word, onderwerp is, en die woord „sterilisering” moet dienooreenkomsdig vertolk word;

„goedgekeurde veearts” beteken 'n veearts wat in diens van die Raad is, of enige ander veearts wat ingevolge die bepalings van artikel *elf* van die Veeartswet, 1933 (No. 16 van 1933), geregistreer is;

„grootmaatmelkdepot” beteken 'n perseel wat voldoen aan die vereistes vir 'n melkwinkel en wat gebruik word om melk of melkprodukte by die groot maat te vergaar, te hanteer, af te koel of op te berg;

„hantering” beteken die produksie, bereiding, verkoop, vervoer, aflewing, opberging, opdieling, hittebehandeling of enige ander behandeling of hantering van melk;

„koeistal” beteken enige gebou of struktuur, of in elke geval 'n gedeelte daarvan, waarin koeie gehuisves word terwyl hulle gemelk word;

„melk” omvat ook melk wat gepasteuriseer of gesteriliseer is of enige ander vorm van hittebehandeling ondergaan het, asook room, of dit in 'n hitteverseëldhouer is of nie, maar dit omvat nie room of gekondenseerde melk in 'n lugdig verseëldhouer nie;

ADMINISTRATOR'S NOTICE.

Administrator's Notice No. 182.]

[4 March 1964.

JOHANNESBURG MUNICIPALITY.—AMENDMENT TO PUBLIC HEALTH BY-LAWS.

The Administrator hereby, in terms of section *one hundred and one* of the Local Government Ordinance, 1939, publishes the by-laws set forth hereinafter, which have been approved by him in terms of section *ninety-nine* of the said Ordinance.

Amend the Public Health By-laws of the Johannesburg Municipality, published under Administrator's Notice No. 11, dated the 12th January, 1949, as amended, by the substitution for Chapter 21 of the following:—

CHAPTER 21.

MILK.

PART I.

DAIRIES, MILKSHOPS, PURVEYORS OF MILK AND COWSHEDS.

DEFINITIONS.

1. For the purposes of this chapter the following expressions shall unless the context indicates otherwise have the meanings respectively assigned to them as set forth hereunder:—

“adequate” and “effective” shall mean adequate or effective, as the case may be, in the opinion of and “approved” shall mean approved by, the Medical Officer of Health, regard being had to the reasonable public-health requirements of the particular case, and, in addition, the word “approved” shall, in connection with the expressions “premises”, “dairy”, “milkshop” or “milkshop sub-depot” also mean, in particular, premises in respect of which an introduction permit or a licence, as the case may be, has been granted;

“appliance” shall mean every receptacle, vessel, utensil, measure, apparatus or any other thing whatsoever which is used for the collection, keeping, storage, preparation, conveyance, measurement, delivery or distribution of milk or milk products, and shall include also any lid, cover, stopper or other loose part likely or liable to come into contact with the contents of any such appliance;

“appointed day” shall mean the day falling one year after the date of promulgation of this chapter;

“approved veterinarian” shall mean a veterinarian employed by the Council or any other veterinarian registered under section *eleven* of the Veterinary Act, 1933 (No. 16 of 1933);

“bulk milk-collecting depot” shall mean premises complying with the requirements of a milkshop and used for the collecting, handling, cooling or storing of milk or milk products in bulk;

“certified milk” shall mean raw milk which complies with the standards prescribed in terms of section 22 of this chapter and in respect of the production and handling of which the Medical Officer of Health has certified that the provisions of sections 47 and 48 are being complied with;

„melkdiere” beteken bulle, koeie, verse, kalwers, bokramme, bokooie en boklammers;  
 „melkery” beteken enige perseel, met inbegrip van ‘n plaas, waarin of waarop melk geproduceer word;  
 „melkkamer” beteken ‘n kamer wat deel uitmaak van, of grens aan, of wat gebruik word in verband met die verskaffing van melk vanuit, ‘n melkery of melkwinkel, en wat gebruik word om melk of melkprodukte af te koel, te pasteuriseer of anders met hitte te behandel, te steriliseer, te hanteer of op te berg, of om houers waarin melk of melkprodukte versprei word, te vul, met doppies toe te maak en te verseël;  
 „melkleveransier” beteken enigiemand wat melk of melkprodukte op of vanuit ‘n perseel, uitgesonderd ‘n melkery, ‘n melkwinkel of ‘n melkwinkel-subdepot, vir verbruik elders verkoop, te koop aanbied of uitstal;  
 „melklokaal” beteken ‘n gebou of afsonderlike gedeelte van ‘n gebou wat uitsluitlik uitgelê, uitgerus en afgesondert is om koeie daarin met masjiene te melk;  
 „melkproduk” beteken die volgende produkte wat uit melk verkry word: afgeskeide melk, afgeroomde melk, karringmelk, suurmilk en bakteriemelk;  
 „melkprodusent” beteken enigiemand wat in besit of beheer is van melkdiere waarvan al die melk, of ‘n gedeelte daarvan, verkoop, te koop aangebied of uitgestal of andersins vervaardig word, en die woord „produksie” moet in verband met melk dienooreenkomsdig vertolk word;  
 „melkwinkel” beteken enige perseel, uitgesonderd ‘n melkery, ‘n melkwinkel-subdepot of ‘n melkleveransiersperseel waarin, waarop of waaruit daar ingevolge die bepalings van subartikel (2) van artikel 16 van hierdie hoofstuk slegs melk, melkprodukte, botter, eiers, kaas, roomys, heuning of vars vrugtesap wat geen bewaarmiddels (wat nie suiker insluit nie) bevat nie, gehanteer, gehou, opgeberg, verkoop of vir verkoop uitgestal mag word;  
 „melkwinkel-subdepot” beteken ‘n perseel waar slegs die artikels wat ingevolge die bepalings van subartikel (2) van artikel 16 van hierdie hoofstuk in ‘n melkwinkel verkoop mag word, verkoop word en waarop die bepalings van artikel 15 van hierdie hoofstuk van toepassing is, maar waarop die bepalings van artikel 13 wat op melkwinkels betrekking het, nie van toepassing is nie, behalwe in soverre dit uitdruklik by subartikel (4) van artikel 15 bepaal word;  
 „munisipale gebied” beteken die gebied of distrik, met inbegrip van buitegebiede soos dit by artikel twee van die Ordonnansie op Plaaslike Bestuur, 1939 (No. 17 van 1939), omskryf word, en die Bantougebiede wat onder die beheer of regsvvoegdheid van die Raad staan;  
 „ontvangkamer” beteken ‘n kamer wat deel uitmaak van, grens aan of gebruik word in verband met, ‘n melkwinkel of melkery en wat gebruik word om melk of melkprodukte by die groot maat te ontvang, en om melk of melkprodukte deur te syg, af te meet, te weeg, te toets of te gradeer;  
 „opwaskamer” beteken ‘n kamer wat deel uitmaak van, of grens aan, of gebruik word in verband met, die verskaffing van melk vanuit ‘n melkery of melkwinkel en wat gebruik word om toestelle waarmee melk of melkprodukte gehanteer word of wat dit bevat, te was of te reinig of te steriliseer;  
 „Raad” beteken die Stadsraad van Johannesburg;  
 „Stadsgenesheer” beteken die Stadsgenesheer van die Raad of enigiemand wat behoorlik gemagtig is om namens hom op te tree, en het dieselfde betekenis as Geneeskundige Gesondheidsbeampte;  
 „toereikend” en „doeltreffend” beteken toereikend of doeltreffend, na gelang van die geval, na die mening van, en „goedgekeur” beteken goedgekeur deur die Stadsgenesheer, met inagneming van die redelike openbare gesondheidsvereistes in ‘n bepaalde geval, en hierbenewens beteken „goedgekeur”, in verband met die woorde „perseel”, „melkery”, „melkwinkel” of „melkwinkel-subdepot”, ook veral persele ten opsigte waarvan daar ‘n inbringpermit of ‘n lisensie, na gelang van die geval, toegestaan is;

“Council” shall mean the City Council of Johannesburg;  
 “cowshed” shall mean any building or structure, or in either case any part thereof, used for the accommodation of cows while they are being milked;  
 “dairy” shall mean any premises, including a farm, in or on which milk is produced;  
 “dairystock” shall mean bulls, cows, heifers, calves, billy-goats, nanny-goats and kids;  
 “handling” shall mean the production, preparation, sale, conveyance, delivery, storage, serving, heat treatment or any other treatment or handling of milk;  
 “livestock” shall mean cattle, sheep, goats, horses, mules, donkeys and other animals of the equine species, pigs, dogs, cats and all domesticated birds;  
 “Medical Officer of Health” shall mean the medical officer of health of the Council or any person duly authorized to act on his behalf;  
 “milk” shall include milk that has been subjected to pasteurisation, sterilisation or any other form of heat treatment, and also cream whether or not contained in a heat sealed container, but shall not include cream or condensed milk in a hermetically sealed container;  
 “milking parlour” shall mean any building, or separate part of a building, which is laid out, equipped and reserved exclusively for the milking of cows by mechanical means;  
 “milk producer” shall mean any person owning or having the control of dairystock all or some of the milk from which is sold, offered or exposed for sale or otherwise disposed of, and the word “production” shall in connection with milk be construed accordingly;  
 “milk product” shall mean the following products derived from milk, that is to say, separated milk, skimmed milk, butter-milk, sour milk and cultured milk;  
 “milk purveyor” shall mean any person who sells or offers or exposes for sale milk or milk products on or from any premises other than a dairy, a milkshop or a milkshop sub-depot for consumption off such premises;  
 “milk room” shall mean a room forming part of or adjoining, or used in connection with the supply of milk from a dairy or milkshop and used for the purpose of cooling, pasteurising or otherwise heat-treating, sterilising, handling or storing milk or milk products, or for filling, over-capping and sealing containers for the distribution of milk or milk products;  
 “milkshop” shall mean any premises, other than a dairy, a milkshop sub-depot or a milk purveyor’s premises, in, on or from which it is only lawful in terms of sub-section (2) of section 16 of this chapter to handle, keep, store, sell or expose for sale milk, milk products, butter, eggs, cheese, ice-cream, honey or fresh fruit juices containing no preservatives, which expression shall not include sugar;  
 “milkshop sub-depot” shall mean premises at which may be sold only the articles permitted in terms of sub-section (2) of section 16 of this chapter to be sold at a milkshop and to which the provisions of section 15 of this chapter apply but to which the provisions of section 13 relating to milk shops do not apply save as expressly provided in sub-section (4) of section 15;  
 “municipal area” shall mean the area or district, including outside areas as defined in section two of the Local Government Ordinance, 1939 (No. 17 of 1939), and Bantu areas, under the control or jurisdiction of the Council;  
 “Pasteurised milk” shall mean milk to which a process described in sub-section (1) of section 44 of this chapter has been applied, and the expression “pasteurisation” shall be construed accordingly;

„toestel” beteken iedere houer, stuk gerei, afmeet-toestel, apparaat of enigjets anders van watter aard ook al, wat gebruik word om melk of melkprodukte te vergaar, te hou, op te berg, te berei, te vervoer, af te meet, af te lewer of te versprei, en dit omvat enige deksel, bedekking, prop of ander los onderdeel wat met die inhoud van so ’n toestel in aanraking sal of kan kom;

„vee” beteken beeste, skape, bokke, perde, muile, donkies en ander eenhoevige diere, asook varke, honde, katte en alle huisvoëls;

„verkoop” omvat te koop aanbied en vir verkoop uitstaal.

#### INBRINGPERMITTE.

2. (1) Niemand mag melk of melkprodukte in die munisipale gebied inbring of verkoop of verskaf nie, en niemand mag dit in genoemde gebied aanneem of ontvang met die doel om dit aan andere te verkoop of om dit op enige ander wyse te vervoer nie, tensy sodanige melk of melkproduk afkomstig is van en geproduseer is op ’n perseel waarvan die okkupererder of persoon in beheer, van die Raad wat deur bemiddeling van sy Stadsgeneesheer optree, skriftelike toestemming, wat as ’n inbringpermit bekend staan, ontvang het om die melk of melkproduk wat op die permit aangegee word en op genoemde perseel geproduseer is, aldus in te bring of te verkoop of te verskaf, en tensy dié melk of dié melkproduk regstreeks van genoemde perseel af by ’n gelisensieerde melkwinkel, pasteuriseer- of steriliseerinrigting of ’n melkwinkel-sub-depot wat op die naam van die persoon aan wie genoemde inbringpermit uitgereik is, gelisensieer is, afgelewer word of is: Met dien verstande—

- (i) dat niemand aan wie die Raad ’n lisensie uitgereik het om melk of melkprodukte te verkoop, aan ’n oortreding van hierdie artikel skuldig bevind kan word nie indien hy net melk verkoop of verskaf wat *hysself* verkry het of:
  - (a) van ’n gelisensieerde melkwinkel of melkwinkel-subdepot; of
  - (b) in ’n verseëld houer, van ’n melkleweransier wat ingevolge hierdie verordeninge gelisensieer is;
- (ii) dat hierdie subartikel nie op die aflewering van melk of room aan fabrieke wat die Raad van Beheer oor die Suiwelnywerheid vir die vervaardiging van botter of kaas gelisensieer het, van toepassing is nie; en
- (iii) dat room wat geproduseer is op ’n perseel ten opsigte waarvan daar ingevolge hierdie subartikel ’n inbringpermit uitgereik is om slegs room in die munisipale gebied in te bring, afgelewer kan word by ’n perseel in dié gebied ten opsigte waarvan die permithouer ’n melkleweransierslisensie hou, in plaas van by ’n melkwinkel of ’n melkwinkel-subdepot; en
- (iv) dat geen bepaling van hierdie artikel dit verbied dat daar in of by ’n ontspannings-, sport-, sosiale of ander klub, of deur die lisensiehouer van ’n perseel waarop ’n losicshuis, hotel, restaurant, eethuis, teekamer, koffiekamer of ’n ander soortgelijke besigheid gedryf of beroep beoefeni word, melk of melkprodukte in die gewone loop van die opdiening van etes en ligte verversings verskaf word nie.

(2) ’n Inbringpermit wat ingevolge subartikel (1) van hierdie artikel toegestaan word, word, benewens ander spesiale voorwaardes wat goedgekeur mag word, op die volgende voorwaardes uitgereik:—

- (a) Alle melk wat die permithouer produseer en wat hy in die munisipale gebied wil inbring of wat na sy wete aldus ingebring sal of kan word, moet sy perseel verlaat net in houers wat verseël, gesluit of andersins so doeltreffend toegemaak is dat daar nie tydens die vervoer daarvan met die inhoud van die houers gepeuter kan word nie; voorts moet die permithouer se naam en die adres van die perseel waar die melk geproduseer is, in duidelike letters op die buitekant van die houers aangebring word.

“receiving room” shall mean a room forming part of, adjoining or used in connection with a milkshop or dairy and used for the purpose of receiving milk or milk products in bulk and for straining, measuring or weighing, testing, grading milk or milk products;

“sell” shall include offering or exposing for sale;

“wash-up room” shall mean a room forming part of or adjoining, or used in connection with the supply of milk from a dairy or milkshop and used for the washing or cleansing or sterilising of appliances used in handling or for containing milk or milk products;

“sterilised milk” shall mean milk to which the process described in sub-section (6) of section 44 of this chapter has been applied, and the expression “sterilisation” shall be construed accordingly.

#### INTRODUCTION PERMITS.

2. (1) No milk or milk product may be introduced into or be sold or be supplied in the municipal area by any person, nor may it be accepted or received by any person in the said area for the purpose of sale or other disposal of any kind to others, unless it has originated and been produced at premises in respect of which there has been granted by the Council, acting by its Medical Officer of Health, to the occupier or person in control of the premises written permission, to be known as an introduction permit, so to introduce or sell or supply any milk or milk product specified in the permit produced at those premises and unless it is or has been delivered from the said premises direct to a licensed milk shop, pasteurisation plant or sterilisation plant or to a milkshop sub-depot licensed in the name of the person to whom the said introduction permit has been issued: Provided—

- (i) that no person licensed by the Council to sell milk or milk products shall be found guilty of contravening this section who sells or supplies only milk which he has himself obtained either—
  - (a) from a licensed milkshop or milkshop sub-depot; or
  - (b) in a sealed container from a milk purveyor licensed in terms of these by-laws;
- (ii) that this sub-section shall not apply to the delivery of milk or cream to factories which are licensed by the Dairy Industry Control Board for the manufacture of butter or cheese; and
- (iii) that cream which has been produced at premises in respect of which an introduction permit has been granted in terms of this sub-section for the introduction into the municipal area of cream only may be delivered to premises in that area in respect of which the permit holder holds a milk purveyor’s licence instead of to a milkshop or to a milkshop sub-depot; and
- (iv) that nothing contained in this section shall be construed as prohibiting the supply in or at a recreational, sporting, social or other club, or by the licensee of any premises on which the business of a boarding-house, hotel, restaurant, eating-house, teahouse, coffee-room or any other similar business or occupation is carried on of milk or milk products in the ordinary course of serving meals and light refreshments.

(2) An introduction permit granted in terms of sub-section (1) of this section shall be made subject to the following conditions in addition to such other special conditions as may be approved:—

- (a) All milk produced by the permit holder which he intends for introduction, or has any reason to believe will or may be introduced, into the municipal area shall only be allowed to leave his premises in containers sealed, locked or otherwise so secured as effectively to prevent the contents from being tampered with during transit, and bearing in clear letters on their exterior his name and the address of the premises at which the milk was produced.

- (b) 'n Permithouer of iemand anders mag nie melk wat nie op die perseel wat op die houer aangegee word, geproduseer is nie, in 'n houer waarna daar in voorwaarde (a) verwys is, gooi nie.
- (c) 'n Permithouer mag nie melk wat op 'n ander perseel geproduseer is, op sy perseel ontvang nie, tensy dié melk in 'n houer is soos dié waarna daar in voorwaarde (a) verwys is.
- (d) 'n Permithouer mag nie melk of melkprodukte, wat nie afkomstig is van en geproduseer is op 'n perseel ten opsigte waarvan daar ingevolge subartikel (1) van hierdie artikel 'n inbringpermit uitgereik is, op sy perseel ontvang of daarvandaan versend, of laat ontvang of versend, of dit duid dat dit daar ontvang of daarvandaan versend word nie, al is die melk of melkprodukte ook in houers soos dié waarna daar in voorwaarde (a) van hierdie subartikel verwys word.

(3) Iemand wat in besit of beheer is van 'n melkwinkel of 'n grootmaatmelkdepot buite die munisipale gebied, mag nie melk of melkprodukte wat nie afkomstig is van en geproduseer is op 'n perseel ten opsigte waarvan daar ingevolge subartikel (1) van hierdie artikel 'n inbringpermit toegestaan is, in die munisipale gebied inbring, verkoop of verskaf nie; voorts mag so iemand nie sodanige melk of melkprodukte aldus inbring, verkoop of verskaf nie, tensy hysself die houer is van 'n inbringpermit ten opsigte van genoemde melkwinkel of depot.

(4) 'n Inbringpermit ten opsigte van 'n grootmaatmelkdepot of 'n melkwinkel buite die munisipale gebied word uitgereik op voorwaarde dat geen melk of melkprodukt in so 'n depot of melkwinkel ontvang, gehanteer of opgeberg word nie; ongeag daarvan of dit die plan is om dié melk of melkprodukt in die munisipale gebied in te bring of nie, tensy dié melk of melkprodukt afkomstig is van en geproduseer is op 'n perseel ten opsigte waarvan 'n inbringpermit ingevolge subartikel (1) van hierdie artikel toegestaan is.

(5) 'n Inbringpermit wat ingevolge subartikel (3) van hierdie artikel ten opsigte van 'n melkwinkel buite die munisipale gebied toegestaan word, word, benewens sodanige ander voorwaardes wat goedkeur mag word, op die volgende voorwaardes uitgereik:—

- (a) Die melkwinkel moet ooreenkomsdig die verordeninge wat van krag is in die munisipale gebied waarin dit geleë is, gelisensieer wees.
- (b) Geen melk of melkprodukt mag, ongeag daarvan of dit die plan is om dit in die munisipale gebied in te bring of nie, in die melkwinkel ontvang, gehanteer of opgeberg word nie, tensy die melk of melkprodukt afkomstig is van en geproduseer is op of 'n perseel ten opsigte waarvan daar 'n inbringpermit ingevolge subartikel (1) van hierdie artikel toegestaan is, of op 'n perseel wat die Stadsgeneesheer van 'n ander munisipale gebied goedkeur het:

Met dien verstande dat, ondanks laasgenoemde goedkeuring, geen melk of melkprodukt wat afkomstig is van en geproduseer is op 'n perseel ten opsigte waarvan die Stadsgeneesheer geweier het om 'n inbringpermit toe te staan, in die munisipale gebied ingebring mag word nie.

(6) Iemand wat daarvan aangekla word dat hy die bepalings van subartikel (1) van hierdie artikel oortree het, kan nie as verweer aanvoer dat hy die melk wat hy verkoop of verskaf het, van 'n grootmaatmelkdepot af verkry het nie.

(7) Niemand mag binne die munisipale gebied 'n melkery, melkwinkel of 'n melkwinkel-subdepot aanhou of as 'n melkleweransier sake doen nie, tensy hy eers by die Raad, wat deur bemiddeling van sy Licensiehoof ooreenkomsdig die bepalings van sy Verordeninge betreffende Licensies en Beheer oor Besighede optree, 'n lisensie daarvoor verkry het; en niemand wat nie 'n besigheid, soos voornoem, dryf nie, mag melk of melkprodukte binne genoemde gebied verkoop of verskaf nie.

(8) Niemand aan wie daar kragtens die bepalings van subartikel (7) van hierdie artikel 'n lisensie uitgereik is, mag melk of melkprodukte wat nie afkomstig is van, of

(b) No permit holder or other person may place in any such container as is referred to in condition (a) any milk which has not been produced at the premises named on the container.

(c) No permit holder may receive at his premises milk produced at any other premises unless the same be in such a container as is mentioned in condition (a).

(d) No permit holder may receive at his premises or despatch or cause or suffer to be despatched therefrom, whether or not in such containers as are referred to in condition (a) of this sub-section, any milk or milk product which has not originated and been produced at premises in respect of which an introduction permit has been granted under sub-section (1) of this section.

(3) No person owning or in control of a milkshop or a bulk milk-collecting depot outside the municipal area shall introduce into or sell or supply in the municipal area any milk or milk product which has not originated and been produced at premises in respect of which an introduction permit has been granted in terms of sub-section (1) of this section, nor shall he so introduce, sell or supply any such milk or milk product unless he himself is the holder of an introduction permit in respect of the said milkshop or depot.

(4) It shall be a condition of the grant of an introduction permit in respect of a bulk milk-collecting depot or a milkshop outside the municipal area that no milk or milk product shall be received, handled or stored thereat, whether or not it is intended to introduce the same into the municipal area, which has not originated and been produced at premises in respect of which an introduction permit has been granted under sub-section (1) of this section.

(5) An introduction permit granted in terms of sub-section (3) of this section in respect of a milkshop situated outside the municipal area shall be subject to the following conditions in addition to such other conditions as may be approved:—

(a) The milkshop shall be licensed in accordance with the by-laws in force in the municipal area in which it is situated.

(b) No milk or milk product shall, whether or not it is intended to introduce the same into the municipal area, be received, handled or stored at the milkshop which has not originated and been produced either at premises in respect of which an introduction permit has been granted under sub-section (1) of this section or, at premises approved by the Medical Officer of Health of any other municipal area:

Provided that notwithstanding any such approval as last mentioned no milk or milk product shall be introduced into the municipal area which has originated and been produced at premises in respect of which the Medical Officer of Health has refused to grant an introduction permit.

(6) It shall be no defence to a charge of contravening sub-section (1) of this section that milk sold or supplied was obtained by the seller or supplier from a bulk milk-collecting depot.

(7) No person shall carry on the business of a dairy, a milkshop, a milkshop sub-depot or a milk purveyor within the municipal area unless he has first obtained from the Council, acting by its Licence Officer in accordance with its Licences and Business Control By-laws, a licence to do so, and no person not carrying on business as aforesaid shall sell or supply milk or milk products within the said area.

(8) No person holding a licence as referred to in sub-section (7) of this section shall receive, handle or store or cause or permit to be received, handled or stored at the

geproduseer is op, 'n perseel ten opsigte waarvan daar 'n inbringpermit, of na gelang van die geval, 'n lisenzie kragtens die bepalings van hierdie artikel uitgereik is nie, op die perseel ten opsigte waarvan die lisenzie toegestaan is, ontvang, hanteer of opberg, of dit laat ontvang, hanteer of opberg of toelaat dat dit geskied nie.

(9) In die munisipale gebied mag melk of melkprodukte net vervoer of afgeliever word—

- (a) in goedgekeurde houers wat toereikend verseël, en, in die geval van bottels, wat toereikend met doppies toegemaak is, en waarop die naam en adres van die melkwinkel of melkery of ander perseel waarvandaan die melk versend is, duidelik en blywend aangebring moet wees;
- (b) in 'n voertuig waarop of die naam, of die handelsnaam en die adres van die geregistreerde eienaar daarvan, of van die besigheid in verband waarmee dit gebruik word, op 'n opvallende plek op die buitekant daarvan, in duidelik leesbare letters aangebring is: Met dien verstande dat hierdie subartikel nie van toepassing is op melk vir huis-houdelike doeleindes, wat nie vir verkoop bedoel is nie, wat deur of vir die koper vervoer word nie.

(10) Geen inbringpermit wat kragtens die bepalings van hierdie artikel toegestaan is, is oordraagbaar nie.

(11) Behoudens die bepalings van subartikel (3) wat op melkwinkels en grootmaatmelkdepots betrekking het, word geen inbringpermit ingevolge die bepalings van hierdie artikel uitgereik ten opsigte van 'n perseel wat nie 'n koeistal of 'n melklokaal wat aan die bepalings van artikel 5 of artikel 6, na gelang van die geval, van hierdie hoofstuk voldoen, insluit nie.

(12) Wanneer iemand daarvan aangekla word dat hy 'n bepaling van hierdie artikel oortree het en daar bewys moet word dat melk afkomstig is van, en geproduseer is op, 'n perseel waarvan die okkuperder of persoon in beheer ingevolge die bepalings van subartikel (1) van die Raad 'n inbringpermit ontvang het, moet die aangeklaagde dié feit bewys.

#### INTREKKING VAN INBRINGPERMITTE.

3. (1) Die Raad kan 'n inbringpermit wat ingevolge die bepalings van artikel 2 van hierdie hoofstuk uitgereik is, intrek of opskort indien die houer van die inbringpermit in gebreke bly om enige voorwaarde waarop die permit uitgereik is, ná te kom, of indien hy enige bepaling van hierdie hoofstuk oortree, en veral indien—

- (a) 'n perseel waarop, of toestelle waarin of waarmee melk of 'n melkproduk geproduseer, gebottel, verwerk, opgeberg of andersins gehanteer word, nie aan 'n voorwaarde wat kragtens enige verordening ten opsigte van sodanige perseel of toestelle voorgeskryf of gemagtig word, voldoen nie, of in 'n toestand verkeer wat na die mening van die Raad onhygiënies of andersins onbevredigend vir gebruik in verband met melk of melkprodukte is;
- (b) melk of 'n melkproduk van die inbringpermithouer van 'n perseel buite die munisipale gebied in dié gebied ingebring of tussen persele binne dié gebied, of andersins van plek tot plek vervoer of geneem word, of enigsins gehanteer word op 'n wyse wat die melk of melkproduk na die mening van die Raad aan besoedeling of besmetting blootstel;
- (c) die inbringpermithouer melk of 'n melkproduk in die munisipale gebied inbring, ontvang, verkoop of verskaf en dié melk of melkproduk—
  - (i) geproduseer is op 'n perseel, binne of buite die munisipale gebied, ten opsigte waarvan daar geen lisenzie of inbringpermit, na gelang van die geval, ingevoige die bepalings van hierdie hoofstuk uitgereik is nie, of op 'n perseel, uitgesonderd dié waarop 'n lisenzie of inbringpermit, na gelang van die geval, wat daarvoor uitgereik is, betrekking het;
  - (ii) vullis bevat wat met die blote oog sigbaar is of wat opgespoor kan word deur dit deur 'n filtreerlappie of filtreerskyf te sny;

premises in respect of which the licence has been granted any milk or milk product which has not originated at or been produced on premises in respect of which an introduction permit or, as the case may be, a licence has been granted in terms of this section.

(9) No milk or milk product shall be conveyed or delivered in the municipal area otherwise than—

- (a) in approved containers adequately sealed and in the case of bottles adequately overcapped, which containers shall be clearly and permanently marked with the name and address of the milkshop or dairy or other premises from which the milk has been dispatched; and
- (b) in a vehicle which bears in a conspicuous position on its exterior and in clearly legible lettering either the name or the trade name and the address of the registered owner thereof, or of the business in connection with which it is being operated: Provided that this sub-section shall not apply to the conveyance for domestic purposes by or for the purchaser thereof of milk not intended for sale.

(10) No introduction permit granted under this section shall be transferable.

(11) Without prejudice to the provisions of sub-section (3) relating to milkshops and bulk milk-collecting depots, no introduction permit shall be issued in terms of this section in respect of premises which do not include a cowshed or a milking parlour complying with the requirements of section 5 or section 6, as the case may be, of this chapter.

(12) When on a charge of contravening any provision of this section it is necessary to prove that milk has originated and been produced at premises the occupier or person in control of which has been granted by the Council an introduction permit in terms of sub-section (1) the burden of proving that fact shall be on the person charged.

#### CANCELLATION OF INTRODUCTION PERMITS.

3. (1) The Council may cancel or suspend any introduction permit issued under section 2 of this chapter if the introduction permit holder fails to comply with any condition subject to which the permit was issued or contravenes any provision of this chapter, and in particular if—

- (a) any premises on which or appliances in or by means of which any milk or milk product is produced, bottled, processed, stored or otherwise handled fail to comply with any condition prescribed or authorised in terms of any by-law in relation to such premises or appliances or are in a state which in the opinion of the Council is insanitary or otherwise unsatisfactory for use in connection with milk or milk products;
- (b) any milk or milk product of the introduction permit holder is conveyed from premises outside the municipal area into that area or between premises inside the area or otherwise transported or moved from place to place or in any way handled under conditions which in the opinion of the Council render the milk or milk product liable to contamination or infection;
- (c) the introduction permit holder introduces into, or receives, sells or supplies within the municipal area any milk or milk product which—
  - (i) is produced on any premises within or outside the municipal area in respect of which no licence or no introduction permit, as the case may be, has been issued under this chapter, or on premises other than those to which a licence or an introduction permit, as the case may be, issued to them relates;
  - (ii) contains dirt which is visible to the naked eye or can be detected by straining through a filter-wad or disc;

- (iii) nie aan die bepaling van hierdie hoofstuk, die Volksgezondheidswet, 1919, of die Wet op Voedingsmiddels, Medisyne en Ontsmettingsmiddels, 1929, soos gewysig, of van enige regulasie wat daarkragtens uitgevaardig is, voldoen nie, of
  - (iv) melk is soos dié waarnaar daar in subartikel (6) van artikel 12 verwys word;
  - (d) die persoon wat 'n perseel waarop die melk van die inbringpermithouer geproduceer, vergaar, berei, verkoel, opgeberg of op enige wyse behandel of gehanteer word, besit, okkuper of andersins beheer, in gebreke bly om self of deur bemiddeling van 'n bevoegde plaasvanger behoorlik en doeltreffend toesig te hou oor enigeen van genoemde werksaamhede solank as wat dit duur;
  - (e) die inbringpermithouer na die mening van 'n goedgekeurde veearts nie sorg dat vee wat gebou word in of op die perseel waarin die melk geproduceer word, of in of op 'n perseel waarvan eersgenoemde perseel 'n deel uitmaak, in goeie gesondheid verkeer en toereikend gevoed word nie, of nie aan die bepaling van subartikel (4) van artikel (12) wat op inenting betrekking het, voldoen nie;
  - (f) die inbringpermithouer in gebreke bly om enigeen van die bepaling van artikel 37 van hierdie hoofstuk na te kom.
- (2) Indien 'n inbringpermit wat ingevolge die bepaling van artikel 2 van hierdie hoofstuk toegestaan is, kragtens die bepaling van subartikel (1) van hierdie artikel intrek is, mag niemand melk wat op die perseel waarop die ingetrekte permit betrekking het, geproduceer, opgeberg of op enige wyse gehanteer is, binne die munisipale gebied koop, verkoop of op 'n ander wyse vervreem of op enige wyse daarmee handel nie.

#### KOEIE IN DIE MUNISIPALE GEBIED.

4. (1) Geen koei mag in die munisipale gebied aangehou word nie, tensy die perseel waarop dit aangehou word, 'n koeistal insluit wat aan die voorskrifte van artikel 5 van hierdie hoofstuk voldoen, en tensy die Raad 'n lisensie vir die aanhou van koeie op dié perseel uitgereik het.

(2) Niemand wat 'n melkdier in die munisipale gebied besit of onder sy beheer het, ongeag daarvan of hy dit as 'n dierhandelaar doen of nie, mag die melk of enige melkprodukt van so 'n dier in die munisipale gebied verkoop of verskaf, of laat verkoop of verskaf of toelaat of duld dat dit verkoop of verskaf word nie, behalwe as dit gebruik gaan word vir die vervaardiging van botter, harde kaas of ontwaterde of gekondenseerde melk, en niemand aan wie sodanige melk of melkprodukt verkoop of verskaf word, mag dit vir enige ander doel gebruik nie.

(3) Geen koei mag op 'n erf, standplaas of eiendom in die munisipale gebied wat nie minstens twee acre beslaan nie, aangehou word nie, en hoogstens twee koeie, met inbegrip van kalwers wáár ouer as drie maande is, mag op so 'n erf, standplaas of eiendom aangehou word.

(4) Die Stadsgenesheer kan 'n lisensie wat kragtens hierdie artikel toegestaan is, opskort of intrek indien die lisensiehouer enigeen van die voorwaardes waarop die lisensie toegestaan is, nie nakom nie of indien hy enige bepaling van hierdie hoofstuk oortree.

#### KOEISTALLE.

5. (1) Iedere koeistal binne die munisipale gebied en iedere koeistal buite dié gebied moet eers aan die voorskrifte wat in onderstaande subartikels van hierdie artikel vervat is, voldoen voordat daar kragtens die bepaling van artikel 2 van hierdie hoofstuk 'n lisensie of inbringpermit, na gelang van die geval, aan die eienaar of okkuperder van die betrokke eiendom uitgereik word.

(2) Geen gedeelte van die koeistal mag nader as 50 voet wees aan 'n woning, stal, beeskraal, wagkraal, kalwerhok pluimveehok of -kamp, of 'n voëlhok, of aan enige plek op die grens van 'n rangrensende standplaas, perseel, erf of ander stuk grond waarvan die eienaar of okkuperder nie ook die eienaar of okkuperder van die koeistal is nie,

- (iii) does not comply with the requirements of this chapter, the Public Health Act, 1919, or the Food, Drugs and Disinfectants Act, 1929, or of any amendment thereof or of any regulation made thereunder; or
  - (iv) is such milk as is referred to in sub-section (6) of section 12;
  - (d) the person who owns, occupies or is otherwise in control of any premises in which the milk of the introduction permit holder is produced, collected, prepared, cooled, stored or in any manner treated or handled fails to exercise by himself or a competent deputy proper and effective supervision of any of the said operations throughout their performance;
  - (e) the introduction permit holder in the opinion of an approved veterinarian fails to maintain any livestock kept in or on the premises in which the milk is produced, or in or on premises of which the premises first mentioned form part, in a state of good health and nutrition or to comply with the provisions of sub-section (4) of section 12 relating to inoculations;
  - (f) the introduction permit holder fails to observe any of the provisions contained in section 37 of this chapter.
- (2) When an introduction permit granted under section 2 of this chapter has been cancelled in terms of sub-section (1) of this section, it shall be unlawful within the municipal area for any person to buy, sell or otherwise dispose of or in any way deal with milk which has been produced, stored or in any way handled at premises to which the cancelled permit related.

#### COWS IN MUNICIPAL AREA.

4. (1) No cow shall be kept in the municipal area unless the premises on which it is kept include a cowshed complying with the requirements of section 5 of this chapter and unless a licence to keep cows on those premises has been issued by the Council.

(2) No person who has any dairystock in his possession or control in the municipal area, whether or not in the course of a business of dealing in animals, shall in the municipal area sell or supply the milk or any milk product therefrom or cause, permit or suffer the same to be sold or supplied except for the purpose of its use in the manufacture of butter, hard cheese or dehydrated or condensed milk, and no person to whom such milk or milk product is sold or supplied shall use it otherwise than for those purposes.

(3) No cow may be kept on any erf, stand or property in the municipal area less than two acres in extent, and not more than two cows, including calves over the age of three months, may be kept on any such erf, stand or property.

(4) The Medical Officer of Health may suspend or cancel a licence granted under this section if the licence holder fails to comply with any condition subject to which the licence was granted or if he contravenes any provision of this chapter.

#### COWSHEDS.

5. (1) The requirements contained in the succeeding sub-sections of this section shall be observed in respect of every cowshed within the municipal area and in respect of every cowshed outside that area as a condition precedent to the granting to the owner or occupier thereof of a licence or an introduction permit, as the case may be, under section 2 of this chapter.

(2) No part of the cowshed shall be nearer than 50 feet to any dwelling, stable, cattle kraal, holding pen, calf pen, poultry house or run, or aviary, or to any point on the boundary of any adjoining stand, lot, erf or other piece of land not being in the same ownership or occupation as the cowshed, or to any public street or sanitary lane, or

of aan 'n openbare straat of sanitasieteeq, of mag nader as 450 voet wees aan enige gedeelte van 'n varkhok of grond waarop varke aangehou word of toegelaat word om te loop nie: Met dien verstande dat die voorskrifte van hierdie subartikel nie van toepassing is nie op 'n koeistal waarvan die Raad die gebruik goedgekeur het voordat hierdie hoofstuk afgekondig is, en wat daarna sonder onderbreking aldus goedgekeur gebly het:

(3) Iedere koeistal moet deur middel van afskortings wat van metaalpype gemaak is, in enkelvakke wat minstens drie voet ses duim en hoogstens drie voet nege duim breed moet wees, of in dubbelvakke wat sewe voet breed moet wees, verdeel word.

(4) Indien 'n koeistal so ingerig is dat dit meer as een ry koeie kan huisves en die vakke in twee aangrensende rye teenoor mekaar is sodat die koeie kop teen kop staan, moet die afstand tussen die binneste punt van iedere vak en die binneste punt van die vak daar teenoor minstens drie voet wees, tensy die twee rye vakke oor die hele lengte daarvan deur 'n steen- of cementbetonafskorting, minstens vyf voet hoog, geskei word.

(5) In die geval van 'n koeistal wat opgerig word na die datum waarop hierdie hoofstuk afgekondig is en waarin daar twee parallelle rye koeie in enkelvakke, minstens drie voet ses duim en hoogstens drie voet nege duim breed, of in dubbelvakke, sewe voet breed, gehuisves word, moet die binnebreedte van die koeistal, van muur tot muur gemeet, uitgesonderd die ruimte vir voergange wat minstens drie voet breed moet wees, minstens agt-en-twintig voet beloop, en moet die deure waardeur die koeistal binnegaan of verlaat, minstens ses voet breed en sewe voet hoog wees.

(6) Indien daar slegs een ry koeie in 'n koeistal gehuisves word, moet die binnebreedte daarvan, van muur tot muur gemeet, uitgesonderd die ruimte vir 'n voergange wat minstens drie voet breed moet wees, minstens vyftien voet beloop, en met die deure waardeur die koeie die koeistal binnegaan of verlaat, minstens vier en 'n halwe voet breed en sewe voet hoog wees.

(7) Geen koei mag toegelaat word om in 'n koeistal te wees nie, behalwe in 'n vak wat vir haar ooreenkomsdig die bepalings van hierdie artikel verskaf is, en wat, tensy die Raad dit anders goedgekeur het, uitgerus is met 'n krip waarvan die binnebreedte minstens twee voet ses duim en die voormuur hoogstens tien duim hoër as die vloervlak van die vak moet wees.

(8) Die afstand tussen die voormuur van 'n krip en die naaste rand van die dreineerkanaal wat by subartikel (14) van hierdie artikel voorgeskryf word, moet minstens vier voet ses duim en hoogstens vyf voet ses duim beloop.

(9) Die vakke en krippe moet so gebou wees dat dit maklik en heeltemal skoongemaak kan word, en die krippe moet hierbenewens so gebou en gerangskik wees dat geen voer daaronder of daaragter kan vergaar nie.

(10) Alle mure van 'n koeistal moet minstens nege voet hoog wees, maar wanneer die dak se helling minder as vyf-en-twintig grade is, moet genoemde hoogte minstens tien voet wees, en dié hoogte moet in elke geval gemeet word vanaf die vakyvloer by die voormuur van die krip.

(11) Die dak van 'n koeistal moet van golfyster, asbes, leiklip, panne of 'n ander goedgekeurde materiaal gemaak wees.

(12) Behalwe wanneer glasuurstene, glasstene of ligkleurige, hardgebakte sierstene of glasuurteëls gebruik word, moet die binnevakkies van die buitemure en alle binnemure en afskortings van iedere koeistal met cement gepleister, glad afgewerk en met 'n ligkleurige, wasbare verf geskilder of met 'n doeltreffende plastiekdeklaag bedek word.

(13) Alle vloere op 'n doeltreffende fondament van harde puin, minstens vier duim dik, gelê word en moet gemaak wees van soliede en vloeistofdigte, duursame cementbeton of 'n ander goedgekeurde, soliede en vloeistofdigte, duursame materiaal wat maklik skoongemaak kan word en wat glad afgewerk en behoorlik gedreineer moet wees soos dit hierina omskryf word.

nearer than 450 feet to any part of any pigsty or land on which pigs are kept or allowed to run: Provided that the requirements of this sub-section shall not be applicable to any cowshed the use of which was approved by the council before the promulgation of this chapter and has continued to be so approved without interruption thereafter.

(3) Every cowshed shall be divided by means of partitions constructed of metal tubing into single stalls neither less than three feet six inches nor more than three feet nine inches wide or into double stalls seven feet wide.

(4) Where a cowshed is arranged to accommodate more than one row of cows and the stalls in two adjacent rows are opposite to one another so that the cows stand head to head, the distance between the innermost point of each stall and the innermost point of the stall opposite to it shall be not less than three feet unless the two rows of stalls are divided throughout their length by a brick or cement-concrete partition at least five feet high.

(5) In the case of a cowshed erected after the date of promulgation of this chapter, where two parallel rows of cows are accommodated in one cowshed in single stalls not less than three feet six inches or more than three feet nine inches wide or in double stalls seven feet wide the internal width of the cowshed measured from wall to wall, excluding provision for feeding passages which shall be not less than three feet wide, shall be not less than twenty-eight feet, and the doorways by which cows enter or leave the cowshed shall be not less than six feet wide and seven feet high.

(6) Where only one row of cows is accommodated in a cowshed its internal width, excluding provision for a feeding passage which shall be not less than three feet wide, measured from wall to wall shall be not less than fifteen feet, and the doorways by which cows enter or leave the cowshed shall be not less than four and a half feet wide and seven feet high.

(7) No cow shall be allowed to be in a cowshed except in a stall provided for her in accordance with this section and, unless the Council shall otherwise approve, fitted with a manger the internal width of which is not less than two feet six inches and the frontal wall of which is not higher than ten inches above the floor level of the stall.

(8) The distance between the frontal wall of a manger and the nearest edge of the drainage channel prescribed by sub-section (14) of this section shall be not less than four feet six inches or more than five feet six inches.

(9) Stalls and mangers shall be so constructed as to be readily and completely cleanable, and mangers shall in addition be so constructed or arranged that fodder cannot accumulate under or behind them.

(10) All walls of a cowshed shall be at least nine feet high, but where the roof has a pitch of less than twenty-five degrees the said height shall be at least ten feet, and in each case the height shall be measured from the stall-floor at the frontal wall of the manger.

(11) The roof of a cowshed shall be made of corrugated iron, asbestos, slate, tiles or other approved material.

(12) Except where glazed, glass or light-coloured hard-burnt face bricks or glazed tiles are used, the inside surfaces of the external walls and all internal walls and partitions of every cowshed shall be plastered with cement plaster and the surface brought to a smooth finish and painted with a light-coloured washable paint or covered with an effective plastic finish.

(13) All floors shall be laid on an effective foundation of hard core not less than four inches thick and constructed of a solid and impervious durable cement-concrete or other approved solid and impervious durable material which can be easily cleaned and which has been brought to an even surface and is properly drained as hereinafter prescribed.

(14) Die vloer van iedere koeistal moet van een of meer dreineerkanaale voorsien wees, en moet 'n val hē van minstens een duim vanaf die krip tot by 'n dreineerkanaal, en moet ook 'n langval hē van minstens een duim vanaf die krip tot by 'n dreineerkanaal, en moet ook 'n langval hē van een duim op sewe voet in die rigting van 'n rioolput, of vangput soos dit hierna omskryf word.

(15) Die vloer van iedere gang moet, in die rigting van die dreineerkanaal, 'n val hē van een duim in verhouding tot sy breedte: Met dien verstande dat daar, in die geval van 'n gang wat tussen twee dreineerkanaale geleë is, in die rigting van iedere kanaal 'n val moet wees van minstens een duim in verhouding tot die helfte van die breedte van die gang.

(16) Dreineerkanaale moet minstens anderhalf voet en hoogstens twee voet breed wees; die kante daarvan moet vier en 'n half duim hoog wees, en die kanale moet so gemaak wees dat die bodems daarvan 'n syval van een duim weg van die vak af, en 'n langval van een duim op sewe voet in die rigting van die ontsaspunt het.

(17) Indien daar 'n riool beskikbaar is, moet die dreineerkanaale uitmond in 'n rioolpunt met 'n sperder, wat buite die gebou geleë en verbind moet wees met die riool, en indien daar nie 'n riool beskikbaar is nie, moet die kanale in 'n vangput van toereikende grootte wat met cement uitgevoer, en buite die gebou geleë moet wees, of deur middel van 'n goedgekeurde kanaal of pyp op 'n goedgekeurde wegdoenterrein ontsas.

(18) Wanneer die openings wat by subartikel (19) van hierdie artikel voorgeskryf word, vensters aan het wat toegemaak kan word, moet daar ook nog in elke muur 'n onbelemmerde opening, minstens veertig vierkante duim groot, vir elke koei wat in die koeistal gehuisves kan word, verskaf word.

(19) Die vensters en verligting van 'n koeistal moet aan die volgende voorskrifte voldoen:—

- (a) Die koeistal moet so gebou word dat daar vir elke koei wat daarin gehuisves gaan word, 'n onbelemmerde opening, minstens drie vierkante voet groot, wat 'n venster mag aanhou wat tot die volle grootte van die opening opgemaak moet kan word, verskaf word.
- (b) Die onderkant van voornoemde openings moet minstens ses voet ses duim van die vloer van die koeistal af wees en die vensterbank daarvan moet met 'n hoek van minstens vyf-en-veertig grade afwaarts en uitwaarts loop.
- (c) Die openings moet so geleë wees dat alle dele van die koeistal toereikend deur daglig verlig kan word.
- (d) Die koeistal moet ook op toereikende wyse kunsmatig verlig word sodat daar snags behoorlik daarin gemelk kan word.

(20) Daar moet op of bokant die buitevlak van 'n deur waardeur koeie die koeistal binnegaan, in letters en syfers, minstens drie duim hoog, aangedui word hoeveel koeie ingevolge die bepalings van hierdie hoofstuk in dié koeistal gehuisves mag word.

(21) Daar moet 'n toereikende voorraad suiwer water wat nie aan besoedeling blootgestel is nie, in pype na iedere koeistal aangeleë word, en genoemde water moet geredelik deur middel van 'n kraan in die koeistal, wat met 'n slang verbind kan word, bekomaar wees.

(22) Indien die okkupererder of die persoon in beheer van 'n koeistal dit gebruik, laat gebruik of toelaat dat dit gebruik word om koeie daarin te melk op 'n tydstip wanneer enige bepaling van hierdie artikel nie nagekom word of is nie, kan die Stadsgenesheer enige inbringpermit wat kragtens die bepalings van artikel 2 van hierdie hoofstuk ten opsigte van die perseel uitgereik is, sonder kennisgewing permanent of vir so lank as wat hy mag besluit, intrek.

(23) Die gebied net voor iedere ingang tot 'n koeistal moet oor 'n afstand van twee voet aan albei kante van die ingang en tot 'n minimum oppervlakte van 150 vierkante voet met soliede en vloeistofdigte semibeton of 'n ander goedgekeurde en vloeistofdigte materiaal geplavei word.

(14) The floor of every cowshed shall be so constructed as to provide in every case one or more drainage channels and a fall of at least one inch from the manger to a drainage channel, and also a longitudinal fall of one inch in seven feet towards a gully or catch-pit as hereinafter referred to.

(15) The floor of every passage shall fall by one inch in relation to its width towards the drainage channel: Provided that in the case of a passage situated between two drainage channels there shall be in the direction of each channel a fall of at least one inch in relation to half the width of the passage.

(16) Drainage channels shall be not less than one and a half feet or more than two feet in width, their sides shall be four and a half inches high, and the channels shall be so formed that the bottom thereof has a lateral fall of one inch away from the stall and a longitudinal fall of one inch in seven feet towards the point of discharge.

(17) Where a sewer is available drainage channels shall discharge into a trapped gully placed outside the building and connected to the sewer, and where no sewer is available the channels shall discharge over and into a cement-lined catch-pit of adequate size situated outside the building, or, by means of an approved channel or pipe, into an approved disposal site.

(18) Where the apertures prescribed by sub-section (19) of this section are fitted with windows which can be closed, there shall be provided in addition an unobstructed aperture at least forty square inches in area in each wall for every cow for which the cowshed has accommodation.

(19) The following requirements shall be observed in respect of the windows and lighting of a cowshed:—

- (a) The cowshed shall be so constructed as to provide for each cow intended to be accommodated in it an unobstructed aperture at least three square feet in area which may be fitted with a window capable of being opened to the full extent of the aperture.
- (b) The bottom of the aforesaid apertures shall be not less than six feet six inches from the floor of the cowshed, and the sill thereof shall slope downwards and outwards at an angle of not less than forty-five degrees.
- (c) The apertures shall be so placed that all parts of the cowshed are adequately lighted by daylight.
- (d) The cowshed shall also be provided with artificial light adequate for the proper carrying out of milking operations by night.

(20) There shall be exhibited on or above the external surface of any door by which cows are admitted to a cowshed an indication in letters and figures at least three inches high of the number of cows which may be accommodated in the cowshed in terms of this chapter.

(21) Every cowshed shall have an adequate piped supply of wholesome water free from the possibility of pollution, and the said supply shall be conveniently accessible through a tap in the cowshed to which a hose can be fitted.

(22) If the occupier or person in control of a cowshed uses it or causes or permits it to be used for milking cows at a time when any of the provisions of this section are not being or have not been complied with, the Medical Officer of Health may without notice withdraw, permanently or for such period as he may decide, any introduction permit which has been granted in respect of the premises under section 2 of this chapter.

(23) There shall be provided immediately adjoining every entrance to a cowshed an area paved with solid and impervious cement-concrete or other approved solid and impervious material extending to a distance of two feet on each side of the entrance and not less than 150 square feet in area.

## MELKLOKAAL EN MELKMASJIENE.

6. (1) Die bepalings van hierdie artikel en ook dié van subartikels (2), (11), (13), (17), (19) (a), (20), (22) en (23) van artikel 5 wat op koeistalle betrekking het, is op melklokaal van toepassing.

(2) In 'n melklokaal mag koeie net met mekaniese middede gemelk word.

(3) Behoudens die bepalings van subartikel (4) van artikel 9 van hierdie hoofstuk mag daar in 'n melklokaal niks anders gedoen word as om koeie te melk nie.

(4) Die getal melkmasjiene of melkhugstukke wat in 'n melklokaal verskaf word, moet minstens die helfte beloop van die getal koeie waarvoor daar in die melklokaal staanplek verskaf is.

(5) Geen gebou of afsonderlike gedeelte van 'n gebou mag as 'n melklokaal gebruik word nie, tensy dit ooreenkomsdig planne wat voorgêle is aan, en goedgekeur is deur die Stadsgenesheer, gebou en ingerig is.

(6) Iedere melklokaal moet aan die volgende voorskrifte voldoen:—

- (a) Die afstand tussen die vloer en die laagste punt van die dak of plafon moet minstens nege voet wees: Met dien verstande dat voorname afstand bokant die vloer van 'n verhewe staanplatform wat vir die melk van koeie aangebring is, minstens sewe voet ses duim moet wees.
- (b) 'n Platform soos dié wat in paragraaf (a) van hierdie subartikel genoem is, moet 'n rand aanhê wat doeltreffend sal verhoed dat vloeistowwe van die platform af na die gedeelte van die vloer van die melklokaal waarop mense staan wat koeie melk, kan afloop.
- (c) 'n Plafon moet 'n ligkleurige wasbare ondervlak hê en moet so gemaak wees dat geen stof die vertrek van bo-af kan binnedring nie.
- (d) Die binnevylakte van die mure moet ligkleurig wees en moet van die vloer af tot by die plafon of die laagste punt van die dak glad en vloeistofdig met cement aangepleister wees, of van gladde, hardgebakte ligkleurige sierstene gebou wees, geteël wees of met 'n ander goedgekeurde materiaal met soortgelyke eienskappe afgewerk wees, en moet so gebou wees en so 'n oppervlak hê dat dit dikwels en deeglik skoongemaak en gewas kan word en hierdie behandeling ook kan deurstaan.
- (e) Die dreineerkanale mag gekom wees, maar moet minstens vier en 'n half duim of hoogstens twee voet breed wees, en minstens twee duim diep wees.
- (f) Alle vooë tussen die yloere en mure moet konkaaf wees.
- (g) Iedere gedeelte van die vloer moet so geleë word en op so 'n vlak dat alle vloeistowwe deur middel van swaartekragwerking daarvan kan afloop.
- (h) Die vensteroppervlakte moet gelyk wees aan altesaam vyftien persent van die totale vloeroppervlakte; die vensters moet tot vyftig persent van die vensteropening opgemaak kan word, en daar mag binne en buite geen versperrings wees nie.
- (i) In die buitemure moet daar ten opsigte van iedere koei twee lugstene van standaardgrootte aangebring word, en dié lugstene moet so geleë wees dat dit die melklokaal doeltreffend kruisventileer.
- (j) Daar moet na 'n plek binne die melklokaal waar dit vir almal wat daarin werk, gerieflik geleë is, 'n toereikende voorraad suiwerwater wat nie aan besoedeling blootgestel is nie, in pype aangelê word, en dié water moet geredelik deur middel van 'n kraan in die melklokaal, wat met 'n slang verbind kan word, bekomaar wees.
- (7) Daar moet 'n afsonderlike ruimte, maar een wat grens aan die melklokaal, waarin daar minstens een-vyfde van die getal koeie in die melkkudde, en in elk geval minstens tien koeie, gehuisves kan word, vir skoonmaakdoeleindes verskaf word.

## MILKING PARLOURS AND MILKING MACHINES.

6. (1) The provisions of this section, and also those of sub-sections (2), (11), (13), (15), (19) (a), (20), (22) and (23) of section 5 relating to cowsheds shall apply to milking parlours.

(2) No cow shall be milked in a milking parlour otherwise than by mechanical means.

(3) Save as is provided in sub-section (4) of section 9 of this chapter, no operation shall be conducted in a milking parlour save the milking of cows.

(4) The number of milking machines or milking attachments provided in a milking parlour shall be not less than half the number of cows for which standing accommodation is provided therein.

(5) No building or separate part of a building may be used as a milking parlour unless it has been constructed and laid out in accordance with plans submitted to and approved by the Medical Officer of Health.

(6) The following requirements shall be complied with in respect of every milking parlour:—

- (a) It shall be at least nine feet high from the floor to the lowest point of the roof or ceiling: Provided that the height as aforesaid above the floor of a raised standing platform provided for the milking of cows shall be not less than seven feet six inches.
- (b) A platform as mentioned in paragraph (a) of this sub-section shall be provided with a kerb which effectively prevents the escape of liquids to that part of the floor of the milking parlour on which persons milking cows stand.
- (c) The ceiling shall have a light-coloured, washable under-surface, and be so contructed that it does not permit the entry into the room of dust from above.
- (d) The internal walls shall have a light colour and be finished from the floor to the ceiling or the lowest part of the roof in smooth, impervious cement-plaster, or smooth, hard-burnt, light-coloured face brick, or tiles, or some other approved material having similar properties, and shall be of such construction and surface as will permit of and withstand frequent and thorough cleaning and washing.
- (e) Drainage channels may be dished but shall not be less than four and a half inches or more than two feet in width or less than two inches in depth.
- (f) All junctions between floors and walls shall be cored.
- (g) Every part of the floor shall be laid in such a manner and at such a level that liquids can drain from it completely by gravitation.
- (h) The windows shall have an aggregate area equal to 15 per cent of the total floor area, shall be fitted with glass, shall be capable of being opened to the extent of fifty per cent of the window aperture, and shall be kept unobstructed both externally and internally.
- (i) The external walls shall be provided with two air bricks of standard size for every cow and so placed as to provide effective cross-ventilation of the milking parlour.
- (j) There shall be provided within the milking parlour in a position conveniently accessible to persons working therein an adequate piped supply of wholesome water free from the possibility of pollution, and the said supply shall be conveniently accessible through a tap in the milking parlour to which a hose can be fitted.
- (7) There shall be provided for grooming purposes accommodation separate from but contiguous to the milking parlour sufficient to accommodate at least one fifth of the number of cows in the milking herd and in any case sufficient to accommodate at least ten cows.

(8) Die skoonmaakruimte-waarna daar in subartikel (7) verwys word, moet in die vorm van 'n struktuur wees wat voldoen aan die bepaling van artikel 5 van hierdie hoofstuk wat op koeistalle betrekking het, uitgesonderd subartikel (3) van dié artikel wat op metaalpype betrekking het: Met dien verstande dat die skoonmaakruimte, indien daar slegs een ry koeie gehuisves word, in die vorm van 'n afdak waarvan die een kant oop is, kan wees.

(9) Iedere melkmasjien of -apparaat wat aangebring word, moet aan die volgende voorskrifte voldoen:—

- (a) Die vakuumpypkleiding moet van gegalvaniseerde staal of 'n ander goedgekeurde, korrosiebestande materiaal gemaak wees.
- (b) Daar moet 'n vakuumentk of vogvanger met 'n toereikende vermoë hoogstens agt voet van die vakuumpomp af aangebring word, en die vakuumpypkleiding moet vir sover doenlik toereikend en eweredig skuins aloop sodat die vloeistof daarin deur swaartekragwerking na die tenk of vogvanger kan dreineer: Met dien verstande dat die pypkleiding na sy ander punt kan dreineer, soos voorneem, mits daar gerieflike middelle verskaf word om die vog daaruit doeltreffend te verwijder.
- (c) die verbinding tussen die vakuumentk of vogvanger en die vakuumpyp moet so gemaak en aangebring wees dat dit maklik afgehaal en deeglik skoon gemaak kan word.

(10) Geen melkmasjien wat 'n melkopaartenk van die tipe wat as 'n ontlasser bekend staan, aan het, mag aangebring of in, of in verband met, 'n melklokaal gebruik word nie tensy die ontlasser in 'n goedgekeurde melkkamer geleë is.

(11) Die hoofmelkleiding, dit wil sê dié gedeelte van die melkleiding wat bestaan uit pype waarin melk van die koei af loop, moet van vlekvrye staal of 'n ander goedgekeurde korrosiebestaande materiaal gemaak wees, moet 'n gladde binnevlak en 'n binnemiddellyn van minstens een duim hê, en moet uit afhaalbare stukke bestaan.

(12) Die afhaalbare stukke van die melkleiding waarna daar in subartikel (11) verwys word, moet so verbind en aangebring wees dat dit maklik uitmekaaargehaal en deeglik skoongemaak kan word, én moet deur middel van goedgekeurde, korrosiebestante koppelstukke met mekaar verbind wees.

(13) 'n Verandering in die vloerigting van die melk in 'n melkleiding moet bewerkstellig word deur middel van 'n pyp of ander toebehore van 'n goedgekeurde tipe wat maklik en doeltreffend skoongemaak kan word.

(14) Alle rubber- of plastiekslange, met inbegrip van lugslange, wat gebruik word in verband met 'n toestel wat met meganiese melkwerk in verband staan, moet uit afhaalbare stukke bestaan.

(15) Ontlassers moet van vlekvrye staal of 'n dergelyke goedgekeurde en korrosiebestante materiaal gemaak wees, en die ontlassers sowel as die pompe moet so gemaak en aangebring word dat dit maklik afgehaal of uitmekaaargehaal en deeglik skoongemaak kan word.

(16) Daar moet 'n trog van 'n goedgekeurde ontwerp en materiaal en van 'n toereikende grootte vir die skoonmaak en steriliseer van melkpype en alle ander uitrusting en toestelle en toebehore wat in verband met die hantering van melk gebruik word, verskaf word, en daar moet 'n toereikende voorraad suïwer, koue water en stoom of kookwater in pype na dié trog toe aangelê word.

(17) Geen rubberpype of ander toebehore wat gebars, onbruikbaar of andersins gebrekkig is, mag gebruik word nie.

(18) Iedere gedeelte van 'n melkmasjien of -apparaat, met inbegrip van die speensuiers, moet elke keer nadat daarmee gemelk is, deeglik skoongemaak word en moet, totdat dit weer aldus gebruik word, so in die melkkamer of op 'n ander goedgekeurde plek gebêre word dat dit nie besoedel kan raak nie.

(19) Elke speensuier moet eers in skoon koue water, en daarna in 'n goedgekeurde bakteriedodende oplossing deeglik afgespoel word voordat die volgende koei daar mee gemelk word.

(8) The grooming accommodation referred to in subsection (7) shall be in the form of a structure complying with the requirements of section 5 of this chapter relating to cowsheds with the exception of sub-section (3) of that section referring to metal tubing: Provided that the grooming accommodation may, where only one row of cows is accommodated, take the form of a lean-to structure of which one side is open to the air.

(9) Every milking machine or apparatus installed shall comply with the following requirements:—

- (a) Vacuum-pipe lines shall be of galvanized steel or other approved material of a non-corrosive nature.
- (b) A vacuum tank or trap of adequate capacity shall be installed at a point not more than eight feet from the vacuum pump, and the vacuum-pipe line shall where practicable have an adequate and even fall enabling it to drain to the tank or trap by gravity: Provided that the pipe-line may be drained as aforesaid towards its other end so long as convenient means is provided for the effective removal of moisture therefrom.
- (c) The connection between the vacuum tank or trap and the vacuum-pipe shall be so constructed and arranged that it can easily be dismantled and thoroughly cleaned.

(10) No milking machine incorporating a milk reservoir of the type commonly known as a releaser may be installed or used in or in connection with a milking parlour unless the releaser is situated in an approved milkroom.

(11) The main milk line, that is to say, that part of the milk line which consists of pipes along which milk passes from the cow, shall be of stainless steel or other approved non-corrodible material, shall have a smooth internal surface and an internal diameter of not less than one inch and shall be fitted in detachable sections.

(12) The removable sections of the milk line referred to in sub-section (11) shall be so fitted and installed that they can be easily dismantled and thoroughly cleaned, and they shall be connected to one another by means of approved non-corrodible couplings.

(13) A change of direction in the flow of milk in a milk line shall be effected by means of a pipe or other fitting of approved type capable of being easily and effectively cleaned.

(14) All rubber or plastic hoses including air-hoses used in connection with any apparatus associated with mechanical milking shall be arranged in detachable sections.

(15) Releasers shall be of stainless steel or similar approved and non-corrodible material, and both releasers and pumps shall be so constructed and fitted that they can be easily removed or dismantled and thoroughly cleaned.

(16) A trough of approved design and material and adequate in size for the cleaning and sterilizing of milk pipes and all other equipment and appliances and fittings used in connection with the handling of milk shall be provided, and there shall be laid over it an adequate supply of wholesome cold running water and of steam or boiling water.

(17) No rubber pipes or other fittings which are cracked or perished or otherwise defective shall be used.

(18) Every part of a milking machine or apparatus including the teat cups shall be thoroughly cleaned after each milking operation, and shall until used again be so stored in the milk room or some other approved place that it cannot be contaminated.

(19) Every teat cup shall be thoroughly rinsed first in clean cold water and then in an approved bactericidal solution before being transferred from one cow to another.

## MIS EN LATRINES.

7. (1) Daar moet op alle persele binne 'n stedelike gebied waar melk geproduseer word, minstens vyftig voet weg van 'n koeistal of van 'n woonhuis of van 'n personeel of plek waar melk gehanteer of opgeberg word, 'n buitemishouer met 'n deksel wat dig pas, verskaf word, en daar moet op al sulke persele in 'n plattelandse gebied, 'n vloeistofdigte platform van toereikende grootte met kanale wat altyd vol vloeibare insektiegif moet wees, verskaf word.

(2) Daar moet op al die persele waarna daar in sub-artsikel (1) verwys word, afsonderlike latrines vir die werknekemers van die verskillende rasse en geslagte verskaf word, en wel in die verhouding van een grond- of spoekkloset vir iedere vyftien werknekemers, of een emmerkloset vir iedere agt werknekemers, van elke ras en geslag.

## ONDERHOUD EN GEBRUIK VAN KOEISTALLE.

8. (1) Dit is onwettig om té eniger tyd huisdiere of vee, uitgesonderd beeste, in 'n koeistal te huisves of daarin toe te laat, of om, wanneer daar gemelk word, meer koeie as die getal wat ooreenkomsdig die bepalings van subartikel (20) van artikel 5 van hierdie hoofstuk buite-op die koeistal aangegee word, of wat by die permit wat ten opsigte van die koeistal uitgereik is, voorgeskryf word, daarin toe te laat.

(2) Iedere koeistal moet te alle tye in 'n skoon, higiëiese en goeie toestand gehou word.

(3) Binne 'n halfuur nadat iedere groep koeie klaar gemelk is, moet alle mis uit die koeistal verwijder, en die perseel doeltreffend schoongemaak word, en daar mag nie begin word om 'n volgende groep koeie in die koeistal te melk alvorens dit doeltreffend schoongemaak en die mis verwijder is nie.

(4) Daar moet in iedere koeistal toereikende en doeltreffende uitrusting en materiaal aangehou en sover nodig gebruik word om insekte, knaagdiere en ander ongedierte daarin uit te roei, en om te verhoed dat dit daarin uitbroei of aanteel.

## PLIGTE INSAKE KOEIE.

9. (1) Geen mishouer of mishoop mag binne vyftig voet van 'n koeistal of 'n ander plek of perseel waar melk gehanteer of opgeberg word, aangebring of aangehou word nie.

(2) Iedere koei wat gemelk word, moet minstens een keer per dag of meer dikwels indien dit nodig is om haar skoon te hou, schoongemaak word, en veral haar agterkwarte en stert moet doeltreffend schoongemaak word net voordat sy gemelk word.

(3) Behoudens die bepalings van subartikel (4) van hierdie artikel mag 'n koeistal nie gegee, 'n koei nie geroskam of schoongemaak, en voer nie daar uitgedeel word terwyl daar gemelk word of binne dertig minute voordat daar gemelk gaan word nie.

(4) Die uier en spene van iedere koei moet, net voordat sy gemelk word, met 'n goedgekoerde bakteriedoder gewas en deeglik afgedroog word, en die stappe wat die Stads-genesheer nodig ag, moet gedoen word om te verhoed dat die melk deur fekale stowwe, urien of ander skadelike stowwe besoedel raak.

(5) Elke keer wanneer 'n koei gemelk word, moet die eerste melk uit elke speen in 'n sifbeker gemelk word om vas te stel of daar nie teken van uierontsteking is nie, en indien die sifbekerondersoek teken van uierontsteking of van enige ander kwaal waarvan daar in subartikel (1) van artikel 12 van hierdie hoofstuk melding gemaak word, aan die lig bring, moet daar aan die bepalings van dié subartikel voldoen word.

(6) Die eerste straal melk uit elke speen moet weggegooi word.

(7) 'n Koei mag net in 'n koeistal of 'n melklokaal wat aan die bepalings van hierdie hoofstuk voldoen, gemelk word.

(8) 'n Melker mag sy vingers net met 'n goedgekoerde smeermiddel of oplossing klam maak wanneer hy melk.

## MANURE AND LATRINES.

7. (1) In all premises in an urban area where milk is produced there shall be provided at a distance of not less than fifty feet from any cowshed or from any dwelling or from any premises or place where milk is handled or stored an outside manure receptacle provided with a close-fitting top, and in all such premises in a rural area there shall be provided an impervious platform of adequate size provided with channels to be kept filled with a liquid insecticide.

(2) In all such premises as are referred to in sub-section (1) there shall be provided separate latrines for employees of different races and sexes in the number of one earth or water closet for every fifteen employees, or one pail closet for every eight employees, of each race and sex.

## MAINTENANCE AND USE OF COWSHEDS.

8. (1) It shall not be lawful at any time to use a cowshed for the accommodation of, or to allow to be in it, any domestic animals or livestock other than bovine animals, or, during milking operations, cows in excess of the number exhibited outside the cowshed in terms of sub-section (20) of section 5 of this chapter or prescribed by the permit granted in respect of the comshed.

(2) Every cowshed shall be maintained at all times in a clean and sanitary condition and in good repair.

(3) All manure shall be removed from a cowshed, and the premises efficiently cleaned within half an hour after the end of the milking of every batch of cows, and the milking of a further batch shall not take place in any cowshed which has not been efficiently cleaned and cleared of manure.

(4) There shall be provided, maintained and so far as necessary used in every cowshed adequate and effective equipment and materials for the eradication therefrom and for the prevention of breeding therein of insects, rodents and other vermin.

## DUTIES IN RELATION TO COWS.

9. (1) No manure receptacle or midden shall be placed or maintained within fifty feet from a cowshed or any other place or premises in which milk is handled or stored.

(2) Every cow which is being milked shall be cleaned at least once a day or more frequently if necessary in order to maintain it in a clean condition, and in particular the hindquarters and tail shall be effectively cleaned immediately before it is milked.

(3) Save as provided in sub-section (4) of this section, no cowshed may be swept, nor may any cow be groomed or cleaned or any fodder distributed there, while any milking operation is in progress therein or within the thirty minutes preceding such an operation.

(4) The udder and teats of very cow shall be washed with an approved bactericidal solution and thoroughly dried immediately before it is milked, and such steps as the Medical Officer of Health shall deem necessary shall be taken to prevent the contamination of milk by faecal matter, urine or other noxious matter.

(5) At every milking the fore milk shall be examined for evidence of mastitis by passing the first stream of milk from each teat into a strip cup, and where the examination discloses evidence of mastitis or any other condition mentioned in sub-section (1) of section 12 of this chapter, the provisions of that sub-section shall be complied with.

(6) The first stream of milk from each teat shall be rejected.

(7) No cow shall be milked elsewhere than in a cowshed or a milking parlour complying with the provisions of this chapter.

(8) A person shall not for the purpose of milking a cow moisten his fingers otherwise than with an approved lubricant or other solution.

(9) Dit is onwettig om voer of ander diérekos of enige ander materiaal of artikel wat nie op die produksie van melk betrekking het nie, in 'n koeistal of melklokaal te bêre.

(10) Alle smeermiddels wat in verband met die melk van koeie gebruik word, moet in houers met deksels wat dig pas, gehou word. Daar moet gesorg word dat genoemde houers altyd, binne en buite, vry van vreemde stowwe of vullis is, en hulle moet net nadat die smeermiddel daaruit geneem is weer dig met die deksels toegevoeg word.

(11) Melkstoeltjies moet só en van sodanige materiaal gemaak wees dat dit doeltreffend skoongemaak kan word en dit moet in 'n skoon en higiëniese toestand gehou word.

(12) Slegs spanrieme van die kettingtipe moet vir die koeie gebruik word, en dit moet in 'n skoon en higiëniese toestand gehou word.

(13) Geen melkemmer mag gebruik word om kalwers daaruit te laat suip, of vir enige ander doel hoegenaamd nie, behalwe om melk daarin te gooi of te vervoer terwyl daar gemelk word.

(14) Voordat 'n koei gemelk word, en elke keer nadat die melkproses onderbreek is, moet die melker sy hande met seep en water was en sy naels met 'n naelborsel skrop.

#### MELKERYE.

10. (1) 'n Perseel wat vir 'n melkery gebruik word...of waarop die werkzaamhede van 'n melkery plaasvind, moet benewens 'n koeistal of 'n melklokaal, ook 'n ontvangkamer, 'n melkkamer, melkkameruitrusting, 'n opwas-kamer, opwasuitrusting, 'n pakkamer vir toestelle en kleekamers, en latrine vir die werknemers bevat.

(2) Die koeistal of koeistalle op die perseel moet gesamentlik genoeg afsonderlike vakke bevat sodat minstens die helfte van die getal koeie wat gemelk gaan word, te eniger tyd daarin gehuisves kan word; en geen koeistal mag in ieder geval minder as tien afsonderlike vakke bevat nie.

(3) Ontvangkamers en melkkamers moet aan die volgende voorskrifte voldoen:—

- (a) Hulle moet in een gebou wees.
- (b) Hulle moet nie vas wees aan, deel uitmaak van of binne vyftig voet wees vanaf 'n woonhuis, of regstreks of deur middel van 'n opening, ongeag daarvan of dit vir ventilasiedoeleindes gebruik word of nie, verbind wees met 'n koeistal nie.
- (c) Hulle moet nie nader as vyftig voet aan 'n mishouer of misloop, stal, kraal, kalwerhok, wagkraal, pluimveehok of -kamp of 'n voëlhok, en nie verder as dertig voet van 'n koeistal wat vir die produksie van melk gebruik word, geleë wees nie.
- (d) Hulle moet nie nader as vierhonderd-en-vyftig voet van 'n varkhok of grond waarop varke angehou word of loop, geleë wees nie.
- (e) Hulle moet minstens nege voet hoog wees, gemeet vanaf die vloer tot by die laagste deel van die plafon.
- (f) Hulle moet heeltemal deur middel van 'n soliede muur van mekaar geskei wees; hierdie muur kan egter 'n opening inhê, maar dié opening mag nie groter wees as wat nodig is vir 'n melkontvangtenk of die melkpype nie.

(4) Ontvang- en melkkamers moet ooreenkomsdig die volgende voorskrifte gebou word:—

- (a) Behalwe waar glasuur-, glas- of gladde, hardgebakte, ligkleurige sierstene of glasuurteels gebruik word, moet die binnevlakke van die mure met cement aangepleister, glad afgewerk en met 'n ligkleurige, wasbare verf geskilder word, of met 'n doeltreffende plastiekdeklaag bedek word, of andersins so behandel word dat dit 'n gladde, ligkleurige en vloeiostofdigte oppervlak het: Met dien verstande dat sulke mure se oppervlakke nie met distemper of 'n ander dergelike stof behandel mag word nie.

(9) It shall be unlawful to use a cowshed or a milking parlour for the storage of fodder or other animal food-stuffs or of any other material or articles not pertaining to the production of milk.

(10) All lubricant used in connection with milking operations shall be kept in containers provided with closely-fitting lids, the said containers shall be kept both externally and internally free from extraneous matter or dirt, and their lids shall be replaced firmly immediately after lubricant has been taken from them.

(11) Milking stools shall be so constructed and of such material that they can be effectively cleaned and shall be kept in a clean and sanitary condition.

(12) Cow hobbles of the chain type only shall be used and they shall be kept in a clean and sanitary condition.

(13) No milking pail may be used for feeding calves or for any purpose whatsoever other than the collection or conveyance of milk during milking operations.

(14) Before a cow is milked and after every interruption of the milking the person carrying out the milking shall wash his hands with soap and water and clean his nails with a nail brush.

#### DAIRIES.

10. (1) Premises used as a dairy or on which the activities of a dairy are carried on shall contain, in addition to a cowshed or a milking parlour, a receiving room, a milk room, milk room equipment, a wash-up room, wash-up room equipment, a storeroom for appliances and change-room and latrines for employees.

(2) The cowsheds or cowsheds on the premises shall together contain sufficient separate stalls to accommodate at any one time not less than half the number of cows to be milked, and no cowshed shall in any case contain less than ten separate stalls.

(3) The following requirements shall be observed in relation to receiving rooms and milk rooms, that is to say, they shall—

- (a) be together in the same building;
- (b) not be attached to, form part of or be within fifty feet of a dwelling, or communicate directly or by way of any aperture, whether or not used for purposes of ventilation, with any cowshed;
- (c) be situated not less than fifty feet from any manure receptacle or midden, stable, kraal, calf pen, holding pen, poultry house or run, or aviary, and not more than thirty feet from any cowshed used in the production of milk.
- (d) be situated not less than four hundred and fifty feet from any pigsty or land on which pigs are kept or allowed to run;
- (e) be not less than nine feet in height measured from the floor to the lowest part of the ceiling; and
- (f) be completely separated from each other by means of a solid wall which may, however, have an aperture no larger than is necessary for the accommodation of a milk-receiving tank or milk-delivery pipes.

(4) The following requirements shall be observed in relation to the construction of receiving rooms and milk rooms:—

- (a) Except where glazed, glass or smooth, hard-burnt, light-coloured face bricks or glazed tiles are used, the inside walls shall be plastered with cement plaster and brought to a smooth finish and covered with a light-coloured washable paint or effective plastic finish or otherwise so treated that they have a smooth, light-coloured and impervious surface, not being a distempered or other similar surface.

- (b) Genoemde kamers moet vloere inhê waarvan die oppervlakte in die geval van 'n ontvangkamer minstens sesig vierkante voet moet beslaan, wat van soliede en vloeistofdigte cementbeton of 'n ander goedgekeurde vloeistofdigte materiaal gemaak moet wees; glad afgewerk moet wees, konkaaf moet wees waar dit by 'n suur aansluit, en toereikend skuins gemaak en gedreineer moet wees sodat alle vloeistowwe doeltreffend daarvandaan kan afloop na 'n rioolput buite wat met 'n riool of, waar daar geen riool is nie, met 'n ander soort leippyp waarmee vuilwater of drekwater op onskadelike wyse weggeruim kan word, verbind moet wees.
- (c) Iedere kamer moet van 'n plafon of ander goedgekeurde middel voorsien wees wat sal verhoed dat stof van bo af die vertrek binnendring.
- (d) Alle openings in die buitemure, insluitende vensters en deure, moet doeltreffende vlieëskerms aanhê.
- (e) Die totale vensteroppervlakte moet minstens tien persent van die totale vloeroppervlakte van die kamer beloop, en al die vensters moet ruite inhê en moet tot minstens die helfte van hulle oppervlakte oopgemaak kan word.
- (f) Die kamers moet toereikende kruisventilasie hê en moet op toereikende wyse kunsmatig verlig wees sodat daar snags behoorlik daarin gewerk kan word.
- (5) 'n Melkkamer wat deel uitmaak van 'n melkery, moet benewens aan bestaande voorskrifte, ook nog aan die volgende voorskrifte voldoen:—
- (a) Dit moet toereikende vloerruimte hê wat in ieder geval minstens tweehonderd vierkante voet beslaan.
  - (b) Dit moet 'n behoorlike en toereikende toevoer suiwer water hê wat nie aan besmetting of besoedeling blootgestel moet wees nie.
  - (c) Dit moet voorsien wees van skoon melksiwwie met deursygkussings van nuwe watte of flanelet, of ander goedgekeurde melksiwwie.
  - (d) Dit moet voorsien wees van metaalbalkiesrakke waarop skoongemaakte houers en gerei gehou kan word. Die laagste deel van die pakplek wat met genoemde metaalbalkiesrakke verskaf word, moet minstens agtien duim bokant die vloervlak wees.
  - (e) Dit moet slegs tafels, rakke en ander dergelike artikels wat van goedgekeurde, harde, gladde en vloeistofdigte materiaal gemaak is, en wat rus of op 'n voetstuk met 'n onbelemmerde ruimte daaromheen, of op pote of stutte met die ruimte daar tussen oop en vir skoonmaakdoeleindes toeganklik, bevat, dié voetstuk, pote of stutte moet ook van 'n goedgekeurde, vloeistofdigte materiaal gemaak wees.
  - (f) Dit moet voorsien wees van 'n skoon, wasbare of ander goedgekeurde tipe oortreksel vir die verkoelingstoestelle wat oppervlakte het wat aan die lug blootgestel is.
  - (g) Dit moet nie geleë wees op grond waarop die drekwater of vuilwater van 'n gebou kan uitloop of wat daardeur besoedel kan raak nie.
- (6) Iedere opwaskamer moet aan die volgende voor- skrifte voldoen:—
- (a) Dit mag nie deel uitmaak van 'n woonhuis of regstreks of deur middel van 'n opening, ongeag daarvan of dit vir ventilasiedoeleindes gebruik word of nie, met 'n koeistal verbind wees nie.
  - (b) Dit moet toereikende vloerruimte hê wat in ieder geval minstens 200 vierkante voet moet beslaan, en die afstand tussen die vloer daarvan en die laagste deel van die plafon moet minstens nege voet wees.
  - (c) Dit moet slegs gebruik word vir die reiniging of sterilisering van toestelle wat vir die hantering van, of andersins in verband met, melk of melkprodukte gebruik word.
  - (d) Behalwe waar glasuur-, glas- of gladde, hardgebakte, ligkleurige sierstene of glasuurteëls gebruik word, moet alle binnevlakke van die mure met sement

- (b) The said rooms shall have a floor the area of which in the case of a receiving room shall be not less than sixty square feet, made of solid and impervious cement-concrete or other approved impervious material brought to a smooth finish coved wherever it meets a wall and sufficiently graded and drained for the efficient run-off of all liquids therefrom to an outside gulley which shall be connected to a sewer or, where no sewer is available, to some other form of conduit effective for the innocuous disposal of waste water or soil water.
- (c) Every room shall have a ceiling or other approved means of preventing the entry into the room of dust from above.
- (d) All openings in the external walls, including windows and doors, shall be effectively fly-screened.
- (e) The total window area shall be not less than ten per cent of the total floor area of the room, the said area being fitted with glazed windows capable of being opened to the extent of at least one half of the said window area.
- (f) The rooms shall be adequately cross-ventilated and equipped with artificial lighting adequate for the proper carrying on of operations therein by night.
- (5) In addition to the foregoing requirements, the following requirements shall be observed in relation to milk rooms forming part of a dairy, that is to say, they shall—
- (a) have adequate floor space, in any case not being less than two hundred square feet in area;
  - (b) have a proper, adequate and wholesome supply of water so arranged as to be incapable of contamination or pollution;
  - (c) be provided with clean, new cotton-wool or flannelette pad-strainers, or other approved strainers;
  - (d) be provided with metal racks for the storing of cleaned containers, receptacles and utensils, the lowest part of the storage accommodation provided by the said metal racks being at least eighteen inches above the level of the floor;
  - (e) contain only such tables, shelves and other similar articles as are constructed of approved hard, smooth and impervious material, and supported either on a pedestal surrounded by a free space or by legs or supports the space between which is open and accessible for cleaning purposes, such pedestal, legs or supports also to be of approved impervious material;
  - (f) be provided with a clean, washable or other approved type of cover for the cooling appliances which have surfaces exposed to the atmosphere; and
  - (g) not be situated on land liable to receive or be polluted by soil water or waste water from any building.
- (6) The following requirements shall be observed in relation to every wash-up room, that is to say, it shall—
- (a) not form part of a dwelling or communicate directly or by way of any aperture, whether or not used for purposes of ventilation, with any cowshed;
  - (b) have adequate floor space, in any case of not less than 200 square feet, and be not less than nine feet in height measured from the floor to the lowest part of the ceiling;
  - (c) not be used for any other purpose than the cleaning or sterilising of appliances used in the handling of or otherwise in connection with milk or milk products;
  - (d) except where glazed, glass or smooth hard-burnt, light-coloured face bricks or glazed tiles are used, have every inside wall plastered with cement plaster

aangepleister, glad afgewerk en met 'n ligkleurige, wasbare verf geskilder of met 'n doeltreffende plastiekdekklaag bedek word, of andersins so behandel word dat dit 'n gladde ligkleurige en vloeistofdigte oppervlak het: ...at dien verstande dài sulke mure nie met distemper of 'n ander dergelyke stof behandel mag word nie.

- (e) Dit moet 'n vloer hê wat aan die voorskrifte in paragraaf (b) van subartikel (4) van hierdie artikel voldoen.
- (f) Dit moet in alle opsigte voldoen aan die bepalings van paragrawe (e) en (f) van subartikel (4) van hierdie artikel.
- (g) Dit moet verbind wees met 'n toereikende toevoer suwer water wat nie aan besmetting of besoedeling blootgestel moet wees nie.

(7) Daar moet in iedere opwaskamer die volgende verskaf word:—

- (a) Toestelle, met inbegrip van 'n opwastrog met drie vakke, waarmee alle houers, gerei en ander uitrusting gereinig en gesteriliseer kan word. Dié toestelle moet so aangebring word dat dit vir skoommaakdoeleindes van alle kante af toeganklik is.
- (b) 'n Toereikende toevoer stoom of kookwater wat in pype na voorneemde opwastrog aangelê moet wees, en doeltreffende reinigings- en steriliseermiddels.
- (c) Metaalbalkiesrakke waarop water doeltreffend van die houers, gerei en ander uitrusting kan afloop. Die gedeelte van genoemde balkiesrakke waarop die houers en ander voorneemde artikels geplaas word, moet minstens agtien duim bokant die vloervlak wees.

(8) Daar moet in verband met iedere melkery en as 'n integrerende deel daarvan onder dieselfde dak afsonderlike kleedkamers en waskamers vir die lede van die verskillende geslagte en vir Blankes en nie-Blankes verskaf word: Hierdie kamers moet toereikend in getal wees vir die werkemers op die perseel en moet ook nog aan die volgende voorskrifte voldoen:—

- (a) Hulle mag slegs vir verkle- of wasdoeleindes, na gelang van die geval, en vir geen ander doel nie, gebruik word.
- (b) Toegang tot dié kamers moet van die buitelug af verkry word, en die ingang daartoe moet van 'n deur of 'n toereikende skermmuur voorsien wees.
- (c) Geeneen van die kamers mag 'n vloeroppervlakte van minder as twee-en-sewentig vierkante voet hê, of mag smaller of korter as ses voet, of op enige plek laer as nege voet wees nie.
- (d) Iedere kamer moet op toereikende en doeltreffende wyse kunsmatig verlig wees, en die vensteropenings daarvan moet onbelemmerd wees en hulle oppervlakte moet altesaam minstens een-tiende van die vloeroppervlakte beloop.
- (e) Die vensters moet tot minstens die helfte van die totale oppervlakte van die vensteropenings oopgemaak kan word.
- (f) Daar moet vir toereikende kruisventilasie in iedere kamer gesorg word.
- (g) Daar moet minstens een handewasbak en een stort van 'n goedgekeurde type verskaf word vir iedere vyftien, of 'n deel van dié getal, van elk van die onderskeie groepe werkemers vir wie daar ingevolge subartikel (8) van hierdie artikel klee- en waskamers verskaf moet word.
- (h) Daar moet na iedere stort en handewasbak 'n toereikende toevoer suwer warm en koue water wat nie aanbesmetting of besoedeling blootgestel is nie, in pype aangelê word, en dié stort en handewasbak moet, ooreenkomsdig die Raad se Riolerings- en Loodgietersverordeninge, vuilwaterpype aanhê.
- (i) Die binnevlekke van die mure moet aan die voorskrifte van paragraaf (d) van subartikel (6) van hierdie artikel, en die vloer aan dié van paragraaf (b) van subartikel (4) voldoen.

brought to a smooth finish and covered with a light-coloured, washable paint or effective plastic finish or be otherwise so treated that it has a smooth, light-coloured and impervious surface not being a distempered or other similar surface;

- (e) have a floor which complies with the requirements of paragraph (b) of sub-section (4) of this section;
- (f) comply in all respects with the provisions of paragraphs (e) and (f) of sub-section (4) of this section;
- (g) be connected to an adequate and wholesome supply of water so arranged as to be incapable of contamination or pollution.
- (7) There shall be provided in every wash-up room—
- (a) appliances, including a three-compartment wash-up trough, for the cleansing and sterilising of all containers, receptacles, utensils and other equipment, such appliances to be so situated as to be accessible from all sides for cleansing;
- (b) an adequate supply of steam or boiling water laid on to and piped over the aforesaid wash-up trough, and effective cleansing and sterilising agents; and
- (c) metal racks for effectively draining containers, receptacles, utensils and other equipment, the part of the said racks on which the containers and other articles aforesaid are accommodated to be not less than eighteen inches above the level of the floor.
- (8) There shall be provided in connection with every dairy, and as an integral part thereof under the same roof, accommodation in the way of separate change-rooms and ablution rooms for the sexes and for Europeans and non-Europeans, which rooms shall be adequate for, the number of employees on the premises and shall in addition comply with the following requirements:—
- (a) They shall not be used for any other purpose than the changing of clothes or ablutions as the case may be.
- (b) Access to the rooms shall be gained from the open air and the entrance thereto shall have a door or an adequate screen wall.
- (c) No room shall have a floor area of less than seventy-two square feet or a width or length of less than six feet or be at any point less than nine feet high.
- (d) Every room shall be equipped with adequate and efficient artificial lighting, and the window openings thereof shall be unobstructed and have an aggregate area equal to not less than one tenth of the floor area.
- (e) The windows shall be capable of opening to the extent of half the total area of the window openings.
- (f) Provision shall be made for the adequate cross-ventilation of every room.
- (g) At least one washbasin and one shower of approved type shall be provided for every fifteen or part of that number of each of the separate groups of employees for whom accommodation has to be provided in terms of sub-section (8) of this section.
- (h) Every shower and washbasin shall be connected to an adequate and wholesome supply of hot and cold running water so arranged as to be protected from contamination or pollution, and shall be fitted with waste pipes in compliance with the Council's Drainage and Plumbing By-laws.
- (i) The inside walls shall comply with the requirements of paragraph (d) of sub-section (6) of this section, and the floor with those of paragraph (b) of sub-section (4).

(9) Daar moet vir die lede van die verskillende geslagte en rasse wat op die perseel werksaam is, afsonderlike, goedgekeurde latrines verskaf word, en dié latrines moet aan die volgende voorskrifte voldoen:—

- (a) Iedere latrine moet met die Raad se riool verbind wees, of indien daar nie so 'n riool beskikbaar is nie, met 'n goedgekeurde rioolslykinstallasie, en dié verbinding moet coreenkomstig die Raad se Riolerings- en Loodgietersverordeninge geskied: Met dien verstande dat daar emmerklosette, chemiese klosette of putkleinhuisies verskaf kan word, tensy die Stadsgenesheer anders voorskryf.
- (b) Geen latrine mag 'n vloer hê wat minder as vyf voet lank en drie voet breed is nie, of mag minder as sewe voet hoog wees nie, en iedere latrinevloer moet van beton of 'n ander vloeistofdigte materiaal gemaak, en doeltreffend gedreineer wees.
- (c) In die geval van emmer- of chemiese latrines of putkleinhuisies, moet daar een vir elke tien, of 'n gedeelte van dié getal, mense van elke groep wat op die perseel werksaam is, verskaf word en indien daar spoekriolering beskikbaar is, moet daar vir elke vyftien, of 'n gedeelte van dié getal, van die mense een spoelklosset verskaf word.
- (d) 'n Emmerklosset moet van die raamtype wees, en moet 'n bril en 'n klap wat dig daarop pas, hê.
- (e) 'n Putkleinhuisie moet 'n verhoog van beton of metaal wat teen korrozie bestand is, en 'n bril en 'n klap wat dig daarop pas, hê, en alle openings na die put, moet op doeltreffende wyse teen vlieë afgeskerm wees.
- (f) Geen deel van 'n emmer- of chemiese klosset of van 'n putkleinhuisie mag nader as eenhonderd voet van enige deel van 'n koeistal, melkamer, ontvangkamer of 'n opwaskamer wees nie, en iedere sondaglike klosset of kleinhuisie moet 'n deur aanhê, of anders so geleë en afgeskerm wees dat die binnekant daarvan nie van buite af sigbaar is nie.
- (g) 'n Spoelklosset mag nie regstreeks met 'n vertrek, uitgesonderd 'n kleedkamer of 'n waskamer, verbind wees nie, en moet 'n deur aanhê soos dit by paragraaf (f) voorgeskryf word.
- (h) Geen emmer- of chemiese klosset, putkleinhuisie of septiese tenk mag regstreeks of onregstreeks met 'n ander vertrek verbind wees nie, of mag aangebring of aangehou word op 'n plek waar dit, na die mening van die Stadsgenesheer, enige watervoorraad kan besoedel of andersins 'n gevaar vir die gesondheid inhoud nie.
- (i) Iedere latrine moet toereikende kruisventilasie hê.
- (j) Die mure van iedere latrine moet van steen, beton, klip, golfmetaal of 'n ander goedgekeurde materiaal wees wat maklik skoongemaak kan word sonder dat die oppervlak daarvan daardeur verswak word.

#### PLIGTE VAN MELKPRODUSENTE.

11. (1) Iedereen wat 'n melkerysaak dryf of in diens daarvan is of daar werksaam is, moet ten opsigte van die perseel waarop dié saak gedryf word, die volgende voorskrifte nakom:—

- (a) Geen vark mag binne vierhonderd-en-vyftig voet van die melkerygeboue af aangehou word of daar loop nie.
- (b) Melk moet net sodra dit geproduseer is, van die koeistal na die ontvangkamer, of van die melklokaal na die ontvangkamer of die melkkamer, na gelang van die geval, verwyn word.
- (c) Die melk moet, net sodra dit aldus verwyn word, met 'n skoon melksif van die tipe wat in paragraaf (c) van subartikel (5) van artikel 10 van hierdie hoofstuk beskryf is, deurgesyg word.
- (d) Ontvangkamers moet slegs gebruik word om melk of melkprodukte deur te syg, te weeg, af te meet, te toets, te gradeer of te ontvang, en vir geen ander doel nie.

(9) Approved latrines shall be provided for employees on the premises separately for the sexes and for every race and shall in addition comply with the following requirements:—

- (a) Every latrine shall be connected to the Council's sewer or, if it is not available, to an approved sewage-disposal installation, and the connection shall be made in accordance with the requirements of the Council's Drainage and Plumbing By-laws: Provided that, unless the Medical Officer of Health requires otherwise, latrines may be provided in the form of pail closets, chemical closets or pit privies.
- (b) No latrine may measure less than five feet by three feet across the floor or be less than seven feet high, and every latrine floor shall be of concrete or other impervious material and shall be effectively drained.
- (c) In the case of pail or chemical latrines or pit privies one shall be provided for every ten or part of that number of persons of each group employed on the premises and where waterborne sewerage is available one water closet shall be provided for every fifteen or part of that number of such persons.
- (d) Pail privies shall be of the cradle type and be provided with a close-fitting ringed seat and seat cover.
- (e) Pit privies shall be provided with a riser of concrete or corrosion-resisting metal and with a close-fitting ringed seat and seat cover, and any opening to the pit shall be effectively screened against flies.
- (f) No part of a pail or chemical closet or of a pit privy shall be less than one hundred feet from any part of a cowshed, a milk room, a receiving room or a wash-up room, and every such closet or privy shall be provided with a door, or otherwise so placed and screened that its interior is not visible from the outside.
- (g) A water closet may not communicate directly with any room save a change-room or an ablution room and shall be provided with a door in accordance with paragraph (f).
- (h) No pail or chemical closet, pit privy or septic tank may communicate directly or indirectly with any other room or shall be placed or allowed to remain in any position in which it could in the opinion of the Medical Officer of Health cause contamination of any water supply or otherwise constitute a danger to health.
- (i) Every latrine shall be adequately cross-ventilated.
- (j) The walls of every latrine shall be of brick, concrete, stone corrugated metal or such other approved material as can be thoroughly cleaned without deterioration of its surface.

#### DUTIES OF MILK PRODUCERS.

11. (1) The following requirements shall be observed by every person carrying on, or employed or engaged in, the business of a dairy in relation to the premises on which that business is carried on:—

- (a) No swine shall be kept or allowed to run within four hundred and fifty feet of the dairy buildings.
- (b) Milk shall, immediately after its production, be removed from the cowshed to the receiving room or from the milking parlour to the receiving room or the milk room as the case may be.
- (c) Immediately after being so removed the milk shall be strained through a clean strainer of the type described in paragraph (c) of sub-section (5) of section 10 of this chapter.
- (d) Receiving rooms shall not be used for any purpose other than the straining, weighing, measuring, testing, grading or reception of milk or milk products.

- (e) Wanneer die melk in die melkkamer kom, moet dit dadelik verkoel word tot 'n temperatuur van hoogstens 50° Fahrenheit, en moet dit by dié temperatuur gehou word totdat dit vir vervoer afgehaal word.
- (f) Die melkkamer moet slegs gebruik word om melk of melkprodukte te verkoel, te hanteer of op te berg; om skoon houers te vul, met doppies toe te maak, te verséel of daar te hou, of om gerei en houers wat in gebruik is, daar te hou, en vir geen ander doel nie.
- (g) Die opwaskamer moet slegs gebruik word om houers, toestelle, gerei of ander uitrusting wat in verband met die produksie of hantering van melk of melkprodukte gebruik word, te reinig en te steriliseer en vir geen ander doel nie.
- (h) Geen stoestel wat ontwerp is of bedoel is vir gebruik of gewoonweg gebruik word, in verband met melk of melkprodukte, mag te eniger tyd vir enige ander doel hoegenaamd gebruik word nie.
- (i) Geeneen van die prosesse waarvan daar in paragrafe (d), (f) of (g) van hierdie subartikel melding gemaak word, mag elders as in die ontvangkamer, melkkamer of opwaskamer, na gelang van die geval, plaasvind nie: Met dien verstande dat melk of melkproduktes getoets kan word in 'n vertrek wat vir die doel afgesonder is, en dat houers met melk gevul kan word en melk van een houer na 'n ander oorgebring kan word in 'n vertrek waar melk gepasteuriseer of aan enige ander steriliseerproses onderwerp word.
- (j) Daar moet aan almal wat in diens is of werk verrig in verband met die produksie, of andersins in verband met die hantering van melk of melkprodukte, skoon en heel oorklere van 'n ligkleurige materiaal, of ander goedgekeurde ligkleurige beskermklere verskaf word, en diegene wat aldus in diens is of werk verrig, moet dié oorklere of beskermklere dra terwyl hulle diens doen. Genoemde klere moet in 'n kleekamer of sluitkaste gehou word wanneer dit nie gedra word nie en moet altyd skoon en heel wees.
- (k) Daar moet in alle kleekamers 'n toereikende hoeveelheid seep, skoon handdoeke, naelborsels en handewasbakke vir die werknemers in die melkery aan gehou word.
- (l) Iedereen wat in diens is of werk verrig in verband met die produksie of hantering van melk moet, voordat hy met sy werk begin en na iedere onderbreking daarvan, sy hande met seep en water was en sy naels met 'n naelborsel skrop.
- (m) Alle melk of melkprodukte wat op vervoer wag, moet op toereikende wyse teen die weer en die regstreekse strale van die son beskerm word.

(3) Benewens die voorskrifte van subartikels (1) en (2) van hierdie artikel, moet iedere produsent-verspreider ook nog aan die voorskrifte van paragrafe (d) en (f) van subartikel (3) van artikel (13) en aan dié van paragraaf (a) van subartikel (7) van genoemde artikel voldoen.

#### PLIGTE VAN MELKPRODUSENTE TEN OPSIGTE VAN MELKDIERE.

12. (1) Enige dier wat aan enigeen van die volgende kwale ly of vermoedelik daaraan ly, moet onmiddellik uit iedere kudde verwys en binne 'n goedgekeurde kwarantyngebied gehou word.

- (a) Uierontsteking;
- (b) uitgebreide verharding van die uier;
- (c) die afskeiding van bloederige, draderige of andersins abnormale melk;
- (d) tuberkulose;
- (e) salmonellose of enige vorm van aanhouende diarree;
- (f) misgeboorte;
- (g) agtergeblewe nageboorte;
- (h) septiese baarmoederontsteking;

- (e) On its arrival in the milk room milk shall at once be cooled to a temperature not exceeding 50° Fahrenheit and shall be kept at such temperature until its collection for transport.
- (f) The milk-room shall not be used for any purpose other than the cooling, handling or storage of milk or milk products, the filling over-capping, sealing or storing of clean containers, or the storing of utensils and receptacles in current use.
- (g) The wash-up rooms shall not be used for any purpose other than the cleansing and sterilising of containers, appliances, utensils or other equipment used in the production or handling of milk or milk products.
- (h) No appliance designed or intended for use, or ordinarily used, in connection with milk or milk products shall at any time be used for any other purpose whatsoever.
- (i) None of the processes mentioned in paragraphs (d), (f) or (g) of this sub-section shall be carried out in any other place than the receiving room, milk room or wash-up room, as the case may be: Provided that the testing of milk or milk products may be carried out in a room set aside for that purpose, and that the filling of containers or receptacles with milk and the transfer of milk from one container to another may be carried out in any room where pasteurisation or any other milk-sterilising process takes place.
- (j) There shall be provided for the use of all persons employed or engaged in the production of or otherwise in connection with the handling of milk or milk products clean and sound overalls of a light-coloured material, or other approved protective light-coloured apparel, which overalls or apparel shall be worn by the persons so employed or engaged while on duty, shall be kept in a change-room or lockers when not being worn, and shall be maintained in a clean and sound condition.
- (k) There shall be maintained in all change-rooms an adequate supply of soap, clean towels, nail brushes and wash basins for the use of employees at the dairy.
- (l) Every person employed or engaged in the production or handling of milk shall wash his hands with soap and water and clean his nails with a nail brush before beginning his work and after every interruption thereof.
- (m) All milk or milk products awaiting collection for transport shall be adequately protected from the weather and the direct rays of the sun.

(3) In addition to the requirements of sub-sections (1) and (2) of this section, those of paragraphs (d) and (f) of sub-section (3) of section 13 and of paragraph (a) of sub-section (7) of the said section shall be complied with by every producer-distributor.

#### DUTIES OF MILK PRODUCERS IN RELATION TO DAIRY STOCK.

12. (1) There shall be removed from every herd immediately and confined within an approved quarantine area any animal suffering, or suspected of suffering, from any of the following conditions:

- (a) Mastitis;
- (b) substantial induration of the udder;
- (c) secretion of bloody, stringy or otherwise abnormal milk;
- (d) tuberculosis;
- (e) salmonellosis or any form of persistent diarrhoea;
- (f) abortion;
- (g) retained placenta;
- (h) septic metritis;

- (i) septiese hoefhoringyliesontsteking;
- (j) versprcide skurft;
- (k) bosluisbesmetting;
- (l) uittering;
- (m) akute koorssiektes uitgesonderd bogenoemde, maar insluitende miltsiekte, anaplasmosis (galsiekte), babesiose (rooiwater), drjedaesiekte en knoppiesvelsiekte;
- (n) enige ander siekte wat die Stadsgenesheer vanweë die aansteeklike of besmetlike aard daarvan, of vanweë 'n noodtoestand, van tyd tot tyd by dié lys mag voeg; en
- (o) enige ander ongesteldheid, met inbegrip veral van oop of septiese wonde en swere wat moontlik melk, melktoestelle of die mense wat met die kudde werk, kan besmet.

(2) Die koeie moet met tussenpose, soos voorgeskryf, aan die toetse en ondersoek wat 'n goedgekeurde veearts voorskryf, onderwerp word ten einde vas te stel of hulle aan siektes ly. Hierdie toetse en ondersoek moet volgens die metodes wat genoemde veearts voorgeskryf geskied, en siek diere moet uit die kudde verwyder, onder kwarantyn geplaas of op 'n ander wyse verwyder word, hoe hy ook al gelas.

(3) Inenting teen ondergenoemde siektes moet op die aangegewe tye en volgens die metodes wat 'n goed-gekeurde veearts voorgeskryf het, geskied, en die eienaar of okkuperdeer van die perseel waarop melk wat in die munisipale gebied ingebring word, geproduseer word, moet indien die Stadsgenesheer dit vra, bewys lewer van sodanige inentings.

(4) Die inenting wat by subartikel (3) van hierdie artikel voorgeskryf word, moet as volg geskied:

- (a) Alle beeste moet elke twaalf maande en 'n tydstip gedurende dié tydperk wat vasgestel word deur 'n veearts wat namens die Raad optree, met 'n goedgekeurde entstof teen miltsiekte ingeënt word.
- (b) Uitgesonderd kuddes wat gesertifiseerde melk, soos dit by artikel 1 van hierdie hoofstuk omskryf word, lewer, moet alle verskalwers tussen ses en tien maande oud, met brucella abortus-entstof, stam 19, teen brusellose ingeënt word.
- (c) Uitgesonderd die kuddes wat in paragraaf (b) van hierdie subartikel genoem word, moet iedere vers en koei so gou as wat redelikewys moontlik is nadat hierdie hoofstuk afgekondig is, met brucella abortus-entstof, stam 19, ingeënt word, tensy die eienaar of die persoon wat in beheer van 'n dier is, so 'n vers of koei self daarmee ingeënt het, of gesien het dat sy aldus ingeënt is, en as 'n koei of vers gekoop word, moet die koper dit onverwyd inent: Met dien verstande dat, indien 'n dier wat ingevolge hierdie paragraaf ingeënt moet word, dragtig is, sy ingeënt moet word sodra die dragtigheid beëindig is.
- (d) Alle bokooie wat met melkdiere in aanraking kan kom, moet tussen vier en ses maande oud met brucella-entstof, stam Elberg Rev 1, teen brusellose ingeënt word.
- (e) Alle ander inentings teen siektes moet geskied wanneer die Stadsgenesheer dit of om dringenheidsredes, of as algemene gebruik, voorskryf.

(5) Wanneer 'n koei so siek is dat haar melk, na die mening van die Stadsgenesheer, vanweë sodanige siekte vir menslike verbruik ongeskik kan wees, moet dié melk elke keer onmiddellik nadat so 'n koei gemelk is, vernietig word.

(6) Niemand mag melk in die munisipale gebied inbring, laat inbring of toelaat dat dit aldus ingebring word nie, indien hy weet of vermoed of, as hy behoorlike waaksamheid aan die dag gelê het, moes ontdek het dat dié melk met organismes wat uierontsteking veroorsaak, of met produkte wat ontsteking veroorsaak, besmet is of om enige ander rede vir menslike verbruik ongeskik is.

- (i) septic pododermatitis;
- (j) generalised mange;
- (k) tick infestation;
- (l) emaciation;
- (m) acute febrile diseases other than the above-mentioned conditions including anthrax, anaplasmosis (gallsickness), babesiosis (redwater), ephemeral fever (three-day stiff sickness) and lumpy skin disease;
- (n) any other disease which, owing to its contagious or infectious nature or to the emergency of the occasion, may be added from time to time by the Medical Officer of Health; and
- (o) any other condition, including in particular the presence of open or septic wounds and abscesses rendering possible the contamination of milk, milking appliances or persons working with the herd.

(2) Such test and examinations of cows for disease shall be carried out as an approved veterinarian may require at prescribed intervals and shall be so carried out according to the methods laid down by him, and any diseased animals shall be disposed of by way of removal from the herd, confinement in quarantine or otherwise as he may require.

(3) Inoculations against the diseases mentioned below shall be carried out at the times specified and according to the methods laid down by an approved veterinarian, and the owner or occupier of the premises at which milk introduced into the municipal area is produced shall submit proof of such inoculation if called upon by the Medical Officer of Health to do so.

(4) The inoculations required by sub-section (3) of this section shall be as follows:

- (a) All cattle shall be inoculated against anthrax with an approved vaccine once in every twelve months and at such time during that period as may be fixed by any veterinarian acting on the Council's behalf.
- (b) With the exception of herds producing certified milk as defined in section 1 of this chapter all heifer calves shall be inoculated against brucellosis with strain 19 brucella abortus vaccine between the ages of six and ten months.
- (c) With the exception mentioned in paragraph (b) of this sub-section, as soon as it is reasonably possible after the promulgation of this chapter every heifer or cow shall be inoculated with strain 19 brucella abortus vaccine unless the owner or the person in control of any animal has himself already either inoculated it or seen it inoculated, and where any cow or heifer calf is purchased the purchaser shall forthwith inoculate it: Provided that if any animal which has to be inoculated in terms of this paragraph is in calf the inoculation shall be administered immediately after termination of the pregnancy.
- (d) All female goats which may come into contact with dairy stock shall be inoculated against brucellosis with strain Elberg Rev 1 brucella vaccine between the ages of four and six months.
- (e) Any other inoculation against disease shall be carried out as and when the Medical Officer of Health may prescribe as a matter either of emergency or of general practice.

(5) When a cow is so diseased that the milk therefrom is liable in the opinion of the Medical Officer of Health to be unfit for human consumption by reason of such disease that milk shall be destroyed immediately after each milking.

(6) No person shall introduce or cause or permit to be introduced into the municipal area any milk which to his knowledge is, or which he has reason to suspect or by the exercise of due diligence could have discovered to be contaminated with mastitis-producing organisms or inflammatory products or otherwise for any reason unfit for human consumption.

(7) Die Stadsgeneesheer moet sonder versuim daarvan in kennis gestel word indien 'n dier op 'n perseel waarop daar melk gehanteer of opgeberg word, 'n besmetlike of aansteeklike siekte opgedoen het, en hy moet ook daarvan in kennis gestel word indien 'n dier, soos voornoem, in aanraking was met 'n dier wat ly aan, of vermoedelik ly aan, of wat onder kwarantyn is of behoort te wees vanweë, 'n besmetlike of aansteeklike siekte.

(8) Daar moet aan al die voorskrifte wat die Stadsgeneesheer stel vir die ontsmetting van persele en ter voorcoming van die verspreiding van siektes waarvoor diere vatbaar is, voldoen word.

#### MELKWINKELS.

13. (1) Geen melkwinkel mag as sodanig gebruik word nie, tensy die perseel bestaan uit 'n ontvangkamer, 'n melkkamer met al die nodige uitrusting, 'n opwaskamer met al die nodige uitrusting, kleedkamers en 'n pakkamer van toereikende grootte waarvan die oppervlakte in geen geval minder as eenhonderd-en-twintig vierkante voet mag beslaan nie, en toereikende afsonderlike spoeklosette soos dit by hierdie hoofstuk vir die lede van die verskilende rasse en geslagte voorgeskryf word.

(2) Iedere vertrek wat deel uitmaak van 'n melkkamer moet aan die volgende voorskrifte voldoen:—

- (a) Die vertrek moet minstens tien voet hoog wees.
- (b) Behalwe wanneer glasuurstene, glasstene of gladde, hardgebakte, ligkleurige sierstene of glasuurtēls of dergelyke goedgekeurde materiaal gebruik word, moet die binnevlakte van iedere muur van die vertrek met cement gepleister, glad afgewerk en met 'n ligkleurige, wasbare verf geskilder of met 'n doeltreffende plastiekdeklaag bedek word, of anders so behandel word dat dit 'n gladde, ligkleurige en vloeistofdigte oppervlak het: Met dien verstande dat sulke muurvlakke nie met distemper of 'n dergelyke stof behandel mag wees nie.
- (c) Die vloere moet van soliede en vloeistofdigte sement-beton of 'n ander goedgekeurde vloeistofdigte materiaal gemaak wees; moet glad afgewerk en so skuins gemaak en gedreineer wees dat alle vloeistowwe daarvandaan kan afloop na 'n rioolput buite wat met 'n riool verbind moet wees: Met dien verstande dat, indien daar nie 'n riool beskikbaar is nie, daar ander goedgekeurde middele verskaf moet word om drek- of vuilwater op onskadelike wyse weg te ruim.
- (d) Daar moet 'n plafon wees wat knaagdierdig is, geen stof van bo af deurlaat nie en met 'n ligkleurige, wasbare verf geskilder, of met 'n doeltreffende plastiekdeklaag bedek moet wees.
- (e) Die totale vensteroppervlakte van al die vensters moet minstens vyftien persent van die totale vloeroppervlakte van die vertrek beloop; die vensters moet ruite inhê en moet tot minstens vyftig persent van genoemde totale vensteroppervlakte oopgemaak kan word.
- (f) Die vertrek moet toereikende kruisventilasie hê.
- (g) Die melkkamer moet 'n onbelemmerde vloeroppervlakte van toereikend grootte hê wat in iedere geval minstens tweehonderd vierkante voet moet beslaan.
- (h) Die melkkamer moet voorsien wees van 'n toereikende toevvoer suiwer water wat met pype op so 'n wyse aangelê is, dat dit nie besmet of besoedel kan raak nie.
- (3) Iedere melkkamer moet van die volgende voorsien wees:—
  - (a) 'n Goedgekeurde toestel waarmee melk op doeltreffende wyse deurgesyg kan word;
  - (b) 'n toestel waarmee melk tot 'n temperatuur van vyftig grade Fahrenheit of laer verkoel kan word;
  - (c) 'n skoon, wasbare of ander goedgekeurde tipe oortreksel vir die verkoeltoestelle, soos vernoem, waarvan dele aan die atmosfeer blootgestel is;

(7) The Medical Officer of Health shall be informed without delay of any infectious or contagious disease contracted by any animal kept on the premises on which milk is handled or stored, and he shall also be so informed whenever any such animal as aforesaid has come into contact with any animal suffering or suspected to be suffering from or which is or should be in quarantine from any infectious or contagious disease.

(8) All such requirements as the Medical Officer of Health may make known shall be complied with for disinfecting premises and preventing the spread of any disease to which animals are liable.

#### MILK SHOPS.

13. (1) No milk shop shall be used as such unless the premises comprise a receiving room, a milk room with all necessary equipment, a wash-up room with all necessary equipment, change-rooms and a store room adequate in size but in any case having an area of not less than one hundred and twenty square feet, and sufficient separate water-closet accommodation as prescribed by this chapter for the different races and sexes.

(2) The following requirements shall be complied with in respect of every room forming part of a milk shop:—

- (a) The room shall be not less than ten feet in height.
- (b) Except where glazed, glass or smooth hard-burnt, light-coloured face bricks or glazed tiles or similarly approved materials are used, the surface of every internal wall of the room shall be plastered with cement plaster and the surface brought to a smooth finish and painted with a light-coloured washable paint or an effective plastic finish, or be otherwise so treated that it has a smooth, light-coloured and impervious surface, not being a distempered or other similar surface.
- (c) The floors shall be constructed of solid and impervious cement concrete or other approved impervious material, brought to a smooth finish and so graded and drained that all liquids can run from it to an outside gully which shall be connected to a sewer: Provided that where no sewer is available other approved means for the innocuous disposal of soil or waste water shall be supplied.
- (d) There shall be a ceiling which is proof against rodents, will not admit dust from above and is painted with a light-coloured washable paint or effective plastic finish.
- (e) The total window area of all the windows shall be not less than fifteen per cent of the total floor area of the room, the said area being fitted with glazed windows capable of being opened to the extent of at least fifty per cent of the said total window area.
- (f) The room shall be adequately cross-ventilated.
- (g) The milk room shall have unobstructed floor space of an area which shall be adequate but in any case be of not less than two hundred square feet.
- (h) The milk room shall be provided with an adequate supply of running water which is both wholesome and so arranged as to be incapable of being contaminated or polluted.
- (3) Every milk room shall be provided with—
  - (a) an approved appliance capable of effectively straining milk;
  - (b) an appliance capable of cooling milk to a temperature of fifty degrees Fahrenheit or less;
  - (c) a clean, washable or other approved type of cover for cooling appliances as aforesaid which have surfaces exposed to the atmosphere;

- (d) 'n koelkas of koelkamer waarin melk in houers by 'n temperatuur van hoogstens vyftig grade Fahrenheit gehou kan word, en waarvan die binnewalte van die mure van harde siersteen of 'n ander goedgekeurde, vloeistofdigte materiaal gemaak moet wees;
- (e) metaalbalkiesrakke waarop die skoon houers en ander gerei wat asdan in gebruik is, gehou kan word; dié deel van die balkiesrakke waarop genoemde artikels gehou word, moet minstens agtien duim bokant die vloervlak wees;
- (f) goedgekeurde mekaniese toestelle waarmee bottels en kartonhouers gevul en met doppies of sluitkappies toegemaak kan word;
- (g) 'n handewasbak waarheen daar n toereikende toevoer suwer warm en koue water in pype aangele is, en wat 'n vuilwaterpyp aan het soos dit by die Raad se Riolerings- en Loodgietersverordeninge voorgeskryf word, en 'n toereikende hoeveelheid seep en naelborsels, asook 'n skoon handdoek vir iedere werknemer.
- (4) Die tafels, rakke en ander dergelike uitrusting in 'n melkkamer moet van 'n goedgekeurde, harde, gladde en vloeistofdigte materiaal gemaak wees, en moet of op 'n voetstuk met 'n onbelemmerde ruimte daaromheen, of op pote of stutte met die ruimte daar tussen oop en vir skoonmaakdoeleindes toeganklik, rus; dié voetstuk, pote of stutte moet ook van 'n goedgekeurde, vloeistofdigte materiaal gemaak wees.
- (5) Waar melk vir verkoop in die kleinhandel gehou word, uitgesonderd in melkbottels wat met doppies toegemaak is of in verseëerde houers of, in die geval van gesteriliseerde melk, in bottels met kroondoppies op, moet daar 'n houer waaruit melk met 'n kraan getap kan word, aangehou word. Dié kraan moet maklik en deeglik skoon-gemaak kan word, en die houer moet 'n roertoestel aanhê waarmee die inhoud daarvan deeglik gemeng kan word.
- (6) Iedere opwaskamer moet aan die volgende voor-skrifte voldoen:—
- (a) Dit mag nie deel uitmaak van 'n woning nie.
  - (b) Die onbelemmerde vloerruimte daarvan moet toereikend wees en moet in ieder geval minstens tweehonderd vierkante voet beslaan.
  - (c) Dit moet minstens tien voet hoog wees.
  - (d) Behalwe waar glasuurstene, glasstene of gladde, hardgebakte, ligkleurige sierstene of glasuurteëls gebruik word, moet die binnevakte van die opwaskamer se mure met cement gepleister, glad of afgewerk en met 'n ligkleurige, wasbare verf geskilder, of met 'n doeltreffende plastieklaag bedek word, of so behandel word dat dit 'n gladde, ligkleurige en vloeistofdigte oppervlak het; met dien verstande dat sulke muurvlakte nie met distemper of 'n dierge-like stof behandel mag wees nie.
  - (e) Die vloer van die opwaskamer moet van soliede sementbeton of 'n ander goedgekeurde soliede en vloeistofdigte materiaal gemaak wees; moet glad afgewerk en so skuins gemaak en so gedreineer wees dat alle vloeistowwe behoorlik daarvandaan kan afloop na 'n rioolput buite wat met 'n riool verbind moet wees of, indien daar nie 'n riool beskikbaar is nie, met 'n ander goedgekeurde toestel waarmee vuil- of drekwater op onskadelike wyse weggeruim kan word.
  - (f) Die totale vensteroppervlakte van die opwaskamer moet minstens vyftien persent van die totale vloer-oppervlakte van dié kamer beloop; die vensters moet ruite inhê en moet tot minstens vyftig persent van hul totale oppervlakte opgemaak kan word.
  - (g) Die opwaskamer moet toereikende kruisventilasie hê.
  - (h) Die opwaskamer moet verbind wees met 'n behoorlike en toereikende toevoer suwer water wat so aangele is dat dit nie besmet of besoedel kan word nie.
- (d) a refrigerator or refrigeration compartment capable of maintaining milk in its containers at a temperature not exceeding fifty degrees Fahrenheit and having internal walls constructed of hard face bricks or other approved impervious material;
- (e) metal racks for the storing of cleaned containers, receptacles and utensils in current use, that part of the racks on which the said articles are stored being at least eighteen inches above the level of the floor;
- (f) approved appliances for the filling and fitting with caps of bottles and cartons, which appliances shall be mechanically operated;
- (g) a wash-hand basin with an adequate and wholesome supply of hot and cold running water, fitted with a waste pipe as prescribed by the Council's Drainage and Plumbing By-laws, and an adequate supply of soap and nail brushes, as well as a clean towel for every individual employee.
- (4) Tables, shelves and other similar equipment contained in a milk room shall be constructed of approved hard, smooth and impervious material, and supported either on a pedestal surrounded by a free space or by legs or supports the space between which is open and accessible for cleaning purposes, such pedestal, legs or supports also to be of approved impervious material.
- (5) Where milk is kept for sale by retail otherwise than in over-capped milk bottles or sealed containers, and in the case of sterilised milk in bottles with Crown caps, there shall be maintained a container from which milk can be drawn off by a tap, the tap to be capable of being easily and thoroughly cleaned, and the container to be equipped with a stirring appliance capable of thoroughly mixing its contents.
- (6) The following requirements shall be observed in relation to every wash-up room; that is to say, it shall—
- (a) not form part of a dwelling;
  - (b) have unobstructed floor space of an area which shall be adequate but in any case be of not less than two hundred square feet;
  - (c) be not less than ten feet in height;
  - (d) except where glazed, glass or smooth, hard-burnt, light-coloured face bricks or glazed tiles are used, have its internal walls plastered with cement plaster and the surface brought to a smooth finish and painted with a light-coloured washable paint or effective plastic finish or be otherwise so treated that it has a smooth, light-coloured and impervious surface, not being a distempered or other similar surface;
  - (e) have a floor which is constructed of solid cement-concrete or other approved solid and impervious material, and is brought to a smooth finish and sufficiently graded and drained for the efficient run-off of all liquids therefrom to an outside gulley which shall be connected to a sewer or, where no sewer is available, to some other approved arrangement for the innocuous disposal of waste water or soil water;
  - (f) have a total window area not less than fifteen per cent of the total floor area of the room, the said window area being fitted with glazed windows capable of being opened to the extent of at least fifty per cent of that area;
  - (g) be adequately cross-ventilated; and
  - (h) be connected to a proper, adequate and wholesome supply of water so arranged as to be incapable of being contaminated or polluted.

(7) Daar moet in iedere opwaskamer die volgende verskaf word:—

- (a) Doeltreffende meganiese toestelle of ander middelle, wat van alle kante af skoongemaak kan word, waarmee alle gerei gereinig en gesteriliseer kan word;
- (b) 'n toereikende toevoer stoom of kookwater en doeltreffende reinigings- en steriliseermiddels;
- (c) metaalbalkiesrakke waarop die gerei gepak kan word en die water daarvan kan afloop nadat die gerei gereinig en gesteriliseer is; geen deel van die balkiesrakke waarop genoemde gerei gepak word, mag nader as agtien duim van die vloervlak af wees nie.

#### VERBINDING TUSSEN VERTREKKIE.

14. (1) Die ontvangkamer en die melkkamer moet slegs regstreeks met mekaar verbind wees deur middel van—

- (a) pype waarmee melk vervoer word, of
- (b) hoogstens een opening wat net groot genoeg moet wees om melk met goedgekeurde middelle van die ontvangkamer na die melkkamer oor te bring: Met dien verstande dat daar ander maniere van verbinding tussen 'n ontvangkamer en 'n melkkamer goedgekeur kan word.

(2) Geen melkwinkel mag—

- (a) regstreeks verbind wees met 'n ander winkel, vertrek of vertrekke waarin goedere, uitgesonderd heuning, eiers, botter, kaas roomys of suwer vrugtesappe wat geen bewaarmiddels (dié woord omvat nie suiker nie) bevat nie, verkoop of gehou en in bottels, wat met doppies toegemaak of kartonhouers wat met hitte verseel is, te koop aangebied word, of mag regstreeks met 'n woonhuis, vertrek, latrine of urinaal verbind wees nie;
- (b) op enige plek binne tien voet vanaf die ingang of enige ander opening van 'n latrine of urinaal wees nie.

#### MELKWINKEL-SUBDEPOTS.

15. (1) Niemand mag 'n melkwinkel-subdepot aanhou nie, tensy die Raad vir dié doel 'n lisensie aan hom toegestaan het, en iedereen aan wie so 'n lisensie toegestaan is, moet *mutatis mutandis* aan die bepalings van subartikel (9), (11), (13) en (15) van artikel 16 van hierdie hoofstuk voldoen.

(2) Slegs die volgende artikels mag in 'n melkwinkel-subdepot verkoop word:—

- (a) Melk of melkprodukte wat deur 'n gelisensieerde melkwinkel of melkery verskaf is, en vrugtesappe wat geen bewaarmiddels (dié woord omvat nie suiker nie) bevat nie, en
- (b) botter, eiers, kaas, roomys en heuning.

(3) Die artikels wat in paragraaf (a) van subartikel (2) van hierdie artikel aangegee word, mag slegs in bottels wat met doppies toegemaak is of in verseelde houers, wat voldoen aan die bepalings van paragraaf (a) van subartikel 3 van artikel 18 van hierdie hoofstuk, in 'n melkwinkel-subdepot verkoop word.

(4) Die eienaar of die persoon in beheer van 'n melkwinkel-subdepot moet aan die volgende bepalings van hierdie hoofstuk voldoen:—

- (a) Paragrawe (a) tot (f) van subartikel (2) van artikel 13 wat op melkwinkels betrekking het;
- (b) paragraaf (d) van subartikel (3) van artikel 13 wat op verkoeling betrekking het;
- (c) paragrawe (g) van subartikel 3 van artikel 13 wat op wasgeriewe betrekking het;
- (d) subartikel (2) van artikel 14, en
- (e) die bepalings van Hoofstuk I van die Raad se Publieke Gesondheidsverordeninge wat op die spoeklosette en latrines vir die lede van die verskillende rasse en geslagte betrekking het;

(7) There shall be provided in every wash-up room—

- (a) effective mechanical appliances or other means, accessible on all sides for cleaning purposes, for the cleansing and sterilising of all appliances;
- (b) an adequate supply of steam or boiling water and of effective cleansing and sterilising agents;
- (c) metal racks for storing and effectively draining appliances after they have been cleaned and sterilised, no part of the racks on which the said appliances are accommodated being less than eighteen inches above the level of the floor.

#### COMMUNICATING ROOMS.

14. (1) The receiving room and the milk room shall be in direct communication with each other by means only of—

- (a) pipes for the transfer of milk; or
- (b) not more than one opening which shall be no larger than is necessary for the passage by approved means of milk from the receiving room to the milk room:

Provided that other means of communication between a receiving room and a milk room may be approved.

(2) No milk shop shall—

- (a) communicate directly with any other shop, room or rooms in which goods are sold or stored other than honey, eggs, butter, cheese, ice-cream or pure fruit juices which contain no preservatives which expression shall not include sugar, and are offered for sale in overcapped bottles or heat-sealed cartons, or with any dwelling-house, room, latrine or urinal;

- (b) be at any point within ten feet of the entrance or any other aperture to a latrine or urinal.

#### MILKSHOP SUB-DEPOTS.

15. (1) No person shall carry on the business of a milkshop sub-depot unless he is the holder of a licence from the Council to do so, and every person to whom such a licence is granted shall be bound, *mutatis mutandis*, to comply with the provisions of sub-sections (9), (11), (13) and (15) of section 16 of this chapter.

(2) No articles may be sold at a milkshop sub-depot except—

- (a) milk or milk products supplied by a licensed milkshop or dairy and fruit juices containing no preservative, which expression shall not include sugar; and

- (b) butter, eggs, cheese, ice-cream and honey.

(3) No article referred to in paragraph (a) of sub-section (2) of this section may be sold at a milkshop sub-depot otherwise than in overcapped bottles or in sealed containers complying with the requirements of paragraph (a) of sub-section (3) of section 18 of this chapter.

(4) The owner or person in control of a milkshop sub-depot shall comply with the following provisions of this chapter.

- (a) Paragraphs (a) to (f) of sub-section (2) of section 13 relating to milkshops;
- (b) paragraph (d) of sub-section (3) of section 13 relating to refrigeration;
- (c) paragraph (g) of sub-section 3 of section 13 relating to washing facilities;
- (d) sub-section (2) of section 14; and
- (e) the provisions of Chapter 1 of the Council's Public Health By-laws relating to water-closet and latrine accommodation for the different sexes and races;

en die melkwinkel-subdepot moet hierbenewens voorsien word van 'n pakkamer waarvan die vloeroppervlakte toereikend moet wees, maar wat in ieder geval minstens een-honderd vierkante voet moet beslaan.

#### PLIGTE VAN MELKWINKELIERS.

(1) Iemand wat 'n melkwinkelsaak dryf en almal wat daar in diens is of daaraan verbonde is, moet die voor-skrifte en verbodsbeplings wat in onderstaande sub-artikels van hierdie artikel vervat is, nakom.

(2) Geen deel van die melkwinkel mag vir enige ander doel as vir die hantering van melk of melkprodukte of suiever vrugtesappe wat geen bewaarmiddels (dié woord omvat nie suiker nie) bevat nie, en wat in bottels, wat met doppies toegemaak is of in verseëldde houers is, of, mits die toepaslike liensie daarvoor verkry is, en vir die hantering van botter, eiers, kaas, roomys en heuning gebruik word nie.

(3) Alle melk wat in die ontvangkamer aankom, moet onmiddellik doeltreffend deurgesyg en verkoel word tot by 'n temperatuur van hoogstens vyftig grade Fahrenheit, en dit moet by dié temperatuur gehou word totdat dit die perseel verlaat.

(4) Geen ontvangkamer mag vir enige ander doel as vir die deursyg, weeg, afmeet, toets, gradering of ontvangs van melk of melkprodukte gebruik word nie.

(5) Indien die melk of melkprodukte nie in die ontvangkamer getoets word nie, moet dit geskied in 'n vertrek, of 'n deel van 'n vertrek, wat uitsluitlik vir dié doel afgesondert is.

(6) Die vul van houers met melk en die oorbring van melk van een houer na 'n ander mag net in 'n melkwinkel geskied, en veral nie in die ontvangkamer of opwaskamer van 'n melkwinkel nie: Met dien verstande dat melk wat by die groot maat in 'n melkwinkel ontvang word, na 'n beheertenk wat in die ontvangkamer moet wees, oorgebring kan word.

(7) 'n Melkkamer mag net gebruik word om melk of melkprodukte te verkoel, te hanteer of op te berg, of om bottels, kartonhouers of ander houers te vul, met doppies toe te maak of te verseël.

(8) 'n Opwaskamer mag net gebruik word om gerei wat vir gebruik in verband met melk of melkprodukte ontwerp is en aangehou word, te reinig en te steriliseer.

(9) Gerei wat ontwerp is, gebruik word of bedoel is om gebruik te word om melk of melkprodukte daarin te hou, of in verband met melk of melkprodukte, mag vir geen ander doel hoegenaamd gebruik word nie.

(10) Die prosesse waarna daar in subartikels (4) tot en met (8) van hierdie artikel verwys word, mag slegs plaasvind in 'n ontvangkamer, 'n melkkamer of 'n opwaskamer, na gelang van die geval.

(11) Almal moet terwyl hulle besig is met die produksie van, of met werk in verband met, melk of melkprodukte, die beplings van subartikels (10) en (12) van artikel 3 en van subartikels (1) en (2) van artikel 4 van die Raad se Voedselhanteringsverordeninge wat op oorklere betrekking het, nakom.

(12) Daar moet in iedere kleekamer 'n toereikende voorraad seep en naelborsels en ook vir iedere werknemer 'n skoon handdoek gehou word.

(13) Iedereen wat melk hanteer of wat daarmee werk, moet onmiddellik voordat hy met dié werk begin en onmiddellik na iedere onderbreking van die werk waartydens sy hande besoedel kon geraak het, en veral na iedere besoek aan 'n latrine of urinaal, sy hande en vinger-naels met seep en water was en met 'n naelborsel skrop.

(14) Die vrugtesappe waarvan daar in subartikel (2) van hierdie artikel melding gemaak word, mag slegs gebottel word, of, behalwe as dit in verseëldde houers is, andersins gehanteer word in 'n perseel, of 'n gedeelte daarvan, wat heeltemal geskei is van die perseel, of 'n gedeelte daarvan, waarin melk of melkprodukte gehanteer word.

(15) Iedereen wat 'n melkwinkelsaak dryf, moet die voorskrifte en verbodsbeplings wat in hierdie artikel vervat is, self nakom, en sorg dat sy werknemers en alle

and the milkshop sub-depot shall in addition be provided with a storeroom having a floor area which is adequate but which is in any case not less than one hundred square feet.

#### DUTIES OF MILKSHOP TRADER.

(1) The requirements and prohibitions to be observed in relation to the carrying on of the business of a milkshop by the person carrying it on and by any person employed therein or connected therewith shall be those prescribed by the succeeding sub-sections of this section.

(2) No part of the shop shall be used for any other purpose than that of handling milk or milk products or pure fruit juices having no preservative, which expression shall not include sugar, and contained in overcapped bottles or sealed containers, or, after any necessary further licence has been obtained, butter, eggs, cheese, ice-cream and honey.

(3) All milk arriving at the receiving room shall immediately be effectively strained and cooled to a temperature not exceeding fifty degrees Fahrenheit, at which it shall be maintained until it leaves the premises.

(4) No receiving room shall be used for any purpose other than the straining, weighing, measuring, testing, grading or reception of milk or milk products.

(5) The testing of milk or milk products if not carried out in the receiving room shall be carried out in a room or part of a room set aside exclusively for that purpose.

(6) The filling of containers or receptacles with milk and the transfer of milk from one container to another shall only be carried out in a milkshop and in particular not in the receiving room or wash-up room thereof: Provided that milk received in bulk at the milkshop may be transferred to a balance tank situated in the receiving room.

(7) No milk-room shall be used for any purpose other than the cooling, handling or storage of milk or milk products, or the filling, fitting with overcaps and sealing of bottles, cartons or other receptacles.

(8) No wash-up room shall be used for any purpose other than that of cleansing and sterilising appliances designed and kept for use in connection with milk or milk products.

(9) No appliance of any kind designed or used or intended to be used for containing or in connection with milk or milk products shall be used for any other purpose whatsoever.

(10) The processes mentioned in sub-sections (4) to (8) inclusive of this section shall not be carried out in any other place than a receiving room, a milk-room or a wash-up room, sa the case may be.

(11) The provisions of sub-sections (10) and (12) of section 3 and of sub-sections (1) and (2) of section 4 of the Council's Food-handling By-laws relating to overalls shall be observed by all persons while engaged in the production of or otherwise employed in connection with milk or milk products.

(12) There shall be kept in every change-room an adequate supply of soap and nail brushes and in addition a clean towel for each individual employee.

(13) Every person employed or engaged in the handling of milk shall immediately before beginning his work and immediately after any break therein liable to contaminate his hands, and in particular after every visit to a latrine or urinal, wash and scrub his hands and finger nails with a nail brush, soap and water.

(14) Fruit juices as mentioned in sub-section (2) of this section may only be bottled or, save in sealed containers, otherwise handled in premises or a part thereof entirely separate from the premises or part thereof in which milk or milk products are handled.

(15) It shall be the duty of every person carrying on the business of a milkshop both himself to observe the requirements and prohibitions prescribed by this section

betrokkenes dit ook nakom, en as enigeen daarvan nie nagekom is nie, beteken dit dat nie slegs die werknemer of die persoon wat in die eerste plek daarvoor aanspreeklik is, 'n misdryf begaan het nie, maar ook die werkewer, indien daar bewys kan word dat hy van die misdryf bewus was, of geweet het dat dit moontlik begaan sal word en nie die nodige waaksamheid aan die dag gelê het om dit te verhoed nie.

#### VOORSKRIFTE VIR PERSELE VAN MELKLEWERANSIERS.

(17) Niemand mag as 'n melkleweransier in of op 'n perseel sake doen nie, tensy daar 'n koelkas verskaf is wat 'n binnetemperatuur van vyftig grade Fahrenheit of laer kan handhaaf, en wat toereikende plek het vir al die melk wat in die gewone loop van sake vir aflewing of verkoop daar aangehou word.

#### PLIGTE VAN MELKLEWERANSIERS.

(18) (1) Iedere melkleweransier moet die voorskrifte en verbodsbeplings wat in onderstaande subartikels van hierdie artikel vervat is, nakom.

(2) 'n Melkleweransier mag melk of melkprodukte slegs van 'n gelisensieerde melkwinkel of 'n gelisensieerde melkwinkelsubdepot verkry: Met dien verstande dat hierdie subartikel nie van toepassing is nie op room wat geproduceer is op 'n perseel ten opsigte waarvan daar ingevolge artikel 2 van hierdie hoofstuk 'n inbringpermit toegestaan is en wat aan die melkleweransier verskaf word deur iemand wat by die Raad 'n lisensie verkry het om dit te verskaf.

(3) 'n Melkleweransier mag melk of melkprodukte, uitgesonderd gesteriliseerde melk of bakteriemelk, insluitende dié wat algemeen as „yogurt“ bekend staan, net in houers wat aan die volgende voorskrifte voldoen, verkry: —

- (a) Die houers moet met hitte of volgens 'n ander metode wat die Stadsgeneesheer goedgekeur het, verseël wees, en moet so gemaak wees dat hulle nie afsonderlike of los deksels, doppies of proppe van enige aard het nie, en dat die inhoud daarvan net bygekom kan word deur die materiaal van die houers oop te maak of te porforeer.
- (b) Die houers mag nie meer as 'n kwart hou nie.
- (c) Hulle moet gevul en verseël wees in 'n melkwinkel of in 'n melkery waarvan die eienaar of okkupereder die houer is van 'n permit wat ingevolge artikel 2 van hierdie hoofstuk uitgereik is, en ook van 'n lisensie ten opsigte van 'n melkwinkel of 'n melkwinkel-subdepot.
- (d) Die naam of handelsnaam en die adres van die melkery of melkwinkel waar die houers gevul en verseël is, moet op die houers afgedruk of gegraveer wees.
- (4) 'n Melkleweransier mag melk of melkprodukte slegs herverkoop in die houers wat in subartikel (3) omskryf word, en waarvan die verseëling ongeskonde is en wat in alle opsigte in die toestand verkeer waarin dit aan hom gelewer is.

(5) Geen melkleweransier mag melk of 'n melkprodukt wat elders of op 'n ander wyse as wat kragtens subartikel (2) van hierdie artikel voorgeskryf word, verkry is en wat nie in dieselfde houer, met hitte verseël en onooggemaak is, as dié waarin dit aan hom gelewer is, in sy sakeperseel opberg, hou of in sy besit hê nie, of mag sodanige melk of melkproduk elders as in 'n koelkas waarin dit voortdurend by 'n temperatuur van hoogstens vyftig grade Fahrenheit verkeer, hou nie.

(6) 'n Melkleweransier mag nie melk of melkprodukte met die oog op verbruik elders, op sy sakeperseel van 'n houer wat in subartikel (3) omskryf is, na 'n ander houer oorbring, laat oorbring of toelaat dat dit aldus oorgebring word nie.

#### TOESTAND VAN PERSELE, TOESTELLE EN VOERTUIJE.

10. (1) Die perseel waarin 'n melkery-, 'n melkwinkel-, 'n melkwinkelsubdepot- of 'n melkleweransiersaak gedryf word, en alle toestelle wat in verband met enigeen van dié sake gebruik word, moet te alle tye skoon en higiënies wees en in 'n goeie toestand verkeer.

and to cause his employees and any other person concerned to observe them, and any contravention thereof shall constitute an offence on the part not only of the employee or person primarily responsible for the same but also of the employer if it is proved that he knew of the offence or that he knew of the likelihood of its commission and failed to show due diligence in preventing it.

#### REQUIREMENTS OF MILK PURVEYOR'S PREMISES.

17. No person shall carry on in or upon any premises the trade or business of a milk purveyor unless there be provided thereon a refrigerator capable of maintaining an internal temperature of fifty degrees Fahrenheit or less and sufficient in capacity to hold all the milk usually in the normal course of trade standing ready there for delivery or sale.

#### DUTIES OF MILK PURVEYOR.

18. (1) The requirements and prohibitions prescribed in the succeeding sub-sections of this section shall be observed by every milk purveyor.

(2) No milk or milk product shall be obtained by a milk purveyor elsewhere than from a licensed milkshop or a licensed milkshop sub-depot: Provided that this sub-section shall not apply to cream produced at premises in respect of which an introduction permit has been granted under section 2 of this chapter and which is supplied to the milk purveyor by a person licensed by the Council to do so.

(3) No milk purveyor shall obtain any milk or milk product other than sterilized milk or cultured milk including that commonly known as "yogurt" otherwise than in containers which comply with the following conditions: —

- (a) They shall be sealed by heat or by some other method approved by the Medical Officer of Health and shall be so made that they have no separate or detachable cover, cap or stopper of any kind and that access to the contents thereof can only be obtained by opening or perforating the fabric of the containers.
- (b) Their capacity shall not exceed one quart.
- (c) They shall have been filled and sealed at a milkshop or at a dairy the owner or occupier of which is the holder of a permit issued in terms of section 2 of this chapter and in addition is the holder of a licence in respect of a milkshop or a milkshop sub-depot.
- (d) There shall be impressed or inscribed thereon the name or trade name and the address of the dairy or milkshop at which they were filled and sealed.

(4) Milk or milk products may not be resold by a milk purveyor otherwise than in containers as described in sub-section (3) which have their closures intact and are in all respect in the condition in which they were when delivered to him.

(5) No milk purveyor shall store, keep or have in his possession on his business premises any milk or milk product obtained elsewhere or otherwise than as prescribed in terms of sub-section (2) of this section and which is not in the same container, heat-sealed and unopened, in which it was supplied to him, or shall keep such milk or milk product otherwise than in a refrigerator in which it is maintained at a temperature not exceeding fifty degrees Fahrenheit.

(6) A milk purveyor shall not transfer or cause or permit to be transferred on his business premises from any container as described in sub-section (3) to any other receptacle any milk or milk products for consumption off those premises.

#### CONDITIONS OF PREMISES, APPLIANCES AND VEHICLES.

19. (1) The premises used in the carrying on of the business of a dairy, a milkshop, a milkshop sub-depot or a milk purveyor and all appliances used in connection with any such business shall be kept at all times in a clean and sanitary condition and in good repair.

(2) Voertuie, met inbegrip van fietse en alle ander soorte karweimiddelle, waarmee melkhouders, melk of melkprodukte vervoer word, moet te alle tye skoon en higiënies wees en in 'n goeie toestand verkeer.

(3) Geen koeistal, vertrek of gebou waarin melk gehanteer of gehou word of toestelle wat in verband met die hantering van melk of melkprodukte gebruik word, gewas word, mag as 'n slaapplek vir mense gebruik word of vir enige doel wat na die mening van die Stadsgeneesheer onbestaanbaar is met die doeleindes hierbo in hierdie subartikel genoem, of wat veral na sy mening tot die besoedeling van melk of melkprodukte kan lei nie.

(4) Daar moet in alle persele waarop hierdie hoofstuk van toepassing is, doeltreffende en toereikende middels verskaf, aangehou en gebruik word om te voorkom dat insekte, knaagdiere en alle ander ongedierte daar uitbroei of aanteel, en om hulle uit te roei.

(5) Iemand wat 'n saak dryf soos dié wat in subartikel (1) van hierdie artikel genoem word, moet sy naam of handelsnaam en sy adres op opvallende wyse op iedere voertuig, fiets of ander karweimiddel wat in verband met dié saak gebruik word, laat aanbring.

#### DIE HANTERING VAN MELK.

20. (1) Melk moet te alle tye op so 'n wyse en op so 'n plek gehanteer word dat dit, en enige toestel wat in verband daarmee gebruik word, nie besoedel kan raak nie, en veral die voorskrifte wat in onderstaande subartikels van hierdie artikel vervat is, moet nagekom word ten einde aan die bepalings van hierdie artikel te voldoen.

(2) 'n Toestel wat gebruik word in verband met 'n saak waarna daar in subartikel (1) van artikel 19 van hierdie hoofstuk verwys is en wat in aanraking kom met melk of 'n melkproduk in sy finale vorm, of terwyl dit geproduseer of gehanteer word, moet so gemaak wees dat dit deeglik gereinig kan word, en moet met stoom of kookwater en 'n doeltreffende chemiese reinigingsmiddel en 'n steriliseermiddel gereinig word onmiddellik nadat dit gebruik is en onmiddellik voordat dit weer gebruik word, en daar moet gesorg word dat dit onmiddellik daarna op doeltreffende wyse droog word.

(3) Niemand mag melk of 'n melkproduk, terwyl dit gehanteer word, uitgesonderd in 'n melkkamer, van een houer na 'n ander oorbring deur 'n skeplepel of ander gerei in enige daarvan te steek nie, en iemand wat by die verkoop of levering van melk of 'n melkproduk betrokke is, mag veral nie, uitgesonderd in 'n melkkamer of soos dit andersins in hierdie hoofstuk voorgeskryf word, melk of 'n melkproduk van een houer na 'n ander oorbring nie: Met dien verstande dat hierdie subartikel nie van toepassing is op 'n klub, 'n hotel, losieshuis, restaurant, eethuis, teekamer of 'n ander dergelike saak of bedryf waar melk of 'n melkproduk as deel van die etes of ligte verversings opgedien word nie, mits die melk of melkproduk—

(a) of deur middel van 'n houer met 'n kraan, wat maklik gereinig kan word en waarmee die melk uitgetap kan word, en met 'n roertoestel waarmee die inhoud van die houer deeglik omgeroer kan word, van die een houer na 'n ander oorbring word;

(b) of in bottels wat met doppies toegemaak is of in houers wat met hitte verseël is en wat in iedere geval hoogstens een kwart hou, van die leweransier daarvan ontvang is.

(4) Melk of 'n melkproduk mag nie verkoop, gelewer of versprei word in 'n houer wat nie sedert dit die vorige keer gebruik is, deeglik met stoom of kookwater en 'n doeltreffende chemiese reinigingsmiddel gereinig en met 'n doeltreffende steriliseermiddel gesteriliseer is nie.

(5) Niemand wat 'n saak dryf soos dié wat in subartikel (1) van artikel 19 van hierdie hoofstuk aangegee word, mag 'n toestel wat van gegalvaniseerde yster of ontoreikend vertinde koper of van geroeste of ontooreikend vertinde staal of yster gemaak is of wat in enige ander opsig nie toereikend is nie, en wat bedoel is om melk of melkprodukte mee te hanteer of om dit te bevat, in sy besit hê nie.

(2) Vehicles including bicycles and any other carrier used for the conveyance of milk containers, milk or milk products shall be kept at all times in a clean and sanitary condition and in good repair.

(3) No cowshed, room or building used for the purpose of handling or storing milk or of washing of any appliance used in connection with the handling of milk or milk products shall be used as a sleeping place for any human being, or for any purpose which is in the opinion of the Medical Officer of Health incompatible with the purposes above in this sub-section mentioned or which is, in particular, liable in his opinion to result in contamination of any milk or milk product.

(4) In all premises to which this chapter applies there shall be provided, maintained and used effective and adequate measures for the prevention of the breeding and for the destruction of insects, rodents and all other vermin.

(5) Any person carrying on business as mentioned in sub-section (1) of this section shall have his name or trade name and his address conspicuously inscribed on every vehicle, cycle or other carrier used for the purpose of that business.

#### THE HANDLING OF MILK.

20. (1) Every operation involving the handling of any milk shall be conducted in such a manner and in such a place as to preclude the contamination thereof or of any appliance used in connection therewith, and in particular for the purpose of compliance with this section the requirements prescribed by the succeeding sub-sections of this section shall be observed.

(2) Any appliance used in connection with a business mentioned in sub-section (1) of section 19 of this chapter which comes into contact with milk or any milk product as a finished article or in the course of its production or handling shall so constructed as to be capable of being thoroughly cleaned, and shall be cleaned with steam or with boiling water and an effective chemical cleaner and sterilising agent immediately after each occasion of use and immediately before re-use, and shall immediately thereafter be effectively drained.

(3) It shall be unlawfully in the course of the handling of milk or any milk product to transfer it, except in a milk room, from one container to another by dipping any ladle or other utensil into either of them, and in particular it shall, except in a milk room or as otherwise in this chapter provided, be unlawful for any person concerned in the sale or supply of milk or any milk product to transfer it from one container to another: Provided that this sub-section shall not apply to any club or to any hotel, boarding house, restaurant, eating-house, tearoom or other similar business or occupation in the course of which milk or any milk product is supplied as part of the serving of meals or light refreshments so long as the milk or milkproduct is either—

(a) transferred from one container to another by means of a receptacle which has a tap, capable of being easily cleaned, for drawing off the milk and which is equipped with a stirring appliance by means of which its contents can be thoroughly stirred; or

(b) is received from the supplier thereof solely in over-capped bottles or heat-sealed containers in either case not exceeding one quart in capacity.

(4) No milk or milk product shall be sold, purveyed or distributed in any container or receptacle which has not since the last previous occasion of its use been thoroughly cleaned with steam or boiling water and an effective chemical cleanser and sterilised with an effective sterilising agent.

(5) No person carrying on a business mentioned in sub-section (1) of section 19 of this chapter shall have in his possession for use in connection with the handling or containing of milk products any appliance made of galvanised iron, of inadequately tinned copper, of rusty or inadequately tinned steel or iron, or in any other respect not adequate.

(6) Geen houer wat melk of 'n melkprodukt bevat, mag op so 'n wyse vervoer of andersins gehanteer word dat die inhoud daarvan na die mening van die Stadsgeneesheer besoedel kan raak nie.

(7) Geen voertuig, fiets, karweimiddel of krat waarmee melk of 'n melkprodukt of 'n houer van enige daarvan vervoer word, mag vir enige doel, uitgesonderd een wat goedgekeur is, gebruik word nie.

(8) Bottelhouers of -kratte mag nie op so 'n wyse op mekaar gepak of geplaas word dat die een se boom regstreeks in aanraking kom met die bottels in die houer of krat daaronder, of dat dié bottels besoedel of besmeer kan raak of die doppies daarvan beskadig kan raak nie, en iedere sodanige houer of krat moet te alle tye skoon wees.

(9) Bottels, kartonhouers, kanne of ander soort houers wat nie asdan vir melk of melkprodukte gebruik word nie, moet hetsy los, hetsy in mandjies, in bakke, op balkiesrakke of in ander houers, in die pakkamer opgestapel, gehou of geplaas word, en moet te alle tye so geplaas of gehanteer word dat dit nie besoedel kan raak nie.

(10) Die melk en melkprodukte wat ooreenkomsdig voorbehoudbepaling (iv) van subartikel (1) van artikel 2 van hierdie verordeninge verskaf word, moet geproduuseer wees op 'n perseel ten opsigte waarvan daar ingevolge dié subartikel 'n inbringpermit uitgereik is, en moet, behalwe wannear dit opgedien word, in 'n koelkas waarin die temperatuur van die melk of melkprodukte nooit hoër as 50 grade Fahrenheit mag wees nie, op die perseel gehou word, en dit mag nie aan vlieë, stof, vullis of 'n ander vorm van besoedeling blootgestel wees nie; voorts mag sulke melk of melkprodukte nie vullis wat met die blote oog sigbaar is of wat opgespoor kan word deur dit te filtrer of deur te syg, bevat nie.

#### HOUERS.

21. (1) Niemand mag melk of 'n melkprodukt in vloeibare vorm, uitgesonderd room, op die perseel van 'n melkery, melkwinkel, melkwinkel-subdepot of melkleweransier verkoop, verskaf of in sy besit hê nie, tensy dit in 'n bottel is wat toegemaak is met 'n doppie wat die bek daarvan heeltemal en doeltreffend bedek, of in 'n houer wat in subartikel (3) van artikel 15 of in subartikel (3) van artikel 18 van hierdie hoofstuk beskryf word, of in 'n kan of 'n ander houer van 'n goedgekeurde type wat vervaardig is van glas, plastiekstof, swaar vertinde of vlekvrye staal, aluminium of 'n ander goedgekeurde korrosiebestande stof, insluitende metaal, en wat so gemaak is dat dit maklik en deeglik gereinig kan word.

(2) Behoudens die bepalings van artikel 15, wat op melkwinkel-subdepots betrekking het, en dié van subartikel (3) van artikel 18, wat op melkleweransiers betrekking het, moet iemand wat 'n melkery- of melkwinkelsaak dryf, nie slegs aan die bepalings van subartikel (1) van hierdie artikel voldoen nie, maar ook net melk of melkprodukte in hours wat op goedgekeurde persele gevul en verseel is, verkoop of verskaf.

(3) Alle karton- en ander houers wat vir melk gebruik sal of kan word, en alle materiaal wat in verband met die toemaak of verseeling van genoemde houers gebruik sal of kan word, moet in goedgekeurde stofdigte houers gehou word.

(4) Niemand mag 'n bottel wat melk of 'n vloeibare melkprodukt bevat, met 'n doppie soos dié waarnaar in subartikel (1) verwys word, toemaak, of 'n kartonhouer met hitte verseel nie, tensy dit met 'n goedgekeurde meganiese toestel gedoen word: Met dien verstande dat hierdie subartikel nie van toepassing is op 'n houer wat 'n koper na 'n melkwinkel of melkwinkel-subdepot bring om melk te koop of om die melk wat hy gekoop het, in ontvang te neem.

#### ONREIN MELK.

22. (1) Melk of 'n melkprodukt wat vreemde stowwe bevat wat met die blote oog sigbaar is of wat opgespoor kan word deur dit deur 'n filtrerlappie of filterskyfie te syg, mag nie in die munisipale gebied ingebring of daarin verkoop, verskaf of gehou word nie.

(6) No container containing milk or any milk product may be conveyed or otherwise handled in any manner from which contamination of its contents is in the opinion of the opinion of the Medical Officer of Health likely to result.

(7) No vehicle, cycle, carrier or crate used for the conveyance of milk or any milk product or any container of either may be used for any other save an approved purpose.

(8) No bottle-carrier or crate shall be stacked or placed in such a manner that the bottom thereof is in direct contact with or is likely to cause contamination or soiling of the bottles contained in any such carrier or crate beneath it or to damage their overcaps, and every such carrier or crate shall be kept at all times clean.

(9) Bottles, cartons, cans or other containers of any kind not in current use for milk or milk products shall be stacked, stored or placed, whether loose, in baskets, trays, racks or in other containers or holders, in the store-room, and shall at all times be so placed or handled as to prevent their contamination.

(10) The milk and milk products supplied in terms of proviso (iv) to sub-section (1) of section 2 of these By-laws shall have been produced at premises in respect of which an introduction permit has been granted under that sub-section and shall, except when being served, be kept in a refrigerator on the premises in which they are maintained at a temperature not exceeding 50 degrees Fahrenheit, and they shall not be left exposed to flies, dust, dirt, or other contamination, nor shall any such milk or milk product be supplied which contains dirt visible to the naked eye or capable of detection by filtering or straining.

#### CONTAINERS.

21. (1) No person shall sell or supply or have in his possession on the premises of a dairy, a milkshop, a milkshop sub-depot or a milk purveyor—any milk or milk product in a liquid form not being cream unless it is contained in a bottle closed with an overcap completely and effectively covering its mouth or in a container as described in sub-section (3) of section 15 or sub-section (3) of section 18 of this chapter, or in a can, churn or other receptacle of approved type made of glass, plastic material, highly-tinned or stainless steel, aluminium or other approved non-corrodible substance including metals, and which is so made as to allow of its easy and thorough cleaning.

(2) Without prejudice to the provisions of section 15 relating to milkshop sub-depots or to those of section 18, sub-section (3) relating to milk purveyors, a person carrying on the business of a dairy or a milkshop shall, in addition to complying with the provisions of sub-section (1) of this section, sell or supply only milk or milk products in containers which have been filled and sealed on approved premises.

(3) All cartons and containers which will or can be used for milk and all materials which will or can be used in connection with the closing or sealing of the said containers shall be kept in approved dust-excluding containers.

(4) No person shall apply to any bottle containing milk or a liquid milk product any overcap as mentioned in sub-section (1), or to any carton any heat-sealing process, otherwise than by means of an approved mechanical device: Provided that this sub-section shall not apply to a container brought to a milk shop or a milkshop sub-depot by a purchaser for the purpose of taking delivery of the milk which he has purchased.

#### UNCLEAN MILK.

22. (1) It shall be unlawful to introduce into the municipal area or within the same to sell, supply or store any milk or milk product containing any foreign matter which is visible to the naked eye or which can be detected by straining through a filter-wad or disc.

(2) Iedereen wat melk of 'n melkprodukt op 'n perseel produseer, hou of hanter of dit laat produseer, laat hou of hanter moet doeltreffende stappe doen om te verhoed dat dié melk of melkprodukt besmet of besoedel raak, en so iemand moet die pligte wat by hierdie subartikel opgelê word, nakom totdat die melk of melkprodukt in die uitvoering van sy bedryf uit sy besit gaan.

(3) Iemand wat 'n melkery, 'n melkwinkel of 'n melkwinkel-subdepot aanhou, of in enige oopsig daarby betrokke is, mag nie melk verkoop of verskaf of vir verkoop of verskaffing in sy besit hê nie, ongeag daarvan of dit geskied met die bedoeling of in die geloof dat dié melk gepasteuriseer of aan 'n ander vorm van hittebehandeling onderwerp sal word, indien—

- (a) dié melk metileenblou binne vyf uur ontkleur as dit aan die metileenblou-reduksietoets, wat in reël 1 van bylae I by hierdie hoofstuk beskryf word, onderwerp word, of
- (b) dié melk 'n Lovibondskyflesing van minder as vyf oplewer as dit aan die resazurien-reduksietoets, wat in reël 2 van bylae I by hierdie hoofstuk beskryf word, onderwerp word, of
- (c) daar gevind word dat die melk escherichia coli-bakterieë, tipe I, (faekale coli) in 0·01 milliliter bevat as die Gewysigde Eijkmantoots (44° C.), wat in reël 3 van bylae I by hierdie hoofstuk beskryf word, daarop uitgevoer word, of
- (d) dié melk lewensvatbare skadelike bakterieë bevat; en vir die doel daarvan om te bepaal of melk voldoen aan die voorskrifte wat in hierdie subartikel vervat is, word die toetse wat in bylae I beskryf word, toegepas en is dié toetse afdoende.

(4) Vir die toepassing van hierdie artikel beteken die uitdrukking „*Escherichia coli*, tipe I (faekale coli)“ die tipe organisme wat by 44° C. gas in glansgroen galboeljon van 2 persent laat ontstaan en wat in peptoontwater by dieselfde temperatuur indool laat ontstaan.

(5) Vir die doel van die toetse wat in Bylae I by hierdie hoofstuk beskryf word, word die verslae wat uitgereik word deur 'n erkende patoloog, bakterioloog, biochemikus of 'n geregistreerde mediese tegnoloog of deur iemand wat uit hoofde van sy opleiding en ondervinding op die gebied van die patologie, bakteriologie of biochemie bevoeg is om dié toetse uit te voer, as afdoende aanvaar.

(6) Melk of melkprodukte mag slegs in 'n melkery ten opsigte waarvan daar 'n inbringpermit of 'n lisensie, na gelang van die geval, uitgereik is, of in 'n gelisensieerde melkwinkel of 'n melkwinkel-subdepot, van een houer na 'n ander oorgebring word: Met dién verstande dat melk in die geval van 'n melkwinkel-subdepot slegs van 'n bottel of 'n kartonhouer na 'n houer wat die koper verskaf, oorgebring mag word.

#### BESKRYWING VAN MELK.

23. (1) Iedereen wat 'n voertuig of 'n kan of 'n ander houer vir die verkoop, vervoer of aflewing van melk of 'n melkprodukt gebruik of laat gebruik, moet sy naam of handelsnaam en sy besigheidsadres in opvallende letters, minstens 14 punte groot, daarop aanbring.

(2) Die bepalings van subartikel (1) van hierdie artikel is nie van toepassing op melk of 'n melkprodukt wat iemand wat 'n lisensie het om dit te doen, vir verbruik op sy perseel verkoop of verskaf nie.

(3) Dit is 'n misdryf om enige soort melk of melkprodukt vals of onjuis of misleidend te beskrywe.

24. (1) Paragraaf (j) van subartikel (1) van artikel 11 van hierdie hoofstuk is van toepassing op iedereen, of hy nou in diens of werkzaam is in of in verband met 'n melkery, 'n melkwinkel of 'n melkwinkel-subdepot of nie, terwyl hy eniglets verrig in verband met die hantering van melk of melkprodukte.

(2) Die persoonlike klere of die oorklere van iemand na wie daar in subartikel (1) van hierdie artikel verwys word, moet, wanneer dit nie gedra word nie, in 'n sluitkas of op 'n ander goedgekeurde plek gehou word.

(2) Every person who produces, stores or handles or who causes to be produced, stored or handled on any premises milk or any milk product shall take effective measures to prevent any infection or contamination of the same, and the duties imposed by this sub-section shall be observed by such a person until the milk product leaves his possession in the course of his trade.

(3) No person, whether or not carrying on or in any way engaged in the business of a dairy, a milkshop or a milkshop sub-depot, shall sell or supply or have in his possession for sale or supply any milk, whether or not with the intention or in the belief that the same will be pasteurized or otherwise subjected to heat treatment, which—

- (a) décolourises methylene blue in less than five hours when subjected to the methylene blue reduction test described in rule 1 of Schedule I to this chapter; or
- (b) gives a Lovibond disc reading of less than five when subjected to the resazurin reduction test described in rule 2 of Schedule I to this chapter; or
- (c) is found to contain any Escherichia coli type I bacteria (faecal coli) in 0·01 millilitre on application of the Modified Eijkman (44° C.) test as described in rule 3 of Schedule I to this chapter; or
- (d) contains any viable pathogenic bacteria; and for the purpose of determining whether milk complies with the requirements laid down in terms of this sub-section the tests set out in Schedule I shall be applied and shall be conclusive.

(4) For the purpose of this section the expression "Escherichia coli type I (faecal coli)" shall be taken as referring to that organism which produces gas at 44° C in 2 per cent brilliant green bile broth and produces indole in peptone water at the same temperature.

(5) For the purpose of the tests described in Schedule I to this chapter the reports issued by a recognized pathologist, bacteriologist, biochemist or registered medical technologist or by a person who by virtue of his training and experience in the field of pathology, bacteriology or biochemistry is qualified to carry out those tests shall be accepted.

(6) No milk or milk product may be transferred from one receptacle to another except at a dairy in respect of which an introduction permit or licence, as the case may be, has been issued, or at a licensed milkshop or milkshop sub-depot: Provided that in the case of a milkshop sub-depot the transfer milk only may take place from a bottle or carton into a receptacle provided by the purchaser.

#### DESCRIPTION OF MILK.

23. (1) Every person who uses or causes to be used a vehicle or a can or other receptacle for the sale, conveyance or delivery of milk or any milk product shall have marked thereon in conspicuous lettering not less than 14 point in size his name or trade-name and his business address.

(2) The provisions of sub-section (1) of this section shall not apply to milk or any milk product sold or supplied for consumption on his premises by a person licensed to do so.

(3) It shall be an offence to apply to any kind of milk or milk product any description which is false or inaccurate or misleading.

24. (1) Paragraph (j) of sub-section (1) of section 11 of this chapter shall apply to every person, whether employed or working in or in connection with a dairy, a milkshop or a milkshop sub-depot, while he is engaged in any operation connected with the handling of milk or milk products.

(2) The personal clothing or the overalls of any person referred to in sub-section (1) of this section shall when not in use be kept in a locker or other approved place.

## HANDEWAS.

25. Iedereen na wie daar in artikel 24 van hierdie hoofstuk verwys word, moet onmiddellik voordat hy met sy werk begin en onmiddellik na iedere onderbreking daarvan waartydens sy hande besoedel kon geraak het, en veral na iedere besoek aan 'n latrine of urinaal, sy hande en vingernaals met seep en water was en met 'n naelborsel skrop.

## SPUUG EN ROOK.

26. Niemand mag op 'n perseel waar melk of melkprodukte geproduseer, gehanteer of opgeberg word, spuug nie en niemand mag terwyl hy met sodanige produksies of ander hantering op die perseel besig is, rook af tabak in enige vorm gebruik nie.

## MAGTIGINGSKAART.

27. (1) Die persoon wat 'n melkery- of 'n werkinkel-saak dryf of beheer (hierna in hierdie artikel die werk-gewer genoem) moet iedereen wat in diens is of werksaam is in of in verband met dié saak (hierna in hierdie artikel 'n werkneemr genoem) voorsien van 'n magtigingskaart in die vorm wat by Bylae II tot hierdie hoofstuk voorgeskryf word.

(2) 'n Werkneemr moet, wanneer die Stadsgeneesheer hom aldus versoek, onmiddellik die magtigingskaart wat sy werkgewer aan hom uitgereik het, toon.

(3) Die werkgewer moet aan die begin van iedere kalendermaand of so gou doenlik daarna, iedere werkneemr die magtigingskaart wat aan hom uitgereik is, laat toon, en moet dié kaart in die ruimte wat vir dié maand bedoel is, onderteken.

(4) 'n Magtigingskaart moet op die eerste dag van Januarie in iedere jaar hervu word; is nie oordraagbaar nie en moet in iedere geval deur die werkgewer vernietig word sodra die werkneemr aan wie dit uitgereik is, sy diens verlaat het.

## ONDERSOEK VAN MELKDIERE.

28. (1) Die Stadsgeneesheer of 'n goedgekeurde veearts of enige gesondheidsinspekteur of 'n ander behoorlik gemagtigde beampete in diens van die Raad kan—

- (a) enige koei ondersoek en met dié doel 'n perseel of grond betree;
- (b) iemand wat melkdiere besit of aanhou, met skriflike kennisgewing van minstens 24 uur gelas om hulle op sy perseel bymekaar te maak en onder behoorlike beheer te bring sodat die diere ondersoek kan word;
- (c) enige melk of ander monster wat hy nodig het om 'n toets te kan uitvoer, neem en verwijder.

(2) Iemand wat melkdiere besit of aanhou, moet nie slegs gehoor gee aan alle kennisgewings wat kragtens subartikel (1) aan hom uitgereik word nie, maar ook alle redelike bystand verleen wat die Stadsgeneesheer of 'n goedgekeurde veearts of beampete wat daarin gemeld word, van hom verlang.

## ONDERSOEK VAN PERSELE.

29. (1) Die Stadsgeneesheer of 'n goedgekeurde veearts of 'n gesondheidsinspekteur of 'n ander behoorlik gemagtigde beampete kan, vir enige doel wat verband hou met die toepassing van hierdie verordeninge, enige perseel waarop daar na sy vermoede 'n melkery-, melkwinkel-, melkwinkel-subdepot- of 'n melkleweransiersaak gedryf word, of 'n koeistal is of opgerig word te alle redelike tye en sonder om vooraf kennis te gee, betree- en die navrae doen en ondersoek instel wat hy dienlik ag.

(2) Dit is die plig van iedereen wat in diens is of werkzaam is op 'n perseel wat 'n beampete of ander persoon kragtens subartikel (1) van hierdie artikel betree, om aan dié beampete of ander persoon alle redelike bystand wat hy verlang, te verleen, en niemand mag hom in die uitvoering van sy pligte belemmer of aan hom vals of onvolledige inligting verstrek, of feite van wesentlike belang van hom weerhou nie.

## WASHING OF HANDS.

25. Every such person as is referred to in section 24 of this chapter shall immediately before beginning his work and immediately after any interruption thereof liable to result in the contamination of his hands, and in particular after every visit to a latrine or urinal, wash and scrub his hands and finger nails with a nailbrush, soap and water.

## SPITTING AND SMOKING.

26. No person shall spit on any premises where milk or any milk product is produced, handled or stored, or shall, while engaged in such production or other handling on the premises, smoke or otherwise use tobacco in any form.

## CARD OF AUTHORITY.

27. (1) The person carrying on or in control of the business of a dairy or a milkshop (in this section referred to as the employer) shall provide every person employed or engaged in or in connection with that business (in this section referred to as an employee) with a card of authority in the form prescribed in terms of Schedule II to this chapter.

(2) An employee shall when called on to do so by the Medical Officer of Health immediately produce the card of authority with which his employer has provided him.

(3) At the beginning of every calendar month, or so soon after that date as possible, the employer shall require production by every employee of the card of authority which has been issued to him and shall place his signature in the space on the card reserved for that month.

(4) A card of authority shall be renewable on the first day of January in every year, shall not be transferable and shall in each case be destroyed by the employer as soon as the employee to whom it was issued has left his service.

## INSPECTION OF DAIRYSTOCK.

28. (1) The Medical Officer of Health or any approved veterinarian or any health inspector or other duly authorised official employed by the Council may—

- (a) inspect any cows and for that purpose enter upon any premises or land;
- (b) by at least 24 hours' written notice require a person who owns or keeps dairystock to assemble it upon his premises under proper control for the purpose of inspection;
- (c) collect and remove any milk or other specimen which he may require for the purpose of carrying out any test.

(2) A person who owns or keeps dairystock shall, besides complying with any notice served in terms of sub-section (1), render all reasonable assistance which the Medical Officer of Health or an approved veterinarian or any official as therein referred to may require of him.

## INSPECTION OF PREMISES.

29. (1) The Medical Officer of Health or an approved veterinarian or a health inspector or other duly authorised official may for any purpose connected with the carrying out of these by-laws at all reasonable times and without previous notice enter any premises upon which he has reason to believe that the business of a dairy, a milkshop, a milkshop sub-depot or a milk purveyor is being carried on or a cowshed exists or is being erected and make such enquiries and carry out such inspection as he shall think fit.

(2) It shall be the duty of any person employed or engaged in the work carried on on premises entered by an official or other person in terms of sub-section (1) of this section to give that official or person all assistance reasonably required by him, and no person shall obstruct him in the performance of his duties or supply him with any false or incomplete information or withhold from him any material fact.

(3) Indien 'n toestel vir 'n beampete of persoon, soos voornoem, vuil of ongeskik vir gebruik by die hantering van melk of melkprodukte voorkom, kan hy gelas dat dit onverwyld in sy teenwoordigheid gereinig word of kan hy, indien dit verplaasbaar is, self of met bystand daarop beslag lê, dit wegneem en hou met die doel om dit as getuenis te gebruik.

#### DIE NEEM VAN MONSTERS.

30. (1) Vir die toepassing van hierdie hoofstuk kan enige beampete of persoon na wie daar in subartikel (1) van artikel 29 verwys word, wanneer hy die toepaslike bedrag daarvoor aanbied, van enigiemand wat in besit is van melk of melkprodukte 'n monster of monsters daarvan eis.

(2) Niemand van wie daar ingevolge subartikel (1) 'n monster of monsters geëis word, mag weier of nalaat om daar en dan 'n monster te verskaf nie.

#### ONDERSOEK VAN PERSONE.

31. (1) Die Stadsgeneesheer of 'n ander goedgekeurde geneesheer kan enigiemand wat werk doen of wat besig is met of verbonde is aan werk—

- (a) wat in die munisipale gebied op die perseel van 'n melkery, melkwinkel, melkwinkel-subdepot of 'n melkleweransier verrig word; of
- (b) wat in verband met 'n koeistal verrig word; of
- (c) wat op enige plek in genoemde gebied waar melk of 'n melkprodukt gehou, geproduseer of gehanteer word, verrig word; of
- (d) wat buite die munisipale gebied verrig word op 'n perseel ten opsigte waarvan daar ingevolge artikel 2 van hierdie hoofstuk 'n inbringpermit aangevra of toegestaan is;

of enigiemand wat op 'n perseel, soos voornoem, woonagtig is, ondersoek met die doel om vas te stel of so iemand nie aan 'n besmetlike of aansteeklike siekte, of aan 'n kwaal of gebrek ly wat hom na die mening van die Stadsgeneesheer ongeskik maak om sulke werk te verrig nie en so iemand wat weier om hom te laat ondersoek of wat 'n geneesheer, soos voornoem, in die uitvoering van sy pligte hinder of wat vals of onvolledige inligting aan hom verstrek of wat van hom enige feit betreffende die beoogde ondersoek of sy gesondheidstoestand weerhou, begaan 'n misdryf.

(2) Iedereen wat in die munisipale gebied, 'n melkery-, melkwinkel-, melkwinkel-subdepot- of 'n melkleweransiersaak dryf, of 'n koeistal of 'n ander perseel of plek waar melk of 'n melkprodukt gehou, geproduseer of gehanteer word, besit of beheer, en iedereen van wie daar in subartikel (1) melding gemaak word, moet, wanneer die Stadsgeneesheer hom aldus gelas, hom aan 'n doktersondersoek wat die Stadsgeneesheer mag voorskryf, en aan die toetse wat hy nodig ag ten einde te kan vassel of dié persoon 'n draer is van 'n besmetlike of aansteeklike siekte, onderwerp.

(3) Enigiemand wat in die munisipale gebied iemand wat na sy wete geweier of versuim het om hom ingevolge hierdie artikel te laat ondersoek, op die perseel van 'n melkery, 'n melkwinkel, 'n melkwinkel-subdepot of 'n melkleweransier of in verband met 'n koeistal of 'n ander perseel of plek waar melk of 'n melkprodukt gehou, geproduseer, of gehanteer word, in diens neem, begaan 'n misdryf.

(4) As iemand wat in besit of beheer is van, of toesig hou oor 'n perseel, hetsy binne hetsy buite die munisipale gebied van die soort waarna daar in die voorafgaande subartikels van hierdie artikel verwys word, iets doen of nalaat wat ingevolge dié subartikels 'n misdryf sou uitmaak as genoemde perseel in die munisipale gebied geleë was, kan die Stadsgeneesheer na skriftelike kennisgewing wat hy dienlik ag, die inbringpermit wat ingevolge die bepalings van artikel 2 van hierdie hoofstuk ten opsigte van die perseel uitgereik is, intrek.

(3) If any appliance shall appear to an official or person as aforesaid to be dirty or unfit for use in the handling of milk or milk products, he may require it to be cleaned forthwith in his presence, or may, if it is movable, himself or with assistance seize, carry away and detain it for the purpose of producing it in evidence.

#### TAKING OF SAMPLES.

30. (1) For the purposes of this chapter any official or person as referred to in sub-section (1) of section 29 may, on tendering the appropriate price, demand from any person in possession of milk or milk products a sample or samples thereof.

(2) No person to whom a demand is made under sub-section (1) shall refuse or omit then and there to supply a sample.

#### EXAMINATION OF PERSONS.

31. (1) The Medical Officer of Health or other approved medical practitioner shall be entitled to examine any person employed or engaged in or connected with work—

- (a) carried on in the municipal area on the premises of any dairy, milkshop, milkshop sub-depot or milk purveyor; or
- (b) carried on in connection with any cowshed; or
- (c) carried on in any place whatever in the said area where milk or any milk product is kept, produced or handled; or
- (d) carried on outside the municipal area on any premises in respect of which an introduction permit has been applied for or granted in terms of section 2 of this Chapter;

or any person resident on any such premises as aforesaid, for the purpose of ascertaining whether such person is suffering from any infectious or contagious disease or from any complaint or disability rendering him unfit in the opinion of the Medical Officer of Health to be engaged in such work, and any such person who refuses to submit himself to examination or who obstructs any medical practitioner as aforesaid in the execution of his duty or who supplies him with any false or incomplete information or who withdraws from him any fact relevant to the proposed examination or to his state of health shall be guilty of an offence.

(2) Every person who in the municipal area carries on the business of a dairy, a milkshop, a milkshop sub-depot or a milk purveyor or owns or controls a cowshed or any other premises or place where milk or any milk product is kept, produced or handled and every other person mentioned in sub-section (1) shall when required by the Medical Officer of Health so to do submit himself to such medical examination as the Medical Officer of Health may direct and to such tests as he may consider necessary for the purpose of ascertaining whether that person is a carrier of any infectious or contagious disease.

(3) Any person who in the municipal area employs on the premises of a dairy, a milkshop, a milkshop sub-depot or a milk purveyor or in connection with a cowshed or any other premises or place where milk or any milk product is kept, produced or handled any person who to his knowledge has refused or failed to submit himself to examination under this section shall be guilty of an offence.

(4) Where any person who owns, controls or is in charge of premises whether inside or outside the municipal area of any kind referred to in the preceding sub-sections of this section commits any act or omission which would in terms of those sub-sections constitute an offence if the said premises were situated in the municipal area, the Medical Officer of Health shall be entitled, on giving such written notice as he may deem fit, to cancel the introduction permit issued in respect of the premises under section 2 of this chapter.

## DIE VERVOER VAN MELK.

32. (1) Geen melk of melkproduk mag met 'n voertuig in die munisipale gebied ingebring of vervoer word met die doel om dit te verkoop of te versprei nie, tensy daar voldoen is aan die bepalings van onderstaande subartikels van hierdie artikel.

(2) Iedere voertuig waarmee melk of 'n melkproduk vervoer word, moet te alle tye in 'n skoon en higiëniese en 'n goeie toestand gehou word, en die naam en adres van die melk- of melkkarweisaak of -onderneming in verband waarmee dit gebruik word, moet op 'n opvallende plek op die buitekant daarvan aangebring wees.

(3) Die bestuurder of iemand anders in beheer van 'n voertuig waarmee melk of 'n melkproduk vervoer word, moet alle redelike stappe doen om te verhoed dat dié melk of melkproduk besoedel raak en dat dit onnedig aan die regstreekse strale van die son blootgestel is wanneer die voertuig stilstaan of wanneer die melk of melk produk afgelaai is sodat 'n ander voertuig dit kan gaan oplaai.

(4) Daar moet vir almal, insluitende die bestuurders van voertuie, wat met die vervoer of hantering van melk of 'n melkproduk te doen het, skoon en heel oorklere verskaf word; dié oorklere moet deur genoemde persone gedra word wanneer hulle diens doen, en moet te alle tye in 'n skoon, heel en higiëniese toestand gehou word.

(5) Daar moet op iedere voertuig wat vir die vervoer van melk of 'n melkproduk gebruik word, sitplek verskaf word vir almal wat met genoemde vervoer behulpsaam is en vir wie daar nie in die stuukajuit sitplek is nie.

(6) Geeneen van die persone van wie daar in hierdie artikel melding gemaak word, mag op of teen 'n melkkan of 'n ander melkhouer, selfs al is dit leeg, staan, sit of leun nie en iemand mag so iemand daarop of daarteen laat staan, sit of leun, of so iets toelaat nie.

(7) Geen dier of goedere, uitgesonderd eiers, heuning en skoongemaakte pluienvleé wat doeltreffend toegedraai of verpak is, mag vervoer word nie met 'n voertuig waarmee melk of 'n melkproduk vir verkoop of verspreiding of 'n toestel of houer wat in verband met melk gebruik word, of daar melk in is of nie, vervoer word.

(8) Iedere voertuig waarmee melk of 'n melkproduk vir verkoop of verspreiding vervoer word, moet met die kortste moontlike roete na sy bestemming ry en die rit moet so gou doenlik en sonder onnodige of onnodig lang onderbrekings voltooi word.

## REGISTER VAN WERKNEMERS.

33. Iedereen wat 'n melkery-, melkwinkel- of 'n melkwinkel-subdepot-saak dryf, moet 'n duidelike leesbare register in 'n goeie toestand hou en daarin moet hy die volle naam en volledige adres van iedereen wat hy in diens het in verband met dié saak, asook die nommer van sy bewysboek as hy 'n Bantoe is, die datum waarop sy dienstermyn begin en geëindig het, die aard van sy pligte, enige verandering in die aard daarvan, die datum van so 'n verandering, die rede waarom hy diens verlaat het en sodanige besonderhede betreffende sy gesondheid as wat die Stadsgenesheer mag verlang, aanteken.

## INLIGTING WAT VERSTREK MOET WORD.

34. Enigiemand wat 'n melkery-, melkwinkel-, melkwinkel-subdepot- of 'n melkleweransiersaak dryf, moet, wanneer die Stadsgenesheer of 'n goedgekeurde veearts of 'n gesondheidsinspekteur of enige ander gemagtigde beampete in diens van die Raad hom aldus gelas, aan hom volledige, gedetailleerde en juiste inligting verstrek oor enige saak hoengenaamd betreffende melk of melkprodukte wat in die loop van dié saak geproduseer, gehanteer of opgeberg is of word, of gaan word of waarskynlik gaan word, en betreffende enige toestel of ander artikel wat in verband met dié produksie, hantering of opberging gebruik word of gaan word.

35. Sonder om afbreuk te doen aan die algemene strekking van die bepalings van artikel 34 van hierdie hoofstuk moet die betrokke, wanneer dit vir die Stadsgenesheer voorkom of dié uitbreking of verspreiding van

## CONVEYANCE OF MILK.

32. (1) No milk or milk product may by means of a vehicle be introduced into or conveyed within the municipal area for purposes of sale or distribution unless the conditions prescribed by the succeeding sub-sections of this section have been complied with.

(2) Every vehicle in which milk or any milk product is conveyed shall be maintained at all times in a clean and sanitary condition and in good repair and shall carry in a conspicuous position on its exterior the name and address of the milk or milk-transportation business or undertaking in connection with which it is used.

(3) It shall be the duty of the driver or other person in control of any vehicle in which milk or any milk product is conveyed to take all reasonable measures to protect the same from contamination and to protect it from avoidable exposure to the direct rays of the sun when the vehicle is stationary or when the milk or milk product has been unloaded for collection by another vehicle.

(4) There shall be provided for all persons, including drivers of vehicles, concerned in the conveyance or handling of milk or any milk product clean and sound overalls which shall be worn by the said persons while on duty and shall be maintained at all times in a clean, sound and sanitary condition.

(5) There shall be provided in every vehicle used for the conveyance of milk or any milk product seating accommodation for all persons employed in connection with the said conveyance for whom no such accommodation is available in the driver's cab.

(6) No such person as is referred to in this section shall stand, sit or recline, and no person shall cause or permit such a person to stand, sit or recline, on or against a milk shurn or can or any other milk container even if empty.

(7) It shall be unlawful to convey any animal or any goods except eggs, honey and dressed poultry effectively wrapped or packed on a vehicle while it is being used to convey milk or any milk product for sale or distribution or any appliance or container used in connection with milk whether or not any milk is contained therein.

(8) Every vehicle in which milk or any milk product is being conveyed for sale or distribution shall be driven to its destination by the shortest route practicable and the jourey shall be completed as quickly as possible and without any unnecessary or unnecessarily prolonged interruption.

## REGISTER OF EMPLOYEES.

33. Every person carrying on the business of a dairy, a milkshop or a milkshop sub-depot shall keep a clearly legible register in good condition in which he shall enter the full name and the address of every person employed by him in connection with that business with the number of his reference book if he is Bantu, the date when his employment began and ended, the nature of his duties, any change occurring in their nature, the date of that change, the reason for his leaving the employment and such particulars of his medical history as the Medical Officer of Health may require.

## INFORMATION TO BE SUPPLIED.

34. Any person carrying on the business of a dairy, a milkshop, a milkshop sub-depot or a milk purveyor shall when required to do so by the Medical Officer of Health or an approved veterinarian or a health inspector or other authorised official employed by the Council give him full, detailed and accurate information on any matter whatsoever concerning any milk or milk products which have been, are being or are proposed or likely to be produced, handled or stored in the course of that business and concerning any appliance or other article used or proposed to be used in connection with that production, handling or storage.

35. Without prejudice to the generality of section 34 of this chapter, whenever it appears to the Medical Officer of Health that an outbreak or spread of infectious or

'n besmetlike of aansteeklike siekte binne die municipale gebied te wye is aan melk of 'n melkprodukt wat so iemand persoonlik of in die loop van sy saak verkoop het, as, en in soverre die Stadsgenesheer hom aldus gelas, onverwyd daarna al die volgende dinge, of enige daarvan, doen:—

- (a) Hy moet alle fakture, rekeninge, boeke en ander dokumente wat op die bron en verskaffing van sodanige melk of melkprodukte betrekking het, asook die register van werknemers wat hy ingevolge die bepalings van artikel 33 van hierdie hoofstuk moet hou, toon of oorhandig sodat dit nagegaan kan word.
- (b) Hy moet 'n volledige lys van die volle name en volledige adresse van die klandisie of mense aan wie hy gedurende 'n tydperk, wat die Stadsgenesheer aandui, melk of 'n melkprodukt voorsien het, en van die mense van wie hy gedurende voornoemde tydperk melk of 'n melkprodukt verkry het, verskaf.

#### VERBODE MELKVERKOPE.

36. (1) Indien die Stadsgenesheer van mening is dat die verbruik van melk of 'n melkprodukt wat op 'n perseel, hetsy buite, hetsy binne die municipale gebied, geproduceer is, uit die oogpunt van openbare gesondheid nie wenslik is nie omrede dit waarskynlik 'n siekte kan laat uitbreek of versprei, of om enige ander rede, kan hy dit daar en dan mondeling verbied dat melk of 'n melkprodukt van dié perseel af in die municipale gebied ingebring of verkoop, verskaf, opgeberg of gebruik word.

(2) Die Stadsgenesheer moet, sodra dit redelikerwys moontlik is nadat hy 'n verbod ingevolge subartikel (1) uitgereik het, so 'n verbod skriftelik bevestig of herroep.

(3) 'n Mondelinge verbod' ingevolge subartikel (1) en 'n skriftelike verbod ingevolge subartikel (2) moet aan die eienaar of die persoon wat asdan in beheer van die perseel is, persoonlik oorgedra of besorg word.

(4) 'n Verbod wat ingevolge subartikel (2) uitgereik is, bly van krag totdat die persoon aan wie die skriftelike verbod ingevolge dié subartikel oorgedra of besorg is, 'n skriftelike kennisgewing wat deur die Stadsgenesheer onderteken is en waarby die verbod opgehef word, ontvang het.

(5) Niemand mag melk of 'n melkprodukt wat geproduceer is op, of afkomstig is van 'n perseel ten opsigte waarvan daar ingevolge hierdie artikel 'n verbod uitgereik is, in die municipale gebied inbring, verkoop, verskaf, opberg of gebruik nie.

#### VERBOD OP DIE HANTERING VAN MELK DEUR SEKERE MENSE.

37. (1) Iedereen wat 'n melkery-, melkwinkel-, melkwinkel-subdepot- of 'n melkleweransiersaak dryf of 'n kocstat gebruik, moet alle redelike waaksamheid aan die dag lê sodat hy op hoogte bly van die aard van enige siekte waaraan enige van sy werknemers ly, of wat voorkom in 'n huis waarin enige van hulle woon, en kan weet of enige van hulle 'n draer is van 'n besmetlike of aansteeklike siekte en 'n inbringpermit word slegs ingevolge artikel 2 van hierdie hoofstuk uitgereik en bly slegs van krag as daar aan die voorskrifte van hierdie subartikel voldoen word.

(2) Dit is 'n misdryf om iemand wat aan 'n aansteeklike of besmetlike siekte ly of wat woon in 'n huis waarin iemand is wat aan so 'n siekte ly of wat kort tevore in aanraking was met iemand wat aan so 'n siekte ly of wat 'n draer van so 'n siekte is, wetens of deur nalatigheid toe te laat om in enige opsig deel te neem, of fisies verbonde te wees aan die produksie, hantering of opberging van melk of melkprodukte of van houers wat gebruik word of gebruik gaan word vir enige van dié doeleindes selfs al is die houers leeg, tensy en Alvorens dié persoon 'n dokterssertifikaat getoon het dat hy nie meer 'n bron van gevvaar is nie.

(3) Niemand wat weet—

(a) dat hy ly aan of 'n draer is van 'n besmetlike of aansteeklike siekte; of

contagious disease within the municipal area is attributable to milk or any milk product sold by any person personally or in the course of his business, that person shall, if and so far as directed to do so by the Medical Officer of Health, forthwith thereafter do all or any of the following things—

- (a) produce or deliver for inspection all invoices, accounts, books and other documents relating to the source and to the supply of such milk or milk products and also the register of employees kept by him in terms of section 33 of this chapter;
- (b) furnish a complete list of the full names and addresses of the customers or persons supplied by him with milk or any milk product during such period as may be specified by the Medical Officer of Health and of the persons from whom milk or any milk product supplied by him was obtained during such period as aforesaid.

#### PROHIBITED SALES OF MILK.

36. (1) If it appears to the Medical Officer of Health that the consumption of any milk or milk product produced at any premises whether within or outside the municipal area is not in the interest of the public health because it is likely to cause the outbreak or spread of disease or for any other reason, he may then and there verbally prohibit the introduction into or the sale, supply, storage or use in the municipal area of milk or any milk product from those premises.

(2) The Medical Officer of Health shall, as soon as is reasonably practicable after the making of a prohibition in terms of sub-section (1), confirm or revoke the same in writing.

(3) A verbal prohibition under sub-section (1) and a written prohibition under sub-section (2) shall be conveyed to the owner himself or the person himself for the time being in control of the premises.

(4) A prohibition issued under sub-section (2) shall remain in force until written revocation thereof signed by the Medical Officer of Health has been received by the person to whom the written prohibition was conveyed in terms of that sub-section.

(5) No person shall introduce into or sell, supply, store or use within the municipal area any milk or milk product produced at or emanating from any premises being the subject of a prohibition issued under this section.

#### RESTRICTIONS ON THE HANDLING OF MILK BY CERTAIN PERSONS.

37. (1) Every person carrying on the business of a dairy, a milkshop, a milkshop sub-depot or a milk purveyor or using a cowshed shall use all reasonable diligence to keep himself informed of the nature of any illness suffered by any of his employees or occurring in any house in which any of them resides, and whether any of them is a carrier of an infectious or contagious disease, and observance of the requirements of this sub-section shall be a condition of the grant or continuance in force of an introduction permit issued under section 2 of this chapter.

(2) It shall be an offence knowingly or negligently to allow any person who is suffering from any contagious or infectious disease, or who is living in a house in which any person is so suffering, or who has recently been in contact with a person so suffering, or who is a carrier of such a disease to take any part whatsoever in, or to be in any way physically associated with, the production, handling or storage of milk or milk products or of containers used or intended to be used for either, even if empty, unless and until a medical certificate has been produced by that person stating that he is no longer a source of danger.

(3) No person who knows—

(a) that he is suffering from or is a carrier of any infectious or contagious disease; or

- (b) dat hy kort tevore in aanraking was met iemand wat aan so 'n siekte ly of 'n draer is daarvan, of  
(c) dat hy woon in 'n huis waarin daar iemand, soos voornoem is.

mag in enige opsig deelneem of fisies verbonde wees aan die produksie, hantering of opbergung van melk of melkprodukte of houers wat gebruik word of gebruik gaan word vir enigeen van dié doeleindes selfs al is die houers leeg, alvorens daar ooreenkomsdig subartikel (2) 'n doktersertifikaat getoon is nie.

(4) Iemand wat bewus is van die bestaan van 'n feit waarvan daar in subartikel (2) of subartikel (3) van hierdie artikel melding gemaak word, of wat rede het om die bestaan van so 'n feit te vermoed, moet onverwyd 'n volledige verslag oor al die omstandighede aan die Stads-geneesheer besorg.

(5) Wanneer iemand weens 'n oortreding van enige bepaling van hierdie artikel aangekla word, word daar geag dat hy van al die toepaslike feite bewus was, tensy en tot tyd en wyl hy die teendeel bewys het.

## DEEL II.

### GEPASTEURISEERDE, GESTERILISEERDE EN GESERTIFISEERDE MELK.

#### MELK MOET BEHANDEL WORD.

38. (1) Na die gesette dag mag geen melk, uitgesonderd gepasteuriseerde melk, gesteriliseerde melk of gesertifiseerde melk, verkoop of verskaf word nie en mag geen melkprodukt vervaardig word nie, soos voornoem, tensy die melk wat vir die vervaardiging daarvan gebruik is of die melkproduk self, gepasteuriseer, gesteriliseer of gesertifiseer is.

(2) Na die gesette dag moet alle melk, uitgesonderd gepasteuriseerde, gesteriliseerde of gesertifiseerde melk, wat in die munisipale gebied ingebring word, onmiddellik nadat dit aldus ingebring is, by goedgekeurde persele aangelever word sodat dit gepasteuriseer of gesteriliseer of op 'n ander dergelike wyse behandel kan word, of sodat daar 'n melkproduk daaruit vervaardig kan word.

(3) Na die gesette dag mag geen melkproduk in die munisipale gebied ingebring word nie, tensy die melk waaruit dit gemaak of vervaardig is, gepasteuriseerde, gesteriliseerde of gesertifiseerde melk was, en mag geen melkproduk in die munisipale gebied gemaak of vervaardig word nie, uitgesonderd van melk soos voornoem: Met dien verstande dat hierdie subartikel nie van toepassing is op melk of room wat aan fabrieke wat die Raad van Beheer oor die Suiwelnywerheid vir die vervaardiging van botter en kaas gelisensieer het, gelewer word nie.

(4) Na die gesette dag mag geen melk wat in 'n aanleg buite die munisipale gebied gepasteuriseer of gesteriliseer is, in dié gebied ingebring word nie, tensy die Stadsgenesheer skriftelik toestemming verleen het dat melk wat in die besondere aanleg gepasteuriseer of gesteriliseer is, aldus ingebring kan word; die Stadsgenesheer kan sodanige toestemming onmiddellik volkomme na goeddunke skriftelik intrek, en dit verval in ieder geval op die 31ste Desember van iedere jaar.

(5) Daar moet voor die 15de dag van die Januarie nadat dit verval het, aansoek gedoen word om die toestemming waarvan daar in subartikel (4) melding gemaak word, herna te kry.

#### GELISENSIEERDE PERSELE.

39. (1) Melk mag slegs op 'n perseel wat ingevolge die Raad se Verordeninge betreffende Licensies en Beheer oor Besighede gelisensieer is, gepasteuriseer of gesteriliseer word en op geen ander plek nie.

(2) Dit is 'n misdryf om op 'n merk of etiket, of in 'n beskrywing of advertensie of op enige wyse hoegenaamd te beweer of voor te gee dat—

- (a) sekere melk gepasteuriseerde melk of gesteriliseerde melk of gesertifiseerde melk is, tensy die melk gepasteuriseer of gesteriliseer is in 'n perseel soos

- (b) that he has recently been in contact with any person who is so suffering or is such a carrier; or  
(c) that he is living in any house in which there is such a person as aforesaid;

shall take any part whatsoever in, or be in any way physically associated with, the production, handling or storage of milk or milk products or containers used or intended to be used for either, even if empty, until a medical certificate has been produced in accordance with sub-section (2).

(4) Any person who knows or has reason to suspect the existence of any fact mentioned in sub-section (2) or sub-section (3) of this section shall forthwith make a full report of all the circumstances to the Medical Officer of Health.

(5) Where any person is charged with contravening any provision of this section, he shall be deemed to have had knowledge of all the relevant facts unless and until he proves the contrary.

## PART II.

### PASTEURISED, STERILISED AND CERTIFIED MILK.

#### COMPULSORY TREATMENT OF MILK.

38. (1) After the appointed day no milk shall be sold or supplied other than pasteurised, sterilised or certified milk and no milk product shall be disposed of as aforesaid unless the milk used in the making thereof or the milk product itself has been pasteurised, sterilised or certified.

(2) After the appointed day all milk which is introduced into the municipal area other than pasteurised, sterilised or certified milk shall be delivered immediately after its introduction to approved premises for pasteurisation or sterilisation or other similar treatment or for the manufacture of a milk product.

(3) After the appointed day no milk product shall be introduced into the municipal area unless the milk from which it was made or manufactured was pasteurised, sterilised or certified milk, nor shall any milk product be made or manufactured in the municipal area otherwise than exclusively from such milk as aforesaid: Provided that this sub-section shall not apply to the delivery of milk or cream to factories which are licensed by the Dairy Industry Control Board for the manufacture of butter and cheese.

(4) After the appointed day, no milk which has been pasteurised or sterilised at a plant outside the municipal area may be introduced into that area unless the Medical Officer of Health has given permission in writing for milk pasteurised or sterilised at the particular plant to be so introduced, and any such permission given shall be immediately revocable in writing by the Medical Officer of Health at his absolute discretion and shall in any case expire on the 31st December of every year.

(5) Application for the renewal of permission referred to in sub-section (4) shall be made before the 15th day of January following its expiry.

#### LICENSED PREMISES.

39. (1) No milk may be pasteurised or sterilised elsewhere than on premises which have been licensed as a milk shop under Council's Licensing By-laws.

(2) It shall be an offence to mark, label, describe, advertise or in any manner whatsoever represent or hold out—

- (a) any milk as pasteurised milk or sterilised milk or certified milk unless that milk has been pasteurised

dié waarvan daar in subartikel (1) melding gemaak word, of, na gelang van die geval, tensy dit gesertificeerde melk is soos dit in artikel 1 van hierdie hoofstuk omskryf word; of

- (b) 'n sekere melkproduk 'n gepasteuriseerde, gesteriliseerde of gesertificeerde melkproduk is, tensy dit van gepasteuriseerde, gesteriliseerde of gesertificeerde melk, soos voornoem en na gelang van die geval, gemaak is, of tensy dit self gedurende die vervaardigingsproses gepasteuriseer of gesteriliseer is.

40. (1) Gepasteuriseerde of gesteriliseerde melkprodukte mag slegs geproduseer of vervaardig word in die perseel waar die melk of room waaruit dit gemaak is, gepasteuriseer of gesteriliseer is.

(2) Gepasteuriseerde of gesteriliseerde melkprodukte mag die perseel waarop dit geproduseer of vervaardig is, slegs verlaat in die houer waarin dit aan die koper daarvan afgelewer sal word.

#### GESONDHEID VAN WERKERS.

41. (1) Behoudens die bepalings van artikel 31 van hierdie hoofstuk moet iemand wat verbonde is aan, of wie se werk op enige perseel hom in aanraking bring met die hantering van gepasteuriseerde of gesteriliseerde melk of melkprodukte of met houers of ander uitrusting wat in verband daarmee gebruik word, hom binne sewe dae nadat hy aldus daaraan verbonde geraak het of met sulke werk begin het, en daarna wanneer en waar, soos die Stadsgenesheer hom mag gelas, deur 'n goedgekeurde genesheer laat ondersoek en hom aan die toets onderwerp en hom die neem van die laboratoriummonsters laat welgeval wat genoemde genesheer verlang.

(2) Behoudens die bepalings van artikel 31 moet iemand wat verbonde sal wees aan, of wie se werk op 'n perseel hom in aanraking sal bring met die hantering van gesertificeerde melk, voordat hy aldus daaraan verbonde raak of met sulke werk begin, van 'n goedgekeurde genesheer 'n sertifikaat verkry waarin daar verklaar word dat hy vir dié doel medies geskik is, en moet hy hom daarna iedere twaalf maande medies laat ondersoek soos dit in subartikel (1) voorgeskryf word.

(3) Iedereen wat ooreenkomsdig subartikel (1) of (2) medies ondersoek is, moet hom medies laat ondersoek soos dit in genoemde subartikels voorgeskryf word, wanneer hy langer as veertien dae van sy werk afwesig was, en so iemand wie se werk hom in aanraking bring met gesertificeerde melk moet hom aldus laat ondersoek as sodanige afwesigheid langer as sewe dae geduur het.

(4) Alle koste van 'n ondersoek of toets wat ingevolge hierdie artikel uitgevoer word, moet deur die werkgever van die persoon wat ondersoek of getoets is, gedra word.

(5) So lank as wat die Stadsgenesheer of 'n goedgekeurde genesheer meen dat die uitslag van 'n ondersoek of toets wat ingevolge hierdie artikel uitgevoer is, dit regverdig is, dit onwettig as die persoon wat ondersoek of getoets is, werk verrig of verbonde is aan werk van die soort waarvan daar in hierdie artikel melding gemaak word.

(6) Die Stadsgenesheer kan te eniger tyd, as hy dit vir die beskerming van die openbare gesondheid nodig ag, gelas dat iemand wat medies ondersoek of aan toets onderwerp is ooreenkomsdig subartikel (1) of (2), aan die verdere mediese ondersoeke of toets wat hy voorskryf, onderwerp moet word.

#### ONDERSOEK VAN WERKERS.—PLIGTE VAN WERKGEWERS.

42. (1) Die bepalings van hierdie artikel moet nagekom word wat betref die mediese ondersoek van mense wat in diens is of werk verrig in verband met die hantering van melk of melkprodukte.

(2) Die eienaar of die persoon wat in beheer is van—

- (a) 'n perseel ten opsigte waarvan daar ingevolge artikel 2 van hierdie hoofstuk 'n inbringpermit uitgereik is en waar daar gesertificeerde melk of melkprodukte geproduseer word; of

or sterilised on such premises as are referred to in sub-section (1) or, as the case may be, is certified milk as defined in section 1 of this chapter; or

- (b) any milk product as a pasteurised, sterilised or certified milk product unless it has been made with pasteurised, sterilised or certified milk as aforesaid as the case may be or has been itself pasteurised or sterilised during the process of manufacture.

40. (1) Pasteurised or sterilised milk products may only be produced or manufactured on the premises on which the milk or cream from which they were derived was pasteurised or sterilised.

(2) Pasteurised or sterilised milk products may only leave the premises on which they were produced or manufactured in the container in which they will be delivered to the purchaser thereof.

#### HEALTH OF WORKERS.

41. (1) Without prejudice to the provisions of section 31 of this chapter, any person connected, or whose work on any premises brings him into contact, with the handling of pasteurised or sterilised milk or milk products or with containers or other equipment used in connection with the same shall within seven days of becoming so connected or of beginning such work, and thereafter whenever and wherever required to do so by the Medical Officer of Health, submit himself to examination by an approved medical practitioner and undergo such tests and permit the taking of such laboratory specimens as the said medical practitioner shall require.

(2) Without prejudice to the provisions of section 31, any person who will be connected, or whose work will on any premises bring him into contact with the handling of certified milk shall before becoming so connected or before beginning such work obtain a certificate from an approved medical practitioner stating that he is medically fit for that purpose, and shall thereafter submit himself every twelve months to medical examination as provided in sub-section (1).

(3) Every person who has been medically examined in terms of sub-section (1) or sub-section (2) shall submit himself to medical examination as provided by those sub-sections whenever he has been absent from duty for more than fourteen days, and any such person whose work brings him into contact with certified milk shall so submit himself after any such absence exceeding seven days.

(4) All costs occasioned by any examination or test made in terms of this section shall be borne by the employer of the person on whom the examination or test is made.

(5) For so long as the results of any examination or test performed in terms of this section are considered by the Medical Officer of Health or any approved medical practitioner to justify it, it shall be unlawful for the person on whom the examination or test was made to engage in or be connected with work of the kind referred to in this section.

(6) The Medical Officer of Health may at any time, if he deems it necessary for the protection of the public health to do so, require any person who has been medically examined or tested in terms of sub-section (1) or sub-section (2) to undergo such further medical examinations or tests as he may direct.

#### EXAMINATION OF WORKERS.—EMPLOYER'S DUTIES.

42. (1) The provisions of this section shall be complied with in regard to the medical examination of persons employed or engaged in connection with the handling of milk or milk products.

(2) It shall be the duty of the owner or the person in control of—

- (a) premises in respect of which an introduction permit has been granted under section 2 of this chapter and at which any certified milk or milk product is produced; or

- (b) 'n perseel waar gepasteuriseerde, gesteriliseerde of gesertifiseerde melk of 'n melkproduk verkoop word; of  
 (c) 'n perseel waar melk gepasteuriseer of gesteriliseer word,  
 moet alle redelike stappe doen om te sorg dat daar aan die voorskrifte van artikel 41 voldoen word.

(3) Wanneer iemand hom vir 'n mediese ondersoek ingevolge subartikel (1) of (2) van artikel 41 aanmeld, moet die eienaar of die persoon in beheer van die perseel waar die persoon wat ondersoek gaan word, in diens sal-wees, die Stadsgeneesheer voorsien van die naam en adres van dié persoon en, in die geval van 'n Bantoe, van sy bewysboek-nommer en sy belastingkwitansienommer, en in iedere geval van sodanige ander besonderhede betreffende sy identiteit of vir die vasstelling daarvan, as wat die Stadsgeneesheer van tyt tot tyd mag vereis.

(4) Die eienaar of die persoon in beheer van 'n perseel waarvan daar in subartikel (2) melding gemaak word, moet die volgende besonderhede duidelik en leesbaar in 'n goedgekeurde register wat hy uitsluitlik vir dié doel moet aanhou, aanteken:—

- (a) die naam en adres van iedere werknemer wat op die perseel werk en, in die geval van 'n Bantoe, sy bewysboek- en belastingkwitansienommer;
- (b) die datum waarop hy oorspronklik in diens geneem is;
- (c) die datums en besonderhede van mediese ondersoek en toetse wat op hom uitgevoer is;
- (d) die datums en besonderhede van alle siektes waaraan iemand wat in diens is of werk verrig op die perseel, gely het nadat hy ooreenkomsdig artikel 41 medies ondersoek en getoets is.

(5) Die register waarvan daar in subartikel (4) melding gemaak word, moet gereeld bygewerk en in 'n goeie toestand gehou word en moet te alle tye vir die Stadsgeneesheer of sy gemagtigde verteenwoordiger ter insae wees.

(6) Die Stadsgeneesheer kan gelas dat iemand wat op die perseel woonagtig is, of hy daar in diens is of werk verrig in verband met die hantering van gepasteuriseerde gesteriliseerde of gesertifiseerde melk en melkprodukte nie, hom aan die ondersoek of toetse wat in hierdie artikel beskryf word, moet onderwerp as die perseel waarvan daar in subartikel (2) melding gemaak word, nie met 'n rrool verbind is nie.

(7) Iemand wat 'n draer is of vermoedelik 'n draer is van 'n ingewandskoors of enige ander besmetlike siekte wat deur melk oorgedra kan word, mag nie op 'n perseel waarvan daar in subartikel (2) melding gemaak word, in diens geneem word nie.

(8) As iemand wat werksaam is op 'n perseel waarvan daar in subartikel (2) melding gemaak word, langer as sewe dae weens siekte van sy werk afwesig is, moet die eienaar of die persoon in beheer van die perseel onmiddellik daarna die Stadsgeneesheer van dié feit verwittig en van die aard van die siekte; die Stadsgeneesheer kan wanneer hy so 'n verslag ontvang, gelas dat so 'n werknemer verder medies ondersoek moet word, en al die toepaslike bepalings van hierdie artikel en van artikel 41 is op sodanige verdere ondersoek van toepassing.

#### DIE HANTERING VAN MELK.

43. (1) Melk mag nie regstreeks in 'n pasteuriseer- of steriliseerkamer van 'n voertuig afgehaal word nie, maar moet afgehaal word in 'n vertrek, wat die ontvangkamer heet, en wat aan die bepalings van subartikel (2) van artikel 13 voldoen.

(2) Gepasteuriseerde of gesteriliseerde melk mag nie in aanraking kom met 'n toestel of 'n houer waarmee melk wat nie of nog nie gepasteuriseer of gesteriliseer is nie, in aanraking was nie, tensy genoemde toestel of houer eers deeglik met stoom of ander goedgekeurde middelle gereinig en gesteriliseer is.

(3) Geen toestel of houer wat vir of in verband met die pasteurisering of sterilisering van melk gebruik word, mag in verband met enige ander stof, uitgesondert melk,

- (b) premises where any pasteurised, sterilised or certified milk or any milk product is sold; or  
 (c) premises where milk is pasteurised or sterilised to take all reasonable steps to ensure that the requirements of section 41 are complied with.

(3) At the time when a person attends for examination in terms of sub-section (1) or sub-section (2) of section 41 the owner or person in control of the premises where the person to be examined will be employed shall furnish to the Medical Officer of Health the name and address of that person and in the case of a Bantu his reference-book number and tax-receipt number, and in any case such other particulars or means of identification as the Medical Officer of Health may from time to time require.

(4) The owner or person in control of premises as mentioned in sub-section (2) shall enter clearly and legibly in an approved register to be kept by him exclusively for that purpose the following particulars:—

- (a) the name and address of every employee working on the premises and in the case of a Bantu his reference-book number and tax-receipt number;
- (b) the date when he was first employed;
- (c) the dates and details of medical examinations and tests undergone by him;
- (d) the dates and details of all illnesses suffered by any person employed or engaged in work at the premises after being medically examined and tested in terms of section 41.

(5) The register referred to in sub-section (4) shall be kept up to date, in good condition and at all times available for inspection by the Medical Officer of Health or his authorised representative.

(6) If premises as referred to in sub-section (2) are not connected to a sewer, the Medical Officer of Health may require any person resident on the premises, whether or not employed or engaged there in the handling of pasteurised, sterilised or certified milk and milk products, to undergo the examinations and tests prescribed in this section.

(7) No person who is or is suspected of being a carrier of enteric fever or any other infectious disease communicable through milk shall be employed at premises as referred to in sub-section (2).

(8) If any person employed at premises as referred to in sub-section (2) is absent from work by reason of illness for a period exceeding seven days the owner or person in control of the premises shall immediately thereafter report that fact to the Medical Officer of Health, stating the nature of the illness, and the Medical Officer of Health may on receiving such a report require such employee to be submitted for further medical examination, and all relevant provisions of this section and of section 41 shall be applicable to such further examination.

#### HANDLING OF MILK.

43. (1) Milk shall not be unloaded from a vehicle directly into a pasteurisation or sterilisation room but shall be unloaded therefrom into a room, to be designated the receiving room, which complies with the provisions of sub-section (2) of section 13.

(2) Pasteurised or sterilised milk shall not be permitted to come into contact with any appliance or container with which milk not or not yet pasteurised or sterilised has been in contact unless the said appliance or container has first been thoroughly cleaned and sterilised by steam or by other approved means.

(3) No appliance or container used for or in connection with the pasteurisation or sterilisation of milk shall be used in connection with any other substance except milk save with the approval of the Medical Officer of Health, and

gebruik word nie, behalwe met die toestemming van die Stadsgeneesheer, en geen toestel of houer wat nie doeltreffend gesteriliseer is nie, mag in aanraking kom met melk wat gepasteuriseer of gesteriliseer is nie.

(4) Alle pyleidings wat vir die oorbring van melk of melkprodukte gebruik word, moet van 'n goedgekeurde tipe wees en maklik gereinig kan word.

#### BEHANDELING EN MELKSTANDAARDE.

44. (1) Melk moet gepasteuriseer word—

- (a) deur elke deeltjie van die melk tot 'n temperatuur van minstens 145° Fahrenheit en hoogstens 150° Fahrenheit te verhit en dit minstens dertig minute lank by dié temperatuur te hou; dié proses word hierna die „houproses” genoem;
- (b) of elke deeltjie van die melk tot minstens 161° Fahrenheit en hoogstens 165° Fahrenheit te verhit en dit minstens vyftien sekondes lank by dié temperatuur te hou; hierdie proses word hierna „die hoëtemperatuursnelproses” (H.T.S.) genoem;
- (c) of volgens 'n ander metode wat die Stadsgeneesheer later skriftelik mag goedkeur: Met dien verstande dat melk in geen geval as gepasteuriseer beskou word as dit nie die Aschaffenburg- en Mullen-toets wat in reël 4 van Bylae I tot hierdie hoofstuk beskrywe word, kan deurstaan nie.

(2) Pasteurisering moet met goedgekeurde apparaat en instrumente geskied en beheer word, en dié apparaat en instrumente moet behoorlik gebruik word en in 'n goeie toestand gehou word.

(3) Die pasteuriseerproses moet, indien dit geskied volgens die hoëtemperatuursnelproses (H.T.S.) wat in paragraaf (b) van subartikel (1) van hierdie artikel beskryf word, geheel en al meganies beheer word wat betref die temperatuurperke van die melk en die tydperk wat dit by dié temperatuur gehou word.

(4) Apparaat waarmee melk gepasteuriseer word, moet so ontwerp wees en gebruik word dat, en moet toereikende beheertoestelle aanhê sodat, elke deeltjie van die melk die voorgeskrewe tydperk aan die voorgeskrewe temperatuur blootgestel word.

(5) Niemand mag gepasteuriseerde melk verkoop of verskaf wat—

- (a) blykens die Aschaffenburg- en Mullen-fosfatasetoets wat in reël 4 van Bylae I by hierdie hoofstuk beskryf word, fosfatase-ensieme bevat; of
- (b) metileenblou in minder as dertig minute ontkleur wanneer die monster agtien uur lank in 'n waterbad by 63° Fahrenheit geïnkubeer word, soos dit in reël 5 van Bylae I beskryf word; of
- (c) die kleur van die kleurstof in enige opsig laat afneem, as dit aan die resazurienreduksietoets, wat in reël 6 van Bylae I beskryf word, onderwerp word; of
- (d) lewende Escherichia coli-bakterieë tipe I (faecal coli) in 1·0 milliliter bevat blykens die toets wat in reël 3 van Bylae I beskryf word; of
- (e) lewensvatbare skadelike bakterieë bevat.

(6) Melk moet gesteriliseer word deur dit, deur middel van goedgekeurde apparaat en instrumente, so lank en aan sodanige hitte bloot te stel, of dit volgens 'n ander goedgekeurde metode te behandel dat alle lewensvatbare organismes daarin vernietig word.

(7) Niemand mag melk wat lewensvatbare organismes bevat, as gesteriliseerde melk verkoop of verskaf nie.

#### MELK WAT VERKEERD BESKRYF IS.

45. Iemand wat melk wat nie gepasteuriseer of gesteriliseer is, soos dit in hierdie deel van hierdie hoofstuk beskryf word nie, as gepasteuriseerde of gesteriliseerde melk, na gelang van die geval, aandui of andersins voorgee dat dit sulke melk is, begaan 'n misdryf, maar moet nietemin ten opsigte van die melk wat aldus aangedui of as sodanig voorgee is voldoen aan al die voorskrifte wat in hierdie

no appliance or container which has not been effectively sterilised shall be allowed to come into contact with milk which has been pasteurised or sterilised.

(4) All piping used to conduct milk or milk products shall be of approved type and capable of being easily cleaned.

#### TREATMENT AND STANDARDS OF MILK.

44. (1) The pasteurisation of milk shall be performed either—

- (a) by heating every particle of the milk to a temperature not lower than 145° Fahrenheit and not higher than 150° Fahrenheit and holding it at that temperature for not less than thirty minutes, the said process being hereinafter referred to as "the holder method" or "the batch method"; or
- (b) by heating every particle of milk to and holding it at a temperature not lower than 161° Fahrenheit and not higher than 165° Fahrenheit for at least fifteen seconds, the said process being hereinafter referred to as "the high-temperature short-time (H.T.S.T.) method"; or
- (c) by such other method as the Medical Officer of Health may in the future approved in writing: Provided that no milk shall in any case be deemed to have been pasteurised which fails to pass the Aschaffenburg and Mullen phosphatase test described in rule 4 of Schedule I to this chapter.

(2) Pasteurisation shall be carried out and controlled by means of approved apparatus and instruments, and both apparatus and instruments shall be properly operated and maintained in good order and repair.

(3) The process of pasteurisation if carried out according to the high-temperature short-time (H.T.S.T.) method as described in paragraph (b) of sub-section (1) of this section shall be wholly mechanically controlled in respect of the range of temperature of the milk and of the period for which it is held at that temperature.

(4) Apparatus used for pasteurising milk shall be so designed and operated, and shall be provided with controls adequate to ensure, that every particle of the milk is subjected to the prescribed range of temperature for the prescribed period.

(5) No person shall sell or supply any pasteurised milk which—

- (a) has been shown by the Aschaffenburg and Mullen phosphatase test described in rule 4 of Schedule I to this chapter to contain any phosphatase enzyme; or
- (b) decolourises methylene blue in less than thirty minutes after the sample has been incubated at 63° Fahrenheit for eighteen hours in a waterbath as described in rule 5 of Schedule I; or
- (c) reduces the colour of the dye in any way when subject to the resazurin reduction test as described in rule 6 of Schedule I; or
- (d) is found to contain any living Escherichia coli type I bacteria (faecal coli) in 1·0 millilitre on application of the test described in rule 3 of Schedule I; or
- (e) contains any viable pathogenic bacteria.

(6) The sterilization of milk shall be performed by subjecting it, by means of approved apparatus and instruments, to heat at such a temperature and for such time, or by treating it by such other approved method, as will render it free from viable organisms.

(7) No person shall sell or supply as sterilised milk any milk which contains viable organisms.

#### WRONGLY-DESCRIBED MILK.

45. If any person marks or otherwise represents as being pasteurised or sterilised milk any milk which has not been subjected to the process of pasteurisation or sterilisation, as the case may be, described in this part of this chapter he shall be guilty of an offence, but shall nevertheless be under a duty to fulfil in respect of the milk so marked or represented all the requirements of

hoofstuk voorgeskryf word, betreffende melk wat gepasteuriseer of gesteriliseer is volgens 'n proses wat in artikel 44 beskryf word, of wat ingevolge dié artikel deur die Stadsgeneesheer goedgekeur is.

#### APPARAAT EN OPGAWES.

46. (1) Apparaat waarmee melk gepasteuriseer of gesteriliseer word, moet aanwys- en regstreermeters aanhê wat oor die hele aangegewe skaalreks tot desimaal-punt vyf grade Fahrenheit akkuraat is.

(2) Die termometers wat in subartikel (1) voorgeskryf word, moet tydens die hele pasteuriseer- of steriliseerproses op 'n goedgekeurde plek aan genoemde apparaat wees.

(3) Al die inligting wat in opdrag van die Stadsgeneesheer aangegeteken moet word in verband met die pasteuriseer- of steriliseerproses moet meganies geregistreer word.

(4) Die regstreermeganisme wat ingevolge subartikel (3) vereis word, moet met tussenpose van hoogstens drie maande deur 'n goedgekeurde bevoegde instrumentyker getoets word, en hy moet sy naam en adres en die datum en uitslag van sy toetsé skriftelik aanteken; hierdie aantekeninge moet deel uitmaak van die 'opgawes wat ingevolge hierdie artikel gehou moet word.'

(5) Die apparaat waarmee melk volgens die hoe-temperatuursnelproses (H.T.S.) gepasteuriseer word, moet termostatis beheer word en moet, benewens die mekaniese toestelle waarmee die temperatuur en tydperk beheer moet word, 'n stroombeheerklep en 'n stroomomleitoestel aanhê wat die melk wat nie aan die temperatuur wat by paragraaf (b) van subartikel (1) van artikel 44 voorgeskryf word vir die periode by daardie paragraaf voorgeskryf, onderwerp is nie, outomaties na die roumelhouer terugvoer.

(6) Daar moet 'n skriftelike opgawe gehou word van elke pasteuriseer- of steriliseerronde en hierdie opgawe moet die volgende inligting bevat:

(a) die datum en duur van die ronde;  
(b) die hoeveelheid melk wat gedurende die ronde behandel is; en

(c) die uitslag van enige toets wat ter voldoening aan die bepalings van subartikel (8) van hierdie artikel uitgevoer is.

(7) Die opgawes wat ingevolge subartikel (6) gehou moet word en alle temperatuurkaarte moet juis en volledig wees, moet aan die einde van elke dag opgestel word, moet te alle tye vir die Stadsgeneesheer of sy gemagtigde verteenwoordiger ter insae wees, en moet minstens ses maande lank bewaar word.

(8) Nadat elke hoeveelheid melk volgens die houproses gepasteuriseer is, moet die persoon in beheer van die personeel 'n monster melk van dié hoeveelheid op die perseel waar dit gepasteuriseer is, onderwerp aan die Aschaffenburg- en Mullen-fosfatasetoets wat in reël 4 van Bylae I tot hierdie hoofstuk beskryf word, of aan sodanige ander toets wat vir uitvoering ter plaatse goedgekeur is, en alle melk wat blykens enige van genoemde toets nie vol-kome gepasteuriseer is nie, moet weer aan die pasteuriseerproses onderwerp word.

(9) Alle melk moet so gou doenlik nadat dit by 'n melkwinkel ontvang is, en in ieder geval uiter twee uur daarna, of gepasteuriseer, of gesteriliseer of in goed-gekeurde uitrusting verkoel word tot hoogstens 50 grade Fahrenheit en by dié temperatuur gehou word totdat dit gepasteuriseer of gesteriliseer word.

(10) Alle gepasteuriseerde melk moet sodra dit gepasteuriseer is, in goed-gekeurde uitrusting verkoel word tot, en gehou word by, 'n temperatuur van hoogstens 40 grade Fahrenheit totdat dit die melkwinkel verlaat.

(11) Alle melkverkoelers moet goed-gekeurde deksels hê.

(12) Die vul van bottels en die toemaak daarvan met doppies en die vul en verseel van kartonhouers moet meganies op so 'n wyse geskied dat die houer of die inhoud daarvan nie onnodig nie, en net as dit onvermydelik is, gehanteer word.

this chapter prescribed in relation to milk which has been pasteurised or sterilised by a process described in section 44 or approved by the Medical Officer of Health in terms of that section.

#### APPARATUS AND RECORDS.

46. (1) Apparatus used for the pasteurisation or sterilisation of milk shall be provided with indicating and recording thermometers accurate to decimal point five degrees Fahrenheit throughout the specified scale range.

(2) Thermometers as prescribed in sub-section (1) shall be located in an approved place in the said apparatus during the whole of the pasteurisation or sterilisation process.

(3) All such information as the Medical Officer of Health may require to be recorded in connection with the process of pasteurisation or sterilisation shall be mechanically recorded.

(4) The recording mechanism required in terms of sub-section (3) shall be tested by an approved competent instrument calibrator at intervals of not more than three months who shall be required to record in writing his name and address and the date and result of his tests, and that record shall form part of the records the keeping of which is required by this section.

(5) Apparatus used for pasteurising milk by the high-temperature short-time (H.T.S.T.) method shall be thermostatically controlled, and shall, in addition to the mechanical devices necessary for the control of temperature and time, have a flow-control valve and a flow-diversion device which will automatically divert back to the raw-milk holder any milk which has not been subjected to the temperature prescribed in terms of paragraph (b) of sub-section (1) of section 44, for the period prescribed in terms of that paragraph.

(6) A written record shall be kept in respect of each run of pasteurisation or sterilisation and shall contain the following information:

(a) the date and duration of the run;  
(b) the quantity of milk treated during the run; and  
(c) the result of any test carried out in compliance with sub-section (8) of this section.

(7) The record required to be kept in terms of sub-section (6) and all temperature charts shall be accurate and complete, shall be completed at the end of each day, shall at all times be kept available for inspection by the Medical Officer of Health and shall be retained for a period of not less than six months.

(8) On the completion of the pasteurisation of each batch by the holder or batch method a sample of the milk from that batch shall be tested on the premises where it was pasteurised by the person in control thereof, such test to be the Aschaffenburg and Mullen phosphatase test as described in rule 4 of Schedule I to this chapter or such other test as may be approved for application on the spot, and all milk found as a result of either of the said tests not to have been completely pasteurised shall be re-subjected to the pasteurisation process.

(9) All milk shall as soon as is practicable after its receipt at a milk shop and in any event not more than two hours thereafter either be pasteurised or sterilised or be cooled in approved equipment to a temperature of not more than 50 degrees Fahrenheit and maintained at that temperature until pasteurised or sterilised.

(10) All pasteurised milk shall immediately after its pasteurisation be cooled in approved equipment and maintained at a temperature not exceeding 40 degrees Fahrenheit until it leaves the milkshop.

(11) All milk coolers shall be fitted with approved covers.

(12) The filling and overcapping of bottles and the filling and sealing of cartons shall be so performed by approved mechanical means as to render unnecessary any save unavoidable handling of the container or its contents.

## SPEZIALE BEPALINGS INSAKE GESERTIFISEERDE MELK.

47. (1) 'n Inbringpermit wat ingevolge artikel 2 van hierdie hoofstuk uitgereik is ten opsigte van 'n perseel waar daar gesertifiseerde melk (hierdie uitdrukking omvat vir die toepassing van hierdie artikel ook gesertifiseerde melkprodukte) geproduseer word, moet 'n endossement te dien effekte ophê en geen gesertifiseerde melk wat geproduseer is op persele wat verder as dertig myl van die Stadhuis, Johannesburg, geleë is, mag in die munisipale gebied ingebring word nie.

(2) Wanneer daar begin word om gesertifiseerde melk te produseer op 'n perseel ten opsigte waarvan daar reeds 'n inbringpermit uitgereik is, moet die permithouer dié permit onverwyld aan die Stadsgenesheer stuur sodat dit ooreenkomsdig subartikel (1) geëndoseer kan word.

(3) Indien daar op 'n perseel gesertifiseerde melk geproduseer word, mag geen melk of melkprodukt wat nie gesertifiseer is nie, daarop geproduseer word nie, selfs al word dit gestuur sodat dit gepasteuriseer kan word ooreenkomsdig die bepalings van hierdie hoofstuk.

(4) Geen ander dier van enige soort mag in dieselfde gedeelte of gebied van dié perseel as 'n kudde koeie wat gesertifiseerde melk produseer, toegelaat word of mag andersins met sulke koeie in aanraking kom nie.

(5) Alle melk of melkprodukte wat na die wete van die eienaar of die persoon in behêer van die perseel afkomstig is van 'n ongesonde koei moet onverwyld vernietig word.

(6) Geen inbringpermit soos ingevolge artikel 2 voor-geeskryf, word toegestaan of bly van krag ten opsigte van 'n perseel waar daar gesertifiseerde melk geproduseer word nie, tensy daar ten opsigte van dié perseel aan die volgende bykomende voorskrifte en aan dié van artikel 48 voldoen word:

- (a) Geen melk of melkprodukt mag die perseel om enige rede verlaat nie, tensy dit voldoen aan die standaard wat in hierdie hoofstuk vir gesertifiseerde melk voorgeskryf word.
- (b) Die metodes vir en al die reellings in verband met die hantering, opbergung of verspreiding van gesertifiseerde melk of melkprodukte moet goedgekeur word, en die toestande waaronder dit geproduseer word, moet ook vanuit 'n higiëniese oogpunt goedkeur word.
- (c) Gesertifiseerde melk en gesertifiseerde melkprodukte moet sodra onderskeidelik die melkproses en die produksieproses voltooi is, tot hoogstens 40° Fahrenheit verkoel word en dan, na gelang van die geval, onmiddellik na of bottels wat met doppies toegemaak word, of na kartonhouers wat met hitte verseël word, of na massahouers van 'n goedgekeurde tipe wat verseël moet word, oorgebring word; hierna moet dit by dié of 'n laer temperatuur gehou word totdat dit die produsent se perseel verlaat, en daarna en totdat dit verkoop of afgelewer word, mag die temperatuur daarvan nie hoër as 50° Fahrenheit styg nie.
- (d) Die oorbring van gesertifiseerde melk na bottels wat met doppies toegemaak, of kartonhouers wat met hitte verseël word, moet geskied deur middel van 'n goedgekeurde masjien waarmee bottels of kartonhouers gevul, toegemaak of verseël word, en die toemaak van bottels met doppies of die verseeling van kartonhouers moet met 'n masjien geskied ooreenkomsdig die bepalings van subartikel (12) van artikel 46 van hierdie hoofstuk.
- (e) Houers, uitgesonderd bottels en kartonhouers, waarin melk of 'n melkprodukt geplaas word, moet deksels ophê wat dig pas, en moet toegehou en doeltreffend verseël en in reliëf bedruk of geëtiketteer wees.
- (f) Die naam en adres van die produsent moet duidelik op alle houers waarin gesertifiseerde melk of melkprodukte verkoop of verskaf word, verskyn.
- (g) Gesertifiseerde melk mag slegs in die houer waarin dit ooreenkomsdig die bepalings van paragraaf (c) van hierdie subartikel geplaas is, verkoop of andersins gelewer word. Met dien verstande dat gesertifiseerde melk wat in 'n verseêlede massahouer

## SPECIAL PROVISIONS RELATING TO CERTIFIED MILK.

47. (1) An introduction permit issued in terms of section 2 of this chapter in respect of premises at which certified milk (which expression shall in this section include certified-milk products) is produced shall be endorsed with a statement to that effect, and no certified milk shall be introduced into the municipal area which was produced at premises outside a radius of thirty miles from the City Hall, Johannesburg.

(2) When the production of certified milk is begun on premises in respect of which an introduction permit already exists, the permit holder shall forthwith send the permit to the Medical Officer of Health for endorsement in terms of sub-section (1).

(3) When certified milk is produced at premises no milk or milk product not certified may be produced there even if it is sent, for pasteurisation in accordance with the requirements of this chapter.

(4) No other animals of any kind shall be allowed in the same part or area of the premises as, or otherwise to come into contact with, a herd of cows from which certified milk is derived.

(5) Any milk or milk product which to the knowledge of the owner or person in control of the premises is derived from an unhealthy cow shall be destroyed forthwith.

(6) No introduction permit as required in terms of section 2 shall be granted or allowed to remain in force in respect of premises at which certified milk is produced unless the following additional requirements and those of section 48 are complied with in respect of those premises:

- (a) No milk or milk product shall be allowed to leave the premises for any reason unless it complies with the standard prescribed for certified milk in this chapter.
- (b) The methods of and all arrangements connected with the handling, storage or distribution of certified milk or milk products and the conditions relating to hygiene under which they are produced shall be approved.
- (c) Certified milk and certified milk products shall immediately after completion of the milking process and the production process, respectively, be cooled to a temperature not exceeding 40° Fahrenheit and then, as the case may be, transferred immediately either to overcapped bottles or heat-sealed cartons or to sealed bulk containers of approved type, and thereafter maintained at or below that temperature until they leave the producer's premises, whereafter and until their sale or delivery they shall not be allowed to exceed a temperature of 50° Fahrenheit.
- (d) The transfer of certified milk into overcapped bottles or heat-sealed cartons shall be effected by means of an approved bottling or carton-filling and sealing machine as the case may be and shall also be overcapped or sealed by machine in accordance with the provisions of sub-section (12) of section 46 of this chapter.
- (e) Containers in which milk or any milk product is placed other than bottles and cartons shall be fitted with a tightly-fitting cover and shall be kept closed and be effectively sealed and embossed or labelled.
- (f) All containers in which any certified milk or milk product is sold or supplied shall be clearly marked with the name and address of the producer.
- (g) No certified milk shall be sold or supplied otherwise than in the container in which it was placed as required in terms of paragraph (c) of this sub-section. Provided that certified milk delivered in a sealed bulk container to a distributor handling only

gelewer word aan 'n verspreider wat net gesertificeerde melk hanteer, of uit dié massahouer, of in bottels, of in enkeldienschouers wat op die wyse wat in subartikel (12) van artikel 46 van hierdie hoofstuk beskryf word, uit die massahouers gevul word, verkoop of verskaf kan word.

- (h) Gesertificeerde melk mag nie gehanteer word nie op 'n perseel waar melk wat nie gesertificeer is nie, gehanteer word: Met dien verstande dat dit nie nodig is om gesertificeerde melk wat reeds in bottels wat met doppies toegemaak is of in houers wat met hitte verseel is, na gelang van die geval, geplaas is, en wat aan 'n melkwinkel-subdepot of op die perseel van 'n melkleweransier afgelewer is, weg van ongesertificeerde melk te hou nie.
- (i) Gesertificeerde melk mag nie as sodanig verkoop, te koop aangebied of andersins vervreem word indien dit met hitte of op enige ander wyse wat die aard en gehalte daarvan kan raak, behandel is nie.
- (j) Iedereen wat in die loop van sy handel gesertificeerde melk verkry of dit hanteer of vervreem, deur verkoop of andersins, moet 'n juiste skriftelike opgawe hou 'van die hoeveelheid' daarvan wat hy verkry of vervreem het, en die name en adres van die persone van wie hy dit verkry het, en iedere produsent van gesertificeerde melk moet 'n juiste opgawe hou van die hoeveelhede daarvan wat hy geproduseer, verkoop of andersins vervreem het, en die name en adres van die persone aan wie dit aldus verkoop of vervreem is: Met dien verstande dat hierdie paragraaf nie van toepassing is op die verskaffing van gesertificeerde melk deur of in 'n klub, losieshuis, hotel, restaurant, eethuis, teekamer, koffiekamer of ander dergelike persele in die gewone loop van die opdiening van etes of ander verversings vir gebruik in die perseel nie.
- (k) Alle opgawes wat ingevolge hierdie artikel voorgeskryf word, moet gereeld bygewerk en duidelik leesbaar wees; in 'n goede en skoon toestand gehou word en moet vir die Stadgenootsheer of sy gemagte verteenwoordiger ter insae wees, en geen sodanige opgawe en geen item daarvan mag voor na verloop van ses maande vernietig of geskrap word nie.

(7) Niemand mag gesertificeerde melk verkoop of verskaf nie wat—

- (a) metileenblou in minder as vyf en 'n half uur ontkleur wanneer dit aan die metileenblou-reduksietoets wat in reël 1 van Bylae I tot hierdie hoofstuk beskryf word, onderwerp word; of
- (b) 'n Lovibond-skyflesing van minder as ses gee wanneer dit aan die resazurien-reduksietoets wat in reël 2 van Bylae I beskryf word, onderwerp word; of
- (c) Escherichia coli-bakterieë, tipe I (feale coli) in 1·0 milliliter bevat blykens die gewysigde Eijkmantotoets (44° C.) wat in reël 3 van Bylae I beskryf word; of
- (d) meer as 50,000 bakterieë per milliliter bevat; of
- (e) lewensvatbare skadelike bakterieë bevat;

en ten einde te kan bepaal of melk aan die voorskrifte van hierdie subartikel voldoen, word die toetse wat in Bylae I uiteengesit word, uitgevoer en is dié toetse afdoende.

#### DIE TOETS VAN KOEIE.

48. (1) Geen inbringpermit word toegestaan ten opsigte van 'n perseel waarop daar gesertificeerde melk geproduceer word of gaan word nie, alvorens 'n goedgekeurde veearts iedere koei wat op die perseel aangehou word, ondersoek het en hy die erkende toetse wat vir tuberkulose, brusellose (besmetlike misgeboorte by beeste), uierontsteking voorgeskryf word, en dié vir enige ander siekte wat hy onder die omstandighede nodig ag, uitgevoer het, en so 'n permit word nie uitgereik of, as dit reeds uitgereik is, bly nie van krag nie, tensy al die voorskrifte van hierdie artikel nagekom is of voortdurend nagekom word nie.

(2) Ondanks die bepalings van subartikel (1) moet 'n goedgekeurde veearts die diere wat behoort tot 'n kudde waarvan gesertificeerde melk verkry word, met die tussenpose en volgens die metodes wat hy nodig ag, met die oog

certified milk may be sold or supplied from such bulk container or in bottles or single-service containers filled from such bulk containers in accordance with the method described in sub-section (12) of section 46 of this chapter.

- (h) Certified milk shall not be handled on any premises on which milk not so certified is handled: Provided that it shall not be a duty to keep certified milk separate from milk not so certified once it has been placed in overcapped bottles or heat-sealed containers as the case may be and delivered to a milk-shop sub-depot or the premises of a milk purveyor.
- (i) Certified milk may not be sold, offered for sale or otherwise disposed of as such if it has been treated by heat or in any other manner likely to affect its nature and quality.
- (j) An accurate written record shall be kept by every person who in the course of trade acquires certified milk or handles or disposes of it, whether by way of sale or otherwise, showing the quantities thereof acquired or disposed of by him and the names and addresses of persons from whom it was acquired, and an accurate written record shall be kept by every producer of certified milk, showing the quantities thereof produced, sold or otherwise disposed of and the names and addresses of the persons to whom it was so sold or disposed of: Provided that this paragraph shall not apply to the supply of certified milk by or at a club, boarding-house, hotel, restaurant, eating-house, tea-room, coffee-room or other similar premises in the ordinary course of the business of serving meals or other refreshments for consumption on the premises.
- (k) All records required in terms of this section to be kept shall be kept up to date and shall be clearly legible, maintained in good and clean condition and kept available for inspection by the Medical Officer of Health, and no such record and no item thereof may be destroyed or deleted until it is six months old.

(7) No person shall sell or supply any certified milk which—

- (a) decolourises methylene blue in less than five hours and one half when subjected to the methylene blue reduction test described in rule 1 of Schedule I to this chapter; or
- (b) gives a Lovibond disc reading of less than six when subjected to the resazurin reduction test described in rule 2 of Schedule I; or
- (c) is found to contain any Escherichia coli type 1 bacteria (faecal coli) in 1·0 millilitre on application of the modified Eijkman (44° C.) test described in rule 3 of Schedule I; or
- (d) contains more than 50,000 bacteria per millilitre; or
- (e) contains any viable pathogenic bacteria;

and for the purpose of determining whether milk complies with the requirements of this sub-section the tests set out in Schedule I shall be applied and shall be conclusive.

#### TESTING OF COWS.

48. (1) No introduction permit shall be granted for premises on which certified milk is or is to be produced before every cow kept on the premises has been examined by an approved veterinarian and the recognised tests have been prescribed for tuberculosis, brucellosis (bovine contagious abortion), mastitis and any other disease for which he thinks it necessary in the circumstances to make a test have been undertaken by him, and no such permit shall be given or, if given, shall remain valid unless all the requirements of this section have been and continue to be complied with.

(2) Notwithstanding the provisions of sub-section (1) such tests and examinations of animals belonging to a herd from which certified milk is derived shall be made for any disease by an approved veterinarian, and at such intervals and by such methods, as he may deem necessary,

op siekte toets en ondersoek, en alle siek diere of reageerders, wat hy of die Stadsgenesheer aanwys, moet weggeplaas word.

(3) Voordat 'n dier toegelaat word tot 'n kudde waarvan gesertifiseerde melk verkry word, moet dit deur 'n goedgekeurde veearts ondersoek en aan die toets wat ingevolge subartikel (1) voorgeskryf word, onderwerp word, tensy 'n goedgekeurde veearts gesertificeer het dat dié dier 'n nie-reageerder is uit 'n ander dergelyke kudde.

(4) Die goedgekeurde veearts wat die toetse wat ingevolge hierdie artikel voorgeskryf word, uitvoer, moet, benewens sy gewone plig om professionele sorg en bedienheid aan die dag te le, in die besonder die volgende pligte nakom ten einde die toetse vir die Raad aanneemlike maak:—

- (a) Hy moet minstens elke twaalf maande elke bees op die perseel aan 'n tuberkulentoets onderwerp.
- (b) Hy moet toesien dat geen koei op die perseel aan bruselloë (besmetlike misgeboorte by beeste) ly nie, deur elkeen se bloed in 'n laboratorium wat die Stadsgenesheer goedgekeur het, aan die brusellosebloedserumverklompingstoets te onderwerp.
- (c) Hy moet deur middel van 'n fisiese ondersoek van die kwarte van die uier en 'n mikroskopiese en bacteriologiese ondersoek van die melk uit jedere uierkwart, of deur middel van enige ander toets wat die Stadsgenesheer mag voorskryf, vasstel of die koeie op die perseel nie aan uierontsteking ly nie.
- (d) Hy moet ten opsigte van jedere koei wat hy te eniger tyd ondersoek en gesond bevind, 'n sertifikaat te dien effekte uitreik, dit onderteken, die uitkennummer en merke van die koei daarop verstrek, en dit aan die Stadsgenesheer besorg.

(5) Geen sertifikaat van 'n goedgekeurde veearts, soos voornoem, waarin daar verstaan word dat 'n koei gesond is, is geldig nie, tensy en alvorens hy deur middel van 'n ondersoek en toetse vasgestel het dat dit die geval is, en die persoon in beheer van die perseel moet so 'n geldige sertifikaat met die uitkennummer en merke van die koei waarop dit betrekking het daarop, ten opsigte van jedere koei op die perseel verkry en dit so 'gou doenlik aan die Stadsgenesheer besorg.

(6) Geen koei wat positief reageer op enige toets wat ingevolge hierdie artikel voorgeskryf word of wat, na die mening van die goedgekeurde veearts wat haar ondersoek het, nie gesond is nie, mag op die perseel aanbly nie.

(7) Die tuberkulentoets waarvan daar in paragraaf (a) van subartikel (4) melding gemaak word, moet uitgevoer word met die wete en toestemming en ooreenkomsdig die voorskrifte van die Afdeling Veeartsendienste van die Departement van Landbou-tegniese Dienste.

(8) Iedere koei op die perseel moet minstens elke drie maande deur 'n goedgekeurde veearts ondersoek word, en 'n koei wat tekens toon van 'n siekte wat haar melk kan raak, moet onverwyd uit die kudde verwijder of afgesondel word; na gelang die omstandighede dit vereis, en mag nie weer tot die kudde toegelaat word nie alvorens 'n veearts op die wyse wat ingevolge subartikel (5) voorgeskryf word, gesertificeer het dat sy siektervry is.

(9) Geen melk wat verkry is van 'n koei wat positief gereageer het op die tuberkulentoets, of wat nie ondersoek of getoets is soos dit in hierdie artikel voorgeskryf word nie, of wat nie gedurende die voorafgaande twaalf maande aan 'n tuberkulentoets onderwerp is nie, mag verkoop of andersins vervreem word nie en sodanige melk moet onverwyd vernietig word.

(10) Die houer van 'n inbringpermit moet alle koste wat daaraan verbonde is om die toetse uit te voer en die dokumente te verskaf wat by hierdie artikel voorgeskryf word, dra.

(11) Daar moet 'n skriftelike opgawe gehou word van iedere koei wat ingevolge subartikel (8) afgesondel of uit die kudde verwijder word, en die redes waarom daar ten opsigte van die koei stappe gedoen is en die aard van dié stappe moet in die opgawe vermeld word. Iedere sodanige opgawe moet vir die Stadsgenesheer ter insae wees en

and any diseased animals or any reactors shall be disposed of as he or the Medical Officer of Health may require.

(3) Before an animal is newly admitted to a herd from which certified milk is derived it shall, unless it has been certified by an approved veterinarian to be a non-reactor taken from another such herd, be examined by an approved veterinarian and be subjected to the tests prescribed in terms of sub-section (1).

(4) The duties of the approved veterinarian who applies the tests prescribed in terms of this section shall if the tests are to be accepted by the Council as satisfactory include, in addition to the ordinary duties of professional care and skill, the following in particular:—

- (a) He shall perform a tuberculin test on every bovine animal on the premises at least every twelve months.
- (b) He shall see that every cow on the premises is free from brucellosis (bovine contagious abortion) by making in respect of it, in a laboratory approved by the Medical Officer of Health, the brucellosis blood-serum agglutination test.
- (c) He shall ascertain by physical examination of the quarters of the udder and by microscopical and bacteriological examination of the milk from individual quarters, or by any other tests required by the Medical Officer of Health that every cow on the premises is free from mastitis.
- (d) He shall issue in respect of every cow that he at any time examines and finds to be healthy a certificate to that effect bearing his signature and the identification number and marks of the cow, and shall send it to the Medical Officer of Health.

(5) No certificate given by an approved veterinarian as aforesaid declaring a cow to be healthy shall be valid unless and until he has satisfied himself by examination and tests that that is the case, and such a valid certificate, bearing the identification number and marks of the cow to which it relates shall be obtained by the person in control of the premises in respect of every cow thereon and shall be forwarded as soon as may be to the Medical Officer of Health.

(6) No cow showing a positive reaction to any test prescribed in terms of this section, or as to which after examination the approved veterinarian is not satisfied that it is a healthy cow, shall be allowed to remain on the premises.

(7) The tuberculin test referred to in paragraph (a) of sub-section (4) shall be made with the knowledge and consent of the Division of Veterinary Services of the Department of Agricultural Technical Services, in accordance with requirements of which division the tests shall be conducted.

(8) Every cow on the premises shall be examined by an approved veterinarian at least every three months and any cow showing signs of any disease which may affect its milk shall immediately be removed from the herd or segregated as the case may require and shall not be reintroduced into the herd until certified in the manner prescribed in terms of sub-section (5) by a veterinarian as being free from disease.

(9) No milk may be sold or otherwise disposed of which has been derived from any cow which has reacted positively to the tuberculin test or which has not been examined or tested as prescribed in this section or has not been subjected to a tuberculin test within the preceding twelve months, and any such milk shall be destroyed forthwith.

(10) All costs occasioned by the application of tests and the furnishing of documents in terms of this section shall be borne by the introduction-permit holder.

(11) A written record shall be kept of every cow segregated or removed from the herd in terms of sub-section (8), and shall state the reasons for taking action in respect of it and the nature of the action taken, and every

geen sodanige opgawe of enige item daarvan mag vernietig of geskrap word voor na verloop van ses maande vanaf die datum daarvan nie.

(12) Daar moet 'n register gehou en gereeld bygewerk word waarin die nommer of ander uitkenmerk van iedere koei op die perseel aangeteken moet word, en iedere koei moet 'n nommer of ander uitkenmerk aan haar hê.

49. Die houer van 'n inbringpermit mag nie gesertificeerde melk wat nie op die perseel waarop sy inbringpermit betrekking het, geproduseer is, in die munisipale gebied inbring nie.

50. Iedere inbringpermit wat die Stadsgeneesheer ingevolge die bepalings van subartikel (1) van artikel 47 van hierdie hoofstuk geëndosseer het, moet vertoon word op 'n plek op die perseel waarop dit betrekking het, waar dit vir die publiek duidelik sigbaar is.

#### INTREKKINGS EN OPSKORTINGS.

51. (1) Die Stadsgeneesheer kan, vir 'n tydperk wat hy nodig ag, 'n inbringpermit of 'n sertifikaat wat ingevolge hierdie hoofstuk uitgereik is, opskort of kan dit intrek of kan weier om so 'n permit of sertifikaat in die eerste plek uit te reik indien—

- (a) hy daarvan oortuig is dat daar nie voldoen is nie aan 'n voorskrif van hierdie hoofstuk betreffende die perseel waarop die permit of sertifikaat betrekking het of sal hê, of betreffende uitrusting of 'n toestel of 'n koei wat op die perseel aangehou word of melk wat daar geproduseer word;
- (b) melk of 'n melkprodukt wat op genoemde perseel geproduseer is, aan die hand van 'n monster daarvan wat geneem is te eniger tyd voordat dit verbruik is, nie voldoen aan die standaarde wat ingevolge hierdie hoofstuk daarvoor voorgeskryf word nie.

(2) Wanneer 'n permit of sertifikaat ingetrek is of terwyl dit opgeskort is, word daar geag dat die persoon aan wie dit uitgereik is, nie meer die houer daarvan is nie.

(3) Die Stadsgeneesheer moet sodra hy 'n permit of sertifikaat ingetrek of opgeskort het, die houer daarvan skriftelik van dié feit verwittig.

(4) Wanneer 'n permit of sertifikaat ingetrek of opgeskort is, kan die Stadsgeneesheer 'n nuwe permit of sertifikaat uitreik of die opgeskorte permit of sertifikaat herstel sodra hy daarvan oortuig is dat die rede waarom dit ingetrek of opgeskort is, nie meer geld nie en daar ook nie 'n ander rede is waarom 'n nuwe permit of sertifikaat, nie uitgereik of 'n opgeskorte permit of sertifikaat nie herstel kan word nie. Met dien verstande dat die uitreik van 'n permit of sertifikaat in die plek van een wat ingetrek is, onderworpe is aan al die bepalings van hierdie hoofstuk, insluitende dié betreffende aansoeke, wat op die uitreik van 'n nuwe permit of sertifikaat betrekking het.

#### ALLERLEI.

52. Die bepalings van hierdie hoofstuk vul dié van Hoofstuk 8 van die Raad se Publieke Gesondheidsverordeninge, naamlik die Raad se Voedselhanteringsverordeninge, aan, en doen nie daaraan afbreuk nie, en die bepalings van Hoofstuk 8 is *mutatis mutandis* van toepassing op alle persele waarop daar melk geproduseer of gehanteer word.

53. Daar moet op 'n opvallende plek op die perseel van iedere melkery of melkwinkel 'n duidelik leesbare kennisgewing in albei amptelike tale, waarin daar verklaar word dat eksemplare van hierdie hoofstuk en van genoemde Hoofstuk 8 aldaar beskikbaar is, opgeplak word, en sodanige eksemplare in albei amptelike tale en in 'n goeie toestand moet te alle tye aldus beskikbaar wees.

#### MISDRYWE EN STRAWWE.

54. (1) Iemand wat 'n bepaling, voorskrif of verbods-bepaling wat in hierdie hoofstuk vervat is, binne die munisipale gebied oortree of wat so 'n oortreding laat begaan, dit toelaat of duld, of wat daaraan medepligtig is, begaan 'n misdryf en is, ondanks die feit dat 'n inbringpermit of sertifikaat wat ingevolge hierdie hoofstuk aan hom uitgereik is, ingetrek of opgeskort is, by veroordeling strafbaar

such record shall be open to inspection by the Medical Officer of Health, and no such record or any item therein six months from the date thereof.

(12) A register shall be kept and maintained up to date in which every cow on the premises is entered by means of a number or other identification mark and every cow shall be marked with a number or other mark of identification.

49. An introduction-permit holder shall not introduce into the municipal area any certified milk which was not produced on the premises to which his introduction-permit relates.

50. Every introduction permit endorsed by the Medical Officer of Health in terms of sub-section (1) of section 47 of this chapter shall be exhibited in a position where it is clearly visible to the public on the premises to which it relates.

#### CANCELLATIONS AND SUSPENSIONS.

51. (1) The Medical Officer of Health may suspend for such period as he deems necessary or may cancel an introduction permit or a certificate granted under this chapter or may refuse to grant such a permit or certificate in the first place if—

(a) he is satisfied that any requirement of this chapter relating to the premises to which the permit or certificate refers or would refer or to any equipment or appliance or to any cow kept on the premises or to any milk produced therefrom has not been complied with; or

(b) any milk or milk product produced at the said premises appears by reference to a sample thereof taken at any time before its consumption not to comply with the standards prescribed therefor in terms of this chapter.

(2) On the cancellation or during the suspension of a permit or certificate the person to whom it was granted shall be treated for all purposes as being no longer the holder thereof.

(3) The Medical Officer of Health shall, as soon as he has cancelled or suspended a permit or certificate, notify the holder of that fact in writing.

(4) When a permit or certificate has been cancelled or suspended the Medical Officer of Health may grant a new permit or certificate or reinstate the suspended permit or certificate so soon as he is satisfied that the reason for the cancellation or suspension no longer exists and that there is no other reason why such new grant or such reinstatement should not take place: Provided that the granting of a permit or certificate in place of one which has been cancelled shall be subject to all the provisions of this chapter, including those relating to applications, concerning the grant of a new permit or certificate.

#### MISCELLANEOUS.

52. The provisions of this chapter shall be interpreted as being additional to and as not derogating from those of chapter 8 of the Council's Public Health By-laws being the Council's Food-Handling By-laws, which chapter shall be applicable *mutatis mutandis* to all premises on which milk is produced or handled.

53. There shall be displayed in a conspicuous position on the premises of every dairy or milkshop a clearly legible notice in both official languages stating that copies of this chapter and of the said Food-handling By-laws are available there, and such copies in both the said languages and in good condition shall be kept so available at all times.

#### OFFENCES AND PENALTIES.

54. (1) Any person who within the municipal area contravenes any requirement or prohibition contained in this chapter, or who causes, permits, suffers or is an accessory to such a contravention, shall be guilty of an offence and liable, notwithstanding the cancellation or suspension of an introduction permit or certificate granted to him under

met 'n boete van hoogstens R100 of met gevangenisstraf vir 'n tydperk van hoogstens drie maande, of met dié boete sowel as dié gevangenisstraf.

(2) Daar word geag dat iemand wat 'n melkery-, melkwinkel-, melkwinkelsubdepot- of melkleveransiersaak besit, beheer of bestuur, -n misdryf ingevolge hierdie hoofstuk deur iemand wat in diens of werksaam is by, of in verband met, dié saak laat begaan het, of dit toegelaat het, indien daar bewys word dat, ofskoon hy nie daarvan bewus was dat so 'n misdryf begaan word nie, hy nietemin kon geweet het dat so 'n misdryf moontlik kon plaasvind en hy stappe kon gedaan het om dit te verhoed as hy rede-like waaksamheid aan die dag gelê het.

55. Hierdie hoofstuk heet „Die Melkverordeninge van die Stad Johannesburg”.

#### BYLAE I.

##### REËLS VIR TOETSE:

Die toetse wat in hierdie bylae beskyf word, is dié wat ingevolge die bepalings van hierdie hoofstuk in toepaslike gevalle uitgevoer moet word ten einde die suwerheid of onsuiwerheid van melk te bepaal, en vir die doel van dié toetse, word die verslae wat deur 'n gekwalifiseerde patoloog, bakterioloog, biochemikus of geregistreerde mediese tegnoloog, of deur iemand wat uit hoofde van sy opleiding en ondervinding op die gebied van die patologie, bakteriologie of biochemie, bevoeg is om die toetse uit te voer, uitgerek is, as afdoende aanvaar.

##### DIE METILEENBLOU-REDUKSIE-TOETS.

1. (1) Die metileenblou-reduksietoets vir die toets van rou melk moet ooreenkomsdig onderstaande paragrawe van hierdie reël uitgevoer word.

(2) Die monster rou melk moet deeglik geskud word, en daarna moet 10 milliliter daarvan in 'n steriele proefbuisie, ses duim by  $\frac{1}{2}$  duim groot, waarop 10 milliliter afgemerk is, gegooi word. Al die nodige voorsorg moet getref word om te verhoed dat die monster besoedel raak.

(3) Een milliliter metileenblou-oplossing moet met 'n steriele pipet met 'nhouvermoë van een milliliter bygevoeg word, en daar moet gesorg word dat die pipet nie met die melk in aanraking kom nie.

(4) Die buisie moet met 'n steriele rubberprop toege- maak word en die inhoud daarvan moet gemeng word deur die buisie twee keer stadiig om te keer.

(5) Die buisie moet binne vyf minute in 'n termostatis beheerde waterbad, waarin die temperatuur slegs tussen  $37^{\circ}$  Celsius en  $38^{\circ}$  Celsius mag wissel, geplaas word.

(6) Een buisie met melk waarby een milliliter kraanwater wat drie minute lank gekook moet word, gevoeg is, en een buisie met melk wat drie minute lank gekook is en waarby een milliliter metileenblou gevoeg is, moet saam met elke toets berei word en as kontrole dien.

(7) Die waterhoogte in die waterbad moet hoër wees as die hoogte van die melk in die buisie.

(8) Die oplossing moet al om die dertig minute met die oog, op kleurreduksie ondersoek word en daar word geag dat genoemde reduksieproses afgeloop is wanneer die hele melkkolom tot binne vyf millimeter van die oppervlak daarvan af ontkleur geraak het.

(9) Indien die ontkleur na verloop van die dertig minute, waarna daar in paragraaf (8) verwys word, begin het maar nog nie afgeloop is nie, moet die buisie weer in die waterbad geplaas word totdat die proses afgeloop is, maar indien die oplossing na verloop van genoemde dertig minute nog geen teken van ontkleur toon nie, moet die buisie een maal omgekeer word voordat dit weer in die waterbad geplaas word.

(10) 'n Skynseljie kleur op die bodem van die buisie wat hoogstens vyf millimeter opwaarts strek, moet verontgaan word.

(11) Daar word geag dat melkmonsters wat in minder as vyf uur ontkleur, nie die toets deurstaan het nie.

these by-laws, on conviction thereof to a fine not exceeding R100 or to imprisonment for a period not exceeding three months or to both such fine and such imprisonment.

(2) Any person who owns, controls or manages the business of a dairy, a milkshop, a milkshop sub-depot or a milk purveyor shall be deemed to have caused or permitted the commission of an offence against this chapter by a person employed or engaged in or in connection with the conduct of that business if it is proved that, although he did not know that such an offence was being committed, he could nevertheless by the exercise of reasonable diligence have been aware of the likelihood that such an offence would be committed and have taken steps to prevent it.

55. This chapter may be cited for all purposes as "The Milk By-laws of the City of Johannesburg."

#### SCHEDULE I.

##### RULES FOR CARRYING OUT TESTS.

The tests described in this Schedule are those to be applied in terms of this chapter in appropriate cases for ascertaining the purity or impurity of milk, and for the purposes of the tests the reports issued by a qualified pathologist, bacteriologist, biochemist or registered medical technologist or by a person who is by virtue of his training and experience in the field of pathology, bacteriology or biochemistry qualified to carry out the tests shall be accepted as conclusive.

##### METHYLENE-BLUE REDUCTION TEST.

1. (1) The methylene-blue reduction test for the testing of raw milk shall be carried out in accordance with the succeeding paragraphs of this rule.

(2) The sample of raw milk shall be thoroughly shaken and 10 millilitres thereof shall be poured into a sterile test tube, measuring six inches by  $\frac{1}{2}$  inch and marked at 10 millilitres, and all necessary precautions shall be taken to prevent contamination of the sample.

(3) One millilitre of methylene blue solution shall be added with a sterile one-millilitre pipette, care being taken that the pipette does not come into contact with the milk.

(4) The tube shall be closed with a sterile rubber stopper and the contents mixed by slowly inverting the tube twice.

(5) The tube shall be placed within five minutes in a thermostatically controlled waterbath regulated to a temperature between  $37^{\circ}$  Centigrade and  $38^{\circ}$  Centigrade.

(6) One tube containing milk to which has been added one millilitre of tap water which shall be boiled for three minutes, and one tube containing milk which has been boiled for three minutes to which shall be added one millilitre of methylene blue shall be set up with each test as a control.

(7) The level of the water in the bath shall exceed the level of the milk in the tube.

(8) At the end of every thirty minutes the solution shall be examined for dye reduction, which process shall be taken as complete when the whole column of milk is decolourised up to within five millimetres of the surface.

(9) If at the end of thirty minutes as referred to in paragraph (8) decolourisation has started and is not complete the tube shall be replaced in the water-bath until the process is complete, but if at the end of the said thirty minutes the solution shows no decolourisation the tube shall be inverted once before being replaced in the water-bath.

(10) No regard shall be paid to a trace of colour at the bottom of the tube extending upwards for not more than five millimetres.

(11) Samples of milk which decolourise the dye in less than five hours shall be deemed to have failed in the test.

**DIE RESASURIEN-REDUKSIE-TOETS.**

2. (1) Die resasurien-reduksie-toets vir die toets van rou melk moet ooreenkomsdig onderstaande paragrawe van hierdie reël uitgevoer word.

(2) Die monster rou melk moet deeglik geskuif word en daarna moet 10 milliliter daarvan in 'n steriele proefbuisie, ses duim by  $\frac{1}{2}$  duim groot waarop milliliterafmerk is en wat 0·1 milliliter van 'n resasurien-oplossing van 0·05 per sent bevat, gegobi word. Al die nodige voorsorg moet getref word om te verhoed dat die monster besoedel raak.

(3) Die proefbuisie moet met 'n steriele rubberprop toegemaak word en die inhoud daarvan moet gemeng word deur die buisie twee maal stadiig om te keer.

(4) Die buisie moet binne vyf minute in 'n termostaties beheerde waterbad waarin die temperatuur slegs tussen 37° Celcius en 38° Celcius mag wissel, geplaas word.

(5) Die waterhoogte in die waterbad moet hoër wees as die hoogte van die melk in die buisie.

(6) Na verloop van een uur moet daar 'n Lovibond-skyflesing geneem word om die kleurreduksie te bepaal, en hiervoor moet die spesiale resasurientoetsskyf gebruik word.

(7) Daar word geag dat monsters melk wat 'n lesing van minder as vyf oplewer, nie die toets deurstaan het nie.

**DIE GEWYSIGDE EIJKMAN-TOETS.**

3. (1) Die Gewysigde Eijkman-toets vir die toets van rou melk moet ooreenkomsdig onderstaande paragrawe van hierdie reël uitgevoer word, en vir die toepassing van hierdie reël beteken die uitdrukking „escherichia coli, type I (fecale coli)“ dié tipe organisme wat by 44° Celsius gas in glansgroen galboeljon van 2 persent laat ontstaan, en wat in peptoontwater by dieselfde temperatuur indool laat ontstaan.

(2) Die monster melk, hetsy rou, hetsy gepasteuriseer, moet deeglik geskuif word.

(3) Nadat al die nodige voorsorg getref is om te verhoed dat die monster besoedel raak, moet McConkey-boeljon met 0·01 milliliter rou melk of met een milliliter gepasteuriseerde melk, geïnkuleer word.

(4) Die McConkey-boeljon moet 24 uur lank by 37° Celsius geïnkubeer word.

(5) Indien daar na verloop van 24 uur 'n positiewe reaksie is, dit wil sê as daar suur en gas aanwesig is, moet 'n gedeelte van die McConkey-boeljon, geïnkuleer soos voornoem, vir afkweking in 'n buis met glansgroen galboeljon en in 'n buis met peptoontwater geplaas word.

(6) Albei buise waarna daar in paragraaf (5) verwys word, moet dan 24 uur lank in 'n waterbad waarin die temperatuur spesiaal beheer word sodat dit nooit meer as 'n halwe graad hoër of laer as 44° Celsius is nie, geïnkubeer word.

(7) Na verloop van genoemde 24 uur moet daar vastgestel word of daar in die buis met glansgroen galboeljon gas ontstaan het en of daar in die buis met peptoontwater indool aanwesig is.

(8) Indien albei toets positiwe resultate oplewer, word dit beskou as 'n aanduiding dat daar Escherichia coli, type I, aanwesig is.

(9) Indien die boeljon na verloop van 24 uur geen suur of gas bevat nie, moet dit nog 24 uur lank geïnkubeer word.

(10) Indien daar na verloop van die tweede tydperk van 24 uur nog geen reaksie is nie, word daar geag dat die monster geen Escherichia coli, type I, bevat nie.

**DIE ASCHAFFENBURG- EN MULLEN-FOSFATASE-TOETS (GEPASTEURISEERDE MELK).**

4. (1) Die fosfatase-toets moet ooreenkomsdig onderstaande paragrawe van hierdie reël uitgevoer word.

(2) 'n Monster melk moet so gou doenlik nadat dit in die toetslaboratorium aangekom het, ondersoek word.

**RESAZURIN REDUCTION TEST.**

2. (1) The resazurin reduction test for the testing of raw milk shall be carried out in accordance with the succeeding sub-paragraphs of this rule.

(2) The sample of raw milk shall be thoroughly shaken and 10 millilitres thereof shall be poured into a sterile test tube measuring six inches by  $\frac{1}{2}$  inch, marked at 10 millilitres and containing 0·1 millilitre of an 0·05 per cent solution of resazurin, and all necessary precautions shall be taken to prevent contamination of the sample.

(3) The test tube shall be closed with a sterile rubber stopper and the contents mixed by slowly inverting the tube twice.

(4) The tube shall within five minutes be placed in a thermostatically controlled waterbath regulated to a temperature between 37° Centigrade and 38° Centigrade.

(5) The level of the water in the bath shall exceed the level of the milk in the tube.

(6) At the end of one hour a Lovibond disc reading shall be taken to assess the dye reduction, the special resazurin test disc being used.

(7) Samples of milk which give a reading of less than five shall be deemed to have failed the test.

**MODIFIED EIJKMAN TEST.**

3. (1) The Modified Eijkman test for the testing of raw milk shall be carried out in accordance with the succeeding paragraphs of this rule, and for the purposes of this rule the term "Escherichia coli type I (faecal coli)" shall mean that organism which produces gas at 44° Centigrade in 2 per cent brilliant green bile broth and produces indole in peptone water at the same temperature.

(2) The sample of milk, whether raw or pasteurised, shall be shaken thoroughly.

(3) All necessary precautions to prevent contamination having been taken, McConkey broth shall be inoculated 0·01 millilitre of raw milk or one millilitre of pasteurised milk.

(4) The McConkey broth shall be incubated at 37° Centigrade for 24 hours.

(5) If at the end of 24 hours there is a positive reaction, that is to say, if acid and gas are present, a portion of the McConkey broth inoculated as aforesaid shall be subcultured into a tube of brilliant green bile broth and a tube of peptone water.

(6) Both tubes referred to in paragraph (5) shall then be incubated for 24 hours in a waterbath specially controlled at a temperature which shall not be more than half a degree more or less than 44° Centigrade.

(7) At the end of the said 24 hours the brilliant green bile broth tube shall be read for the production of gas and the peptone water tube shall be tested for indole.

(8) A positive result from both tests shall be taken as indicating the presence of Escherichia coli type I.

(9) If the broth shows no acid or gas after 24 hours it shall be re-incubated for a further 24 hours.

(10) If at the end of the second 24 hours there is still no reaction, Escherichia coli type I shall be deemed to be absent from the sample.

**ASCHAFFENBURG AND MULLEN PHOSPHATASE TEST (PASTEURISED MILK).**

4. (1) The phosphatase test shall be carried out in accordance with the succeeding paragraphs of this rule.

(2) A sample of milk shall be examined as soon as possible after its arrival at the testing laboratory.

(3) Indien 'n monster nie dadelik nadat dit in die toetslaboratorium aangekom het, ondersoek word nie, moet dit by 'n temperatuur van tussen 3° Celsius en 5° Celsius gehou word totdat dit ondersoek word.

(4) Die temperatuur van die monster moet tot kamertemperatuur verhoog word net voordat dit ondersoek word.

(5) Die volgende voorsorgsmaatreëls moet gedurende of in verband met die ondersoek van 'n monster getref word:—

- (a) 'n Monster wat 'n bysmaak het of tekens van suurheid toon, moenie getoets word nie.
- (b) Alle glasware moet net voordat dit gebruik word, gereinig word.
- (c) 'n Skoon pipet moet vir elke monster melk gebruik word en geen pipet mag met speeksel besoedel word nie.
- (d) Die ondersoek moet nie in regstreekse sonlig uitgevoer word nie.
- (e) Gedistilleerde water moet tydens die hele ondersoek gebruik word.

(6) Wanneer dit moontlik is, moet reagense van analitiese gehalte vir die doel van hierdie toets gebruik word, en die buffersubstraatoplossing moet as volg berei word:—

- (a) Die bufferoplossing: 3·5 gram anhydriese natriumkarbonaat en 1·5 gram natriumbikarbonaat moet in gedistilleerde water opgelos en die oplossing moet altesaam een liter beloop.
- (b) Die soliede substraat, naamlik dinatrium-p-nitrofenolfosfaat, moet in 'n koelkas gehou word.
- (c) Die buffersubstraatoplossing:
  - (i) 0·15 gram van die substraat moet in 'n maatsylinder van 100 milliliter gegooi word en met die bufferoplossing tot 100 milliliter aangevul word.
  - (ii) Die oplossing moet in 'n koelkas gehou en teen lig beskerm word.
  - (iii) Die oplossing moet 'n lesing gee laer as die standaard 10 op die komparatorskyf A.P.T.W. of A.P.T.W. 7 as dit deur 'n sel van 25 millimeter in die veeldoelkomparator in deurgelede lig beskou word; gedistilleerde water moet vir vergelykingdoeleindes gebruik word.
- (iv) Die oplossing moet nie langer as een week gebruik word nie.

(7) Die volgende apparaat moet vir die ondersoek gebruik word:—

- (a) 'n Lovibond-veeldoelkomparator met 'n staander vir werk in weerkaatste lig.
- (b) 'n Lovibond-komparatorskyf, A.P.T.W. of A.P.T.W. 7.
- (c) Twee selle van smeltglas, 25 millimeter diep.
- (d) 'n Waterbad of inkubator waarvan die temperatuur by 37·5° C. ± 0·5° C. gehandhaaf kan word.
- (e) 'n Pipet met 'n houvermoë van 5·0 milliliter.
- (f) 'n Paar regaf pipette met 'n houvermoë van 1·0 milliliter waarvan die akkuraatheid gelykstaan met N.P.L. graad B.
- (g) 'n Gegradeerde fles met 'n houvermoë van 1,000 ml.
- (h) 'n Maatsylinder met 'n houvermoë van 100 milliliter.
- (i) 'n Toereikende getal proefbuisies van nominale grootte 150/16 met rubberproppe, en wat aan die Britse standaard 625: 1959 voldoen.

(8) (a) Elke proefbuisie moet nadat dit gebruik is, leeggemaak, in water afgespoel, deeglik in warm water wat soda bevat, gewas word; in warm water afgespoel, in gedistilleerde water afgespoel en uiteindelik droog gemaak word.

(3) If the sample is not examined immediately on its arrival at the testing laboratory, it shall be kept at a temperature of between 3° Centigrade and 5° Centigrade until examined.

(4) The sample shall be raised to room temperature immediately before being examined.

(5) The following precautionary measures shall be taken during or in connection with the examination of a sample:—

- (a) A sample which shows evidence of taint or souring shall not be tested.
- (b) All glassware shall be clean immediately before use.
- (c) A fresh pipette shall be used for each sample of milk, and no pipette shall be contaminated with saliva.
- (d) The examination shall not be carried out in direct sunlight.
- (e) Distilled water shall be used throughout the examination.

(6) Whenever practicable, reagents of analytical quality shall be used for the purposes of this test, and the buffer-substrate solution shall be prepared as follows:—

- (a) Buffer solution: 3·5 grammes of anhydrous sodium carbonate and 1·5 grammes of sodium bicarbonate shall be dissolved in distilled water and made up to one litre.
- (b) The solid substrate, being disodium p-nitrophenyl phosphate, shall be kept in a refrigerator.
- (c) Buffer-substrate solution:
  - (i) 0·15 grammes of the substrate shall be placed in a 100 millilitre measuring cylinder, and made up to 100 millilitres with the buffer solution.
  - (ii) The solution shall be stored in a refrigerator and protected from light..
  - (iii) The solution shall give a reading of less than the standard marked 10 on the comparator disc A.P.T.W. or A.P.T.W.7 when viewed in transmitted light through a 25 mm. cell in the all-purposes comparator, distilled water being used for comparison.
  - (iv) The solution shall not be used for more than one week.

(7) The following apparatus shall be used in making the examination:—

- (a) A Lovibond all-purposes comparator with a stand for work in reflected light.
- (b) A Lovibond comparator disc A.P.T.W. or A.P.T.W.7.
- (c) Two fused-glass cells, 25 mm. deep.
- (d) A water bath or incubator capable of being maintained at 37·5° C. ± 0·5° C.
- (e) A pipette to deliver 5·0 millilitres.
- (f) A supply of 1·0 millilitre straight-sided pipettes of an accuracy equal to that of N.P.L. grade B.
- (g) 1000 millilitre graduated flask.
- (h) A 100 millilitre measuring cylinder.
- (i) An adequate supply of test tubes conforming to British Standard 625: 1959 of nominal size 150/16, and fitted with rubber stoppers.

(8) (a) After use, each test tube shall be emptied, rinsed in water, well washed in hot water containing soda, rinsed in warm water, rinsed in distilled water and finally dried.

(b) As 'n proefbuisie, nadat dit ooreenkomsdig sub-paragraaf (a) hiervan behandel is, nie skoon lyk nie, moet die behandeling herhaal word en moet dit, hierbenewens, nadat dit in warm water afgespoel is, in handelsoutsuur van 50 persent geplaas en dan weer in warm water afgespoel word voordat dit in gedistilleerde water afgespoel en uiteindelik droog gemaak word.

(c) Nuwe glasware moet gereinig word deur dit te plaas in 'n oplossing chroomsuur wat bestaan uit vyf volumes kaliumbichromaat van agt persent (volgens gewig per volume) en vier volumes gekonsentreerde swaelsuur wat stadig en versigtig by die mengsel bichromaat en water gevoeg moet word.

(d) Die oplossing waarvan daar in subparagraaf (c) melding gemaak word, moet toegehou, en moet weggegooi word as dit groen word.

(e) Nadat dit gereinig is soos dit in sub-paragraaf (c) beskryf is, moet nuwe glasware in warm water afgespoel, in gedistilleerde water afgespoel en daarna droog gemaak word.

(f) Pipette moet goed afgespoel word in koue water, en daarna gereinig word deur dit 24 uur lank te laat lê in 'n oplossing chroomsuur in 'n glassylinder of ander geskikte houer wat 250 milliliter hou; daarna moet dit deeglik afgespoel word, eers in warm water en dan in gedistilleerde water, en daarna droog gemaak word.

(g) Glasware wat vir die ondersoek gebruik word, mag nie vir enige ander doel gebruik word nie, en moet van alle ander apparaat in die laboratorium weggehou word.

(9) (a) Die ondersoek moet uitgevoer word op die wyse wat in onderstaande subparagrawe van hierdie paragraaf beskryf word.

(b) Vyf milliliter van die buffersubstraatoplossing moet deur middel van 'n pipet in 'n proefbuisie geplaas word, en die proefbuisie moet met 'n prop toegemaak en daarna tot by 'n temperatuur van 37° Celsius verhit word.

(c) Een milliliter van die melk wat getoets gaan word, moet bygevoeg word; die prop van die proefbuisie moet weer opgesit word en die inhoud daarvan moet deeglik gemeng word deur dit te skud.

(d) Die proefbuisie moet daarna presies twee uur lank by 37° Celsius geïnkubeer word.

(e) Een kontrolemonster gekookte melk van dieselfde tipe as dié wat getoets word, moet saam met elke reeks monsters geïnkubeer word.

(f) Na die inkubering moet die proefbuisie uit die waterbad gehaal, en die inhoud daarvan deeglik gemeng word.

(g) Die kontrolemonster moet op die linkerkantse verhogie van die staander, en die toetsmonster op die regterkantse een geplaas word.

(h) Die lesings moet in weerkaatste lig geneem word deur af te kyk op die twee openings met die komparator in die rigting van toereikende daglig, verkieslik suidlig, gekeer.

(i) Indien kunsmatige lig nodig is om te bepaal of die kleure klop, moet dagligtipe verligting gebruik word.

(j) Die skyf moet gedaai word totdat die kleur van die toetsmonster met dié van die kontrolemonster klop.

(k) Lesings wat tussen twee standaarde val, moet aangeteken word deur 'n plus- of minusteken aan die syfer vir die naaste standaard toe te voeg.

(l) Daar word geag dat melk wat 'n lesing van  $\mu\text{g}$  of minder p-nitrofenol/ml. melk gee, die toets deurstaan het.

#### DIE METILEENBLOU-REDUKSIE-TOETS (GEPASTEURISEERDE MELK).

5. (1) Die metileenblou-reduksietoets vir die toets van gepasteuriseerde melk moet ooreenkomsdig onderstaande paragrawe van hierdie reël uitgevoer word.

(b) If after treatment in accordance with paragraph (a) hereof a test tube does not appear to be clean, the treatment shall be repeated with the addition that, after being rinsed in warm water, it shall be soaked in 50% commercial hydrochloric acid and then rinsed again in warm water before being rinsed in distilled water and finally dried.

(c) New glassware shall be cleaned by soaking it in a solution of chromic acid consisting of five volumes of eight per cent. W/V. potassium bichromate and four volumes of concentrated sulphuric acid which shall be added slowly and carefully to the mixture of bichromate and water.

(d) The solution referred to in sub-paragraph (c) shall be kept covered and shall be discarded when it becomes green.

(e) After being cleaned in the manner described above new glassware shall be rinsed in warm water, rinsed in distilled water and then dried.

(f) Pipettes shall be well rinsed in cold water and then cleaned by soaking for 24 hours in a solution of chromic acid in a 250-millilitre glass cylinder or other suitable container, and thereafter they shall be well rinsed in warm water, rinsed in distilled water and then dried.

(g) Glassware used for the examination shall not be used for any other purpose and shall be kept apart from all other apparatus in the laboratory.

(9) (a) The examination shall be carried out in the manner described in the succeeding sub-paragraphs of this paragraph.

(b) Five millilitres of the buffer-substrate solution shall be transferred to a test tube by means of a pipette and the test tube shall be stoppered and brought to a temperature of 37° Centigrade.

(c) One millilitre of the milk to be tested shall be added, the test-tube stopper being replaced and the contents well mixed by shaking.

(d) The test tube shall then be incubated for exactly two hours at 37° Centigrade.

(e) One blank prepared from boiled milk of the same type as those undergoing the test shall be incubated with each series of samples.

(f) After the incubation the test tube shall be removed from the water bath and its contents shall be well mixed.

(g) The blank shall be placed on the left-hand ramp of the stand and the test sample on the right.

(h) Readings shall be taken in reflected light by looking down on to the two apertures with the comparator facing a good source of daylight, preferably south light.

(i) If artificial light is needed for matching, a daylight type of illumination shall be used.

(j) The disc shall be revolved until the test sample is matched.

(k) Readings falling between two standards shall be recorded by affixing a plus or minus sign to the figure for the nearest standard.

(l) The test shall be deemed to be satisfied by milk which gives a reading of  $\mu\text{g}$  or less of p-nitrophenol/ml. of milk.

#### METHYLENE-BLUE REDUCTION TEST (PASTEURISED MILK).

5. (1) The methylene-blue reduction test for the testing of pasteurised milk shall be carried out in accordance with the succeeding sub-paragraphs of this rule.

(2) Die monster gepasteuriseerde melk moet 18 uur lank by  $17^{\circ}$  Celsius in 'n waterbad geïnkubeer word.

(3) Nadat die monster deeglik geskud is, moet 10 milliliter daarvan in 'n steriele proefbuisie, ses duim by  $\frac{1}{2}$  duim groot, waarop elke 10 milliliter afgemerk is, gegooi word. Al die gewone voorsorg moet getref word om te verhoed dat die monster besoedel raak.

(4) Een milliliter metileenblou-oplossing moet met 'n steriele pipet bygevoeg word, en daar moet gesorg word dat die pipet nie met die melk in aanraking kom nie.

(5) Die buisie moet met 'n steriele rubberprop toege-maak word, en die inhoud daarvan moet gemeng word deur die buisie twee keer stadiig om te keer.

(6) Die buisie moet binne vyf minute daarna in 'n termostasies beheerde waterbad, waarin die temperatuur slegs tussen  $37^{\circ}$  Celsius en  $38^{\circ}$  Celsius mag wissel, geplaas word.

(7) Een buisie met melk waarby een milliliter kraan-water wat drie minute lank gekook moet word, gevoeg is, en een buisie met melk wat drie minute lank gekook is en waarby een milliliter metileenblou gevoeg is, moet saam met elke toets berei word en as kontrole dien.

(8) Die waterhoogte in die waterbad moet hoër wees as die hoogte van die melk in die proefbuisie.

(9) Die oplossing moet na verloop van 30 minute met die oog op kleurreduksie ondersoek word, en daar word geag dat genoemde reduksieproses afgeloop is wanneer die hele melkkolom tot binne vyf millimeter van die oppervlak daarvan af, ontkleur geraak het.

(10) 'n Skynseljie kleur op die bodem van die buisie wat hoogstens vyf millimeter opwaarts strek, moet verontgaam word.

(11) Daar word geag dat 'n monster wat in minder as 30 minute ontkleur nie, die toets deurstaan het nie.

#### DIE RESASURIEN-REDUKSIE-TOETS (GEPASTEURISEERDE MELK).

6. (1) Die resasurien-reduksietoets vir die toets van gepasteuriseerde melk moet ooreenkomsdig onderstaande paragrawe van hierdie reël uitgevoer word.

(2) Die monster gepasteuriseerde melk moet 18 uur lank by  $17^{\circ}$  Celsius in 'n waterbad geïnkubeer word.

(3) Nadat die monster deeglik geskud is, moet 10 milliliter daarvan in 'n steriele proefbuisie, ses duim by  $\frac{1}{2}$  duim groot, waarop 10 milliliter afgemerk is, en waarin daar reeds 0·1 milliliter resasurienoplossing van 0·05 persent, moet wees, gegooi word. Al die gewone voorsorg moet getref word om te verhoed dat die monster besoedel raak.

(4) Die proefbuisie moet met 'n steriele rubberprop toege-maak word en die inhoud daarvan moet gemeng word deur die buisie twee keer stadiig om te keer.

(5) Die buisie moet binne vyf minute daarna in 'n termostasies beheerde waterbad waarin die temperatuur slegs tussen  $37^{\circ}$  Celsius en  $38^{\circ}$  Celsius mag wissel, geplaas word.

(6) Die waterhoogte in die waterbad moet hoër wees as die hoogte van die melk in die buisie.

(7) Na verloop van een uur moet daar 'n Lovibond-skyflesing geneem word om die kleurreduksie te bepaal en hiervoor moet die spesiale resasurientoetskyf gebruik word.

(8) Daar word geag dat 'n monster melk wat 'n lesing van minder as vyf oplewer, nie die toets deurstaan het nie.

(2) The sample of pasteurised milk shall be incubated in a waterbath at  $17^{\circ}$  Centigrade for 18 hours.

(3) After the sample has been shaken thoroughly 10 millilitres thereof shall be poured into a sterile test tube measuring six inches by  $\frac{1}{2}$  inches and marked at 10 millilitres, the usual precautions being taken to prevent contamination.

(4) One millilitre of methylene-blue solution shall be added with a sterile pipette, care being taken to ensure that the pipette does not come into contact with the milk.

(5) The tube shall be closed with a sterile rubber stopper and its contents shall be mixed by slowly inverting the tube twice.

(6) Within five minutes thereafter the tube shall be placed in a thermostatically controlled waterbath regulated to a temperature between  $37^{\circ}$  Centigrade and  $38^{\circ}$  Centigrade.

(7) One tube containing milk to which has been added one millilitre of tap water and which shall be boiled for three minutes, and one tube containing milk which has been boiled for three minutes to which shall be added one millilitre of methylene-blue shall be set up with each test as a control.

(8) The level of the water in the bath shall exceed the level of the milk in the tube.

(9) At the end of 30 minutes an examination shall be made for dye reduction, which shall be taken to be complete when the whole column of milk is decolourised to within five millimetres of the surface.

(10) No account shall be taken of a trace of colour at the bottom of the tube extending upwards for not more than five millimetres.

(11) Any sample which decolourises the dye in less than 30 minutes shall be deemed to have failed in the test.

#### RESAZURIN REDUCTION TEST (PASTEURISED MILK).

6. (1) The resazurin reduction test for the testing of pasteurised milk shall be carried out in accordance with the succeeding paragraphs of this rule.

(2) The sample of pasteurised milk shall be incubated in a waterbath at  $17^{\circ}$  Centigrade for 18 hours.

(3) After the sample has been shaken thoroughly 10 millilitres thereof shall be poured into a sterile test tube measuring six inches by  $\frac{1}{2}$  inch marked at 10 millilitres, into which shall already have been placed 0·1 millilitre of a 0·05% solution of resazurin, the usual precaution being taken to prevent contamination.

(4) The test tube shall be closed with a sterile rubber stopper and the contents shall be mixed by slowly inverting the tube twice.

(5) Within five minutes thereafter the tube shall be placed in a thermostatically controlled waterbath regulated to a temperature between  $37^{\circ}$  Centigrade and  $38^{\circ}$  Centigrade.

(6) The level of the water in the bath shall exceed the level of the milk in the tube.

(7) At the end of one hour thereafter a Lovibond disc reading shall be taken to assess the dye reduction, use being made of the special resazurin-test disc.

(8) Any sample of milk which gives a reading of less than five shall be deemed to have failed in the test.

## BYLAE II.

## MAGTIGINGSKAARTE.

Magtigingskaarte wat ingevolge die bepaling van artikel 27 van hierdie hoofstuk uitgereik word, moet in onderstaande vorm wees:

(Linkerkantse bladsy.)

## PERSOONLIKE MAGTIGINGSKAART.

(Uitgereik ingevolge artikel *sewe-en-twintig* van, en Bylae II by, die Melkverordeninge van die Stad Johannesburg.)

Die draer hiervan  
pas no. \_\_\_\_\_ (indien hy 'n Bantoe is) wat in diens is by die gelisensieerde melkery- of melkwinkel saak wat deur \_\_\_\_\_ op standplaas no. \_\_\_\_\_ straat \_\_\_\_\_ in die voorstad/dorp \_\_\_\_\_ gedryf word, word hierby gemagtig om namens my/ons melk of melkprodukte wat by bogenoemde gelisensieerde melkery of melkwinkel geproduseer of berei is, te vervoer en te versprei.

Handtekening van Licensiehouer.

Datum \_\_\_\_\_

Hierdie persoonlike magtigingskaart is ingevolge subartikel (4) van artikel *sewe-en-twintig* van die Melkverordeninge van die Stad Johannesburg nie oordraagbaar nie, en die werkewer moet dit vernietig sodra die houer daarvan sy diens verlaat.

(Regterkantse bladsy.)  
(Right hand page.)

Die werkewer moet hierdie kaart aan die begin van elke kalendermaand in die toepaslike ruimte hieronder teken.  
The signature of the employer is to be placed in the appropriate space below at the beginning of every calendar month.

Jan.	
Feb.	
Mrt./Mar.	
Apr.	
Mei/May	
Jun.	
Jul.	
Aug.	
Sept.	
Okt./Oct.	
Nov.	
Des./Dec.	

T.A.L.G. 5/28/2.



Wapen van die  
Provinsie Transvaal  
In Kleure

Groot ongeveer 11 duim by 9 duim

PRYS:

12c per eksemplaar, posgeld ekstra.

Verkrygbaar by die Provinciale Publikasiesmagasyn,  
Posbus 2346, Pretoria.



The  
Province of Transvaal  
Coat of Arms  
In Colours

Size approximately 11 inches by 9 inches

PRICE:

12c per copy, postage extra.

Obtainable from the Provincial Publications Store,  
P.O. Box 2346, Pretoria.

Die Staatsdrukker, Pretoria.

The Government Printer, Pretoria.