



REPUBLIC OF SOUTH AFRICA GOVERNMENT GAZETTE

STAATSKOERANT VAN DIE REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

REGULATION GAZETTE No. 1769

Registered at the Post Office as a Newspaper

PRICE 20c PRYS

OVERSEAS 30c OORSEE

POST FREE — POSVRY

REGULASIEKOERANT No. 1769

As 'n Nuisblad by die Poskantoor Geregistreer

VOL. 94]

PRETORIA, 5 APRIL 1973

[No. 3839

GOVERNMENT NOTICE

DEPARTMENT OF HEALTH

No. R. 520

5 April 1973

It is hereby notified for general information that the Minister of Health intends promulgating the undermentioned proposed regulations in due course under the proposed Health Act.

Comments on the proposed regulations should be submitted within three months of the date of publication.

INDEX

Regulation
No.

- 1 Definitions.
- 2 Application of regulations.
- 3-10 Part I—Family housing.
- 11-15 Part II—Removal of night soil, refuse, etc.
- 16-20 Part III—Pollution of water.
- 21-25 Part IV—The keeping of animals and poultry.
- 26 Part V—Trading premises.
- 27-45 Part VI—Food premises.
- 46-49 Part VII—Fish shops.
- 50 Part VIII—Canning and processing factories.
- 51-55 Part IX—Grain mills.
- 56 Part IX—Insect control.
- 57-64 Part X—Bakeries.
- 65-76 Part XI—Ice-cream, sweet and baby food factories.
- 77-85 Part XII—Wholesale and retail businesses.
- 86-93 Part XIII—Refreshment businesses.
- 94-115 Part XIV—Butcheries.
- 116-119 Part XV—Rented rooms.
- 120 Part XVI—Vendors and peddlers.
- 121-125 Part XVII—Swimming-baths.
- 126-175 Part XVIII—Supply of milk.
- 176-185 Part XIX—Camping grounds and caravan parks.
- 186-189 Part XX—Barbers and hairdressers.
- 190-201 Part XXI—Laundries and dry cleaners.
- 202-206 Part XXII—Roadside stalls.
- 207 Part XXIII—All other meetings.
- 208-213 Part XXIV—General.

GENERAL HEALTH REGULATIONS DEFINITIONS

1. In these regulations, unless inconsistent with the context—

(i) "adequate lighting" means lighting in accordance with the requirements for habitable rooms as set out in Chapter II of the Standard Building Regulations (1966) of the South African Bureau of Standards, promulgated in terms of section 3 (k) of the Standards Act, 1962, as added to by section 1 of the Standards Amendment Act, 1964 (including any amendments of or substitutions for such standard building regulations);

1—10128

GOEWERMENSKENNISGEWING

DEPARTEMENT VAN GESONDHEID

No. R. 520

5 April 1973

Hierby word vir algemene inligting bekendgemaak dat die Minister van Gesondheid voornemens is om onderstaande voorgestelde regulasies mettertyd kragtens die voorgestelde Wet op Gesondheid uit te vaardig.

Kommentaar oor die voorgestelde regulasies word ingewag binne drie maande na die datum van publikasie.

INDEKS

Regulasie
No.

- 1 Woordoms krywing.
- 2 Toepassing van Regulasies.
- 3-10 Deel I—Gesinsbehuising.
- 11-15 Deel II—Wegruiming van nagvuil, vullis ens.
- 16-20 Deel III—Besoedeling van water.
- 21-25 Deel IV—Aanhoud van diere en pluimvee.
- 26 Deel V—Handelspersele.
- 27-45 Deel VI—Voedselpersele.
- 46-49 Deel VII—Viswinkels.
- 50 Deel VIII—Inmaak- en verwerkingsfabrieke.
- 51-55 Deel IX—Graanmeulens.
- 56 Deel IX—Insektebestryding.
- 57-64 Deel X—Bakkerye.
- 65-76 Deel XI—Roomys-, lekker- en babavoedsel-fabrieke.
- 77-85 Deel XII—Groot- en kleinhandelsake.
- 86-93 Deel XIII—Verversingsondernemings.
- 94-115 Deel XIV—Slaghuisse.
- 116-119 Deel XV—Huurkamers.
- 120 Deel XVI—Marskramers en venters.
- 121-125 Deel XVII—Swembaddens.
- 126-175 Deel XVIII—Melkverskaffing.
- 176-185 Deel XIX—Kampeerterreine en woonwaparke.
- 186-189 Deel XX—Barbiere en haarsnyers.
- 190-201 Deel XXI—Wassery en droogskoonmakers.
- 202-206 Deel XXII—Padstalletjies.
- 207 Deel XXIII—Alle ander byeenkomste.
- 208-213 Deel XXIV—Algemeen.

ALGEMENE GESONDHEIDSRREGULASIES WOORDOMSKRYWING

1. In hierdie regulasies, tensy strydig met die samehang, beteken—

(i) "afval"—

(a) "skoon eetbare afval": Bloed [indien opgevang soos voorgeskryf in Goewermenskennisgewing R. 3505 gedateer 9 Oktober 1969 (Wet 87 van 1967)], harsings, diafragma, niere, buiknet, pankreas (indien skoon verwyder), harslag (dit bestaan uit die slukderm, lugpyp, longe, hart, hartsak, bygaande limfknooppe, pilare van

1—3839

(ii) "adequate sanitary conveniences" means any pit or pail privy or similar approved sanitary convenience in the ratio of one such convenience to every eight persons, or an approved chemical closet or water closet in the ratio of one such closet for every 15 persons: Provided that, in the case of males, an approved urinal with a minimum width of $\frac{1}{2}$ m may be substituted for every second closet and that separate provision shall be made for Whites and Non-Whites;

(iii) "adequate ventilation" means ventilation in accordance with the requirements for habitable rooms set out in Chapter 13 of the standard building regulations (1966) of the South African Bureau of Standards, promulgated in terms of section 3 (k) of the Standards Act, 1962, as added to by section 1 of the Standards Amendment Act, 1964 (including any amendments of or substitutions for such standard building regulations);

(iv) "animal" means any mule, ass, horse, donkey, pig, bovine, sheep, goat, wild animal, dog, rabbit, cat and pet;

(v) "appliance" means every receptacle, vessel, utensil, measure, apparatus or any other thing whatsoever which is used for the collection, keeping, storage, preparation, stirring, conveyance, measurement, delivery or distribution of milk, milk products, or composite dairy products and includes any lid, cover, stopper or other loose part which may come into contact with the contents of any such appliance;

(vi) "approved" means as approved by a local authority;

(vii) "article of food" or "food" or "foodstuff" means meat, or any meat product, milk, milk or dairy products, fish, fruit, vegetables, condiments, confectionery, bread, beverages and any article or thing (excluding medicine or water, but including ice) in any form, state or stage of preparation, which is intended or ordinarily used for human consumption;

(viii) "bakery" means any premises where bread, bread rolls, meat rolls, sausage rolls, meat pies, biscuits, pies, tarts, pastry, sweets, sweetmeats, cake or confectionery is prepared tot be sold or to be offered for sale, and which is required in terms of the provisions of Act 44 of 1962 to obtain a baker's licence;

(ix) "barber" or "hairdresser" means every person who for a consideration carries out or assists in carrying out the operation of trimming, shaving, curling, combing or cutting the hair of people; as well as manicure, beauty or similar treatment, and related operations;

(x) "block plan" unless inconsistent with any local authority's building regulations, means a map on which all existing buildings, water sources, roads, contour lines and other topographical features within a radius of 500 m from the building or proposed building to which the regulations refer, are indicated with crosses and identified and the distances indicated;

(xi) "butcher" means any person or company or firm in possession of or required to be in possession of a butcher's licence issued in terms of Act 44 of 1962;

(xii) "butchery" means any premises used by a "butcher" for the sale of meat and meat products and for keeping, storing, preparing and displaying for sale, or used in any other way for the purposes of a butcher's business, and includes the sale room and associated rooms;

(xiii) "camping" means the erection or use of any temporary structure intended for temporary use by persons for dwelling or sleeping purposes and includes the erection or use of tents intended for such purposes, but not the parking or use of caravans;

die diafragma en lower of deel daarvan), milt (indien skoon verwyder), stert, testikels (indien behoorlik versamel), timusklier, tong en pens (dit bestaan uit gedeeltes van die geblansjeerde, gewaste en geskraapte maag van herkouers);

(b) "rowwe eetbare afval": Milt (indien nie soos hierbo verwyder nie), beeskloutjies, koppe, derms (dit bestaan uit die derms of dele daarvan en sluit in die duodenum, jejunum, sakderm, dikderm en nersderm), maag (dit bestaan uit die grootpens, blompens, blaarpens en melkpens in die geval van herhouers en die maag in die geval van perdagtiges en varke), testikels (indien nie soos hierbo versamel nie) en pootjies;

(ii) "afvalhouer" 'n goedgekeurde houer wat op voedselpersele aangehou word vir die vergaring van voedselafval en die verwydering na 'n vullishouer: Met dien verstande dat sodanige houer minstens een keer per werkdag geledig en daarna behoorlik skoongemaak word;

(iii) "bakkerij" 'n perseel waar brood, broodrolletjies, vleisrolle, worsrolle, vleispasteie, beskuitjies, pasteigebak, terte, tertdeeg, lekkers, suikergoed, koek of banket berei word om verkoop te word, of te koop aangebied te word, en wat ingevolge die bepalinge van Wet 44 van 1962 'n "bakker"-lisensie moet bekom;

(iv) "barbier" of "haarkapper" iedereen wat teen vergoeding die bedryf uitoefen of behulpzaam is by die uitoefening van die bedryf van die knip, skeer, krul, kam of kap van die hare van mense; asook manikuur, skoonheids- of dergelike behandeling, en aanverwante bedrywig-hede;

(vi) "bereidingslokaal" 'n plek spesiaal afgesonder vir die bereiding en/of verwerking van vleis en vleisprodukte;

(vi) "blokplan" tensy onbestaanbaar met 'n plaaslike bestuur se bouregulasies 'n kaart waarop alle bestaande geboue, waterbronne, paaië, kontoerlyne en ander topografiese kenmerke binne 'n straal van 500 m van die gebou of voorgestelde gebou waarop die regulasies betrekking het, met kruise aangewys, en geïdentifiseer en die afstande aangedui word;

(vii) "bykombuis" 'n plek spesiaal afgesonder vir die skoonmaak van uitrusting, gereedskap, eetgerei of artikels wat by die hantering, bereiding of bediening van voedsel gebruik word;

(viii) "colivormige bakterieë" fakultatief aërobiese en anaërobiese, Gram-negatiwe, nie-spoorvormende staafbakterieë wat laktose in die afwesigheid van galsoute kan laat fermenteer sodat suur en gas by ongeveer 30° C tot 38° C binne 48 uur vrygestel word;

(ix) "dier" 'n muil, esel, perd, donkie, vark, bees, skaap, bok, wild, hond, konyn, kat en troeteldier;

(x) "draer" 'n persoon van wie, alhoewel hy nie noodwendig op die oomblik kliniese simptome van 'n oordraagbare siekte toon nie, bewys is of van wie om grondige redes en na laboratorium- of ander ondersoeke gemeen word dat hy aldus besmet is en gevolglik sodanige oordraagbare siekte kan versprei;

(xi) "dreinerings- en riolering" dreinerings- en riolering ooreenkomstig die vereistes gestel in Hoofstuk 12 van die Standaardbouregulasies (1966) van die Suid-Afrikaanse Buro vir Standaarde, uitgevaardig kragtens artikel (3) (k) van die Wet op Standaarde, 1962, soos bygevoeg by artikel 1 van die Wysigingswet op Standaarde, 1964, (met inbegrip van enige wysigings of vervangings van genoemde Standaardbouregulasies) en het "goedgekeurde dreinerings- of rioleringsstelsel" 'n ooreenstemmende betekenis;

(xii) "droogskoonmaakery" alle persele of gedeeltes daarvan waar artikels teen vergoeding droogskoongemaak, gekleur, gebleik of gestryk word of enige ander proses vir die skoonmaak daarvan, behalwe die proses wat as "was" bekend staan en beteken "droogskoonmaakdepot" enige perseel of gedeelte daarvan waar artikels soos

(xiv) "camping ground" means any premises on which any temporary or removable structure, including a tent but excluding a caravan, intended for temporary use by persons for dwelling or sleeping purposes is erected or used or intended to be erected or used;

(xv) "caravan" means any vehicle or similar structure which is capable of being moved or removed or towed and which has no foundation other than wheels, jacks or struts and is designed or built in such a manner that persons may use such vehicle or structure for dwelling or sleeping purposes and includes any mobile house or trailer or travelling trailer used for such purposes;

(xvi) "caravan park" means any premises offering accommodation for two or more caravans or intended for such accommodation, whether or not any charge is made for such accommodation;

(xvii) "caravan space" means any piece of land or any allotment within any caravan park, appointed or used or intended for the accommodation of one caravan;

(xviii) "carrier" means a person who, although not necessarily at the time showing clinical symptoms of an infectious disease, has been proved or is considered on good grounds after laboratory or other examinations to be infected and consequently able to spread such infectious disease;

(xix) "certified milk" means raw milk or raw cream with regard to the production and handling of which the local authority has certified that the provisions or regulation 175 (1) and (2) are being complied with;

(xx) "certified milk product" and "certified composite dairy product" mean any milk product or composite dairy product made from certified milk or certified cream;

(xxi) "change-room" means a room set aside for employees to change into working protective clothing, to store their clothes, to wash and to eat their meals if the employer permits;

(xxii) "clothes or clothing" includes all clothing, articles, table linen, bed linen and curtains or any other articles that can be subjected to washing or dry cleaning;

(xxiii) "Code" means the Code of Practice for the Testing of Milk, Milk Products, Composite Dairy Products and Fruit juices published in Administrator's Notice 1024 of 11 August 1971 in terms of the Standard Milk By-laws;

(xxiv) "coliform bacteria" means anaerobic and facultatively aerobic, gram negative, non-spore-forming rods capable of fermenting lactose in the absence of bile salt, with the production of acids and gas at about 38° C to 38° C within 48 hours;

(xxv) "composite dairy product" means any food intended for human consumption which contains not less than 50 per cent (m/m) of milk constituents in the dry matter of such product, with or without colouring matter, colouring matter, flavouring or sweetening, excluding cheese, butter, milk powder, skim-milk powder, baby food, condensed milk, ice-cream and sorbet;

(xxvi) "consideration" means any payment in cash or in kind, direct or indirect;

(xxvii) "cowshed" means any building or structure or in either case any part of such building or structure, used for the accommodation of cows while they are being milked;

(xxviii) "cream" means that part of milk as defined in the regulations to the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act 54 of 1972), which has been separated by skimming or otherwise;

bogenoemd ontvang, gebêre of hanteer word met die doel om aan bogenoemde prosesse onderwerp te word en ook artikels bestem vir waswerk;

(xiii) "eenheid" een bees of vyftien skape of bokke of skape en bokke tesame, of vyf varke, of drie kalwers;

(xiv) "Escherichia coli-bakterië, tipe I (fekale coli)" die organisme wat gas by 44° C $\pm$ 0,25° C in 2 persent (m/v)—briljante groen galboeljon en indool in triptoon-water by dieselfde temperatuur vorm;

(xv) "goedgekeur" soos goedgekeur deur 'n plaaslike bestuur;

(xvi) "gepasteuriseerde melk" melk wat onderwerp is aan 'n proses wat in regulasie 173 beskryf word en die woord "pasteurisering" moet dienoreenkomstig vertolk word;

(xvii) "gesertifiseerde melk" rou melk of rou room ten opsigte waarvan die plaaslike bestuur gesertifiseer het dat daar, wat betref die produksie en hantering daarvan, aan die bepalings van regulasie 175 (1) en (2) voldoen word;

(xviii) "gesertifiseerde melkprodukt" en "gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukt" 'n melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt wat van gesertifiseerde melk of gesertifiseerde room vervaardig is;

(xix) "gesteriliseerde melk" melk wat onderwerp is aan die proses wat in regulasie 174 beskryf word, en die woord "sterilisering" moet dienoreenkomstig vertolk word;

(xx) "grootmaatplaastenk" 'n tenk wat op 'n melkplaas of in 'n melkvergaardepot vir die verkoeling en opberging van melk in massa gebruik word;

(xxi) "hantering" die produksie, bottel, verpakking, bereiding, verkoop, vervoer, aflewering, opberging, bediening, hittebehandeling, of enige ander behandeling of hantering van melk of ander voedsel;

(xxii) "huurkamers" 'n perseel waar vir meer as vyf persone losies of inwoning teen vergoeding verskaf word en ook die aanverwante geboue en ontspanningsgeriewe op sodanige perseel;

(xxiii) "inspeksiegelde" 'n bedrag van R1,05 wat aan die Ontvanger van Inkomste betaalbaar is ten opsigte van elke inspeksie wat vir die uitreiking van 'n geskiktheid-sertifikaat uitgevoer word van 'n besigheidsperseel geleë in 'n gebied waarvan die Sekretaris van Gesondheid die plaaslike bestuur is;

(xxiv) "kampeer" die oprigting of gebruik van enige tydelike konstruksie wat bedoel is vir tydelike gebruik deur persone vir woon- of slaapdoeleindes, en omvat ook die oprigting of gebruik van tente wat vir sodanige doeleindes bedoel is, maar nie die parkeer of gebruik van woonwaens nie;

(xxv) "kampeerterrein" enige perseel waarop die oprigting of gebruik van enige tydelike of verplaasbare konstruksie, met inbegrip van 'n tent maar met uitsluiting van 'n woonwa, wat vir tydelike gebruik deur persone vir woon- of slaapdoeleindes bedoel is, geskied of beoog word;

(xxvi) "kleedkamer" 'n kamer wat afgesonder word sodat werknemers daar beskermingsklere kan aantrek, hulle klere daar kan bêre, hulself daar kan was en, as die werkgever dit toelaat, hulle etes daar kan nuttig;

(xxvii) "klere of kleding" alle klerasie, artikels, tafellinne, bedlinne en gordyne of enige ander artikels wat onderwerp kan word aan waswerk of droogskoonmaak;

(xxviii) "knaagdierdig";

(a) *Terrein*.—Die verwydering, doeltreffende verseëling en die stewige opvulling van alle riele pype, leidings of holtes wat op 'n terrein geleë is en wat nie meer gebruik word nie sodat daar geen skuilplek vir knaagdiers is nie.

(b) *Geboue*: (i) *Fondamente*.—Alle voetstukke en fondamente moet van beton, gevoegde hardgebakte stene, harde klip of betonblok gebou word. Messelvoeë moet

(xxix) "dairy" means any premises (other than a dairy farm, a milk shop or a milk purveyor's premises) in, on or from which it is lawful in terms of section 15 (f) to handle, keep, store, sell or display for sale milk, milk products, composite dairy products, butter, eggs, cheese, ice-cream, sorbet, honey, or concentrated fruit juices, sweetened concentrated fruit juices, or fruit juices, sweetened fruit juices, diluted fruit juices and sweetened diluted fruit juices, as defined in the relevant regulations made under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972;

(xxx) "dairy farm" means any farm, agricultural holding or premises on which milk is produced for the purpose of sale, disposal or distribution within a local authority's area;

(xxxi) "dairy stock" means bulls, cows, heifers and calves;

(xxxii) "drainage and sewerage" means drainage and sewerage in accordance with the requirements set out in Chapter 12 of the Standard Building Regulations (1966) of the South African Bureau of Standards, promulgated in terms of section 3 (K) of the Standards Act, 1962 (including any amendments of or substitutions for such standard building regulations), and "approved drainage or sewerage system" has a corresponding meaning;

(xxxiii) "dry cleaner" means all premises or parts thereof where articles are dry cleaned, dyed, bleached or ironed or undergo any other process of cleaning except the process known as "washing" and "dry cleaning depot" means any premises or part thereof where such articles as are named above, including articles intended for washing, are received, stored or handled for the purpose of subjecting them to the above processes;

(xxxiv) "Escherichia Coli type I bacteria (faecal coli)" means that organism which produces gas at 44° C $\pm$ 0,25° C in 2 per cent (m/v) brilliant green bile broth and produce indole in tryptone water at the same temperature;

(xxxv) "farm bulk tank" means any tank used on a dairy farm or milk collecting depot for the purpose of refrigeration and storage of milk in bulk;

(xxxvi) "fish shop" means any premises where mainly fish and fish products are sold or kept, handled, prepared or served for consumption of the premises;

(xxxvii) "food handler" means any person who handles, prepares or serves in or in connection with any food premises any article of food, article of food or foodstuff;

(xxxviii) "food premises" means any premises on which or which food intended for human consumption is sold, or kept, handled, prepared or served for sale;

(xxxix) "handling" means the production, bottling, packaging, preparation, sale, conveyance, delivery, storage, serving, heat treatment or any other treatment or handling of milk or other food;

(xl) "inspection fees" means an amount of R1,05 payable to the Receiver of Revenue in respect of each inspection carried out, for the purpose of issuing a certificate of fitness, of any business premises situated in an area where the Secretary for Health is the local authority;

(xli) "kitchen" means any place specially set aside in any undertaking where food is prepared for serving and the surface of which shall be at least 33 $\frac{1}{3}$ per cent of the surface of the dining-room. Where food is prepared for consumption away from the premises the kitchen shall of an approved size: Provided that no kitchen's surface shall be less than 12 square metres;

(xlii) "laundry" includes all premises where laundering as defined in these regulations, takes place or forms part of the operation, for a consideration;

hoogstens 1,27 cm dik wees. Slegs beton of sementdagha moet in voetstukke en fondamente gebruik word en moet uit minstens een deel sement en vier dele skerp, skoon sand bestaan. Geen kalk moet onderkant 'n hoogte 45,7 cm bokant die grondoppervlakte gebruik word nie.

(ii) *Vloere*.—Die kelderverdieping of die grondverdieping waar daar geen kelderverdieping is nie moet van soliede knaagdierdigte materiaal gebou word, minstens 7,6 cm dik, of moet ooreenkomstig subregulasie (2) (b) (v) (c) van hierdie regulasie beskerm word.

(iii) *Mure*.—Buitemure moet van knaagdierdigte materiaal gebou word of moet deur middel van knaagdierdigte materiaal beskerm word:

(a) Enige opening wat knaagdiere toegang verleen tot enige hol muur of ander ruimte in, agter of verby enige baksteen- klip- of ander muur moet op doeltreffende wyse met knaagdierdigte materiaal bedek word. Waar sodanige holte boontoe strek sodat knaagdiere daardeur 'n vloer- of dakruimte kan bereik, moet dit dig gemaak word met minstens een laag bakstene in 'n sementdagha van minstens vier tot een gele of anders doeltreffend bedek word met knaagdierdigte materiaal.

(b) In die geval van elke gebou waarvan die buitemure van gegalvaniseerde yster gemaak is, moet die fondamente en mure tot minstens 15,2 cm bokant die oppervlakte van die onderste verdieping, of indien daar 'n kelder is dan die vloer van die verdieping bokant sodanige kelder, van baksteen, klip of beton of ander goedgekeurde knaagdierdigte materiaal gebou word. Die gegalvaniseerde yster moet op die fondamentmuur rus.

(iv) *Dakke*.—Dakbedekkings moet van knaagdierdigte materiaal wees en alle openings in die dak moet knaagdierdig gemaak word. Dakruimte, d.w.s. ruimte tussen die lyne van die dakbedekking en die hoogte van die dakmuurplate, moet beskerm word deur doeltreffende balkvulling tot teenaan die onderkant van die dakbedekking. Waar balkvulling nie verskaf kan word nie, moet hierdie ruimte op doeltreffende wyse deur knaagdierdigte ogiesdraad beskerm word, d.w.s. die knaagdierdigte ogiesdraad moet op so 'n wyse boontoe strek oor kaplatte of latte en onder die dakbedekking dat die in- en uitgang van knaagdiere daartussen en die dakbedekking doeltreffend verhoed word.

(v) *Openings, holtes en gate*.—(a) Elke groot ruimte onder vloere, onder dakke of elders in 'n gebou moet maklik toegang verleen vir inspeksiedoeleindes.

(b) Permanente openings moet deur knaagdierdigte materiaal beskerm word.

(c) Tussenruimtes wat minder as 45,7 cm breed is en wat aan knaagdiere skuilplek kan bied tussen twee mure plafonne en boliggende vloere of agter paneelwerk, voering of muurafwerking moet met 'n hele voering van knaagdierdigte materiaal, of op 'n wyse deur die plaaslike bestuur goedgekeur, beskerm word. Tussenruimtes tussen muurplate en dakbedekking moet doeltreffend voorsien word van balkvulling tot teenaan die onderkant van die dakbedekking met 'n mengsel van een deel sement en vier dele skerp sand.

(d) Lugopenings en ander gate dwarsdeur die gebou, uitgesonderd deure, vensters en skoorstene, moet deur duursame knaagdierdigte materiaal op so 'n wyse beskerm word dat geen opening meer as 1,2 cm in deursnee is nie. Bolroosters van knaagdierdigte materiaal moet bo-oor openings wat knaagdiere toegang tot die binnekant van die gebou kan verleen, aangebring word.

(vi) *Buitedeure*.—As buitedeure en kosyne nie van knaagdierdigte materiaal gemaak is nie moet hulle aan die buitekant tot op 'n hoogte van minstens 15,2 cm van die onderste reling van die deur af deur 'n bedekking van duursame knaagdierdigte materiaal beskerm word.

(xliii) "laundering" includes the washing, subjection to cleaning processes, drying, bleaching, dying, dry cleaning and/or ironing or pressing of any clothing or clothes for a consideration and the delivery thereof;

(xliv) "local authority" means an institution or body referred to in section 84 (1) (f) of the Republic of South Africa Constitution Act, 1961 (Act 32 of 1961), of the Secretary for Health where he acts as "local authority" in terms of section 15 of the Health Act, 1973;

(xlv) "meat" means any part of the animal carcass and ostrich usually used for human consumption and any edible offal;

(xlvi) "meat product" means any product made of meat, with or without spices, condiments, farinaceous or other vegetable substances;

(xlvii) "milk" means milk derived from cows and includes milk that has been subjected to pasteurization, sterilization or any other form of heat treatment and also cream, whether contained in a heat-sealed container or not, but shall not include cream or condensed milk processed and packed for prolonged storage without refrigeration;

(xlviii) "milk-collecting depot" means any premises complying with the requirements of a dairy and used for the collecting, handling, cooling or storing of milk or milk products in bulk;

(xlix) "milking parlour" means any building, room or part of premises in which cows are milked exclusively by mechanical means and which is used exclusively for such milking, and where the number of milking machine units in operation at any one time is not less than half the number of standing places provided for cows;

(l) "milk producer" means any person owning or having control of dairy stock, all or some of the milk from which is sold, offered or displayed for sale or otherwise disposed of and the expression "production" shall, in connection with milk, be construed accordingly;

(li) "milk product" means the following products derived from milk, viz. separated milk, cultured butter milk, cultured milk and cultured milk products;

(lii) "milk room" means any room used for the purpose of cooling, pasteurizing or otherwise subjecting to heat treating, sterilizing, handling or storing milk, milk products or composite dairy products or for filling, overcapping, and sealing containers for the distribution of milk, milk products or composite dairy products;

(liii) "milk shop" means any premises at or in which may be sold the articles permitted by regulation 168 (4) to be sold at a dairy and to which the provisions of regulation 168 apply, but to which, save as expressly provided in regulation 169 (5), the provisions of regulation 168 relating to dairies do not apply;

(liv) "milk tanker" means a vehicle with an insulated milk tank used for the conveyance of milk in bulk from farms and includes any trailer used for a similar purpose;

(lv) "nuisance" means, *inter alia*—

(a) any premises or part thereof of such a construction or in such a state as to be offensive or injurious or dangerous to health;

(b) any street, stream, pool, lagoon, ditch, gutter, watercourse, sink, cistern, water-closet, earth closet, privy, urinal, cesspool, drain, sewer, waste-water receptacle, manure pit, ash bin, ash pit, or midden, so foul or in such a state or so situated or constructed as to be offensive or a nuisance, or injurious or dangerous to health;

(c) any well or other source of water supply which is injurious or dangerous to health;

Die drumpels van buitendeure moet gemaak word van beton of ander soortgelyke soliede knaagdierdigte materiaal wat oor 'n afstand van minstens 15,2 cm van die deur af na buite moet strek. Die opening tussen die onderste rand van die deur en die drumpel moet nie meer wees nie as 1, cm en die deur moet dig pas.

(vii) *Okkupasie*.—Hierdie regulasie moet nie opgeneem word nie as 'n verbod op die okkupasie of gebruik (indien die eigaar of okkuperder dit verlang) van 'n bestaande knaagdierdigte gedeelte van 'n winkel of pakhuys gedurende die tydperk van aanbou, omskepping of verandering van 'n ander gedeelte van dieselfde perseel;

(xxix) "kode" die Gebruikskode vir die Toets van Melk, Melkprodukte, Saamgestelde Suiwelprodukte en Vrugesappe wat kragtens die standaardmelkverordeninge by Administrateurskennisgewing 1024, van 11 Augustus 1971 afgekondig is;

(xxx) "koeistal" 'n gebou of struktuur, of in albei gevalle 'n gedeelte van sodanige gebou of struktuur wat gebruik word vir die stalling van koeie terwyl hulle gemelk word;

(xxxi) "kombuis" 'n plek spesiaal afgesonder in 'n onderneming waar voedsel vir bediening berei word en waarvan die oppervlakte ten minste 33½ persent van die eetlokaal se oppervlakte beslaan; waar voedsel berei word vir verbruik weg van die perseel moet die kombuis van 'n goedgekeurde grootte wees: Met dien verstande dat geen kombuis se oppervlakte minder as 12 m² mag beslaan nie.

(xxxii) "marskramer en venter" iemand wat handel dryf of sake doen deur goedere elders as op 'n vaste plek te koop of te ruil aan te bied of uit te stal en vir daardie doel met sy goedere of te voet, of met 'n voertuig, pakkier of draer van plek tot plek reis (smouse word vir doeleindes van hierdie regulasies as marskramers en venters beskou);

(xxxiii) "melk" melk wat van koeie verkry word, en omvat melk wat gepasteuriseer of gesteriliseer is of wat enige ander vorm van hittebehandeling ondergaan het, asook room, hetsy in 'n houer al dan nie wat deur middel van hitte verseël is, maar omvat nie room of gekondenseerde melk wat behandel en verpak is sodat dit lank sonder verkoeling opgeberg kan word nie;

(xxxiv) "melkbeeste" bulle, koeie, verse en kalwers;

(xxxv) "melkery" 'n perseel (uitgesonderd 'n melkplaas, 'n melkwinkel of 'n melkleweransier se perseel) waarin of waarvandaan melk, melkprodukte, saamgestelde suiwelprodukte, botter, eiers, kaas, roomys, sorbet, heuning of gekonsentreerde vrugesappe, versoete gekonsentreerde vrugesappe, of vrugesappe, versoete vrugesappe, verdunde vrugesappe en versoete verdunde vrugesappe soos omskryf by die betrokke regulasie wat kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972, uitgevaardig is, wettig kragtens artikel 15 (f) gehanteer, gehou, opgeberg, verkoop of vir verkoop uitgestal kan word;

(xxxvi) "melkkamer" 'n kamer wat gebruik word om melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte af te koel, te pasteuriseer of op 'n ander wyse met hitte te behandel, dit te steriliseer, te hanteer op op te berg of om houters waarin melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte versprei word, te vul, met doppies toe te maak en te verseël;

(xxxvii) "melkleweransier" iemand wat melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte op of vanuit 'n perseel, uitgesonderd 'n melkplaas, 'n melkery of 'n melkwinkel vir verbruik elders verkoop, te koop aanbied of vir verkoop uitstal;

(xxxviii) "melklokaal" 'n gebou, kamer, of gedeelte van 'n perseel waarin koeie uitsluitlik meganies gemelk word, en wat uitsluitlik vir dié doel gebruik word en waar die

(d) any tank or cistern used for the supply of water for domestic purposes so placed, constructed or kept as to render the water therein liable to contamination, causing or likely to cause danger to health or to be conducive to the breeding of mosquitoes;

(e) any stable, cowshed, animal kraal, fowl house or premises in which any animal or animals or bird or birds is or are kept or are intended to be kept, in such a manner or in such numbers as to be offensive, or injurious or dangerous to health;

(f) any accumulation or deposit of refuse, offal, manure or other matter which is offensive, or injurious or dangerous to health, or any offensive matter, refuse, offal or manure lying or being within 45 m of any street, or contained in uncovered trucks or wagons, standing or being at any station or halt or elsewhere on a railway so as to be offensive, or injurious or dangerous to health;

(g) any works, factory, trade or business causing or giving rise to smells or vapours which are offensive, or which are injurious or dangerous to the health of the neighbourhood or so managed as to be offensive, or injurious or dangerous to health;

(h) (1) any house or part of a house so overcrowded as to be injurious or dangerous to the health of the occupants or in which there is not at least 12 m³ of air space and 4 m² of floor space for each person simultaneously occupying such house or part thereof, whether by day or night: Provided that this subparagraph shall not apply to the housing of Bantu in terms of the provisions of the Bantu Labour Act, 1964, or the regulations made thereunder;

(2) any occupied dwelling for which a proper, adequate and hygienic source of water supply is not available within a reasonable distance;

(i) any school building or any factory, workshop or workplace, or part thereof—

(1) which is not kept clean and free of vapours originating in any drain, privy, water-closet, earth closet, urinal or other source of nuisance; or

(2) which is not ventilated in such a manner as to render harmless, as far as practicable, any gas, vapour, dust or other impurity generated in the course of the work carried out therein and which is offensive, or injurious or dangerous to health; or

(3) in which the average proportion of carbonic acid in the air at or about breathing level exceeds 10 volumes in 10 000 or, where gas or oil is used for lighting purposes, exceeds 18 volumes in 10 000 while such gas or oil is in actual use; or

(4) which is so overcrowded while work is being carried out therein as to be injurious or dangerous to the health of those employed therein;

(j) any chimney sending forth black smoke in such a manner as to be contrary to the provisions of the Atmospheric Pollution Prevention Act, 1965 (Act 45 of 1965);

(k) any cemetery, burial-place or other place of burial so situated or so overcrowded or otherwise so used as to be offensive, or injurious or dangerous to health;

(l) any other condition whatever which is offensive, or injurious or dangerous to health; the generality of this provision is not restricted by the particular matters specified in the above subregulations;

(iv) "offal" means—

(a) "clean edible offal": Blood [if collected as prescribed in Government Notice No. R. 3505 dated 9 October 1969 (Act 87 of 1967)], brain, diaphragm,

getal melkmasjieneenhede wat op enige tydstip in werking is, minstens die helfte is van die getal koeistaanplekke wat verskaf word;

(xxxix) "melkplaas" 'n plaas, landbouhoewe of 'n perseel waarop melk geproduseer word met die doel om dit binne 'n plaaslikebestuursgebied te verkoop, van die hand te sit of te versprei;

(xl) "melkprodukt" die volgende produkte wat uit melk verkry word, naamlik afgeroomde melk, aangesuurde karringmelk, aangesuurde melk en aangesuurde melkprodukte;

(xli) "melkprodusent" iemand wat in besit of beheer is van melkbeeste waarvan al die melke of 'n gedeelte daarvan verkoop, te koop aangebied of vir verkoop uitgestal of andersins van die hand gesit word, en die woord "produksie" moet in verband met melk dienooreenkomstig vertolk word;

(xlii) "melktenkwa" 'n voertuig met 'n geïsoleerde melktenk wat gebruik word om melk in massa van plase af te vervoer en omvat 'n sleepwa wat vir 'n dergelike doel gebruik word;

(xliii) "melkvergaardepot" 'n perseel wat voldoen aan die vereistes vir 'n melkery en wat gebruik word om melk of melkprodukte in massa te vergaar, te hanteer, af te koel of op te berg;

(xliv) "melkwinkel" 'n perseel waar of waarin die artikels wat kragtens regulasie 168 (4) in 'n melkery verkoop mag word, verkoop kan word, en waarop die bepalings van regulasie 169 van toepassing is, maar waarop die bepalings van regulasie 168 wat op melkerye betrekking het, nie van toepassing is nie, behalwe vir sover dit uitdruklik by regulasie 169 (5) bepaal word;

(xlv) "oorbewoning" dat 'n kamer of plek oorbewoon word;

(xlvi) "oorbewoon" in verband met enige kamer of plek waar 'n persoon woon, dat daar nie minstens 4 m² vloeroppervlakte en 12 m³ lugruimte vir elke inwoner van 10 jaar en ouer is nie en minstens die helfte van hierdie ruimtes vir elke inwoner wat jonger as 10 jaar is, behalwe 'n kamer of plek gedek deur die bepalings van die Wet op Bantoearbeid, 1964, of regulasies daar-kragtens uitgevaardig, in welke geval die bepalings van genoemde Wet en regulasies van toepassing is;

(xlvii) "oorlas" onder meer—

(a) 'n perseel of gedeelte daarvan wat so gebou is of in so 'n toestand verkeer dat dit hinderlik, nadelig of gevaarlik vir die gesondheid is;

(b) 'n straat, stroom, poel, lagune, sloot, geut, waterloop, wasbak, waterbak, spoelkloset, grondkloset, latrine, urinaal, vuilput, riool, vuilriool, vuilwaterbak, afvalwaterrenk, misgat, asblik, asput of mishoop wat so vuil of in so 'n toestand of so gelê of gebou is dat dit aanstootlik is, of hinderlik is, of skadelik is, of gevaarlik vir die gesondheid is;

(c) 'n put of watervoorraad wat skadelik of gevaarlik vir die gesondheid is;

(d) 'n tenk of waterbak gebruik vir die toevoer van water vir huishoudelike gebruik, wat so geplaas of gebou is of gehou word dat die water daarin onderhewig is aan besoedeling wat gevaar vir die gesondheid oplewer of kan oplewer of die uitbroei van muskiete bevorder;

(e) 'n stal, koeistal, veekraal, hoenderhok of perseel waarin enige dier of diere of voël of voëls op so 'n wyse of in sulke getalle aangehou word of bedoel is om aangehou te word dat dit hinderlik is, of skadelik is, of gevaarlik vir die gesondheid is;

(f) 'n ophoping van of 'n hoop vuilgoed, afval, mis of ander stof wat hinderlik, skadelik of gevaarlik vir die gesondheid is, of enige hinderlike stof, vuilgoed, afval of mis wat binne 45 m van 'n straat lê of is of bevat word in oop trokke of waens wat op 'n

kidneys, omentum, pancreas (if removed cleanly), pluck (this shall consist of the oesophagus, trachea, lungs, heart, pericardium, associated lymph nodes, pillars of the diaphragm and liver or part thereof), spleen (if removed cleanly), tail, testicles (if properly collected), thymus, tongue and tripe (this shall consist of the scaled, washed and scraped stomach of ruminants);

(b) "rough edible offal": Spleen (if not removed as above), cow-heels, heads, intestines (these shall consist of the intestinal tract or portions thereof and include the duodenum, jejunum, caecum, colon and rectum), stomachs (these shall consist of the rumen, reticulum, omasum and abomasum in the case of ruminants and the stomach in the case of equines and pigs), testicles (if not collected as above) and trotters;

(lvii) "overcrowded" in relation to any room or place where any person resides, means that there is not at least 4 m² of floor space and 12 m³ of air space for each occupant of the age of 10 years and over and at least half of this space for each occupant under the age of 10 years, excluding any room or place covered by the provisions of the Bantu Labour Act, 1964, or regulations made thereunder, in which case the provisions of the said Act and regulations shall apply;

(lviii) "overcrowding" means that any room or place is overcrowded;

(lix) "pasteurized milk" means milk to which a process described in regulation 173 has been applied and the expression "pasteurization" shall be construed accordingly;

(lx) "poultry" means any duck, muscovy duck, fowl, goose, turkey or other bird;

(lxi) "premises" means any land or buildings or any vehicle, ship, boat or float on or in which any of the activities regulated by these regulations are carried out;

(lxii) "preparation room" means any place specially set aside for the preparation and/or processing of meat and meat products;

(lxiii) "purveyor of milk" means any person who sells or offers or displays milk, milk products or composite dairy products for sale on or from any premises other than a dairy farm, a dairy or milk shop for consumption off such premises;

(lxiv) "receiving depot" means such other premises except a laundry, where clothes or clothing are placed, kept, retained or stored for the purposes of washing or dry cleaning and includes the entire premises in which such depot is situated;

(lxv) "receiving room (platform)" means any room or approved area forming part of, adjoining or used in connection with a dairy or dairy farm and used for the purpose of receiving milk or milk products in bulk, and for straining, measuring, sampling, testing or grading milk or milk products and for the washing of milk cans or containers by mechanical means;

(lxvi) "recreation ground" means any ground used for athletics, football, cricket, or any other game, or for any kind of recreation;

(lxvii) "refuse bin" means any container used exclusively for the collection of refuse and other waste material with a view to its removal;

(lxviii) "rented rooms" means any premises where, for a consideration board or lodging is provided for more than five persons and includes associated buildings and recreational facilities on such premises;

stasie of halte of elders op 'n spoorweg staan of is, op so 'n wyse dat dit hinderlik is, of skadelik is, of gevaarlik vir die gesondheid is;

(g) 'n werk, fabriek, bedryf of besigheid wat reuke of dampe veroorsaak of laat ontstaan wat hinderlik of skadelik of gevaarlik vir die gesondheid van die buurt is, of wat so gedryf word dat dit hinderlik is, of skadelik is, of gevaarlik vir die gesondheid is;

(h) (l) 'n huis of gedeelte van 'n huis wat deur soveel persone oorbewoon word dat dit skadelik of gevaarlik vir die gesondheid van die inwoners is, of waarin daar nie vir elkeen wat sodanige huis of gedeelte daarvan gelyktydig bewoon, hetsy bedags of snags, minstens 12 m³ byruimte en 4 m³ vloerruimte is nie: Met dien verstande dat hierdie subparagraaf nie op die huisvesting van Bantoes ingevolge die bepalings van die Wet op Bantoe-arbeid, 1964, op die regulasies daarkragtens uitgevaardig van toepassing is nie;

(2) 'n geokkupeerde woning waarvoor 'n behoorlike, voldoende en higiëniese watertoevoer nie beskikbaar is binne 'n redelike afstand nie.

(i) 'n skoolgebou of 'n fabriek, werkwinkel of werkplek of gedeelte daarvan—

(1) wat nie in 'n sindelike toestand gehou word en vry is van dampe wat afkomstig is van 'n riool, latrine, spoelkloset, grondkloset, urinaal of ander bron van oorlas nie; of

(2) wat nie op so 'n manier geventileer is dat sover doenlike enige gas, damp, stof of ander onsuiverheid wat ontstaan in die loop van die werk wat daarin verrig word en wat hinderlik is, of skadelik is, of gevaarlik vir die gesondheid is, onskadelik gemaak word nie; of

(3) waarin die gemiddelde verhouding van kool-suurgas in die lug ongeveer op asemhaalhoogte meer is as 10 volumedele op 10 000 of, waar gas of olie vir verligtingsdoeleindes gebruik word, meer is as 18 volumedele op 10 000 terwyl sodanige gas of olie werklik in gebruik is, of

(4) wat so oorvol is waneer daarin gewerk word dat dit skadelik of gevaarlik is vir die gesondheid van diegene wat daarin werksaam is,

(j) 'n skoorsteen wat swart rook uitlaat teenstrydig met die bepalings van die Wet op Voorkoming van Lugbesoedeling, 1965 (Wet 45 van 1965);

(k) 'n kerkhof, begraafplaas of ander begraafplek wat so geleë of so oorvol is of andersins so gebruik word dat dit hinderlik, of skadelik, of gevaarlik vir die gesondheid is;

(l) enige ander toestand van watter aard ook al wat hinderlik is, of skadelik is, of gevaarlik vir die gesondheid is; die algemeenheid van hierdie bepaling word nie beperk deur die besondere sake bepaal in die voorgaande subregulasies nie;

(xlvi) "ontspanningsterrein" 'n terrein wat gebruik word vir atletiek, voetbal, krieket of enige ander spel, of vir enige soort inspanning;

(xlix) "ontvangsdepot" sodanige ander perseel behalwe 'n wassery, waar klere of kleding geplaas, gehou of bewaar of geberg word vir die doeleindes van waswerk of droogskoonmaak en sluit in die vertrek in sy geheel, waarin sodanige depot geleë is;

(l) "ontvangkamer (-platform)" 'n kamer of 'n goedgekeurde ruimte wat deel uitmaak van, of grens aan, of gebruik word in verband met 'n melkery of 'n melkplaas, en wat benut word om melk of melkprodukte in massa te ontvang en om melk of melkprodukte deur te syg, af te meet, te bemonster, te toets of te gradeer en om melkkanne of houers op meganiese wyse te was;

(lxix) "roadside stall" means any premises where a bona fide farmer or gardener displays, keeps or offers for sale products produced or cultivated by himself: Provided that the products are cultivated on land of which the farmer or gardener is the owner, occupant or tenant and provided such person does not trade through an agent who is not his employee, or on any premises other than those on which the product is cultivated;

(lxx) "rodent-proof":

(a) *Site*.—The removal, effective sealing and firm filling-in of all disused drains, pipes, ducts or cavities situated on any site so that no harbourage for rodents remains.

(b) *Buildings*: (i) *Foundations*.—All footings and foundations shall be constructed of concrete, jointed hard burn brick, hard stone or concrete block. Mortar joints shall not exceed 1,27 cm. Concrete or cement mortar only shall be used in footings and foundations and shall consist of at least one part cement to four parts sharp, clean sand. No lime shall be used below a point 45,7 cm above ground level.

(ii) *Floors*.—The basement, or ground floor where there is no basement, shall be constructed of solid rodent-proof material not less than 7,6 cm thick, or shall be protected in accordance with subregulation (2) (b) (v) (c) of this regulation.

(iii) *Walls*.—External walls shall be constructed of rodent-proof materials or shall be protected by means of rodent-proof materials:

(a) Any opening which affords entry for rodents into any cavity-wall, or other space in, behind or beyond any brick, stone or other wall, shall be effectively covered with rodent-proof material. Where such cavity extends upwards so as to afford communication for rodents to a floor-space or roof-space it shall be closed with at least one course of burnt bricks laid on cement-mortar not weaker than 4 to 1 or else effectively covered with rodent-proof material.

(b) In the case of every building the outer walls of which are of galvanised iron, the foundations and walls up to not less than 15,2 cm above the level of the lowest floor, or if there be a cellar the floor of the storey above such cellar, shall be built of brick, stone or concrete or other approved rodent-proofing material. The galvanised iron shall rest on the foundation wall.

(iv) *Roofs*.—Roof coverings shall be of rodentproof material and all openings in the roof shall be made rodent-proof. Roof-space, i.e. space bounded by the lines of the roof-covering and the level of the roof wall-plates, shall be protected by efficient beam-filling hard against the under side of the roof-covering. Where beam-filling cannot be provided this space shall be effectively protected by rodent-proof netting, i.e. the rodent-proof netting shall be continued upwards over purlins or battens and under roof-covering in such a manner as to prevent passage of rodents between it and the roof-covering effectively.

(v) *Openings, cavities and apertures*.—(a) Every large space below floors, under roofs or elsewhere within a building shall be provided with easy means of access for inspection purposes.

(b) Permanent openings shall be protected by rodent-proof material.

(c) Interspaces of a width of less than 45,7 cm which can afford harbourage to rodents between two walls, ceilings and overlying floors or behind panelling, lining or wall finish shall be protected by a complete lining of rodent-proof material or in a manner approved by the

(li) "opwaskamer" 'n kamer of, in die geval van 'n melkwinkel, 'n ruimte in 'n kamer wat deel uitmaak van, of grens aan of gebruik word in verband met die verskaffing van melk van 'n melkplaas of melkery af en wat gebruik word om toestelle waarmee melk of melkprodukte gehanteer word of wat dit bevat, te was, te reinig of te steriliseer;

(lii) "pakkamer" 'n vertrek spesiaal afgesonder vir die berging van voedsel en/of handelsartikels en waarvan die oppervlakte minstens 16 m² beslaan. In die geval van 'n slaghuis waar 'n pakkamer vereis word, moet die minimum vloeroppervlakte 8 m² beslaan;

(liii) "perseel" grond of geboue of 'n voertuig, skip, boot of vlot waarop of waarin eieen van die bedrywighede wat by hierdie regulasies gereël word, beoefen word;

(liv) "plaaslike bestuur" 'n instelling of liggaam bedoel in artikel 84 (1) (f) van die Grondwet van die Republiek van Suid-Afrika, 1961, (Wet 32 van 1961), of die Sekretaris van Gesondheid waar hy kragtens artikel 15 van die Gesondheidswet, 1973, as "plaaslike bestuur" optree;

(lv) "pluimvee" 'n eend, makou, hoender, gans, kalkoen of ander voël;

(lvi) "room" dié gedeelte van melk, soos dit in die Regulasies by die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet 54 van 1972), omskryf is, wat deur afroming of andersins afgeskei is;

(lvii) "padstalletjie" 'n perseel waar 'n bona fide-boer of tuinierprodukte deur homself voortgebring of verbou vir verkoop uitstal, aanhou of aanbied: Met dien verstande dat die produkte verbou is op grond waarvan die boer of tuinier die eienaar, okkupeerder of huurder is, en mits so iemand sodanige handel nie dryf deur middel van 'n agent wat nie sy werknemer is nie, of op 'n ander perseel as waar die produk verbou is nie;

(lviii) "saamgestelde suiwelproduk" enige voedsel met of sonder kleursel of geur of soetmaakmiddels, uitgesonderd kaas, botter, melkpoeier, afgeroomde melkpoeier, babakos, gekondenseerde melk, roomys en sorbet, wat vir menslike verbruik bestem is en wat minstens 50 persent (m/m) melkbestanddele in die droë materie van sodanige produk bevat;

(lix) "slaghuis" 'n perseel wat gebruik word deur 'n "slagter" vir die verkoop van vleis en vleisprodukte, die hou, bewaring, bereiding en uitstalling vir verkoop, of andersins gebruik word vir die doel van 'n slagtersbesigheid, en sluit die verkooplokaal en verwante vertrekke in;

(lx) "slagter" 'n persoon of maatskappy of firma wat in besit is, of in besit moet wees van 'n slagterslisensie uitgereik kragtens Wet 4 van 1962;

(lxi) "struktuur" 'n stal, afdak, varkhok, bok, kraal, bedekking of gebou wat gebruik word om diere en pluimvee daarin aan te hou, onder dak te bring of af te kamp;

(lxii) "swembad" 'n goedgekeurde perseel waar aan die publiek swemgeriewe teen vergoeding verskaf word en sluit die verwante geboue in en het ook betrekking op 'n swembad wat deel uitmaak van die ontspanningsgeriewe van 'n hotel, motel, huurkamer, kampeerterrein, woonwepark of ander ontspanning- en plesieroorde;

(lxiii) "swembadhouer" het 'n ooreenstemmende betekenis;

(lxiv) "toiletkamer" 'n vertrek of vertrekke waarin "sanitêre geriewe" aangebring is en uitsluitlik vir die gebruik daarvan afgesonder is. "Toilet" het 'n ooreenstemmende betekenis;

(lxv) "toestel" iedere houer, kan, stuk gerei, afmeet-toestel, apparaat of enige iets anders van watter aard ook al wat gebruik word om melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte te vergaar, te hou, op te

local authority. Interspaces between efficiently beam-filled hard against the under side of the roof-covering with one part cement and four parts sharp sand mixture.

(d) Ventilation openings and other apertures throughout the building, except doors, windows and chimneys, shall be protected with durable rodent-proof material in such a way that no opening is more than 1,2 cm in diameter. Domical gratings of rodent-proof netting shall be provided at the top of openings which can afford access for rodents to the interior of the building.

(vi) *External doors.*—External doors and frames if not constructed of rodent-proof material shall be protected on the outside to a height of not less than 15,2 cm from the bottom rail of the door by a covering of durable rodent-proof material. The threshold of external doors shall be constructed of concrete or other similar solid rodent-proof material extended for a distance of not less than 15,2 cm from the door outwards. The opening between the bottom of the door and the threshold shall not exceed 1,2 cm and the door shall be close fitting.

(vii) *Occupation.*—This regulation shall not be construed as prohibiting the occupation or use (if the owner or occupier so desires) of an existing rodent-proof portion of a shop or store during the period of addition, conversion or alteration of another portion of the same premises;

(lxxi) "sale room" means any room where food and/or other articles of trade are sold, the surface of which shall consist of not less than 28 m²;

(lxxii) "sell" means sell by wholesale or retail and in addition to the ordinary meaning, includes attempt to sell; or offer, advertise, keep, display, transmit, convey or deliver for sale; or authorise, direct or allow a sale, or prepare or possess for purposes of sale; and, further, means barter, exchange, supply, or disposal for any consideration direct or indirect;

(lxxiii) "scullery" means any place specially set aside for the cleaning of equipment, utensils, cutlery or articles used in the handling, preparation or serving of food;

(lxxiv) "sterilized milk" means milk to which the process described in regulation 174 has been applied for and the expression "sterilization" shall be construed accordingly;

(lxxv) "store-room" means any room specially set aside for the storage of food and/or articles of trade, the surface of which shall be less than 16 m². In the case of a butchery where a store-room is required, the minimum floor surface shall be m²;

(lxxvi) "structure" means any shed, shelter, pigsty, pen, kraal, cover or building used for keeping, housing or fencing off animals and poultry;

(lxxvii) "swimming-bath" means any approved premises where swimming facilities are provided to the public for a consideration and includes the associated buildings and also relates to any swimming-bath forming part of the recreation facilities of any hotel, motel, rented room, camping site, caravan park or other recreation and pleasure resort;

(lxxviii) "swimming-bath keeper" has a corresponding meaning;

(lxxix) "toilet room" means any room or rooms in which "sanitary conveniences" are installed and set aside exclusively for this purpose.

"Toilet" has a corresponding meaning;

(lxxx) "transport fee" means a fee of 6½c per km as laid down by the Treasury and as amended from time to time, for distances covered by an inspecting officer, calculated from and back to the office of the Department of Health,

berg, te berei, te roer, te vervoer, af te meet, af te lewer of te versprei en dit omvat enige deksel, bedeksel, prop of ander los deel wat moontlik met die inhoud van so 'n toestel in aanraking sal kom;

(lxvi) "veearts" 'n veearts wat kragtens artikel 11 van die Veeartswet, 1933 (Wet 16 van 1933), geregistreer is;

(lxvii) "vergoeding" betaling in kontant of in natura, direk of indirek;

(lxviii) "verkoop" verkoop by die groot of klein maat en omvat, benewens die gewone betekenis, probeer verkoop, of vir verkoop aanbied, adverteer, aanhou, uitstal, versend, vervoer of aflewer, of vir verkoop magtig, gelas of toelaat, of vir verkoop berei of besit en verder ook ruilhandel, ruiling, verskaffing, of beskikking oor teen vergoeding, hetsy direk of indirek;

(lxix) "verkooplokaal" 'n vertrek waar voedsel en/of ander handelsartikels verkoop word en waarvan die oppervlakte minstens 28 m² beslaan;

(lxx) "vervoergeld" 'n tarief van 6½c per km soos deur Tesourie bepaal en van tyd tot tyd gewysig, vir afstande deur 'n inspekterende beamppte afgeleë, bereken vanaf en terug na die kantoor van die Departement van Gesondheid, Bantoesakekommissariskantoor, polisiestasie, of landdroskantoor, watter een ook al die naaste is aan die perseel wat geleë is in 'n gebied waar die Sekretaris van Gesondheid die plaaslike bestuur is en waarvoor 'n geskiktheidsertifikaat aangevra is;

(lxxi) "viswinkel" 'n perseel waar hoofsaaklik vis en visprodukte verkoop word of vir verkoop aangehou, hanteer, berei of bedien word vir gebruik weg van die perseel;

(lxxii) "vleis" enige gedeelte van die dierlike karkas en volstruis wat gewoonlik vir menslike verbruik gebruik word en ook enige eetbare afval;

(lxxiii) "vleisproduk" 'n produk gemaak van vleis, met of sonder speserye, kruidery, melerige of ander plant-aardige stowwe;

(lxxiv) "voedingsmiddel" of "voedingsartikel" of "voedsel" vleis, of 'n vleisproduk, melk, melk- of suiwelprodukte, vis, vrugte, groente, kruidery, banket, brood, drank en enige artikel of ding in enige vorm, toestand of stadium van bereiding en wat bedoel is of gewoonlik gebruik word vir menslike verbruik, behalwe medisyne of water, maar insluitende ys;

(lxxv) "voedselhanteerder" enige persoon wat 'n voedingsmiddel, voedingsartikel of voedsel hanteer, berei of bedien in of in verband met 'n voedselperseel;

(lxxvi) "voedselperseel" 'n perseel waarop of waarin voedsel vir menslike verbruik verkoop word of vir verkoop aangehou, hanteer, berei of bedien word;

(lxxvii) "voertuig" enige soort rytuig, wa, sleepwa, vragmotor, bus, stootkar, motor, rywiël of ander middel van vervoer op land hoegenaamd (hetsy padwaardig al dan nie) en sluit in enige afleweringshouer, motorvoertuigbak, onderstel, onderdeel of motor, masjinerie of onderdele daarvan of ander soortgelyke artikels;

(lxxviii) "voldoende sanitêre geriewe" 'n put, emmer of soortgelyke goedgekeurde latrine volgens die verhouding van een sodanige latrine vir elke agt persone, of 'n goedgekeurde chemiese latrine of spoellatrine volgens die verhouding van een sodanige latrine vir elke 15 persone: Met dien verstande dat in die geval van mans 'n goedgekeurde urinaal met minimum wydte van ½ m in die plek gestel kan word van elke tweede latrine en dat voorsiening vir Blankes en Nie-Blankes afsonderlik gemaak word;

(lxxix) "voldoende ventilasie" ventilasie in ooreenstemming met die vereistes gestel vir bewoonbare vertrekke soos vervat in Hoofstuk 13 van die Standaard-bouregulasies (1966) van die Suid-Afrikaanse Buro vir Standaardis, uitgevaardig kragtens artikel (3) (k) van die Wet op Standaarde, 1962, soos bygevoeg by artikel 1

Bantu Commissioner's Office, Police Station, or Magistrate's Office, whichever is the nearest to the premises situated in an area where the Secretary for Health is the local authority and for which a certificate of fitness has been applied for;

(lxxxix) "unit" means any bovine or 15 sheep or goats or sheep and goats combined, or five pigs, or three calves;

(lxxxii) "vehicle" means any kind of carriage, van, trailer, truck, bus, push-cart, motor-car, cycle or other means whatever of transport by land (whether roadworthy or not) and includes any delivery container, motor vehicle body, chassis, part or motor, machinery or part thereof or other similar article;

(lxxxiii) "vendor and pedlar" means any person who trades or does business by offering or displaying goods for sale or exchange other than at fixed premises and for such purpose moves his wares from place to place on foot, by vehicle, pack animal or carrier (hawkers are regarded as vendors and pedlars for the purposes of these regulations);

(lxxxiv) "veterinarian" means a veterinarian registered in terms of section 11 of the Veterinary Act, 1933 (Act 16 of 1933);

(lxxxv) "wash-up room" means any room or in the case of a milk shop an area in any room forming part of or adjoining, or used in connection with the supply of milk from a dairy farm or dairy and used for the washing, cleansing or sterilizing of appliances used in handling or for containing milk or milk products;

(lxxxvi) "waste container" means any approved container kept on food premises for the collection of waste food and its removal to a refuse bin: Provided that such container is emptied not less than once per working day and then cleansed thoroughly;

(lxxxvii) "water" (described fully in the standards as laid down in the Bureau of Standards' Code of Practice for Domestic Water S.A.B.S. 241 of 1971);

"Proper", "available", "satisfactory", "effective", "regular", "suitable", "unsuitable", "fitting", "adequate", and "sufficient" shall mean proper available, satisfactory, effective, regular, suitable, unsuitable, fitting, adequate and sufficient in the opinion of the Minister with due regard to the reasonable health requirements of the specific case.

Unless the context otherwise indicates, any other expression used in these regulations has the same meaning as that assigned to it in the Act.

APPLICATION OF REGULATIONS

2. The requirements of these regulations shall be the minimum requirements applicable to every area of the Republic, but nothing contained herein shall prevent any local authority from setting higher requirements.

PART I

FAMILY HOUSING

3. No person shall occupy or cause or allow to be occupied any dwelling in such a manner that it is overcrowded or unhygienic or creates any other condition that constitutes a danger to the health of any person.

4. No person shall occupy or cause or allow to be occupied any dwelling or other premises, unless an adequate supply of water is available to the occupants.

van die Wysigingswet op Standaard, 1964, (met inbegrip van enige wysigings of vervangings van sodanige standaardboureulasies);

(lxxx) "voldoende verligting" verligting in ooreenstemming met die vereistes gestel vir bewoonbare vertrekke soos vervat in Hoofstuk II van die Standaardboureulasies (1966) van die Suid-Afrikaanse Buro vir Standaard, uitgevaardig kragtens artikel (3) (k) van die Wet op Standaard, 1962, soos bygevoeg by artikel I van die Wysigingswet op Standaard, 1963, (met inbegrip van enige wysigings of vervangings van sodanige standaardboureulasies);

(lxxxi) "vullishouer" 'n houer wat uitsluitlik gebruik word om vullis en ander afvalmateriaal in te vergaar met die oog op wegruiming;

(lxxxii) "wassery" alle persele waar waswerk, soos in hierdie regulasies omskryf, teen vergoeding gedoen word of deel van die werksaamheid uitmaak;

(lxxxiii) "waswerk" ook die was, onderwerping aan skoonmaakprosesse, droogmaak, bleiking, kleuring, droogskoonmaak en/of stryk of pars van enige kleding of klere teen vergoeding en die aflewering daarvan;

(lxxxiv) "water" (omskryf volledig die standaard soos neergelê in die Buro vir Standaard se Gebruikskode vir Huishoudelike Water) S.A.B.S. 241 van 1971;

(lxxxv) "woonwa" enige voertuig of soortgelyke verplaasbare of verskuifbare of sleepbare konstruksie wat nie 'n ander fondament as wiele, domkragte of stutte het nie en wat sodanig ontwerp of gebou is dat persone dit vir woon- of slaapdoeleindes kan gebruik en sluit in enige mobiele huis of sleepwa of reissleepwa wat vir sodanige doeleindes gebruik word;

(lxxxvi) "woonwapark" enige perseel wat akkommodasie vir twee of meer woonwaens bied of vir sodanige akkommodasie bedoel is, ongeag of daar vir sodanige akkommodasie vergoed word al dan nie;

(lxxxvii) "woonwastaanplek" enige stuk grond of enige perseel binne enige woonwapark, wat toegeken, ingerig of gebruik word of wat bedoel is vir die akkommodasie van een woonwa;

"behoorlik", "beskikbaar", "bevredigend", "doeltreffend", "gereeld", "geskik", "ongeskik", "paslik", "voldoende", "toereikend", beteken behoorlik, beskikbaar, bevredigend, doeltreffend, gereeld, geskik, ongeskik, paslik, voldoende en toereikend volgens die mening van die Minister met inagneming van die redelike gesondheidsvereistes van die bepaalde geval.

Enige ander uitdrukking wat in hierdie regulasies gebruik word, het dieselfde betekenis as dié daaraan geheg in die Wet, tensy dit uit die sinsverband blyk dat 'n ander betekenis bedoel word.

TOEPASSING VAN REGULASIES

2. Die vereistes van hierdie regulasies is die minimum van toepassing op elke gebied van die Republiek maar niks wat hierin staan, verhoed dat enige plaaslike bestuur hoër vereistes mag stel nie.

DEEL I

GESINSBEHUISING

3. Niemand mag 'n woning okkupeer, laat okkupeer of toelaat dat dit geokkupeer word op so 'n wyse dat dit oorbewoon of onhygiënies is of 'n ander toestand skep wat 'n bedreiging vir die gesondheid van enigiemand inhou nie.

4. Niemand mag 'n woning of ander perseel bewoon, laat bewoon of toelaat dat dit bewoon word nie, tensy daar 'n voldoende watervoorraad vir die bewoners beskikbaar is nie.

5. (1) No person shall occupy or cause or allow to be occupied any dwelling or other premises not provided with adequate and suitably situated sanitary conveniences for himself, his employees and all the occupiers of such dwelling or other premises.

(2) Adequate sanitary conveniences shall be provided.

(3) A water-closet shall be connected to an approved sewer system. No person shall keep or cause or allow to be kept any pit or pail privy or similar sanitary convenience in any building unless such building is used exclusively for this purpose; a pit or pail privy or similar sanitary convenience shall not be situated within 10 m, and a conservancy tank or French drain shall not be situated within 2 m, of any dwelling or business premises. A pit or pail privy or similar sanitary convenience and a conservancy tank or French drain shall not be situated within 30 m of any water supply which can be polluted and which the public within the district of the local authority has the right to use or actually uses for drinking or domestic purposes. Any pit or pail privy or similar sanitary convenience or any French drain shall be so situated that it does not create any danger of polluting any water supply. All sanitary conveniences shall be protected against access of flies. The removal of night soil from any sanitary convenience shall be done so as not to create a nuisance.

6. The owner or occupier of any dwelling or other premises shall ensure that arrangements are made and maintained for the effective removal of household refuse and dirty water so that no nuisance is caused.

7. No person shall keep or cause or allow to be kept any sanitary convenience in any building or on any premises in such a manner as to be offensive or a nuisance, or injurious or dangerous to health.

8. No person shall, before giving up possession of or ceasing actually to occupy any building, fail to cause all night soil, rubbish or refuse to be removed therefrom or to be dealt with in such a manner as not to be offensive or a nuisance, or injurious or dangerous to health.

9. (1) The owner or occupier of any premises of 30 ha or smaller, or where the proposed building(s) is/are 100 m or less from any boundary or public road, shall not erect or cause to be erected or allow to be erected on such premises any dwelling or building, or effect or cause or allow to be effected any structural alteration unless he has previously obtained written consent thereto from the local authority; such consent is granted at no charge by the local authority.

(2) When applying for permission the applicant shall provide the local authority with a sketch plan and specifications, in duplicate, of the proposed building(s), drawn to a scale of 1:100, together with a block plan of the premises on which the sitting of the building(s), as well as the north point, are indicated.

(3) The applicant shall furnish the local authority with any additional details which it may require for approval of the sketch plan. If the local authority approves the plan, it shall endorse both copies accordingly and shall transmit to the applicant one copy of the approved plan, together with its written permission, and shall file the other copy.

(4) If the local authority does not approve the plan, it shall inform the applicant accordingly, stating its reasons.

10. (1) Every person who in terms of regulation 9 erects or causes or allows to be erected any building shall comply with the requirements for "adequate lighting" and "adequate ventilation."

5. (1) Niemand mag 'n woning of ander perseel wat nie van voldoende en paslik geleë sanitêre geriewe vir hom, sy werknemers en vir al die bewoners van sodanige woning of ander perseel voorsien is nie, bewoon, laat bewoon of toelaat dat dit bewoon word nie.

(2) Voldoende sanitêre geriewe moet verskaf word.

(3) 'n Spoellatrîne moet aangesluit wees aan 'n goedgekeurde rioolstelsel. Niemand mag 'n put-, emmer- of soortgelyke sanitêre gerief binne 'n gebou hou, laat hou of toelaat dat dit gehou word nie, behalwe as die gebou uitsluitlik vir hierdie doel gebruik word; 'n put-, emmer- of soortgelyke sanitêre gerief mag nie binne 10 m, en 'n riooltenk of stapelriool mag nie binne 2 m wees van 'n woning of besigheidperseel nie; 'n put-, emmer- of soortgelyke sanitêre gerief en 'n riooltenk of stapelriool mag nie minder as 30 m wees van 'n watervoorraad wat besoedel kan word en wat die publiek binne die distrik van die plaaslike bestuur die reg het om te gebruik of werklik gebruik vir drink- of huishoudelike doeleindes. 'n Put- of emmerlatriene of soortgelyke sanitêre gerief of 'n stapelriool mag so geleë wees dat dit 'n gevaar van besoedeling van 'n waterbron skep nie. Alle sanitêre geriewe moet teen indringing deur vlieë beskerm wees. Wegruiming van nagvuil vanuit enige sanitêre gerief moet so geskied dat geen oorlas ontstaan nie.

6. Die eienaar of okkupeerder van 'n woning of ander perseel moet sorg dat reëlins getref en in stand gehou word vir die doeltreffende wegruiming van huishoudelike vullis en afvalwater sodat daar geen oorlas ontstaan nie.

7. Niemand mag in 'n gebou of op 'n perseel 'n sanitêre gerief hou, laat hou of toelaat dat dit gehou word op so 'n wyse dat dit aanstootlik is of 'n oorlas is, of skadelik of gevaarlik vir die gesondheid is nie.

8. Niemand mag versuim om, voordat hy besit van 'n gebou opgee, of dit werklik nie langer okkupeer nie, alle nagvuil, rommel of vullis daarvandaan te laat verwyder of op sodanige wyse daarmee te laat handel dat dit nie aanstootlik is of 'n oorlas is, of skadelik of gevaarlik vir die gesondheid is nie.

9. (1) Die eienaar of okkupeerder van 'n perseel van 30 ha of kleiner, of waar die voorgestelde gebou(e) 100 m of nader aan 'n grenslyn of openbare pad is, mag op sodanige perseel geen woning of gebou oprig, laat oprig of toelaat dat dit opgerig word, of strukturele veranderinge aanbring of laat aanbring of toelaat dat dit aangebring word nie, tensy hy vooraf skriftelik toestemming daartoe van die plaaslike bestuur verkry; sodanige toestemming word gratis deur die plaaslike bestuur verleë.

(2) By aansoek om toestemming moet die aansoeker aan die plaaslike bestuur 'n plan en spesifikasies in tweevoud van die voorgestelde gebou(e), geteken volgens 'n skaal van 1:100, verskaf tesame met 'n blokplan van die perseel waarop die ligging van die gebou(e), sowel as die noordpunt, aangedui word.

(3) Die aansoeker moet enige bykomende besonderhede wat die plaaslike bestuur vir doeleindes van goedkeuring van die sketsplan vereis, aan hom verskaf. Indien die plaaslike bestuur die plan goedkeur, endosseer hy albei eksemplare dienooreenkomstig, en oorhandig aan die aansoeker een eksemplaar van die goedgekeurde plan, tesame met sy skriftelike toestemming, waarvan hy 'n afskrif lusseer.

(4) Indien die plaaslike bestuur nie die plan goedkeur nie verwittig hy die applikant dienooreenkomstig, met sy redes.

10. (1) Iedere persoon wat kragtens regulasie 9 'n gebou oprig of laat oprig of toelaat dat dit opgerig word, moet voldoen aan die vereistes van "voldoende verligting" en "voldoende ventilasie".

(2) Every person who in terms of regulation 9 erects, causes or allows to be erected any building, shall on the completion of such building and before the occupation thereof, apply to the local authority for approval of the completed building. The local authority shall, as soon as possible, carry out the necessary inspection in loco and issue the necessary certificate of fitness if the building has been erected in accordance with the approved plan and specifications. If the building does not comply with the requirements as laid down by the local authority, it shall report in writing to the applicant indicating the shortcomings and/or departures.

(3) Every person who in accordance with regulation 9 (1) occupies any dwelling, shall be responsible at all times for maintaining such dwelling and the premises in a clean and hygienic condition and for removing all rubbish and waste, so as not to be a nuisance.

PART II

REMOVAL OF NIGHT SOIL, REFUSE, ETC.

11. No person shall keep or deposit or cause or allow to be kept or deposited night soil, refuse, rubbish, waste, broken-down motor-cars and parts, building and garden litter, manure or any offensive matter or liquid so as to be unsightly or offensive or a nuisance, or injurious or dangerous to health, or to promote the breeding of flies or mosquitoes or other insects or to harbour rodents.

12. For the purpose of collection and removal, an approved refuse bin and vehicle shall be used in every case and removal shall occur regularly.

13. If, in the process of such removal, any person spills or drops or allows to be spilt or dropped in or on any street, public thoroughfare, proclaimed or public road, public place or common land, any such night soil, refuse, rubbish, waste, broken-down motor-cars and parts, building and garden litter, manure or any offensive matter or liquid, he shall immediately remove or cause to be removed from the place where it was spilt or dropped such refuse, night soil, rubbish, waste, broken-down motor-cars and parts, building and garden litter, manure or offensive matter or liquid, and shall immediately thereafter thoroughly clean such place.

14. Nothing contained in these regulations shall be deemed to prohibit the dumping, in an approved manner, of any night soil, refuse, rubbish, waste, broken-down motor-cars and parts, building and garden litter, manure or offensive matter or liquid in an approved place.

15. No persons shall cause or allow any offensive liquid to flow, either above or below the surface of the ground or through the soil, from his premises on to any public thoroughfare, proclaimed or public road, public place, common land or private ground or into any stream, watercourse, water furrow or other water supply.

PART III

POLLUTION OF WATER

16. No person shall deposit in or cause or allow to be deposited in or cause or allow to enter or to discharge into any water supply which the public within the district of the local authority has the right to use and does use, any matter, liquid or thing which is infectious or dangerous to human beings.

(2) Iedere persoon wat kragtens regulasie 9 'n gebou of geboue oprig, laat oprig of toelaat dat dit opgerig word, moet by voltooiing van sodanige gebou(e) en voor die ingebruikneming daarvan, aansoek doen by die plaaslike bestuur om goedkeuring van die voltooide gebou(e). Die plaaslike bestuur moet so gou doenlik die nodige inspeksie ter plaatse uitvoer en die nodige geskiktheidsertifikaat uitreik indien die gebou(e) ooreenkomstig die goedgekeurde plan en spesifikasies opgerig is. Indien die gebou(e) nie aan die vereistes soos deur die plaaslike bestuur gestel, voldoen nie, moet hy skriftelik aan die aplikant tekortkominge en/of afwykinge vermeld.

(3) Iedere persoon wat kragtens regulasie 9 (1) 'n woning okkupeer, is verantwoordelik daarvoor om die woning en perseel altyd in 'n skoon en higiëniese toestand te hou en alle rommel en afval weg te ruim sodat dit nie 'n oorlas veroorsaak nie.

DEEL II

WEGRUIMING VAN NAGVUIL, VULLIS, ENS.

11. Niemand mag nagvuil, vullis, rommel, afval motorwrakke en -onderdele, bou- en tuinafval, mis of 'n aanstootlike stof of vloeistof op sodanige wyse hou of stort, of laat hou of stort, of toelaat dat dit gehou of gestort word, dat dit onooglik is of aanstootlik is of 'n oorlas is, of skadelik of gevaarlik vir die gesondheid is, of die uitbroei van vlieë of muskiete of ander insekte bevorder of 'n skuilplek vir knaagdiere bied nie.

12. Vir die doel van vergaring en verwydering moet daar in elke geval gebruik gemaak word van 'n goedgekeurde vullishouer en voertuig, en verwydering moet gereeld geskied.

13. Indien enigeen by sodanige verwyderingsproses enige sodanige nagvuil, vullis, rommel, afval, motorwrakke en -onderdele, bou- en tuinafval, mis of 'n aanstootlike stof of vloeistof in of op 'n straat, publieke deurgang, geproklameerde of publieke pad, openbare plek of gemeenskaplike grond uitstort of laat val, of toelaat dat dit gebeur, moet hy onmiddellik sodanige vullis, nagvuil, rommel, afval, motorwrakke en -onderdele, bou- en tuinafval, mis of aanstootlike stof of vloeistof verwyder of laat verwyder van die plek waarop dit uitgestort is of geval het en onmiddellik daarna sodanige plek deeglik skoonmaak.

14. Niks in hierdie regulasies verbied die storting op 'n goedgekeurde wyse van nagvuil, vullis, rommel, afval, motorwrakke en -onderdele, bou- en tuinafval, mis of aanstootlike stof of vloeistof op 'n goedgekeurde plek nie.

15. Niemand mag veroorsaak of toelaat dat aanstootlike vloeistof of bo of onder die oppervlak van die grond of deur die grond vanaf sy perseel na enige publieke deurgang, geproklameerde of publieke pad, openbare plek, gemeenskaplike of privaatreël grond of in 'n stroom, waterloop, watervoor of ander waterbron vloei nie.

DEEL III

BESOEDLING VAN WATER

16. Niemand mag enige besmetlike of vir die mens skadelike goed, vloeistof of ding in 'n watervoorraad wat die publiek binne die distrik van die plaaslike bestuur die reg het om te gebruik, en inderdaad gebruik, stort of veroorsaak of toelaat dat dit daarin beland of uitloop nie.

17. (1) No person shall add or cause or allow to be added any infectious, offensive or noxious matter, effluent, fluid or thing to any water supply which the public within the district of the local authority has a right to use and does use, so as to be a nuisance, or a danger to health: Provided that the addition to such water supply of liquids or other matter used by the local authority for the combating of infectious diseases or conditions that can cause a nuisance, is not excluded hereby.

(2) No person shall keep or cause or allow to be kept any animal or poultry so as to cause the pollution of any water supply which the public within the district of the local authority has a right to use and does use, or so as to be a nuisance or a danger to health.

18. No person shall cause or allow any animal or poultry to enter or otherwise pollute any water supply which the public within the district of the local authority has a right to use and does use, or allow such water supply to be polluted or rendered liable to pollution in a manner creating a nuisance, or a danger to health.

19. No person shall bathe, or wash or cause or allow to be washed any garment or animal, in, or in any place which drains into, any water supply which the public within the district of the local authority has a right to use and does use as drinking water or for domestic purposes (whether or not such water supply is derived from sources within or outside such district): Provided that this regulation shall not apply in the case of any stream, watercourse or water furrow, the water from which is not used as drinking water or for domestic purposes at any place less than 1½ km below the place in the stream, watercourse or water furrow where washing or bathing takes place.

20. No person shall take or cause or allow to be taken water from any water supply which the public has a right to use and does use, in such a manner that such water supply is polluted or liable to be polluted, or so as to be a nuisance, or a danger to health.

PART IV

THE KEEPING OF ANIMALS AND POULTRY

21. No person shall keep or cause or allow to be kept any animal or poultry so as to be unsightly or offensive or a nuisance, or injurious or dangerous to health.

22. Except where such an arrangement already exists when these regulations come into operation, no person shall, without the prior written permission of the local authority, keep any animal or poultry in any structure within a distance of 15 m of any dwelling or boundary or public building or 100 m from any public road. Such structure shall at all times be kept clean: Provided that in the case of pigs, or in the case of fowls where more than 200 fowls are kept, such structure shall be at least 100 m from any public building public road, neighbouring dwelling or any boundary.

23. Any person wishing to erect or use any structure for the keeping of animals or poultry on grounds measuring 30 ha or less, or where the proposed structure is 100 m or closer to any boundary line or public road, shall in advance submit to the local authority for approval a block plan, together with a plan in duplicate of the structure or proposed structure, as well as all relevant information in respect of the structure and the number of animals or poultry concerned.

17. (1) Niemand mag enige besmetlike, aanstootlike of skadelike goed, uitvloeisel, vloeistof of ding by 'n water-voorraad wat die publiek binne die distrik van die plaaslike bestuur die reg het om te gebruik en inderdaad gebruik, voeg of laat byvoeg of toelaat dat dit bygevoeg word op so 'n wyse dat dit 'n oorlas of 'n gevaar vir die gesondheid is nie: Met dien verstande dat die byvoeging by sodanige watervoorraad van vloeistowwe of ander stowwe wat die plaaslike bestuur gebruik vir die bestryding van oordraagbare siektes of toestande wat 'n oorlas kan veroorsaak, nie hierdeur uitgesluit word nie.

(2) Niemand mag 'n dier of pluimvee hou of laat hou of toelaat dat dit gehou word op so 'n wyse dat dit besoedeling van enige watervoorraad veroorsaak wat die publiek binne die distrik van die plaaslike bestuur die reg het om te gebruik en inderdaad gebruik of sodat dit 'n oorlas of 'n gevaar vir die gesondheid is nie.

18. Niemand mag 'n dier of pluimvee in 'n water-voorraad wat die publiek binne die distrik van die plaaslike bestuur die reg het om te gebruik en inderdaad gebruik, laat ingaan of dit sodanige watervoorraad andersins laat besoedel of toelaat dat sodanige watervoorraad besoedel word of kan word, op sodanige wyse dat dit 'n oorlas of 'n gevaar vir die gesondheid is nie.

19. Niemand mag in, of in 'n plek wat dreineer in, 'n watervoorraad wat die publiek binne die distrik van die plaaslike bestuur die reg het om te gebruik en inderdaad gebruik as drinkwater of vir huishoudelike doeleindes (hetsy sodanige watervoorraad verkry word uit bronne binne of buite sodanige distrik), baai of klerie of 'n dier daarin was of laat was of toelaat dat die gedoen word nie: Met dien verstande dat hierdie regulasie nie van toepassing is nie in die geval van 'n stroom, waterloop of watervoor waarvan die water nie as drinkwater of vir huishoudelike doeleindes gebruik word nie op enige plek minder as 1½ km onderkant die plek in die stroom, waterloop of watervoor waar daar gewas of gebaai word.

20. Niemand mag water uit 'n watervoorraad wat die publiek die reg het om te gebruik en inderdaad gebruik, neem of laat neem of toelaat dat die geneem word op sodanige wyse dat dié watervoorraad besoedel word of besoedel kan word of op sodanige wyse dat dit 'n oorlas of 'n gevaar vir die gesondheid is nie.

DEEL IV

AANHOU VAN DIERE EN PLUIMVEE

21. Niemand mag 'n dier of pluimvee op sodanige wyse aanhou, laat aanhou of toelaat dat dit aangehou word dat dit onooglik is of aanstootlik is of 'n oorlas is, of nadelig of gevaarlik vir die gesondheid is nie.

22. Behalwe as so 'n reëling by die inwerkingtreding van hierdie regulasies reeds bestaan, mag niemand sonder die plaaslike bestuur se voorafgaande skriftelike toestemming 'n dier of pluimvee in 'n struktuur binne 'n afstand van 15 m van 'n woning of grens of openbare gebou of 100 m van 'n openbare pad aanhou nie. Sodanige struktuur moet altyd skoongehou word: Met dien verstande dat in die geval van varke, of in die geval van hoenders waar meer as 200 aangehou word, sodanige struktuur minstens 100 m van 'n openbare gebou of openbare pad of 'n buurwoning of 'n grens moet wees.

23. Iedere persoon wat 'n struktuur vir die aanhou van diere of pluimvee wil oprig of gebruik op grond van 30 ha of kleiner, of waar die voorgestelde struktuur 100 m of nader aan 'n grenslyn of openbare pad is, moet vooraf 'n blokplan tesame met 'n plan in tweevoud van die struktuur of voorgestelde struktuur, asook alle toepaslike inligting ten opsigte van die struktuur en betrokke aantal diere of pluimvee, aan die plaaslike bestuur vir goedkeuring voorlê.

24. Where, in the opinion of the local authority, any animal or poultry kept on any premises, whether or not such premises have been approved by the local authority in terms of these regulations, constitutes a nuisance or danger to health, the local authority may order the owner or occupier of such premises by notice in writing to remove the cause of such nuisance or danger to health, or to abate such nuisance or danger to health and to do such work or things as the local authority may deem necessary for this purpose within a period to be specified in the notice. Should any owner or occupier fail to comply with any or all of the requirements of such notice within the specified time, the local authority may immediately prohibit the keeping of any animal or poultry on such premises and such owner or occupier shall be guilty of an offence.

25. Any person keeping any animal or poultry shall not allow any accumulation of manure or filth from such animal or poultry so as to cause a nuisance, or a danger to health and shall so dispose thereof that no nuisance, or danger to health is caused.

PART V

TRADING PREMISES

General

In addition to the provisions of the Factories, Machinery and Building Work Act, 1941 (Act 22 of 1941), as amended, and the relevant regulations made thereunder, the following requirements shall also apply:

26. (1) No person may carry on any trade on any premises unless he registers such premises with the local authority in advance in the form laid down in Schedule F.

(2) All trading premises shall have adequate sanitary conveniences, adequate ventilation, adequate lighting, an adequate water supply and approved drainage and sewerage.

(3) No building may be erected, altered or added to unless this is done according to a plan (drawn on a scale of 1:100) and specifications, submitted to the local authority in triplicate for approval and until such plan and specifications have been approved by the local authority.

(4) Any building destined for trading purposes shall be rodent-proof.

(5) Material and construction methods other than those specified in this regulation may be used only if approved in writing by the local authority.

(6) (a) Application for any certificate of fitness and/or registration certificate shall be made in writing to the local authority. The local authority may, in its discretion, carry out or cause to be carried out any inspection of the premises and the applicant shall pay the prescribed transport and inspection fees in respect of such inspection.

(b) Where application is made in terms of section 5 (1A) of Act 63 of 1962, as amended by the Second Bantu Laws Amendment Act, 1972 (Act 30 of 1972), for authorisation for the sale of packaged Bantu beer, the premises shall comply with the provisions of Part VI of these regulations.

(7) The local authority may refuse to issue a certificate of fitness and/or a registration certificate in respect of any trading premises, unless such premises meet the requirements of these regulations.

24. Wanneer na die mening van die plaaslike bestuur, 'n dier of pluimvee wat op 'n perseel aangehou word, hetsy sodanige perseel kragtens hierdie regulasies deur die plaaslike bestuur goedgekeur is al dan nie, 'n oorlas of gevaar vir die gesondheid is, kan die plaaslike bestuur die eienaar of okkupeerder van sodanige perseel deur skriftelike kennisgewing aansê om binne 'n tydperk wat in die kennisgewing genoem moet word, die oorsaak van sodanige oorlas of gevaar vir die gesondheid te verwyder of sodanige oorlas of gevaar vir die gesondheid te verminder en die werk en dinge te doen wat die plaaslike bestuur vir hierdie doel nodig ag. Indien 'n eienaar of okkupeerder versuim om binne die vasgestelde tyd aan alle of enige vereistes van sodanige kennisgewing te voldoen, kan die plaaslike bestuur onmiddellik die aanhou van enige dier of pluimvee op sodanige perseel verbied en sodanige eienaar of okkupeerder is skuldig aan 'n misdryf.

25. Iemand wat 'n dier of pluimvee aanhou, mag nie 'n ophoping van mis of vullis van sodanige diere of pluimvee toelaat sodat dit 'n oorlas of 'n gevaar vir die gesondheid veroorsaak nie en moet so daarvoor beskik dat dit geen oorlas of gevaar vir die gesondheid veroorsaak nie.

DEEL V

HANDELSPERSELE

Algemeen

Benewens die bepalinge van die Wet op Fabriek, Masjinerie en Bouwerk, 1941 (Wet 22 van 1941), soos gewysig, en die betrokke regulasies daarkragtens uitgevaardig, geld die volgende vereistes ook:

26. (1) Niemand mag op enige perseel enige handel dryf nie tensy hy sodanige perseel vooraf by die plaaslike bestuur laat registreer het in die vorm soos uiteengesit in Bylae F.

(2) Alle handelspersele moet oor voldoende sanitêre geriewe, voldoende ventilasie, voldoende verligting, 'n voldoende watervoorraad en goedgekeurde dreinerings en riolerings beskik.

(3) Die oprigting of verbouing van of die aanbouing aan 'n gebou word nie toegelaat nie, tensy dit gedoen word volgens 'n plan (geteken volgens 'n skaal van 1:100) en spesifikasies wat in drievoud vir goedkeuring aan die plaaslike bestuur voorgelê word en alvorens sodanige plan en spesifikasies deur die plaaslike bestuur goedgekeur is.

(4) Iedere gebou wat vir handeldryf bestem is, moet knaagdierdig wees.

(5) Ander materiaal en konstruksiemetodes as dié wat in hierdie regulasie bepaal is, mag slegs gebruik word mits dit skriftelik deur die plaaslike bestuur goedgekeur is.

(6) (a) Aansoek om 'n geskiktheids- en/of registrasiesertifikaat moet skriftelik by die plaaslike bestuur gedoen word. Die plaaslike bestuur kan volgens sy diskresie 'n inspeksie van die perseel uitvoer of laat uitvoer, en die aansoeker moet ten opsigte van so 'n inspeksie die voorgeskrewe vervoer- en inspeksiegelde betaal.

(b) Waar ingevolge artikel 5 (1A) van Wet 63 van 1962, soos gewysig by die Tweede Wysigingswet op Bantoewetgewing, No. 30 van 1972, aansoek gedoen word om magtiging tot die verkoop van verpakte Bantoebeer moet die perseel voldoen aan die bepalinge van Deel VI van hierdie regulasies.

(7) Die plaaslike bestuur kan weier om 'n geskiktheids- en/of registrasiesertifikaat uit te reik ten opsigte van 'n handelsperseel, tensy sodanige perseel voldoen aan die vereistes van hierdie regulasies.

(8) The minimum distance between any trading premises and any kraals and sheds shall be 100 m. In the case of any pigsty the distance shall be 150 m.

(9) (a) *Siting*.—The siting shall be such that the possibility of contamination of food is eliminated.

(b) *Drainage*.—The ground surrounding the building shall be properly drained or so sloped as to prevent the damming-up of waste water.

(c) *Waste*.—No rubbish, waste or dirt shall be allowed to accumulate in or around the premises, except in an approved manner.

(d) *Vegetation*.—Grass and weeds shall be kept short so as to eliminate the possibility of rodents and insects sheltering in the vegetation.

(e) *Animals and poultry*.—Animals and poultry may not be kept or allowed on premises where food and drink are processed, prepared or stored.

(f) *Undesirable conditions*.—No conditions shall exist under, around and at the buildings which make it difficult to keep them clean and hygienic. No cesspit or other pit shall be situated in or under the buildings or in such a place on the premises that it is offensive, or injurious or dangerous to health.

(10) *Floors*.—The floors of rooms in which food and drink are prepared or stored, shall be of an approved material which is impervious, non-corrosive, clean and smooth, and the corners where the floor and the walls meet shall be rounded.

(11) *Walls*.—(a) External walls shall be at least 22 cm thick and internal walls at least 11 cm thick and shall be built of durable material such as burnt brick, cement, stone, or other approved material, and provision shall be made for moisture-proofing.

(b) Walls shall be painted or finished in washable paint of a light colour and shall be kept hygienic.

(c) Where the interior surface of walls may become splashed or soiled or where the walls require frequent cleaning the finish shall be smooth, impervious, durable and washable.

(12) *Ceilings*.—(a) The finish of ceilings shall be smooth and durable.

(b) Ceilings shall be dust-proof.

(13) *Doors and windows*.—(a) Where doors are used, they shall be of an approved type.

(b) The outside and inside window sills shall have a downward slope.

(c) Door posts, doors and ceilings or other coverings above or parts thereof which are not finished in tiles or other glazed material, shall have a smooth finish, be painted with a light-coloured washable paint and be kept clean.

(d) Window frames, doors, surface pipes, beams, discharge pipes and other places where dust and dirt may accumulate, shall be painted and kept clean.

(14) *Combating of insects and rodents*.—(a) Provision shall be made for all dirt and other material in which insects and rodents may breed or harbour, to be promptly, effectively and properly removed.

(b) Waste material and smells which may attract insects or rodents, shall be removed. Where this is not possible, the places concerned shall be properly protected against insects and rodents.

(15) No trading premises may be connected directly with any dwelling, and no person may dwell or sleep in such premises.

(8) Die minimum afstand tussen 'n handelsperseel en enige krale en stalle moet 100 m wees en in die geval van 'n varkhok 150 m.

(9) (a) *Terrein*.—Die terrein moet so geleë wees dat dit die moontlikheid van besmetting van voedsel uit-skakel.

(b) *Dreinerings*.—Die grond rondom die geboue moet behoorlik gedreineer wees of 'n helling hê wat die opdam van afvalwater voorkom.

(c) *Afval*.—Geen rommel, afval of vuilgoed moet toegelaat word om binne-in of rondom die perseel op te gaar nie, behalwe op 'n goedgekeurde wyse.

(d) *Plantegroei*.—Gras en onkruid moet kort gehou word om die moontlikheid van skuiling vir knaagdiere en insekte tussen die plante uit te skakel.

(e) *Diere en pluimvee*.—Mag nie op persele waar voedsel en drank bewerk, berei of bewaar word toegelaat word nie.

(f) *Ongewenste toestande*.—Onder, om en by die geboue moet geen toestande heers wat dit moeilik maak om dit skoon en higiënies te hou nie. Daar mag geen sinkpunt of ander put in of onder die geboue of op so 'n plek op die perseel geleë wees dat dit hinderlik of skadelik of gevaarlik vir die gesondheid is nie.

(10) *Vloere*.—Die vloere van vertrekke waarin voedsel en drank berei of bewaar word, moet van 'n goedgekeurde materiaal wees wat ondeurlatend, korrosiebestand, skoon en glad is, en die hoek waar die vloer en die muur ontmoet moet gerond wees.

(11) *Mure*.—(a) Buitemure moet minstens 22 cm dik en binnemure minstens 11 cm dik en moet van duursame materiaal soos bakstene, sement, klip, of ander goedgekeurde materiaalgebou wees en voorsiening moet vir vogwering gemaak word.

(b) Mure moet met 'n wasbare verf in 'n ligte kleur geverf of afgewerk en higiënies gehou word.

(c) Waar die binnevlakke van mure moontlik natgespat of vuil kan word, of waar die mure dikwels skoon-gemaak moet word, moet die afwerking glad, ondeurlatend, duursaam en wasbaar wees.

(12) *Plafonne*.—(a) Die afwerking van plafonne moet glad en duursaam wees.

(b) Die plafonne moet stofdig wees.

(13) *Deure en vensters*.—(a) Waar houtdeure gebruik word, moet dit van 'n goedgekeurde tipe wees.

(b) Die vensterbanke aan die buite- en binnekant moet skuins afloop.

(c) Deurstyl, deure en plafonne of ander bedekkings bo, of gedeeltes daarvan, wat nie met teëls of ander geglasuurde materiaal afgewerk is nie, moet glad afgewerk en met 'n ligkleurige wasbare verf geverf wees en skoongehou word.

(d) Vensterrame, deure, boggrondse pype, balke, afvoerleidings en ander plekke waar stof en vuilgoed kan ophoop, moet geverf wees en voortdurend skoongehou word.

(14) *Bestryding van insekte en knaagdiere*.—(a) Voorsiening moet gemaak word om die vuilgoed en ander materiaal waarin insekte en knaagdiere kan uitbroei of skuil, stiptelik, doeltreffend en behoorlik te verwyder.

(b) Afvalmateriaal en reuke wat moontlik insekte of knaagdiere kan aanlok, moet verwyder word. Waar dit nie doenlik is nie, moet die betrokke plekke behoorlik teen insekte en knaagdiere beveilig word.

(15) Geen handelsperseel mag direk met enige woning verbind wees nie, en niemand mag in sodanige perseel woon of slaap nie.

PART VI FOOD PREMISES

General

27. In addition to the provisions of Part V, food premises shall meet the following requirements:

Scullery

(1) Concerns where food products are manufactured, prepared or served, shall be provided with a scullery of at least 7,5 m² where equipment can be cleaned.

(2) The scullery shall be provided with a wash-hand-basin and an adequate number of approved basins, troughs, sinks, sprayers and cleaning tanks or cabinets, depending on the cleaning methods used.

Automatic tin-washing and bottle-washing machines may be installed in any other part of the premises if this would promote efficiency. All equipment shall be of stainless steel or other approved material.

(3) A continuous supply of hot and cold water to a wash-hand-basin shall be available in the scullery.

28. Heating units and chimneys shall be so designed and placed that the stoking and gasses or smoke fumes do not cause a nuisance.

29. Equipment shall be constructed entirely of metal or other approved material and so designed that it may, if necessary, be readily taken apart and easily hygienically cleaned.

30. Bulk stores shall be placed on a framework at least 25 cm in height and 50 cm from the walls except where they are stored in insect-proof and rodent-proof containers.

31. Loose equipment not in regular use, shall be kept in separate approved rooms away from finished products, raw materials or processing equipment.

Water Supply

32. (1) In all premises where food is handled, provision shall be made for an adequate supply of running water within easy reach.

(2) Where drinking fountains are provided, they shall be of a suitable hygienic type. Communal drinking mugs shall not be used. Where drinking mugs made of wax paper (intended for use once only and then to be discarded) are provided, a suitable dust-proof container for the unused mugs and a container for the disposal of the used mugs shall be provided.

(3) Containers such as vats, tanks or buckets from which the drinking water for common use is poured or taken with the aid of a dipper, shall not be used, irrespective of whether they have lids or not.

(4) Where water is unsuitable for drinking and is intended for industrial purposes or for protection against fire, notices in both official languages and in an appropriate Bantu language shall be posted stating clearly that the water is unsafe and is not to be drunk. There shall be no open or potential connection between a system supplying drinking water and water for the preparation of food and a system supplying water for any other purpose.

(5) In rooms where food is prepared and crockery and cutlery are washed, running hot and cold water under pressure shall be within easy reach.

DEEL VI VOEDSELPERSELE

Algemeen

27. Benewens die bepalings van Deel V moet voedselpersele ook aan die volgende vereistes voldoen:

Bykombuis

(1) Ondernemings waar voedselprodukte vervaardig, berei of bedien word, moet van 'n bykombuis van minstens 7,5 m² voorsien wees waar uitrusting skoongemaak kan word.

(2) Die bykombuis moet voorsien wees van 'n handewasbak en 'n voldoende aantal goedgekeurde bakke, trôe, opwasbakke, sproeiers en skoonmaaktenks of kabinette, na gelang van die skoonmaakmetode wat aangewend word.

Outomatiese blik- en bottelwasmasjiene kan in enige ander deel van die perseel geïnstalleer word indien dit doeltreffendheid in die hand sou werk. Alle uitrusting moet van vleklose staal of ander goedgekeurde materiaal wees.

(3) 'n Voortdurende warm- en kouewatertoevoer wat in die handwasbak uitloop, moet in die bykombuis beskikbaar wees.

28. Verhittingseenhede en skoorstene moet so ontwerp en geplaas word dat die stokery, gasse of rookwalms geen oorlas veroorsaak nie.

29. Uitrusting moet heeltemal van metaal of ander goedgekeurde materiaal gemaak en so ontwerp wees dat indien nodig dit geredelik uitmekaar gehaal en maklik higiënies skoongemaak kan word.

30. Voorraad by die groot maat moet op 'n stellasieminstens 25 cm hoog en 50 cm van die mure af gepak word, behalwe waar hulle in insek- en knaagdierwerende houers bewaar word.

31. Los uitrusting wat nie gereeld in gebruik is nie, moet in aparte goedgekeurde kamers weg van klaargemaakte produkte, grondstowwe of verwerkingsuitrusting gebêre word.

Watervoorsiening

32. (1) Op alle persele waar voedsel hanteer word, moet voorsiening gemaak word vir 'n voldoende voorraad lopende water wat binne maklike bereik moet wees.

(2) Waar drinkfontein verskaf word, moet hulle van 'n geskikte higiëniese tipe wees. Gemeenskaplike drinkbekers mag nie gebruik word nie. Waar drinkbekers van waspapier (wat bestem is om slegs een keer gebruik en dan weggegooi te word) verskaf word, moet 'n geskikte stofdigte houer vir die ongebruikte bekere verskaf word en ook 'n houer vir die verwydering van die gebruikte bekere.

(3) Houers soos vate, tenks of emmers waaruit die drinkwater vir algemene gebruik geskep of gegiet moet word, of hulle 'n deksel het of nie, mag nie gebruik word nie.

(4) Waar water wat ongeskik is om te drink en bedoel is vir nywerheidsdoeleindes of beskerming teen brand, moet kennisgewings in albei amptelike tale sowel as 'n paslike Bantoetaal aangebring word wat duidelik verklaar dat die water onveilig is en nie gedrink moet word nie. Daar mag geen oop of potensiële verbinding wees tussen 'n stelsel wat drinkwater en water vir voedselbereiding en 'n stelsel wat water vir ander doeleindes verskaf nie.

(5) In vertrekke waar voedsel berei en eetgerei gewas word, moet lopende warm en koue water onder druk binne maklike bereik wees.

Facilities for the Convenience of Staff

33. (1) Pail privies shall not be allowed on premises where food is handled, except with the specific permission of and on the conditions laid down by the local authority.

(2) There shall be a dividing room or porch with permanent outside ventilation between a sanitary convenience and any room in which food or drink is prepared, stored or served or in which food utensils are handled or stored.

The dividing room or porch shall be fitted with tightly fitting doors which close automatically. Any door, window or opening of a water-closet and chemical closet shall be not less than 3 m, and a pail or pit privy not less than 10 m, from an entrance leading to processing rooms.

(3) The toilet room and accessories shall be kept clean, hygienic and in good order and free from flies.

(4) The toilet room shall be well lit and have outside ventilation.

(5) In every toilet room there shall be durable, legible signs in both official languages, conspicuously placed, instructing employees to wash their hands before they return to work. In the case of Bantu toilet rooms similar signs in an appropriate Bantu language shall be posted.

(6) A supply of toilet paper shall be provided in the latrine.

(7) Toilet rooms for different races and sexes shall be marked accordingly.

Washing Facilities

34. (1) Suitably placed hand-washing facilities, including running water, soap, nail brushes and had towels or warm-air driers shall be supplied. Hand towels shall preferably be of the replacable type or if not, they shall be washed and disinfected daily.

(2) Basins for the washing-up of food utensils shall under no circumstances be used by the staff as washing facilities.

(3) An approved hot-water system that can provide a continuous supply of hot water at a constant minimum temperature of 77° C shall be provided on premises where food is prepared and/or processed.

(4) No employee may return from a toilet room to a room where food, drink or food utensils are handled or stored, without first having washed his hands.

(5) Provision shall be made for one wash basin and, where food is prepared and/or processed, also one shower for every 15 (or part thereof) employees of each race and sex.

(6) An adequate number of change-rooms with suitable lockers, wash-hand-basins and showers shall be provided for all staff.

Hygiene for Food Handlers

35. (1) Finger-nails shall be kept short and clean at all times. If necessary, a clean, washable cap shall be used to cover the hair.

(2) No person suffering from festering or infected wounds, sores or lesions shall handle drink, food, food utensils or equipment.

(3) Employees shall not cough or sneeze over unprotected food or equipment.

(4) The use of tobacco in processing or handling places shall not be allowed.

(5) Spitting is forbidden on the premises.

(6) Notices in both official languages and in an appropriate Bantu language that draw the attention to sub-regulation (5) shall be conspicuously displayed.

Fasiliteite vir die Gerief van Personeel

33. (1) Emmerlatrines word nie op persele waar voedsel gehanteer word, toegelaat nie, behalwe met spesifieke toestemming en op voorwaardes gestel deur die plaaslike bestuur.

(2) Tussen 'n sanitêre gerief en enige vertrek waarin voedsel of drank berei, bewaar of bedien word of waarin voedselgerei gehanteer of bewaar word, moet 'n tussenvertrek of portaal wees wat blywend na die buitелug geventileer is.

Die tussenvertrek of portaal moet voorsien wees van styfpassende deure wat outomaties toegaan. 'n Deur, venster of opening van 'n spoel- en chemiese latrine moet minstens 3 m en 'n emmer- of putlatrine minstens 10 m verwyder wees van 'n opening wat na verwerkingskamers lei.

(3) Die toiletkamer en toebehore moet skoon, higiënies, in goeie orde en vry van vlieë gehou word.

(4) Die toiletkamer moet goed verlig en na die buitелug geventileer wees.

(5) In elke toiletkamer moet daar duursame, leesbare tekens in albei amptelike tale aangebring word wat opvallend geplaas is en die werknemers opdrag gee om hulle hande te was voordat hulle na die werk teruggaan. In die geval van Bantoetoiletkamers moet soortgelyke tekens in die paslike Bantoetaal aangebring word.

(6) 'n Voorraad toiletpapier moet in die latrine verskaf word.

(7) Toiletkamers vir verskillende rasse en geslagte moet sodanig gemerk wees.

Wasgeriewe

34. (1) Geskik geleë handewasgeriewe met inbegrip van lopende water, seep, naelborsels en handdoeke of warmlugdroërs moet verskaf word. Handdoeke moet liefies die vervangbare tipes wees of so nie moet handdoeke daagliks gewas en ontsmet word.

(2) Bakke vir die opwas van voedselgerei moet onder geen omstandighede as wasgeriewe deur die personeel gebruik word nie.

(3) Daar moet op die perseel waar voedsel berei en/of verwerk word 'n goedgekeurde warmwaterstelsel wat 'n ononderbroke toevoer warm water teen 'n konstante minimum temperatuur van 77° C kan lewer, verskaf word.

(4) Geen werknemer mag terugkeer van 'n toiletkamer na 'n vertrek waar voedsel, drank of voedselgerei gehanteer of bewaar word, sonder om eers sy hande te was nie.

(5) Daar moet voorsiening gemaak word vir een wasbak en waar voedsel berei en/of verwerk word ook een stortbad vir elke 15 of gedeelte werknemers van elke ras en geslag.

(6) 'n Voldoende aantal kleedkamers met geskikte toesluitkassies, handewasbakke en stortbaddens moet vir alle personeel verskaf word.

Higiëne vir Voedselhanteerders

35. (1) Vingernaels moet te alle tye kort en skoon gehou word. Indien nodig moet 'n skoon, wasbare mus gebruik word om die hare te bedek.

(2) Niemand wat etterende of besmette wonde of sere of letsels het, mag drank, voedsel, voedselgerei of uitrusting hanteer nie.

(3) Werknemers mag nie oor onbeskutte voedsel of uitrusting hoë of nies nie.

(4) Die gebruik van tabak in die verwerkings- of hanteringsplek word nie toegelaat nie.

(5) Spuug op die perseel is verbode.

(6) Kennisgewings in albei amptelike tale en 'n paslike Bantoetaal wat die aandag op subregulasie (5) vestig, moet duidelik vertoon word.

(7) Practices by food handlers such as spitting on the grindstone, putting skewers, labels or knives in the mouth shall not be allowed.

(8) Food handlers shall ensure that food products are not contaminated by sweat, hair, cosmetics and medications, rings or bracelets.

(9) Food handlers shall not lick their fingers when handling food products or packing material.

(10) Food handlers shall wash their hands after flowing their noses.

(11) Suitable instruments shall be used to handle food liable to contamination by the hands, except where handling by hand is unavoidable.

Prevention of Illness

36. (1) No person who is infected with a communicable disease or who is a carrier of such a disease shall work in a concern handling, storing, processing or manufacturing food or in a catering business. No concern of this nature shall employ such a person or a person infected with a disease suspected of being communicable or who is a carrier thereof.

(2) If an employer suspects that an employee handling food has contracted a communicable disease or has become a carrier of such a disease he shall inform the local authority thereof.

(3) Food handlers shall undergo a medical examination before being employed and thereafter at least once per annum.

(4) Where an application in terms of regulation 26 (1) is received by a local authority from a person who previously submitted a similar application to another local authority, such application shall be accompanied by a health report from the previous registered local authority.

Protective Clothing

37. (1) The employer shall provide every person working on his food premises, free of charge, with suitable protective clothing and caps of washable material, in a light colour, and see that they are kept clean and in good condition and he shall ensure that they are worn while food handlers are working.

(2) Protective clothing worn by the food handler may not be removed from the premises after his usual working hours unless the removal is for the purpose of cleaning by approved methods.

(3) Protective clothing shall not be stored in rooms where food is prepared or stored, but shall be stored in suitable cupboards.

Cleaning of Equipment

38. (1) Eating and drinking utensils shall be thoroughly and hygienically cleaned after use and equipment used in the preparation and serving of food and drink shall be properly cleaned immediately after the day's work. A suitable solution of a cleaning agent shall be used.

(2) Equipment used in food-processing concerns shall be kept clean and in good condition.

(3) Knives used on preparation table shall be kept in a suitable germicidal solution. The solution shall be changed at least after each day's work or frequently enough to ensure the maximum germicidal effectiveness.

(4) Mechanical equipment used in the handling of a product shall be cleaned at least once a day and, where possible, after completion of the process, be dismantled and treated with germicides.

(7) Gebruike soos spuu op slypstene, in die mond steek van vleispenne, etikette of messe deur voedselhanteerders mag nie toegelaat word nie.

(8) Voedselhanteerders moet sorg dra dat voedselprodukte nie met sweet, hare, skoonheidsmiddels en geneesmiddels, ringe of armbande, besoedel word nie.

(9) Voedselhanteerders mag nie hul vingers lek wanneer hulle voedselprodukte of pakmateriaal hanteer nie.

(10) Voedselhanteerders moet hulle hande was nadat die neus gesnuut is.

(11) Geskikte instrumente moet gebruik word om voedsel wat aan besoedeling met die hande blootgestel is, te hanteer, behalwe waar hantering met die hande onvermydelik is.

Voorkoming van Siekte

36. (1) Niemand wat besmet is met 'n oordraagbare siekte of wat 'n draer van so 'n siekte is, mag in 'n onderneming vir die hantering, bewaring, verwerking of vervaardiging van voedsel of in 'n verversingsonderneming werk nie. Geen onderneming van dié aard mag so iemand of iemand besmet met 'n siekte wat vermoedelik oordraagbaar is of 'n draer daarvan in diens neem nie.

(2) Indien die werkgewer vermoed dat iemand wat voedsel hanteer 'n oordraagbare siekte opgedoen het of 'n draer van so 'n siekte geword het, moet hy die plaaslike bestuur daarvan verwittig.

(3) Voedselhanteerders moet voor indiensneming en daarna minstens een keer per jaar medies ondersoek word.

(4) Waar 'n aansoek ingevolge regulasie 26 (1) deur 'n plaaslike bestuur ontvang word van 'n persoon wat voorheen 'n soortgelyke aansoek by 'n ander plaaslike bestuur ingedien het, moet so 'n aansoek deur 'n gesondheidsverslag deur die vorige geregistreerde plaaslike bestuur vergesel word.

Beskermende Klere

37. (1) Die werkgewer moet aan elke persoon wat op sy voedselperseel werk geskikte beskermende klere en pette van wasbare materiaal, in 'n ligte kleur, kosteloos verskaf en toesien dat dit skoon en in 'n goeie toestand gehou word, en hy moet sorg dat dit gedra word terwyl voedselhanteerders diens doen.

(2) Beskermende klere wat deur die voedselhanteerder gedra word, mag nie van die perseel weggeneem word na afloop van sy gewone diensure nie, tensy die verwydering geskied om dit op goedgekeurde wyse te laat reinig.

(3) Beskermende klere mag nie in vertrekke waar voedsel berei of gebêre word, opgeberg word nie maar moet in geskikte kaste geberg word.

Skoonmaak van Uitrusting

38. (1) Eet- en drinkgerei moet na gebruik deeglik en higiënies skoongemaak word en uitrusting wat by die bereiding en bediening van voedsel en drank gebruik word, moet onmiddellik na die dag se werk deeglik skoongemaak word. 'n Geskikte oplossing van 'n reinigingsmiddel moet gebruik word.

(2) Uitrusting wat in voedselverwerkingsondernemings gebruik word, moet in 'n goeie en heel toestand skoon gehou word.

(3) Messe in gebruik by bereidingstafels moet in 'n geskikte kiemdodende oplossing gehou word. Die oplossing moet minstens na elke dag se werk of dikwels genoeg vervang word om die maksimum kiemdodende doeltreffendheid daarvan te verseker.

(4) Meganiese uitrusting wat by die hantering van 'n produk gebruik word, moet minstens een keer per dag skoongemaak word en, waar moontlik, na afloop van die verwerking uitmekaargehaal en met kiemdodende middels behandel word.

(5) The final cleaning of the premises, tables, floors, the scullery, waste containers, etc., shall be carried out immediately after work and not left until the next day.

(6) Equipment shall be cleaned with cleaning solutions at the optimum application temperature with sufficient cleaning agent therein to remove effectively greasiness and encrustations. The cleaning solution shall be changed frequently enough to ensure that it is clean and effective.

(7) Where dish-washing machines are used equipment shall be so packed on racks or in basins that they are not too full and that the washing and rinsing water come into contact with the entire surface of the article concerned.

(8) Equipment and material shall be properly cleaned after use and a copious, continuous supply of steam or running hot and cold water, detergents and other cleaning agents, a hose, brushes and other articles necessary for the cleaning of machinery and equipment shall be available. Equipment shall be rinsed with pure water before use. Cloths shall not be used for drying.

(9) After equipment, and the surface of equipment which has come into contact with food, has been cleaned one of the four following germicidal treatments shall be properly applied. Other similar and approved germicidal treatments may also be used:

(a) *Hot water*.—Complete immersion for at least five minutes in hot water at a temperature of at least 77° C or exposure for the same period to a stream of hot water at a temperature of at least 77° C measured at the outlet.

OR

(b) *Chemical disinfectant*.—Complete immersion for at least one minute in, or spraying for at least one minute with, a chemical disinfectant of approved strength in such a way that all product-contact surfaces are wetted by the disinfectant and piping so treated is filled by it. Chemical solutions used once may be used for other purposes thereafter, but not for purposes of disinfecting again.

(c) *Steam*.—(i) Exposure to steam for at least 15 minutes at a temperature of not less than 77° C or for at least five minutes at a temperature of not less than 93° C in a steam cabinet equipped with an indicating thermometer located in the coldest zone of the steam cabinet, or

(ii) exposure to an enclosed jet of steam for at least half a minute.

OR

(d) *Hot air*.—Exposure to hot air at a temperature of at least 82° C for at least 20 minutes in an oven or hot-air cabinet of suitable construction, that is equipped with a suitable thermometer located in the coldest zone thereof.

(10) Equipment which is too big to be immersed shall be treated with steam from a hose in the case of equipment in which steam can be retained, or by means of sluicing with boiling water or by chlorine treatment or other suitable germicidal agent of adequate strength and rinsing with water immediately afterwards.

Poisonous Cleaning Agents

39. Polishes and similar cleaning agents which contain potentially poisonous substances and which can thus contaminate food shall not be used for cleaning and disinfecting machinery, equipment and apparatus.

(5) Die finale skoonmaak van die perseel, tafels, vloere, die bykombuis, afvalhouers, ens., moet onmiddellik na afloop van die werk geskied en nie tot die volgende dag gelaat word nie.

(6) Uitrusting moet skoongemaak word met skoonmaakoplossings by die optimum aanwendingstemperatuur en met voldoende reinigingsmiddel daarin om vetterigheid en aanpaksels behoorlik te verwyder. Die skoonmaakoplossing moet dikwels genoeg vervang word om te sorg dat dit skoon en doeltreffend is.

(7) Waar opwasmasjiene gebruik word, moet die uitrusting so in die rakke of bakke gepak word dat dit nie oorvol is nie en dat die was- en afspoelwater met die hele oppervlak van die artikel wat behandel word, in aanraking kom.

(8) Uitrusting en materiaal moet na gebruik deeglik skoongemaak word en 'n ruim, aanhoudende toevoer stoom of lopende warm en koue water, detergense en ander skoonmaakmiddels, 'n waterslang, borsels en ander middels wat vir die skoonmaak van masjinerie en uitrusting nodig is, moet beskikbaar wees. Uitrusting moet voor gebruik met suiwer water afgespoel word. Geen doeke mag vir afdroog gebruik word nie.

(9) Nadat uitrusting en die oppervlak van uitrusting wat met voedsel in aanraking gekom het, skoongemaak is, moet een van die volgende kiemdodende behandelings deeglik daarop toegepas word. Ander gelykwaardige, goedgekeurde, kiemdodende behandelings mag egter ook gebruik word:

(a) *Warm water*.—Algehele indompeling minstens vyf minute lank in warm water by 'n temperatuur van minstens 77° C of blootstelling vir dieselfde tydperk aan 'n stroom warm water by 'n temperatuur van minstens 77° C by die uitloop gemeet.

OF

(b) *Chemiese ontsmetmiddel*.—Algehele indompeling minstens een minuut lank in, of bespuiting minstens een minuut lank met, 'n chemiese ontsmetmiddel van goedgekeurde sterkte op so 'n wyse dat die ontsmetmiddel al die produkraakvlakke benat en die pype wat aldus behandel word, daarmee gevul word. Chemiese oplossings wat een maal gebruik is, mag daarna vir ander doeleindes, maar nie weer vir ontsmetdoeleindes nie, gebruik word.

(c) *Stoom*.—(i) Blootstelling aan stoom minstens 15 minute lank by 'n temperatuur van minstens 77° C of minstens vyf minute lank by 'n temperatuur van minstens 93° C in 'n stoomkabinet wat toegerus is met 'n wysertermometer wat in die koudste deel daarvan aangebring is, of

(ii) blootstelling aan 'n ingeslote stoomstraal minstens 'n halfminuut lank.

OF

(d) *Warm lug*.—Blootstelling aan warm lug by 'n temperatuur van minstens 82° C minstens 20 minute lank in 'n behoorlik ontwerpte oond of warmlugkabinet wat toegerus is met 'n geskikte termometer in die koudste deel daarvan.

(10) Uitrusting wat te groot is om ingedompel te word, moet behandel word met stoom uit 'n waterslang in die geval van uitrusting waarin stoom vasgehou kan word; of deur middel van deurspoeling van kookwater of deur die aanwending van 'n chemiese ontsmetmiddel of 'n ander geskikte kiemdodende middel van voldoende sterkte, en afspoeling met water onmiddellik daarna.

Giftige Skoonmaakmiddels

39. Politoere en dergelike reinigingsmiddels, wat moontlik giftige bestanddele bevat en dus voedsel kan besoedel, mag nie vir die skoonmaak en ontsmetting van masjinerie, uitrusting en apparaat gebruik word nie.

Utensils and Equipment

40. (1) Surfaces which come into contact with food or drink shall be made of smooth, non-corrosive and non-poisonous material.

(2) The surfaces shall be maintained in good condition without open seams, cracks or chipped places. Where a rotating axle protrudes through a surface and comes into contact with food and drink, the moving and fixed surfaces shall fit tightly.

(3) The surfaces of machinery with which food or drink come into contact shall be readily accessible for the purpose of cleaning and shall be self-draining.

(4) Show-cases, show-windows, counters, shelves, tables, refrigerating equipment, stoves, cowl, mixers, mincing machines and other similar apparatus shall be so designed that they can be easily cleaned and kept in good order.

(5) Utensils containing cadmium or lead or surfaced therewith shall not be used.

(6) Machinery, conveyors, tables, etc. shall be clear of walls and other machinery and so arranged that they are easily accessible for cleaning purposes.

(7) Utensils used in the preparation of food products shall, unless otherwise approved, be of non-corrosive material and shall be kept clean and properly protected when not in use.

(8) Open tanks and other open equipment shall be protected against contamination.

(9) Tanks or receptacles situated below floor level shall be covered and the edge of the floor around such tank or receptacle shall be built up to a height of 15 cm. Openings through which hoisting buckets move, or through which food is lowered by gravitation, or openings above food-handling equipment and around permanently installed equipment from which water leaks or overflows, shall all be provided with such little walls.

(10) Buckets, pans and other utensils used for edible products shall not be placed on work-tables unless they have been washed inside and outside. When such utensils contain edible products, they shall not be stacked in such a way that contamination of the product can be caused by contact with the base of the utensils.

(11) Axles and bearings from which oil or grease can drip on to food or food-handling equipment, shall be provided with drip pans. Drip pans shall not be permitted to overflow. When there is any possibility of contamination, any excess grease on grease caps or pressure lubrication fittings shall be removed.

(12) Equipment used for washing, water-chute conveyance, treatment with boiling water, or bleaching, shall be provided with a continuous water supply and so made as to prevent any overflow.

(13) Where wood is used for surfaces which come into contact with food, only hard wood properly jointed by tongue and groove, shall be used and the surface shall be kept smooth and as impervious as possible so as to facilitate the cleaning thereof. The use of non-corrosive and non-poisonous metal is preferable.

(14) Tanks and other equipment that stand high shall be easily accessible for cleaning. Special steam and water outlet pipes to facilitate cleaning shall be supplied.

Storing of Utensils and Equipment

41. (1) Containers and equipment shall be stored above floor height in a clean, dry place which is protected against splashes, leakages from above, condensation, dust, flies and other sources of contamination.

Gereedskap en Uitrusting

40. (1) Oppervlakke waarmee voedsel of drank in aanraking kom, moet uit gladde, korrosiebestande, nie-giftige materiaal vervaardig wees.

(2) Die oppervlakke moet in 'n goeie toestand gehou word, sonder oop nate, barste of plekke waar skerfies afgebreek het. Waar 'n roterende as deur 'n oppervlak steek en met voedsel en drank in aanraking kom, moet die bewegende en vaste oppervlakke styf in mekaar pas.

(3) Die oppervlakke van masjinerie waarmee voedsel of drank in aanraking kom, moet maklik vir skoonmaakdoeleindes bereikbaar en selfdreinerend wees.

(4) Uitstallaste, -vensters, toonbanke, rakke, tafels, verkoelingsuitrusting, stowe, skoorsteenskappe, mengers, vleismeulens en ander dergelike uitrusting moet maklik skoonmaak en in goeie toestand gehou kan word.

(5) Gereedskap wat kadmium of lood bevat of daarmee oorgetrek is, mag nie gebruik word nie.

(6) Masjinerie, vervoertoestelle, tafels, ens., moet weg van mure en ander masjinerie af geplaas en so ingerig wees dat dit maklik vir skoonmaakdoeleindes bereikbaar is.

(7) Gereedskap wat by die bereiding van voedselprodukte gebruik word, moet, tensy anders goedgekeur, van korrosiebestande materiaal wees en moet skoongehou en behoorlik beskerm word wanneer dit nie in gebruik is nie.

(8) Oop tenks en ander oop uitrusting moet teen besmetting beskerm wees.

(9) Tenks of bakke wat onder die vloerhoogte geleë is, moet oordek en die rand van die vloer daar rondom tot op 'n hoogte van 15 cm met 'n muurtjie omring wees. Openings waardeur hyseremmers beweeg of waardeur voedsel deur swaartekrag afgevoer word, of openings bokant voedselhanteringsuitrusting en rondom permanent geïnstalleerde uitrusting waaruit water lek of oorloop, moet almal van sulke muurtjies voorsien wees.

(10) Emmers, panne en ander gerei wat vir eetbare produkte gebruik word, moet nie op die werktafels geplaas word nie, tensy dit vooraf van binne en buite gewas is. Wanneer sulke gerei eetbare produkte bevat, moet dit nie opmekaar gepak word op 'n wyse wat besmetting van die produkte deur die boom van die gereedskap meebring nie.

(11)ASSE en laers waarvan olie of ghries op voedsel of uitrusting vir die hantering van voedsel kan afdrup, moet van drupbakke voorsien word. Die oorloop van drupbakke mag nie toegelaat word nie. Waar die moontlikheid van besmetting bestaan, moet enige oormaat ghries om ghriesdoppe of druksmeringstoebehore verwyder word.

(12) Uitrusting wat vir was, watergeutvervoer, kook, waterbehandeling of bleikdoeleindes gebruik word, moet van 'n aanhoudende watertoevoer voorsien en so vervaardig wees dat oorloop voorkom word.

(13) Waar hout gebruik word vir vlakke wat met voedsel in aanraking kom, moet slegs harde hout wat behoorlik met messing en groef gevoeg is, gebruik word en die oppervlak moet glad en so ondeurlatend moontlik gehou word om die skoonmaak daarvan te vergemaklik. Die gebruik van korrosiebestande, nie-giftige metaal word verkies.

(14) Tenks en ander uitrusting wat hoog staan, moet maklik vir skoonmaakdoeleindes bereikbaar wees. Spesiale stoom- en wateruitlaatpype om skoonmaak te vergemaklik, moet verskaf word.

Bêre van Gereedskap en Uitrusting

41. (1) Houers en gereedskap moet bokant vloerhoogte op 'n skoon, droë plek gebêre word wat teen spatsels, lekkasies van bo, kondensering, stof, vlieë en ander besmettingsbronne beskerm is.

(2) Drying racks, drying frames and shelves shall be made of impervious, non-corrosive material and kept clean.

(3) The interior surfaces of food utensils and equipment for the handling of food, shall not be touched by hand.

(4) Disposable containers and utensils shall be bought in separate wrapping paper or hygienic containers and stored in a clean, dry place till they are used. After they have been removed from the containers these articles shall be hygienically handled. Washed cloths and serviettes shall be stored in a clean place until they are required for use.

Raw Materials and Ingredients

42. (1) Edible raw materials required for the preparation or processing of food, shall be kept on shelves erected at least 20 cm from the floor in clean, approved store-rooms which are adequately lit and ventilated.

(2) Store-rooms for edible foodstuffs shall be separate from processing rooms.

(3) If required by the local authority, separate storage facilities for non-edible articles shall be provided.

(4) Raw materials shall be thoroughly cleaned to remove foreign and unsuitable material.

(5) Raw materials which are unsound, damaged or otherwise affected or infected and which cannot by cutting away or sorting be rendered completely sound, shall not be used and shall be destroyed.

(6) Sugar, salt, flour, spices and other ingredients shall be so stored and handled that contamination through dirt, water, insects, rodents or other animals is prevented. Ingredients which are subject to contamination by insects shall be inspected at the time of delivery and before use. Employees shall not sit, sleep or walk on any foodstuffs or food products. Where walking over food is unavoidable planks or similar aids shall be used.

(7) When containers are emptied care shall be taken that the contents do not become contaminated with dirt from the outer surfaces.

Food

43. (1) (a) Only healthy and hygienic food packed in clean containers shall be allowed on the premises.

(b) If packaged Bantu beer is kept, such Bantu beer shall be stored in a separate store-room with an approved floor surface that drains outdoors and that is at all times kept clean of fermented beer.

(2) No person may keep, process, prepare, cultivate, collect, transport or deliver, for sale, any food intended for human consumption, unless such food is hygienic, healthy, free from any disease, infection or contamination, and unless suitable arrangements have been made to prevent infection or contamination of the food.

(3) Food and drink that has become unsuitable for human consumption shall not be kept on the premises, but shall be disposed of in an approved manner.

Refrigeration

44. (1) If the local authority so requires, perishable food shall be stored, kept or displayed in approved refrigerators or freezers in an approved manner. These cabinets shall not be overloaded and the goods shall be so packed that they are kept at a suitable temperature.

(2) Droograkke en -stellasies en rakke moet van ondeurlatende, korrosiebestande materiaal gemaak wees en moet skoon gehou word.

(3) Die binnevlakke van voedselgerei en uitrusting vir die hantering van voedsel moet nie met die hand aangeraak word nie.

(4) Wegdoenbare houters en gerei moet in aparte pakkapier of higiëniese houters gekoop en op 'n skoon droë plek gebêre word totdat hulle gebruik word. Nadat hulle uit die houters verwyder is, moet hierdie artikels op 'n higiëniese wyse hanteer word. Gewaste doeke en servette moet op 'n skoon plek gebêre word totdat hulle vir gebruik nodig is.

Grondstowwe en Bestanddele

42. (1) Eetbare grondstowwe wat vir die bereiding of verwerking van voedsel gebruik word, moet in skoon, goedgekeurde pakkamers wat voldoende verlig en geventileer is, gehou word op rakke wat minstens 20 cm vanaf die vloer opgerig is.

(2) Pakkamers vir eetbare voedingsmiddels moet apart van verwerkingskamers wees.

(3) Indien deur die plaaslike bestuur vereis, moet afsonderlike bergingsgeriewe vir nie-eetbare ware verskaf word.

(4) Grondstowwe moet behoorlik skoongemaak word om vreemde en ongeskikte materiaal te verwyder.

(5) Grondstowwe wat bederf, beskadig of andersins aangetas of besmet is en nie deur wegsny of sortering volkome daarvan gereinig kan word nie, moet nie gebruik word nie en moet vernietig word.

(6) Suiker, sout, meelblom, speserye en ander bestanddele moet so gebêre en hanteer word dat besmetting deur vuiligheid, water, insekte, knaagdiere of ander diere voorkom word. Bestanddele wat aan besmetting duer insekte onderhewig is, moet tydens aflewering en voor gebruik ondersoek word. Werknemers moet nie op enige voedingsmiddel of voedselprodukt sit, slaap of loop nie. Wanneer oor voedsel geloop moet word, moet planke of dergelike hulpmiddels gebruik word.

(7) Wanneer houters leeggemaak word, moet sorg gedra word dat die inhoud nie met vuiligheid wat aan die buitevalke sit, besmet word nie.

Voedsel

43. (1) (a) Alleen gesonde en higiëniese voedsel wat in sindelike houters verpak is, mag op die perseel toegelaat word.

(b) Waar verpakte Bantoebeer aangehou word, moet sodanige Bantoebeer in 'n aparte pakkamer met 'n goedgekeurde vloeroppervlak wat na buite dreineer en wat te alle tye skoon van vergiste bier gehou word, geberg word.

(2) Niemand mag enige voedsel wat vir menslike verbruik bedoel is, aanhou, verwerk, berei, verbou, versamel, vervoer of aflewer vir verkoop nie, tensy sodanige voedsel higiënies, gesond, vry van enige siekte of besmetting of bederf is, en tensy geskikte maatreëls getref word om bederf of besmetting van die voedsel te voorkom.

(3) Voedsel en drank wat vir menslike verbruik ongeskik geword het, mag nie op die perseel gehou word nie, maar daar moet op 'n goedgekeurde wyse daarvoor beskik word.

Verkoeling

44. (1) Waar die plaaslike bestuur dit vereis, moet bederfbare voedsel in goedgekeurde koelkaste of vrieskaste op 'n goedgekeurde wyse, bewaar, gehou of uitgestal word. Hierdie kaste mag nie oorlaai word nie en die goedere moet so gepak word dat dit by 'n geskikte temperatuur gehou word.

(2) Ice shall be obtained from an approved source of manufacture and shall be so stored, handled and transported as to prevent contamination. Only water shall be used for the manufacture of ice.

(3) Refrigerating facilities and air locks shall be properly drained to prevent contamination of the refrigerator and its contents.

(4) Liquids draining from refrigerating facilities shall be disposed of in an approved manner.

Removal of Waste

45. (1) All sewer and waste water shall be connected to an approved sewer system. If necessary, grease traps shall be installed.

(2) Solid waste shall be stored and removed in such a way that it does not cause a nuisance.

(3) Solid waste and waste water shall be rendered harmless in accordance with the provisions of Part II of these regulations.

(4) Refuse bins shall not be permitted in any food premises.

PART VII FISH SHOPS

46. (1) Fish shops shall comply with the requirements of regulations 26 to 45, inclusive.

(2) Fish shops shall have a sale room, store-room, kitchen and scullery.

47. Fish shops which handle, prepare or keep fish for sale, in an unpacked perishable form, shall also comply with the following requirements:

(1) Counters shall be made of glass, marble or stainless steel without seams, or of any other approved material.

(2) The space under serving counters shall not contain any drawers, cupboards, etc. and shall be open from front to back.

(3) Refrigerator counters which are completely closed shall be permitted.

(4) Where glazed tiles or other similar materials are not used the walls shall be smooth and finished in washable paint of a light colour.

(5) Sawdust or similar material shall not be used as a floor covering.

(6) Suitable waste containers with tightly fitting lids shall be provided for scraps and scales. These containers shall be emptied and cleaned at least once a day.

(7) Suitable change-rooms shall be provided.

(8) All refuse shall be removed from the premises daily.

48. (1) Fish shops shall be so fitted out that perishable products can be kept at a temperature of not more than 5° C.

(2) Perishable fish and fish products shall at all times be kept properly cold or frozen and stored or displayed in such a way as to cause neither a nuisance through smell nor a danger to health.

(3) The following shall apply to any apparatus for frying or cooking fish:

(a) The apparatus shall have a cowl of non-corrosive material installed at an approved height with such measurements and in such a position that all its edges protrude at least 15 cm over all the edges of such apparatus; and

(b) the apparatus shall have a round metal chimney connected to such cowl, with a diameter of not less than 22 cm, leading outdoors at a height of at least 1 m above the highest point of any outer wall of the building and adjoining buildings in which such premises are situated; or

(2) Ys moet uit 'n goedgekeurde vervaardigingsbron verkry word en moet so gebêre, gehanteer en vervoer word dat besmetting voorkom word. Alleenlik water moet vir die vervaardiging van ys gebruik word.

(3) Verkoelingsgeriewe en lugsluitings moet behoorlik gedreineer word om besmetting van die koelkas en die inhoud daarvan te voorkom.

(4) As vloei-stowwe van verkoelingsgeriewe afloop, moet op 'n goedgekeurde wyse daarvoor beskik word.

Verwydering van Afval

45. (1) Alle riool- en afvalwater moet by 'n goedgekeurde rioolstelsel aangesluit word. Waar nodig, moet vervangers aangebring word.

(2) Vaste afval moet op so 'n manier opgeberg en verwyder word, dat geen oorlas kan ontstaan nie.

(3) Vaste afval en afvalwater moet ooreenkomstig die bepalinge van Deel II van hierdie regulasies onskadelik gemaak word.

(4) Vullishouers word nie in 'n voedselperseel toegelaat nie.

DEEL VII VISWINKELS

46. (1) Viswinkels moet aan die vereistes van regulasies 26 tot en met 45 voldoen.

(2) Viswinkels moet oor 'n verkoopplokaal, pakkamer, kombuis en bykombuis beskik.

47. Viswinkels wat vis in 'n onverpakte bederfbare vorm vir verkoop hanteer, berei, of aanhou, moet verder ook aan die volgende vereistes voldoen:

(1) Toonbanke moet van glas, marmer of vlek-vry staal sonder nate of van 'n ander goedgekeurde materiaal vervaardig wees.

(2) Die ruimte onder die toonbanke mag geen laaie, kaste, ens., bevat nie en moet van voor tot agter oop wees.

(3) Koelkastoonbanke wat heeltemal toe is, is toelaatbaar.

(4) Waar geglasuurde teëls of ander dergelike materiaal nie gebruik word nie, moet die mure glad en met 'n wasbare verf in 'n ligte kleur afgewerk wees.

(5) Saagsels of dergelike materiaal mag nie as vloerbedekking gebruik word nie.

(6) Geskikte afvalhouers met digpassende deksels moet vir afvalstukkies en skubbe verskaf word. Hierdie houers moet minstens een keer per dag leeg- en skoongemaak word.

(7) Geskikte kleedkamers moet verskaf word.

(8) Alle vullis moet daagliks van die perseel verwyder word.

48. (1) Viswinkels moet so ingerig wees dat bederfbare produkte by 'n temperatuur van hoogstens 5° C gehou word.

(2) Bederfbare vis en visprodukte moet te alle tye behoorlik koud of vrys gehou word en op so 'n wyse bewaar of uitgestal word dat dit geen oorlas van reuk veroorsaak of 'n gevaar vir die gesondheid inhou nie.

(3) Oor enige visbraai- of viskookapparaat—

(a) moet 'n kap van korrosiebestande materiaal op goedgekeurde hoogte geïnstalleer word met sulke afmetings en in so 'n posisie dat al die rande daarvan minstens 15 cm verby al die rande van sodanige apparaat uitsteek; en

(b) 'n ronde metaalskoorsteen geïnstalleer is wat aan sodanige kap bevestig is en 'n deursnee van minstens 22 cm het wat in die buitelug uitloop op 'n hoogte van minstens 1 m bokant die hoogste punt van enige buitewand van die gebou en aangrensende geboue waar-in sodanige perseel geleë is; of

(c) the owner of a fish shop shall provide approved and suitable apparatus so that vapours, gases and smells originating on the premises can be effectively channelled out of the premises, without any food being contaminated or any nuisance being caused.

(d) The oil in which fish, potato chips or other food is fried or reheated shall be replaced regularly.

49. (1) Fish shall be properly wrapped in clean paper without ingredients capable of causing its contamination. Newspaper or other printed paper shall not be used as an inner wrapper.

(2) The inner wrapper shall be sufficient to prevent the product from coming into contact with the outer wrapper.

PART VIII

CANNING AND PROCESSING FACTORIES

50. (1) Canning and processing factories shall comply with the requirements of regulations 26 to 45, inclusive, excluding the requirements for ceilings if the local authority does not require a ceiling owing to structural considerations.

(2) The reception area of a canning or processing factory shall be separated from the factory in such a way that no dirt or infection can be carried into the factory.

(3) Approved ventilation systems for smoke, vapours and gases shall be provided.

PART IX

GRAIN MILLS

General

51. Except in so far as ceiling requirements are concerned, mills shall comply with the requirements of regulations 26, 32, 33, 34, 35 and 40.

Storage

52. (1) Empty grain bags shall be stored on an impervious floor and at least 20 cm away from the wall, in a room specially set aside for this purpose.

(2) Loose grain shall be kept at least 50 cm from the wall on a solid, impervious floor and shall be properly covered.

(3) Grain or grain products in bags shall be stored at least 50 cm from the wall and 20 cm above the floor in a separate room.

(4) Refuse from the floor, chutes or machinery shall be cleared up daily and removed immediately.

Milling

53. Grain intended for human consumption shall not be milled in a room where animal feed is milled or mixed.

Sieves, Mills, Chutes and Other Equipment

54. (1) Sieves, mills, chutes and other equipment shall be cleaned at least every week and more frequently when insect infestation occurs.

(2) Mills and chutes shall be kept dust-proof and protected against the dripping of oil from axles etc. above the ground.

(3) Mills shall be provided with winnowing appliances to exclude poisonous grain.

General Cleanliness

55. Dust resulting from the grinding of products shall not be allowed to collect on equipment and the floor. Refuse from the floor, equipment and structures shall be gathered daily, cleared away and removed.

(c) die eienaar van 'n viswinkel moet goedgekeurde en geskikte apparaat verskaf, sodat wasem, gasse en reuke wat op die perseel ontstaan, doeltreffend uit die gebou verwyder kan word sonder dat enige voedsel besmet word of enige oorlas ontstaan.

(d) Die olie waarin vis, aartappelskyfies of ander voedsel gebrui of herverhit word, moet gereeld vervang word.

49. (1) Vis moet behoorlik toegedraai word in skoon papier sonder bestanddele wat dit kan besmet. Koerantpapier of ander bedrukte papier mag nie as binnepapier gebruik word nie.

(2) Die binneste toedraaipapier moet sodanig wees dat die produk nie met die buitepapier in aanraking kom nie.

DEEL VIII

INMAAK- EN VERWERKINGSFABRIEKE

50. (1) Inmaak- en verwerkingsfabrieke moet aan die vereistes van regulasies 26 tot en met 45 voldoen uitgesonderd die vereistes vir plafonne waar die plaaslike bestuur nie 'n plafon vanweë strukturele oorwegings vereis nie.

(2) Die ontvangslokaal van 'n inmaak- of verwerkingsfabriek moet op so 'n wyse van die fabriek afgesonderd wees dat geen vuiligheid of besmetting in die fabriek ingedra kan word nie.

(3) Goedgekeurde ventilasiesistelsels vir rook, wasem en gasse moet aangebring word.

DEEL IX

GRAANMEULENS

Algemeen

51. Behalwe wat die vereistes vir plafonne betref, moet meulens aan die vereistes van regulasies 26, 32, 33, 34, 35 en 40 voldoen.

Bewaring

52. (1) Leë graansakke moet op 'n ondeurlatende vloer en minstens 20 cm van die muur af in 'n kamer wat spesiaal daarvoor afgesonderd is, opgeberg word.

(2) Los graan moet minstens 50 cm van die muur af op 'n soliede, ondeurlatende vloer bewaar en behoorlik bedek word.

(3) Graan of graanprodukte in sakke moet minstens 50 cm van die muur en 20 cm bokant die vloer in 'n aparte kamer bewaar word.

(4) Afval afkomstig van die vloer, geute of masjiene moet daaglik opgeruim en onmiddellik verwyder word.

Maalwerk

53. Graan vir menslike verbruik bedoel, moet nie gemaal word in 'n vertrek waar voer vir diere gemaal of gemeng word nie.

Siwwe, Meulens, Geute en Ander Uitrusting

54. (1) Siwwe, meulens, geute en ander uitrusting moet minstens elke week skoongemaak word en meer dikwels wanneer 'n inskplaa hom voordoen.

(2) Meulens en geute moet stofdig gehou word en teen afdrup van olie van bogrondse asse, ens., beskerm wees.

(3) Meulens moet voorsien wees van uitwaaitoestelle om giftige korrels uit te hou.

Algemene Sindelikeid

55. Daar moet nie toegelaat word dat maalstof van produkte op die uitrusting en die vloer aanpak nie. Afval van die vloer, uitrusting en bouwerke moet daaglik bymekaar gemaak, opgeruim en verwyder word.

Insect Control

56. Breeding places of insects shall be traced and properly dealt with by—

- (1) cleaning the equipment, and
- (2) the fumigation of insect-infested material and subsequent airing to remove all traces of the insecticide used.

PART X
BAKERIES

General

57. Bakeries shall comply with the requirements of regulations 26 to 45, inclusive.

Storage of Fuel and Ash

58. (1) Coal or coke shall be stored in a properly closed coal shed so situated that no coal dust can be blown or carried into the bakery.

(2) Oil storage tanks shall be completely closed and situated outside the bakery.

(3) The stoker shall not be allowed to enter the bakery while baking is in progress.

(4) Ash shall be placed in suitable containers with lids. It shall be sprinkled from time to time and removed daily.

Use of Bread Dough and Yeast for Leavening

59. Unhygienic bread dough shall not be used for leavening. Yeast made on the premises shall be prepared from good, hygienic meal in a non-corrosive container thoroughly cleaned before use. The container shall be properly covered.

Bread Crumbs, Crushed Cream Biscuits and Other Fine Crumbs

60. Bread crumbs, crushed cream biscuits and other fine crumbs, shall not be made from bread, cake, cream biscuits or other baked products which are not hygienic, or bread, cake, cream biscuits or other baked products which have been stored under unhygienic conditions, or which have been returned by retailers or restaurants, unless they are still in their original unbroken wrappings.

Mixing machines

61. (1) Batter, bread or pastry used for baking be prepared in suitable mixing machines,

(2) Utensils and equipment shall be properly cleaned at the end of each shift and wiped clean immediately before the next shift.

Storage of Bread

62. Bread shall, when stored, have been properly cooled and be stacked with spaces in between for good ventilation and be kept at room temperature. This by no means excludes the sale of bread at above room temperature, when intended for immediate use or sale.

Bread Containers

63. (1) Bread shall be handled only in approved containers in an approved manner.

(2) Bread containers shall not be used for any purpose other than the conveyance of bread or other baked meal products.

(3) Bread baskets are subject to the provisions of regulation 38.

Bread Delivery Vehicles

64. (1) The load compartments of bread delivery vehicles shall have smooth inner linings, be completely closed and dust-proof and be ventilated by means of an air vent in the roof which is properly covered with gauze of an approved mesh, and have a side or rear door providing easy access to the interior.

Insekbestryding

56. Broeiplekke van insekte moet opgespoor en behoorlik opgeruim word deur—

(1) die skoonmaak van uitrusting, en

(2) die beroking van insekbesmette materiaal en daaropvolgende belugting om alle spore van die insekmiddel wat gebruik is, te verwyder.

DEEL X**BAKKERYE***Algemeen*

57. Bakkerye moet aan die vereistes van regulasies 26 tot en met 45 voldoen.

Opberging van Brandstof en As

58. (1) Steenkool of kooks moet opgeberg word in 'n behoorlik toegemaakte koleruim wat so geleë is dat geen kolestof in die bakkery inwaai of ingedra kan word nie.

(2) Olie-opgaartenks moet heeltemal toegemaak wees en buite die bakkery staan.

(3) Die stoker word nie toegelaat om die bakkery binne te gaan wanneer daar gebak word nie.

(4) As moet in geskikte houers met deksels geplaas word. Dit moet van tyd tot tyd klam gemaak en daagliks verwyder word.

Gebruik van Brood- en Suurdeeg vir Insuur

59. Onhigiëniese brooddeeg mag nie vir insuur gebruik word nie. Suurdeeg wat op die perseel gemaak word, moet van goeie, higiëniese meel berei word in 'n korrosiebestande houer wat voor gebruik behoorlik skoongemaak is. Die houer moet behoorlik bedek wees.

Broodkrummels, Fyn Roombeskuitjies- en Ander Fyn Krummels

60. Broodkrummels, fyngemaakte roombeskuitjies en ander fyn krummels mag nie gemaak word van brood, koek, roombeskuitjies of ander gebak wat nie higiënies is, of brood, koek, roombeskuitjies of ander gebak wat in onhigiëniese toestande bewaar is, of deur kleinhandelsake of restaurante teruggestuur is nie, tensy hulle nog in hul oorspronklike, ongeskonde verpakking is.

Mengmasjiene

61. (1) Koekbeslag of brood, of tertdeeg wat vir gebak gebruik word, moet in geskikte mengmasjiene aangemaak word.

(2) Gereedskap en uitrusting moet na afloop van elke skof se werk behoorlik skoongemaak en onmiddellik voor die volgende skof se werk weer skoon afgegee word.

Bewaring van Brood

62. Brood moet, wanneer dit bewaar word, deeglik afgekoel wees, en opgestapel word met ruimtes tussenin vir goeie ventilering en by kamertemperatuur gehou word. Dit sluit geensins die verkoop van brood bokant kamertemperatuur, wat vir onmiddellike gebruik of verkoop bedoel is, uit nie.

Broodhouers

63. (1) Brood mag slegs in goedgekeurde houers op goedgekeurde wyse gehanteer word.

(2) Broodhouers mag vir geen ander doel as vir die vervoer van brood of ander meelgebak gebruik word nie.

(3) Broodmandjies is onderworpe aan die bepalings van regulasie 38.

Voertuie vir Broodaflewering

64. (1) Die vragspasies van broodafleweringervoertuie moet 'n gladde binnevoering hê, heeltemal toe en stofdig wees en geventileer wees deur middel van 'n luggat in die dak wat behoorlik met gaasdraag van 'n goedgekeurde maas bedek is, en 'n deur aan die sy- of agterkant hê waardeur die binnekant maklik bereikbaar is.

(2) Bread shall not be packed on the floor of the vehicle unless in approved containers, or it shall be placed on approved shelves, at least 15 cm above the floor.

(3) The floor shall be damp-swept with a suitable disinfectant solution every day before use. A disinfectant which does not impart any smell or flavour to the bread in the vehicle shall be used.

(4) No person shall travel in the body of the vehicle. The bread delivery vehicle shall not be used for any purpose other than the conveyance of bread and other baked products.

(5) The name and address of the bakery shall be displayed prominently on the sides of the vehicle.

(6) The body of such vehicle shall be entirely isolated from the driver's cab.

PART XI

ICE-CREAM, SWEET AND BABY FOOD FACTORIES

General

65. Factories manufacturing ice-cream, sweets and baby foods shall comply with the requirements of regulations 26 to 45, inclusive, taking into account the provisions of Part VIII.

Ingredients

66. (1) *Dairy products*.—(a) Only approved dairy products shall be used.

(b) Perishable dairy products shall be kept at a temperature not exceeding 7° C.

(2) *Liquid ingredients*.—Syrup, liquid glucose, honey, etc. shall be kept in a cool place.

(3) *Solid ingredients*.—Solid ingredients such as cane sugar, grape sugar, colouring and flavouring, salt, nuts, flour, etc. shall be kept in covered containers in a cool dry place.

Waste Material

67. Waste dairy products shall not be re-used.

Floors, Machinery and Equipment

68. (1) *Floors*.—Floors shall be so laid and drained that they will not be flooded when machinery and equipment are cleaned. Floors shall always be kept clean and never swept when dry.

(2) Equipment, machinery, utensils, etc. shall be made of non-corrosive material.

(3) Table tops shall be made of non-corrosive material. They shall be smooth and drain into a basin and not on to the floor.

(4) Mixing machines shall be covered and protected against flies, dirt and other infection and shall be dismantled regularly and cleaned.

Cleaning

69. The cleaning of equipment and machinery shall be carried out in accordance with the provisions of regulation 38.

Ice-cream Carts and Motor Vans

70. (1) Ice-cream may be transported only in approved ice-cream carts and motor vans.

(2) Ice-cream carts and motor vans shall be defrosted and cleaned with a chemical disinfectant as described in regulation 38 (9) (b).

Processing

71. (1) The ingredients shall be mixed in a mechanical mixer.

(2) Brood mag nie op die vloer van die voertuig gepak word nie tensy in goedgekeurde houers of moet op goedgekeurde rakke, minstens 15 cm bokant die vloer, geplaas word.

(3) Die vloer moet elke dag voor gebruik met 'n geskikte ontsmettingsoplossing klam gegee word. 'n Ontsmettingsmiddel wat geen reuk of bysmaak aan die brood in die voertuig gee nie, moet gebruik word.

(4) Geen persoon mag in die vragspasie van die voertuig reis nie. Die broodafleweringvoertuig mag vir geen ander doel as die vervoer van brood en ander gebak gebruik word nie.

(5) Die naam en adres van die bakkerij moet ooglopend op die sykant van die voertuig aangebring wees.

(6) Die vragspasie van sodanige voertuig moet geheel en al van die bestuurderskajuit afgesonderd wees.

DEEL XI

ROOMYS-, LEKKER- EN BABAVOEDSEL-FABRIEKE

Algemeen

65. Fabriek vir die vervaardiging van roomys, lekkers en babavoedsel moet aan die vereistes van regulasies 26 tot en met 45 voldoen met inagneming van die bepalings van Deel VIII.

Bestanddele

66. (1) *Suiwelprodukte*.—(a) Slegs goedgekeurde suiwelprodukte moet gebruik word.

(b) Bederfbare suiwelprodukte moet by 'n temperatuur van hoogstens 7° C bewaar word.

(2) *Vloeibare bestanddele*.—Stroop, vloeibare glukose, heuning, ens., moet op 'n koel plek bewaar word.

(3) *Vaste bestanddele*.—Vaste bestanddele soos riet-suiker, druiwesuiker, kleur- en geurstof, sout, neute, meelblom, ens., moet in bedekte houers op 'n koel droë plek bewaar word.

Afvalmateriaal

67. Afvalsuiwelprodukte mag nie weer gebruik word nie.

Vloere, Masjinerie en Uitrusting

68. (1) *Vloere*.—Vloere moet so gelê en gedreineer wees, dat hulle nie oorstroom word wanneer die masjinerie en uitrusting skoongemaak word nie. Vloere moet altyd skoon gehou word en nooit in 'n droë toestand gegee word nie.

(2) Uitrusting, masjinerie, gereedskap, ens., moet van korrosiebestande materiaal vervaardig wees.

(3) Tafelblaaie moet van korrosiebestande materiaal vervaardig wees. Hulle moet glad wees, en na 'n bak, en nie op die vloere nie, dreineer.

(4) Mengmasjiene moet toegemaak en teen vlieë, vuilgoed of ander besmetting beskerm wees en gereeld uitmekaargehaal en skoongemaak word.

Skoonmaak

69. Die skoonmaak van uitrusting en masjinerie moet uitgevoer word ooreenkomstig die bepalings van regulasie 38.

Roomyskarre en Motorwaens

70. (1) Roomys mag alleen in goedgekeurde roomyskarre en motorwaens vervoer word.

(2) Roomyskarre en motorwaens moet op gereelde tye ontys en met 'n chemiese ontsmetmiddel, soos in regulasie 38 (9) (b) beskryf, skoongemaak word.

Verwerking

71. (1) Die bestanddele moet in 'n meganiese mengmasjiene gemeng word.

(2) Specimens for testing shall be taken with a ladle or spatula made of impervious material. The ladle or spatula shall not be carried in an overall, but a supply shall be kept in a approved container and properly washed and thoroughly cleaned after use.

(3) Finger-licking shall be forbidden. Clean disposable paper towels shall be used to wipe the hands.

Baby Food

72. Baby food shall not be touched by hand, but shall be automatically processed, packed and sealed under hygienic conditions.

73. Baby food, dairy products or ingredients which contain dairy products shall, before being processed, be rendered germ-free by an approved method.

Melted Ice-cream

74. Melted ice-cream which has been returned shall be re-used only after it has been rendered germ-free by an approved method.

Storage facilities

75. (1) Apparatus, utensils and equipment shall be properly protected against flies, dirt or other contamination and stored in a separate, approved place.

(2) Raw materials shall be kept in a separate, cool and well-ventilated approved store-room.

(3) Finished products shall be kept in a separate, cool and well-ventilated approved store-room. Ice-cream shall be kept in a refrigerator which shall be used exclusively for the storage and distribution of ice-cream and ice-cream products.

Ice-cream Carts

76. Vehicles used for the transport, street sale or hawking of ice-cream or similar products shall be so constructed and maintained that—

(1) no liquid from the vehicle runs into the street;

(2) the ice-cream or similar articles are protected against contamination; and

(3) the name and address of the manufacturer and/or seller are displayed prominently on the sides of the vehicle.

PART XII

WHOLESALE AND RETAIL BUSINESSES

Scope.—This part covers shops where food and drink are stored, displayed or offered for sale.

General

77. (1) Wholesale and retail businesses shall comply with the requirements of regulations 26 to 45, inclusive.

(2) Wholesale and retail businesses shall have a sale room and a store-room.

Counters, shelves, show-cases and show-windows

78. Counters, shelves, show-cases or show-windows used for the storing or displaying of food or drink shall be free from dust, dirt or other infective material and be maintained in good condition.

Refrigerators, Ice-chests, etc.

79. Refrigerators and ice-chests and their accessories, which are used for the storage of food and drink shall be kept clean and in good condition. The partitioned section used for storing ice shall be made of metal, slate, tiles or other approved material. No wood or similar porous material may be used for this purpose.

(2) Monsters vir toetsdoeleindes moet geneem word met 'n skeplepel of spatel van ondeurlatende materiaal gemaak. Die skeplepel of spatel moet nie in 'n oörjas gedra word nie, dog 'n aantal moet in 'n goedgekeurde houër geplaas en na gebruik behoorlik gewas en deeglik skoongemaak word.

(3) Aflek van die vingers word verbied. Skoon wegdoenbare papierhanddoeke moet gebruik word om hande af te vee.

Babavoedsel

72. Babavoedsel mag nie met die hand aangeraak word nie, maar moet in higiëniese toestande outomaties verwerk, verpak en verseël word.

73. Babavoedsel, suiwelprodukte of bestanddele wat suiwelprodukte bevat, moet op 'n goedgekeurde wyse kiemvry gemaak word voordat dit verwerk word.

Gesmelte Roomys

74. Teruggestuurde gesmelte roomys mag slegs nadat dit op 'n goedgekeurde wyse kiemvry gemaak is, weer gebruik word.

Opbergingsgeriewe

75. (1) Apparete, gereedskap en uitrusting moet behoorlik beskerm word teen vlieg, vuilgoed of ander besmetting, en in 'n aparte goedgekeurde plek opgeberg word.

(2) Grondstowwe moet in 'n aparte, koel en goedgeventileerde, goedgekeurde pakkamer bewaar word.

(3) Klaargemaakte produkte moet in 'n aparte, koel en goedgeventileerde goedgekeurde pakkamer bewaar word. Roomys moet in 'n koelkas bewaar word wat uitsluitlik vir die bewaring en verspreiding van roomys en roomysprodukte gebruik mag word.

Roomyskarre

76. Voertuie wat vir die vervoer, straatverkoop of smous van roomys of soortgelyke produkte gebruik word, moet so ontwerp wees en in stand gehou word dat—

(1) geen vloeistof uit die voertuig in die straat uitloop nie;

(2) die roomys of soortgelyke artikels teen besmetting beskerm word;

(3) die naam en adres van die vervaardiger en/of verkoper moet ooglopend op die sykant van die voertuig aangebring wees.

DEEL XII

GROOT- EN KLEINHANDELSAKE

Bestek.—Hierdie deel dek winkels waar voedsel en drank vir verkoop bewaar, uitgestal of aangebied word.

Algemeen

7. (1) Groot- en kleinhandelsake moet aan die vereistes van regulasies 26 tot en met 45 voldoen.

(2) Groot- en kleinhandelsake moet oor 'n verkooplokaal en pakkamer beskik.

Toonbanke, Rakke, Uitstalkaste en -Vensters

78. Toonbanke, rakke en uitstalkaste of -vensters wat vir die bewaring of uitstal van voedsel of drank gebruik word, moet vry van stof, vuiligheid of ander besmetlike materiaal wees en moet in goeie toestand gehou word.

Koelkaste, Yskaste, ens.

79. Koel- en yskaste wat vir die bewaring van voedsel en drank gebruik word en hulle toebehore moet skoon en in 'n goeie toestand gehou word. Die afgeskorte gedeelte wat gebruik word om ys in te bewaar, moet van metaal, leiklip, teëls of ander goedgekeurde materiaal gemaak wees. Geen hout of dergelyke poreuse materiaal mag daarvoor gebruik word nie.

Refrigeration of Perishable Food

80. Perishable food shall be preserved and kept in properly constructed refrigerators. The refrigerators shall not be overloaded and the articles shall be so packed as to facilitate the circulation of air.

Displaying and Arranging of Food

81. Food shall be neatly and systematically arranged and displayed to maintain the general neat appearance of the shop and to facilitate cleaning.

Preservation of Food

82. (1) No food intended for human consumption shall be placed within 60 cm of the surface of a pavement, street, lane or public place, or the floor of any building where it is displayed, and it may also not be permitted to be kept there, unless the food is kept in covered containers.

(2) Food in bags shall be kept at least 50 cm from the floor and walls, and tinned food shall be stored in a cool place.

(3) Nothing shall be so placed as to interfere with lighting or ventilation.

Protection of Food

83. Preventive measures in the form of suitable containers, coverings, show-cases, etc. shall be taken in order to protect food from contamination or damage by dust, sputum, sunlight, dirt, flies, rodents or handling by customers.

Wrapping of Food

84. No wrapper within which food is placed, or no label which is stuck on food or the wrappers, shall be wetted by sputum either directly by spitting on it or indirectly by the use of a finger.

Personal Clothing

85. Personal clothing shall not be hung in a shop.

PART XIII

REFRESHMENT BUSINESSES

86. (1) Trading undertakings which serve food to the public shall, in addition to the requirements laid down in regulations 26 to 45, inclusive, also comply with regulations 87 to 93, inclusive.

(2) Refreshment businesses shall have a sale room, store-room, kitchen and scullery.

Hygienic Condition of Food and Drink

87. (1) Tarts served with custard fillings shall, after filling, be baked again for at least 20 minutes at an even temperature of at least 217° C and be cooled to 10° C or less within one hour after baking; or otherwise the filling shall be warmed before the shells are filled so that each portion of the mixture shall be kept at a temperature of at least 88° C for at least 10 minutes and then (before or after the shells are filled) cooled to 10° C or less within an hour of warming. Such tarts shall be kept under fly-proof conditions.

(2) Milk, liquid milk products, ice-cream, frozen custard, fruit drink and all frozen dishes which are served, shall come from approved sources. If pasteurized milk and milk products are available they shall be used.

Verkoeling van Bederfbare Voedsel

80. Bederfbare voedsel moet in behoorlik geboude koelkaste bewaar en gehou word. Die koelkaste moet nie oorlaai word nie en die goedere moet so gepak word dat lugsirkulasie vergamaklik word.

Uitstalling en Rangskikking van Voedsel

81. Voedsel moet ordelik en sistematies gerangskik en uitgestal wees ten einde die algemene netjiese voorkoms van die winkel te handhaaf en skoonmaak te vergamaklik.

Bewaring van Voedsel

82. (1) Geen voedsel wat vir menslike verbruik bedoel is, mag binne 60 cm van die oppervlak van 'n sypaadjie, straat, steeg of publieke plek, of die vloer van enige gebou waar dit uitgestal word, geplaas en daar mag ook nie toegelaat word dat dit daar gehou word nie, tensy die voedsel in bedekte houters gehou word.

(2) Voedsel in sakke moet minstens 50 cm van die vloer en mure af gehou word en voedsel in blikke ingemaak, moet op 'n koel plek bewaar word.

(3) Niks mag so geplaas word dat dit die verligting of ventilasie belemmer nie.

Beskerming van Voedsel

83. Voorsorgmaatreëls by wyse van behoorlike houters, bedekkings, uitstalkaste, ens., moet getref word ten einde voedsel teen besmetting of beskadiging deur stof, spuug, sonlig, vuiligheid, vlieë, knaagdiere of hantering deur klante te vrywaar.

Toedraai van Voedsel

84. Geen omhulsel waarin voedsel geplaas word of geen etiket wat aan voedsel of die omhulsel vasgesit word, mag met spuug, hetsy regstreeks deur daarop te spuug of onregstreeks deur die gebruik van 'n vinger, natgemaak word nie.

Persoonlike Kleding

85. Persoonlike kleding mag nie in die winkel opgehang word nie.

DEEL XIII

VERVERSINGSONDERNEMINGS

86. (1) Handelondernemings wat voedsel aan die publiek bedien, moet benewens die vereistes gestel in regulasies 26 tot en met 45, ook aan regulasies 87 tot en met 93 voldoen.

(2) Verversingsondernemings moet oor 'n verkooplokaal, pakkamer, kombuis en bykombuis beskik.

Higiëniese Toestand van Voedsel en Drank

87. (1) Terte wat met vlavulsel bedien word, moet nadat hulle gevul is, minstens 20 minute lank weer gebak word by 'n egalige temperatuur van minstens 217° C en dan binne 1 uur nadat hulle gebak is tot 10° C of minder afgekoel word; of anders moet die vulsel warm gemaak word voordat die tertdoppe gevul word, sodat elke deeltjie van die mengsel minstens 10 minute lank by 'n temperatuur van minstens 88° C gehou en dan (voor of nadat die tertdoppe gevul word) binne een uur na verwarming tot 10° C of minder afgekoel word. Sodanige terte moet in vliegdigte toestande bewaar word.

(2) Melk, vloeibare melkprodukte, roomys, bevrore vla, vrugtedrank en alle bevrore geregte wat bedien word, moet van goedgekeurde bronne afkomstig wees. Indien gepasteuriseerde melk en melkprodukte beskikbaar is, moet dit gebruik word.

(3) Milk and liquid products shall be sold in the original containers in which they were received from the distributor except for consumption on the premises.

(4) Oysters and mussels shall be from an approved source and shall be kept in a refrigerator. Shelled shellfish shall be kept in a refrigerator in the containers in which they were put when shelled, until they are used.

(5) Food shall be prepared on the day on which it is to be eaten. When this is not possible prepared food shall immediately after preparation be stored in a refrigerator or cold storage in such a way that air circulates round it except in the case of a large piece of warm food (such as a piece of meat) which shall be allowed to cool off in a hygienic place before it is placed in the refrigerator or cold storage.

(6) The refrigerator shall be defrosted at least once a week and cleaned thoroughly.

(7) Left-over food which has not been served and which is to be used again shall be hygienically handled and immediately stored in a refrigerator or cold storage.

Storage, Display and Serving of Food and Drink

88. (1) Food and drink shall be so stored and displayed that it is protected against dust, flies, vermin, unnecessary handling, contamination through dripping, leakage and condensation from above, flow-back of sewage or other contamination. Food and drink shall not be stored or prepared under surface sewage or drain pipes. Food and drink shall not be stored on premises which could be flooded by sewage flow-back.

(2) Food and drink shall be handled and served so that the risk of contamination is limited to a minimum. Bottles which can leak and which contain milk or drink shall not be cooled with the mouth of the bottle under water. Unwrapped butter and ice may not be touched with the hand or fingers. No person may touch prepared food and drink with bare hands. Sugar other than that wrapped in a factory, and cube sugar shall be served in covered containers.

(3) Displayed food and drink which is not wrapped or covered shall be protected from handling by the public and other contamination, by glass or any other suitable means. Perishable food shall be displayed under refrigeration. Approved openings for the hands for self-service may, however, be permitted on the front face of the counters if food is packed hygienically.

Tables

89. Tables and other work surfaces shall have a smooth, durable finish and be kept clean at all times.

Waiters

90. (1) Waiters shall at all times wear clean clothes and overalls.

(2) Waiters shall handle cutlery by the handles only.

(3) Waiters shall not touch the rim of a glass.

(4) Food shall be served by means of an implement and not by hand.

(5) Waiters shall not stack cups containing refreshments on top of one another.

(6) Waiters' fingers shall never come into contact with food when it is served.

Crockery

91. (1) Crockery and cutlery shall be cleaned in an approved manner every time after use.

(3) Melk en vloeibare produkte moet verkoop word in die oorspronklike houters waarin hulle van die distribuerder ontvang is behalwe vir verbruik op die perseel.

(4) Oesters en mossels moet van 'n goedgekeurde bron afkomstig wees en in 'n koelkas bewaar word. Ontskulpte skulpvis moet in 'n koelkas en in die houters waarin hul by ontskulping geplaas is, gehou word totdat hulle gebruik word.

(5) Voedsel moet op die dag waarop dit geëet moet word, berei word. Wanneer dit nie doenlik is nie, moet bereide voedsel onmiddellik na bereiding in 'n koelkas of koelkamer bewaar word op so 'n wyse dat die lug daaron kan sirkuleer, behalwe in die geval van 'n groot stuk warm voedsel (soos 'n stuk vleis) wat toegelaat moet word om op 'n higiëniese plek af te koel voordat dit in die koelkas of koelkamer geplaas word.

(6) Die koelkas moet minstens een keer per week ontys en deeglik skoongemaak word.

(7) Oorskietvoedsel wat nie bedien is nie en wat weer gebruik gaan word, moet higiënies gehanteer en onmiddellik in 'n koelkas of koelkamer bewaar word.

Bewaring, Uitstalling en Bedien van Voedsel en Drank

88. (1) Voedsel en drank moet so bewaar en uitgestal word dat dit teen stof, vlieg, ongedierte, onnodige hanteling, druppelbesmetting, lekkasie en kondensering van bo, terugvloeiing van rioolwater of ander besmetting beskerm word. Voedsel en drank mag nie onder bogrondse riool- of afvoerpype bewaar of berei word nie. Voedsel en drank mag nie bewaar word op 'n perseel wat moontlik deur rioolterugvloeiing oorstroom kan word nie.

(2) Voedsel en drank moet so gehanteer en bedien word dat die gevaar van besmetting tot 'n minimum beperk word. Bottels wat kan lek en wat melk of drank bevat, mag nie met die bek van die bottel onder water verkoel word nie. Onverpakte botter en ys mag nie met die hand of vingers aangeraak word nie. Niemand mag bereide voedsel en drank met die kaal hand aanraak nie. Ander suiker as dié wat in 'n fabriek toegedraai is en klontjesuiker moet in bedekte houters aangebied word.

(3) Uitgestalde voedsel en drank wat nie toegedraai of bedek is nie, moet deur glas of 'n ander geskikte middel teen hanteling deur die publiek en ander besmetting beskerm word. Bederfbare voedsel moet onder verkoeling uitgestal word. Goedgekeurde handopenings vir selfbediening kan egter aan die voorkant van toonbanke toegelaat word indien voedsel higiënies verpak is.

Tafels

89. Tafels en ander werkoppervlakke moet 'n gladde, duursame oppervlakaferwerking hê en moet te alle tye skoongehou word.

Tafelbediendes

90. (1) Tafelbediendes moet te alle tye skoon klere en oorklere dra.

(2) Tafelbediendes moet messeware slegs aan die handvatsels hanteer.

(3) Tafelbediendes moet nie glase aan die rand hanteer nie.

(4) Voedsel moet met 'n implement en nie met die vingers bedien word nie.

(5) Tafelbediendes mag nie koppies met verversings opmekaar stapel nie.

(6) Tafelbediendes se vingers mag nie tydens bediening met voedsel in aanraking kom nie.

Breekgoed

91. (1) Breekgoed en messeware moet elke keer nadat dit gebruik is, op 'n goedgekeurde wyse skoongemaak word.

(2) If dry food particles adhere to crockery or cutlery after being washed, the particles shall be removed and the crockery or cutlery sent back for recleaning.

(3) No cracked or chipped crockery shall be used and such crockery shall be removed from the premises.

92. Table-cloths, serviettes and dish-cloths used by waiters, cooks and other employees, shall be clean when used. Laundered cloths and serviettes shall be kept in a clean dry place until they are used.

Disposable Articles

93. (1) Disposable articles such as paper cups and plates, and milk-bottle caps shall be used once only.

(2) Disposable paper cups and plates, straws, spoons, forks and containers and other equipment shall be bought in hygienic containers and stored in a clean, dry place in their containers, until they are used. When an article has been taken out of its container, it shall be hygienically handled.

(3) Straws provided to the public for drinking milk, cool drink, etc. shall be wrapped individually.

PART XIV BUTCHERIES

General

94. (1) In addition to the requirements laid down in regulations 26 to 45, butcheries shall meet the following requirements:

(2) A butchery shall have a sale room, change-room, refrigerating facilities and, if more than three units a week are handled, a preparation room and store-room.

Butchery Premises

95. The butchery shall be equipped as follows:

(1) Provision shall be made in the sale room for at least 25 per cent unobstructed floor space.

(2) Refrigerating facilities shall be next to the sale room.

Equipment

96. (1) The long sides of the counter in the sale room shall be open and the counters as well as all shelves and working surfaces except the chopping block shall be of glass, stainless steel or any other smooth, hard, impervious, washable, approved material.

(2) The hanging rails and meat hooks shall be of non-corrosive material and at least 1,07 m from any wall surface to facilitate cleaning.

(3) Chopping blocks shall be of hard wood and free from cracks, fissures or other damage and shall be cleaned with a steel brush at least once a day.

Water Supply

97. An adequate supply of water shall be available.

(1) Water shall be laid on at the following places:

- (a) Preparation room.
- (b) Above every wash basin or sink.

(2) Hot water shall at all times be available during working hours and shall be laid on above an adequate number of approved sinks for the washing of implements.

(2) Indien droë voedseldeeltjies aan breekgoed of messeware bly vassit nadat dit gewas is, moet die voedseldeeltjies verwyder word en die breekgoed of messeware teruggestuur word om weer skoongemaak te word.

(3) Geen breekgoed wat gebars is of waarvan skerfies afgebreek het, mag gebruik word nie en sodanige breekgoed moet van die perseel verwyder word.

92. Tafeldoeke, servette en die doeke wat deur tafeldiendes, kokke en ander werknemers gebruik word, moet skoon wees wanneer dit gebruik word. Gewaste doeke en servette moet op 'n skoon, droë plek gebêre word totdat hulle gebruik word.

Artikels vir Eenmalige Diens

93. (1) Artikels vir eenmalige diens, soos papierbekers en -borde, en melkbotteldoppies moet slegs een keer gebruik word.

(2) Papierbekers en -borde, strooitjies, lepels, vurke, houers en ander uitrusting vir eenmalige diens moet in higiëniese houers gekoop en op 'n skoon, droë plek in hulle houers bewaar word totdat hulle gebruik word. Wanneer 'n artikel uit sy houer gehaal word, moet dit higiënies gehanteer word.

(3) Strooitjies wat aan die publiek verskaf word om melk, koeldrank, ens., mee te drink, moet afsonderlik toegedraai wees.

DEEL XIV

SLAGHUISE

Algemeen

94. (1) Slaghuis moet, benewens die vereistes gestel in regulasies 26 tot 45, aan die volgende vereistes voldoen.

(2) 'n Slaghuis moet oor 'n verkooplokaal, kleedkamer, verkoelingsgeriewe, en indien meer as drie eenhede per week hanteer word, ook oor 'n bereidingslokaal en pak-kamer beskik.

Slaghuisgeboue

95. Die slaghuis moet as volg ingerig word:

(1) Daar moet in die verkooplokaal voorsiening gemaak word vir minstens 25 persent onbelemmerde vloerruimte.

(2) Verkoelingsgeriewe moet langs die verkooplokaal wees.

Uitrusting

96. (1) Die lang kante van die toonbank in die verkooplokaal moet oop wees en die toonbanke asook alle rakke en werkoppervlakke, uitgesonderd die kapblokke, moet van glas, vlek-vry staal of 'n ander gladde, harde, ondeurlatende, wasbare, goedgekeurde materiaal wees.

(2) Die hangbalke en vleishakke moet van korrosiebestande materiaal wees en moet minstens 1,07 m van enige muuroppervlak verwyder wees sodat alles maklik skoongemaak kan word.

(3) Kapblokke moet van harde hout en vry van krake, barste of ander beskadiging wees en moet minstens een keer per dag met 'n staalborsel skoongemaak word.

Watervoorsiening

97. 'n Toereikende voorraad water moet beskikbaar wees.

(1) Water moet op die volgende plekke aangelê word:

- (a) Bereidingslokaal.
- (b) Oor elke wasbak of opwasbak.

(2) Warm water moet te alle tye gedurende werksure beskikbaar wees en moet oor 'n voldoende aantal goedgekeurde opwasbakke vir die was van uitrusting aangelê wees.

98. Provision shall be made for overflow and draining facilities which link up with an approved sewer system.

99. Every person working in a butchery or employed therein, shall wash his hands with soap and water every time he enters the butchery before starting work.

100. No person shall spit in any part of a butchery or sit, lie or stand on any portion of a carcass or covering thereof.

101. (1) No person shall display or offer for sale or sell in a butchery anything except meat, meat products, frozen fish, dairy products, orange and fruit juice in sealed containers and dressed poultry.

(2) No entrails or other offal shall be cleaned or scraped in or at the butchery and only properly cleaned offal or entrails may be kept.

(3) Hides and skins of animals shall not be dried, salted or stored in or at any butchery.

(4) The undressed carcass of an animal or poultry intended for human consumption may not be stored in such a way that it comes into contact with meat and meat products.

102. The floor of the sale room or associated rooms shall not be covered with sawdust or similar covering.

103. Meat which is kept for sale in a butchery or show-case shall be effectively protected against contamination in any form by the public or any other source.

104. No person who suffers from communicable disease or has been in contact with a case of communicable disease or who is a carrier of a communicable disease or who has any open sores on his body shall work in a butchery or handle meat or meat products. Where such a disease occurs the local authority shall immediately be informed.

Duties of Every Butcher

105. Every butcher shall ensure that—

(1) all barrels, utensils, refrigerators, knives, choppers, saws, chopping blocks, counters, scale trays, cloths and other implements and apparatus used in connection with his butchery are at all times kept in a clean and hygienic condition;

(2) no meat is cleaned, wiped or dried with a cloth, brush or other material;

(3) meat and meat products are not handled unnecessarily or come into contact with the body or clothing of any person;

(4) no person spits or handles, uses or smokes tobacco in any part of his butchery where meat or meat products are processed, handled or stored;

(5) no live animal, dog, cat, poultry or bird is kept in or allowed to enter any part of his butchery;

(6) no unhygienic meat or meat product is placed, kept, prepared, displayed or sold in his butchery;

(7) all meat and meat products which are sold from his butchery or delivered therefrom are wrapped in hygienic, unprinted wrapping paper;

(8) the walls, floors and ceilings of each part of his butchery are always kept in a clean and hygienic condition;

(9) wash-hand-basins with running water and an adequate supply of soap, nail brushes, towels or air driers are supplied on the premises and maintained for the use of all persons working in his butchery;

(10) toilet paper is supplied at all times in the sanitary conveniences;

98. Voorsiening vir oorloop- en dreineringsgeriewe wat by 'n goedgekeurde rioolstelsel aangesluit is, moet gemaak word.

99. Elke persoon wat in 'n slaghuus werk of daarin in diens is, moet elke keer wanneer hy die slaghuus binnegaan eers sy hande met seep en water was alvorens hy begin werk.

100. Geen persoon mag in enige gedeelte van die slaghuus spuug of op enige gedeelte van 'n karkas of bedekking daarvan sit, lê of staan nie.

101. (1) Geen persoon mag in 'n slaghuus enigiets verkoop of vir verkoop uitstal of aanbied nie, behalwe vleis, vleisprodukte, bevrore vis, suiwelprodukte, lemoenen vrugtesap in verseelde houers en skoongemaakte pluimvee.

(2) Geen ingewande of ander afval mag in of by die slaghuus- skoongemaak of geskraap word nie en slegs behoorlik skoongemaakte ingewande of afval mag aangehou word.

(3) Huide en velle van diere mag nie in of by 'n slaghuus drooggemaak, gesout of opgeberg word nie.

(4) Die ongedresseerde karkas van 'n dier of pluimvee vir menslike verbruik bedoel, mag nie op sodanige wyse opgeberg word dat dit met vleis en vleisprodukte in aanraking kom nie.

102. Die vloer van die verkooplokaal of verwante vertrekke mag nie met saagsel of dergelike bedekking bedek word nie.

103. Vleis wat vir verkoop in 'n slaghuus of uitstalkas aangehou word, moet doeltreffend teen enige vorm van besmetting deur die publiek of andersins beskerm word.

104. Geen persoon wat aan 'n oordraagbare siekte ly of in aanraking met 'n geval van oordraagbare siekte was, of wat 'n draer van enige oordraagbare siekte is, of wat enige oop sere aan sy liggaam het, mag in 'n slaghuus werk of vleis of vleisprodukte hanteer nie. Waar sodanige siekte voorkom, moet die plaaslike bestuur onmiddellik daarvan in kennis gestel word.

Pligte van Elke Slagter

105. Elke slagter moet sorg dat—

(1) alle vate, gereedskap, koelkaste, messe, byle, sae, kapblokke, toonbanke, skaalbakke, doeke en ander implemente en apparaat wat in verband met sy slaghuus gebruik word, te alle tye in 'n sindelike en higiëniese toestand gehou word;

(2) geen vleis met 'n doek, borsel of ander materiaal skoongemaak, afgevee of afgedroog word nie;

(3) vleis en vleisprodukte nie onnodig gehanteer word of onnodig met die liggaam of klere van enige persoon in aanraking kom nie;

(4) geen persoon in enige deel van sy slaghuus waarin vleis of vleisprodukte bewerk, gehanteer of opgeberg word, spuug of tabak hanteer, gebruik of rook nie;

(5) geen lewende dier, hond, kat, pluimvee of voël in enige gedeelte van sy slaghuus aangehou word of dit binnekom nie;

(6) geen onhigiëniese vleis of vleisprodukte in sy slaghuus neergesit, gehou, berei, uitgestal of verkoop word nie;

(7) alle vleis of vleisprodukte wat uit sy slaghuus verkoop word of daaruit afgelewer word in higiëniese, onbedrukte pakkapier toegedraai word;

(8) die mure, vloere en plafonne van elke gedeelte van sy slaghuus altyd in 'n sindelike en higiëniese toestand gehou word;

(9) handewasbakke met lopende water en 'n voldoende voorraad seep, naelborsels en handdoeke of lugdroërs op die perseel verskaf en onderhou word vir die gebruik van alle persone wat in sy slaghuus werk;

(10) toiletpapier te alle tye in die sanitêre geriewe verskaf word;

(11) no meat or meat products are or are allowed to be stores, handled or prepared elsewhere than in the butchery;

(12) no objects, things or materials not required or necessary for the proper conduct of his butchery are or are allowed to be stored, kept or accumulated therein;

(13) no butchery is used for any purpose other than that laid down in the definitions;

(14) no insecticide comes into direct contact with equipment in any place where food is handled and that containers or implements of which the sprayed surfaces come into contact with food are not used;

(15) no germicide, rodenticide or injurious agent of any nature whereby meat or meat products may become contaminated, is handles, stores or used in any part of his butchery where meat and meat products are dealt with, handled processed or stored.

Transport of Carcasses, Meat and Animal Products

106. Any vehicle used for the transport of carcasses, meat or edible offal to or from a butchery, shall be of a type which has a entirely enclosed load compartment and the name and address of the owner or controller shall appear on the outside in a conspicuous place.

107. The load compartment of such vehicle shall be entirely separate from the driver's cab and—

(1) continuously lined with non-corrosive metal or any other suitable impervious material coved at all corners, connections and intersections;

(2) as far as possible free from joints and so constructed as to be easily and thoroughly cleaned;

(3) insulated in such a way that the temperature of the meat does not rise by more than 50° C per hour;

(4) the inside and outside properly cleaned and kept in good condition mechanically and otherwise;

(5) provided with a sufficient number of outlets and so constructed that all liquid may be drained therefrom and the outlets provided with tight-fitting plugs.

108. (1) Any vehicle used for the transport of unfrozen carcasses, sides or quarters, shall be fitted with hanging rails and stainless steel hooks for the purpose of hanging such carcasses, sides or quarters so that they do not touch the floor.

(2) Frozen carcasses, sides or quarters need not be transported hanging, but shall not be stacked direct on the floor.

(3) All chains and rods required for stabilising the load shall be of non-corrosive metal and so installed as to be easily removed for cleaning purposes.

109. (1) Any vehicle used for the transport of meat and edible offal to or from a butchery shall be kept clean to the satisfaction of the local authority.

(2) The local authorities may require that provision be made for adequate facilities for the disinfecting and sluicing of a vehicle used for the transport of carcasses, meat and animal products.

(3) All meat in such vehicle shall be properly covered and protected against dust and flies.

110. No tarpaulin, mat or floor covering shall be left in or on the vehicle except during loading. Such tarpaulin, mat or floor covering shall be of nylon, plastic or other

(11) geen vleis of vleisprodukte elders as in die slag-huis opgeberg, gehanteer of berei word of toelaat dat dit gedoen word nie;

(12) geen voorwerpe, dinge of materiaal wat nie vereis word of nodig is vir die behoorlike dryf van sy slaghuis nie, daarin opgeberg, gehou of opgegaar word of toelaat dat dit gedoen word nie;

(13) geen slaghuis vir enige ander doel as dié wat in die woordoms-krywing neergelê is, gebruik word nie;

(14) geen insek-middel regstreeks in aanraking kom met uitrusting op 'n plek waar voedsel gehanteer word en dat houers of implemente waarvan die bespuite oppervlak met voedsel in aanraking kom, nie gebruik word nie;

(15) geen kiemdodende, knaagdierdodende of skade-like middel van enige aard waardeur vleis of vleis-produkte besmet kan word, gehanteer, opgeberg of gebruik word in 'n deel van sy slaghuis waarin vleis of vleisprodukte mee gewerk, of dit gehanteer, verwerk of opgeberg word nie.

Vervoer van Karkasse, Vleis en Dierlike Produkte

106. 'n Voertuig wat vir die vervoer van karkasse, vleis of eetbare afval na of van 'n slaghuis gebruik word, moet van die tipe wees met 'n geheel en al ingesluite vragspasie en die naam en adres van die eienaar of kontroleur moet op 'n ooglopende plek aan die buitekant verskyn.

107. Die vragspasie van sodanige voertuig moet geheel en al van die bestuurderskajuit afgesonder wees en moet—

(1) aaneenlopend uitgevoer wees met korrosiebestande metaal of 'n ander geskikte ondeurlatende materiaal wat by alle hoeke, aansluitings en kruispunte rond afgewerk is;

(2) sover prakties vry van lasplekke wees en maklik en deeglik skoongemaak kan word;

(3) op so 'n wyse geïsoleer wees dat die temperatuur van die vleis nie meer as 5° C per uur sal styg nie;

(4) inwendig en uitwendig deeglik skoongehou word en meganies en andersins in 'n goeie toestand gehou word;

(5) toegerus wees met genoeg uitlaatopenings wat so ontwerp is dat alle vloeistof daaruit afgetap kan word, en sodanige uitlaatopenings moet van digsluitende proppe voorsien word.

108. (1) 'n Voertuig wat vir die vervoer van onbevrore karkasse, sye of kwarte gebruik word, moet toegerus wees met hangbalke en vlek-vry staalhakke vir die ophang van sodanige karkasse, sye of kwarte sodat hulle nie aan die vloer raak nie.

(2) Bevrore karkasse, sye of kwarte hoef nie in 'n hangende posisie vervoer te word nie, maar mag nie direk op die vloer gestapel word nie.

(3) Alle kettings en stawe wat vir die stabilisering van die vrag gebruik word, moet van korrosiebestande metaal wees en so geïnstalleer wees dat hulle maklik vir skoonmaakdoeleindes verwyder kan word.

109. (1) 'n Voertuig wat vir die vervoer van vleis en eetbare afval na of van 'n slaghuis gebruik word, moet tot tevredeheid van die plaaslike bestuur skoongehou word.

(2) Die plaaslike bestuur kan vereis dat voorsiening gemaak word vir voldoende geriewe vir die ontsmetting en afspoel van 'n voertuig wat vir die vervoer van karkasse, vleis en dierlike produkte gebruik word.

(3) Alle vleis in sodanige voertuig moet behoorlik toegemaak en teen stof en vlieë beskerm word.

110. Geen bokseil, mat of vloerbedekking mag in of op die voertuig toegelaat word nie, behalwe gedurende laaiyd. Sodanige bokseil, mat of vloerbedekking moet

smooth-surfaced material, impervious, capable of being easily and effectively cleaned and kept free from stains and shall at all times be kept clean and whole.

111. Any vehicle used for the transport of carcasses, meat or edible offal, shall not be used for the transport of hides, skins, inedible or rejected material or offal, refuse, manure, live animals or offensive material.

112. (1) No person shall travel, spit or use tobacco in the load compartment of a vehicle used for the transport of meat or edible offal.

(2) No person shall allow any meat or edible offal to be placed on the floor of any vehicle, except in covered, impervious containers.

113. No person shall—

(1) place or transport any carcass or part thereof and any offal in the same vehicle unless such offal is placed in a impervious, non-corrosive container with a tight-fitting lid;

(2) place or transport cleaned and uncleaned offal at the same time in the same vehicle unless such offal is in separate and impervious, non-corrosive containers with tight-fitting lids.

114. (1) Carcasses or meat which in the course of delivery from a butchery is handled, shall be wrapped or packed or otherwise dealt with as the local authority may require.

(2) Edible offal shall not be transported in or through any public place unless it is completely wrapped.

115. (1) Carcasses and edible offal intended for transport by vehicle for distances exceeding 16 km, shall be chilled immediately after inspection. At no time during transport shall the temperature of the deepest part of the carcass or parts thereof exceed 7° C and the temperature of edible offal shall not exceed 3° C.

(2) No person may bring into the area of a local authority any carcass or meat of any animal slaughtered outside that area or transport to the area of another local authority any carcass or meat of any animal slaughtered within the area of a local authority, unless such carcass or meat is inspected and approved by a Meat Inspector before such transport.

(3) The provisions of subregulation (2) shall not apply to any person who personally transports any carcass or meat intended for his own use only or for use by his household or non-paying guests.

(4) Application for exemption may be made in terms of section 42 of Act 87 of 1967.

PART XV

RENTED ROOMS

General

116. Rented rooms shall comply with regulations 26 to 45.

117. The interior surfaces of all the walls shall have a smooth finish and be painted with washable paint of a light colour. All rented rooms shall have approved ceilings and be rodent-proof, except where permission has been granted by the local authority.

118. The following facilities shall be provided with all rented rooms:

(1) Bedrooms with a capacity of at least 12 m³ and a floor area of at least 4 m² per person. Hot and cold water laid on in pipes above an approved type of wash-hand-basin in each room.

van nylon, plastiek of 'n ander materiaal wees wat 'n gladde oppervlak het, ondeurlatend is en wat maklik en doeltreffend skoongemaak en vry van vlekke gehou kan word, en moet te alle tye in 'n skoon en heel toestand gehou word.

111. 'n Voertuig wat vir die vervoer van karkasse, vleis of eetbare afval gebruik word, mag nie vir die vervoer van huide, velle, oneetbare of afgekeurde materiaal of afval, uitskot, mis, lewende diere of afstootlike materiaal gebruik word nie.

112. (1) Geen persoon mag in die vragspasie van 'n voertuig wat vir die vervoer van vleis of eetbare afval gebruik word, reis, spug of tabak gebruik nie.

(2) Geen persoon mag toelaat dat enige vleis of eetbare afval op die vloer van enige voertuig geplaas word nie, behalwe in bedekte, ondeurlatende houters.

113. Geen persoon mag—

(1) enige karkas of deel daarvan en enige afval in dieselfde voertuig plaas of vervoer nie, tensy sodanige afval in 'n ondeurlatende korrosiebestande houer met 'n digsluitende deksel is nie;

(2) skoongemaakte en onskoongemaakte afval terselfdertyd in dieselfde voertuig plaas of vervoer nie, tensy sodanige afval afsonderlik in ondeurlatende, korrosiebestande houters met digsluitende deksels geplaas is.

114. (1) Karkasse of vleis wat in die loop van aflewering van 'n slaghuis hanteer word, moet omhul of verpak wees of andersins mee gewerk word soos deur die plaaslike bestuur vereis.

(2) Eetbare afval mag nie in of deur enige openbare plek vervoer word nie, tensy dit geheel en al omhul is.

115. (1) Karkasse en eetbare afval wat vir vervoer per voertuig oor afstande van meer as 16 km bedoel is, moet onmiddellik na inspeksie verkoel word. Die temperatuur van die diepste deel van die karkas of dele daarvan mag nie te eniger tyd gedurende die vervoer daarvan 7° C te bowe gaan nie en die temperatuur van eetbare afval mag nie 3° C te bowe gaan nie.

(2) Geen persoon mag enige karkas of vleis van enige dier wat buite die gebied van 'n plaaslike bestuur geslag is, in daardie gebied inbring of enige karkas of vleis van enige dier wat binne die gebied van 'n plaaslike bestuur geslag is na die gebied van 'n ander plaaslike bestuur vervoer nie, tensy sodanige karkas of vleis voor sodanige vervoer deur 'n Vleisinspekteur geïnspekteer en goedgekeur is.

(3) Die bepalinge van subregulêre (2) is nie van toepassing wees op 'n persoon wat persoonlik 'n karkas of vleis vervoer met die bedoeling om sodanige karkas of vleis alleenlik vir eie gebruik of vir gebruik deur sy huis-houding of nie-betalende gaste te gebruik nie.

(4) Daar kan aansoek om vrystelling ingevolge artikel 42 van Wet 87 van 1967 gedoen word.

DEEL XV

HUURKAMERS

Algemeen

116. Huurkamers moet voldoen aan regulasies 26 tot 45.

117. Die binnevlakke van al die mure moet glad afgewerk en met 'n wasbare verf in 'n ligte kleur geverf wees. Alle huurkamers moet, behalwe waar die plaaslike bestuur toestemming verleen, van goedgekeurde plafonne voorsien wees en moet knaagdierdig wees.

118. Die volgende fasiliteite moet by alle huurkamers verskaf word:

(1) Slaapkamers met 'n ruimte van minstens 12 m³ en 'n vloeroppervlak van minstens 4 m² per persoon. Warm en koue water in pype aangelê oor 'n goedgekeurde tipe handewasbak in elke kamer.

(2) A bathroom and a shower. In the case of premises that accommodate five or more persons, separate bathrooms shall be provided for men and women, with an additional bathroom for every additional eight persons or part of that number, for each of the two sexes: Provided that—

(a) a shower may be substituted for every second bath required for each of the two sexes;

(b) boys under the age of 10 years may be permitted to use the women's bathrooms;

(c) adequate sleeping and eating facilities, as well as baths and sanitary conveniences, shall be provided for employees living in and the provisions of regulations 3 to 10, inclusive, of Part I, shall be complied with;

(d) in the case of employees not living in, separate change-rooms for the two sexes and for Whites and Non-Whites, respectively, with a supply of hot and cold water laid on in pipes above an adequate number of wash-hand-basins of an approved type and connected to an approved sewer system, shall be provided;

(e) a separate and closed-off drying yard shall be provided and no laundry or clothes that are hung to dry shall be permitted on any place other than that provided for this purpose.

119. Hotels, motels, inns and boarding-houses shall, in addition to the facilities prescribed in regulation 118, also provide the following:

(1) *A lounge*.—Such room is required only in the case of premises equipped to accommodate 10 or more persons and shall provide adequate seating for guests or visitors.

(2) A dining-room with sufficient tables and chairs for the maximum number of guests and an unobstructed floor area of at least 1 m² per person.

(3) Kitchens, pantries and sculleries:

(a) *Adequate provision* shall be made in the kitchen for ventilation and the effective removal of hot air and smells.

(b) The walls of every kitchen and scullery shall be tiled to a level of at least 135 cm from the floor and the walls above the tiles shall be painted with a washable paint of a light colour.

(c) The walls of every pantry shall be painted with washable paint or be tiled to a height of at least 135 cm from the floor and be painted with washable paint above the tiles.

(d) The floor of every kitchen, pantry and scullery shall be of impervious material.

(e) All shelves in kitchens, pantries and sculleries shall be of impervious material, preferably of stainless steel: Provided that shelves in pantries may be of uncracked wood.

(f) The top of every table on which food is handled or prepared shall be of one solid piece of stainless steel, or other equivalent impervious material.

(g) *Adequate cold storage* and/or refrigerator shall be provided in or near the kitchen.

(4) If the premises are licensed to sell intoxicating liquor, a bar of an approved size shall be provided. It shall be provided with a counter with a smooth, impervious top, and shelves of similar impervious material for the storage of glasses. The bar shall have adequate lighting and adequate ventilation. In addition, the bar shall be provided with hot and cold running water laid on in pipes above stainless steel sinks. Near the bar, but separated from it by a ventilated lobby, public toilet rooms with self-locking doors shall be provided.

(2) 'n Badkamer en 'n stort. In die geval van 'n perseel wat vyf of meer persone huisves, moet afsonderlike badkamers vir mans en vir vroue aangebring word, met 'n addisionele badkamer vir elke bykomende agt persone, of deel van dié getal, vir elkeen van die twee geslagte: Met dien verstande dat—

(a) 'n stort in die plek gestel kan word van iedere tweede bad wat vir elkeen van die twee geslagte vereis word;

(b) seuns van onder 10 jaar toegelaat kan word om die badkamers vir vroue te gebruik;

(c) voldoende slaap- en eetfasiliteite vir inwonende werknemers, asook bad- en sanitêre geriewe verskaf en ander vereistes volgens die bepalings van regulasies 3 tot en met 10, Deel I, nagekom moet word;

(d) in die geval van nie-inwonende werknemers, afsonderlike kleedkamers vir onderskeidelik die twee geslagte en vir Blankes en Nie-Blankes, voorsien van 'n voorraad warm en koue water in pype aangelê oor 'n voldoende aantal handewasbakke van 'n goedgekeurde tipe, en aangesluit by 'n goedgekeurde rioolstelsel, verskaf moet word.

(e) 'n afgeslote en afgeskorte droogwerf verskaf moet word, en geen wassery of klere wat opgehang word om droog te word, word op enige ander plek toegelaat as dié wat vir hierdie doel verskaf is nie.

119. Vir hotelle, motelle, herbergê en losieshuise moet daar, benewens die geriewe in regulasie 118 bepaal, ook die volgende verskaf word:

(1) *'n Sitkamer*.—Sodanige vertrek word slegs vereis in die geval van 'n perseel wat ingerig is om 10 of meer persone te huisves en moet voldoende sitplek vir gaste of besoekers verskaf.

(2) 'n Eetkamer met voldoende tafels en stoele vir die maksimum aantal gaste, en 'n onbelemmerde vloeroppervlakte van minstens 1 m² per persoon.

(3) Kombuise, spense en bykombuise:

(a) *Voldoende voorsiening* moet in die kombuis gemaak word vir ventilasie en die doeltreffende verwydering van warm lug en reuke.

(b) Die mure van elke kombuis en bykombuis moet tot op 'n hoogte van minstens 135 cm van die vloer af geteël wees en die mure bokant die teëls moet met 'n ligkleurige wasbare verf geverf wees.

(c) Die mure van elke spens moet met wasbare verf geverf wees of tot op 'n hoogte van minstens 135 cm van die vloer af geteël en met wasbare verf bokant die teëls geverf wees.

(d) Die vloer van elke kombuis, spens en bykombuis moet van ondeurlatende materiaal wees.

(e) Alle rakke in kombuise, spense en bykombuise moet van ondeurlatende materiaal wees, verkieslik van vlekvrystaal: Met dien verstande dat rakke in spense van ongebarste hout mag wees.

(f) Die blad van elke tafel waarop kos hanteer of voorberei word, moet van een soliede stuk vlekvrystaal of ander ekwivalente ondeurlatende materiaal wees.

(g) *Voldoende koelkamers* en/of yskaste moet in of naby die kombuis verskaf word.

(4) Indien die perseel gelisensieer is om bedwelmende drank te verkoop, moet 'n kroeg van 'n goedgekeurde grootte verskaf wees. Dit moet voorsien wees van 'n toonbank met 'n gladde, ondeurlatende blad asook rakke van soortgelyke ondeurlatende materiaal vir die berging van glase. Die kroeg moet oor voldoende verligting en voldoende ventilasie beskik. Verder moet in die kroeg lopende warm en koue water in pype aangelê wees oor opwasbakke van vlekvrystaal. Naby die kroeg, maar geskei daarvan deur 'n geventileerde portaal, moet publieke toiletkamers verskaf word met selfsluitende deure.

(5) Public toilet rooms:

(a) At least one public change-room for men, situated conveniently and marked clearly, shall be provided and shall contain the following:

(i) A urinal that is tiled or covered with stainless steel or any other impervious material up to a height of at least 135 cm from the floor; and

(ii) a water-closet, the walls of which shall be tiled to a height of at least 135 cm from the floor and painted with a washable paint of a light colour above the tiles, or covered with washable wallpaper.

(b) At least one public change-room for women, situated conveniently and clearly marked, shall be provided and shall contain a latrine, the walls of which shall be tiled to a height of at least 135 cm from the floor and painted with washable paint above the tiles, or covered with washable wallpaper.

(c) Hot and cold running water shall be laid on in every change-room and shall be available at all times.

(d) Soap and clean drying facilities, as well as clothes hooks, shall be provided in every change-room.

(e) In the case of a change-room for—

(i) men, a mirror and shelf shall be provided near the wash-basin;

(ii) women, a mirror at least 0,50 m² in size, a shelf or dressing table and a chair or bench shall be provided.

(f) A surface of at least 60 cm by 45 cm shall be tiled immediately above the wash-basin in every change-room.

(g) The door of every latrine shall be provided with a serviceable lock (not a coin lock), bolt or catch.

(h) Every latrine seat shall be provided with a lid.

(i) Every latrine shall be provided with clothes hooks, an air freshener and toilet paper.

(j) Every urinal shall be provided with an air freshener.

(k) A sanitary container with self-closing lid shall be provided in every latrine for women.

PART XVI

VENDORS AND PEDDLERS

General

120. The provisions of regulations 26 to 45 shall apply to hawkers. Any person conducting business as a hawker and licensed as such shall comply with the following requirements:

(1) He shall have an approved store-room.

(2) When a hawker deals in perishable foods he shall have suitable refrigerating facilities for use when the food is being conveyed or being stored in the store-room: Provided that such refrigerating facilities are not required for vegetables, fruit and similar perishable food: Provided further that if the local authority so requires, the hawker shall make arrangements to keep the food constantly at a suitable temperature during transport and storage until it is sold.

(3) Any vehicle which a hawker uses in connection with his business and in which food is displayed, transported or offered for sale shall be approved by the local authority. The local authority may prohibit or prescribe how hides, skins, livestock, second-hand clothing or material, together with foodstuffs, are to be transported or stored.

(4) Where a hawker transports food in connection with his trade by carrying it himself or allowing it to be carried, the food shall be carried in approved containers.

(5) Publieke toiletkamers:

(a) Minstens een publieke kleedkamer vir mans, gerieflik geleë en duidelik aangedui, moet verskaf word en moet die volgende bevat:

(i) 'n Urinaal wat geteël of met vlekvrystaal of enige ander ondeurlatende materiaal bedek moet wees tot op 'n hoogte van minstens 135 cm van die vloer af; en

(ii) 'n spoellatrine waarvan die mure tot op 'n hoogte van minstens 135 cm van die vloer af geteël moet wees en bokant die teëls met ligkleurige wasbare verf geverf of met wasbare plakpapier geplak moet wees.

(b) Minstens een publieke kleedkamer vir vroue, gerieflik geleë en duidelik aangedui, moet verskaf word en moet 'n latrine bevat waarvan die mure tot op 'n hoogte van minstens 135 cm van die vloer af geteël moet wees en bokant die teëls met wasbare verf geverf of met wasbare plakpapier geplak moet wees.

(c) Lopende warm en koue water moet in elke kleedkamer aangelê en te alle tye beskikbaar wees.

(d) Seep en skoon afdroogfasiliteite, asook klerehakke, moet in elke kleedkamer verskaf word.

(e) In die geval van 'n kleedkamer vir—

(i) mans, moet 'n spieël en rak naby die wasbak verskaf word;

(ii) vroue, moet 'n spieël minstens 0,50 m² groot, 'n rak of kleedtafel en 'n stoel of bankie verskaf word.

(f) 'n Oppervlakte van minstens 60 cm by 45 cm moet onmiddellik bokant die wasbak in elke kleedkamer geteël wees.

(g) Die deur van elke latrine moet van 'n dienlike slot (nie 'n muntslot nie), skuif of knip voorsien wees.

(h) Elke gemakpan moet van 'n deksel voorsien wees.

(i) Elke latrine moet van klerehakke, 'n reukweermiddel en toiletpapier voorsien word.

(j) Elke urinaal moet van 'n reukweermiddel voorsien wees.

(k) 'n Sanitiêre houër met selfsluitende deksel moet in elke latrine vir vroue verskaf word.

DEEL XVI

MARSKRAMERS EN VENTERS

Algemeen

120. Die bepalings van regulasies 26 tot 45 is van toepassing op smouse. Iedere persoon wat as smous handel dryf en as sodanige gelisensieer is, moet aan die volgende vereistes voldoen:

(1) Hy moet oor 'n goedgekeurde pakkamer beskik.

(2) Wanneer 'n smous in bederfbare voedsel handel dryf, moet hy beskik oor geskikte koelgeriewe vir gebruik wanneer die voedsel vervoer of in die pakkamer geberg word: Met dien verstande dat sodanige koelgeriewe nie vir groente, vrugte en dergelike bederfbare voedsel vereis word nie: Met dien verstande verder dat indien die plaaslike bestuur dit vereis, die smous reëlings moet tref dat voedsel voortdurend by 'n geskikte temperatuur gehou word terwyl dit gekarwei of geberg word en totdat dit verkoop is.

(3) Enige voertuig wat 'n smous in verband met sy besigheid gebruik en waarin voedsel vir verkoop uitgestal, vervoer of aangebied word, moet deur die plaaslike bestuur goedgekeur word. Die plaaslike bestuur kan verbied dat, of voorskryf hoe huide, velle, lewende hawe, tweedehandse klerasie of materiaal saam met voedselware vervoer of geberg moet word.

(4) Wanneer 'n smous voedsel in verband met sy handel vervoer deur dit self te dra of te laat dra, moet die voedsel in goedgekeurde houers vervoer word.

(5) When a hawker trades in food, he shall not have any open or open festering sores on his body or be a carrier of any communicable disease. These provisions shall also apply to any of his employees.

(6) A hawker shall at all times, when plying his trade as a hawker, wear clean overalls of a light colour and ensure that his employees also wear clean overalls of a light colour.

PART XVII

SWIMMING-BATHS

General

121. The provisions of regulation 121 do not apply to premises where swimming-bath facilities are provided exclusively to living-in guests, provided such facilities are situated conveniently and may be used by swimmers.

122. (1) On the premises on which the business of keeping a swimming-bath is conducted, provision shall be made for persons who will use the swimming-bath, for change-rooms for the respective sexes separately, each provided with an adequate number of showers, as well as sanitary conveniences for the respective sexes who are admitted to the premises.

(2) The floors of the change-rooms shall be of smoothly finished, impervious material without cracks or grooves and shall have a gradient of at least 1 : 50 to a drain so that the surface can be effectively hosed. All junctions between wall and floor shall be properly coved to facilitate cleaning.

(3) Showers with running water shall be provided on the basis of one for every 50 males or multiple thereof, up to 500, and for more than 500 males they shall be provided on the basis of one for every 100 males. Similar, but separate, provision shall be made for women.

(4) Sanitary conveniences shall be provided on the following basis, for men and women separately:

(a) *For men.*—For up to 30 persons provision shall be made for a urinal of at least $\frac{1}{2}$ m wide of approved impervious material and for every 30 persons or part of this number one water-closet (with a door), of which the interior surfaces of the walls shall be smoothly plastered and painted with washable paint of a light colour, or tiled to a height of $1\frac{1}{2}$ m with glazed tiles of a light colour and further painted with a washable paint of a light colour; for more than 30 persons provision shall be made for every 100 persons for a urinal at least 2 m wide, of approved, impervious material.

(b) *For women.*—For every 25 persons or part of this number, provision shall be made for one separate water-closet (with a door), the walls of which shall be smoothly plastered and painted with washable paint of a light colour, or tiled to a height of $1\frac{1}{2}$ m with glazed tiles of a light colour and further painted with a washable paint of a light colour.

(c) *For men and women separately.*—At least one wash-hand-basin of approved material, with the surface of the wall against which such wash-hand-basin is affixed, being tiled with glazed tiles of a light colour to a height of at least $\frac{1}{2}$ m above such wash-hand-basin, as well as a mirror of suitable size and, for women only, a shelf or dressing-table and a chair or bench for every 30 persons or part of such number.

(5) Wanneer 'n smous in voedsel handel dryf, mag hy nie enige oop of etterende oop sere op sy liggaam hê of 'n draer wees van of ly aan 'n oordraagbare siekte nie. Hierdie bepalings geld ook vir enige werknemer in sy diens.

(6) 'n Smous moet te alle tye wanneer hy sy nering as smous beoefen, skoon oorklere van 'n ligte kleur aanhê en toesien dat sy werknemers ook skoon oorklere van 'n ligte kleur aanhet.

DEEL XVII

SWEMBADDENS

Algemeen

121. Die bepalings van regulasie 121 is nie van toepassing op persele waar swembadgeriewe uitsluitlik vir inwonende gaste verskaf word nie mits sodanige geriewe geskik geleë is en deur swemmers gebruik mag word.

122. (1) Op die perseel waarop die besigheid van swembadhouer gedryf word, moet daar vir die persone wat die swembad sal gebruik, voorsiening gemaak word vir kleedkamers vir die onderskeie geslagte afsonderlik, elkeen voorsien van 'n voldoende aantal storte, asook vir sanitêre geriewe vir die onderskeie geslagte wat tot die perseel toegelaat sal word.

(2) Die kleedkamers se vloere moet van glad afgewerkte, ondeurlatende materiaal wees, sonder barste of groewe, en moet 'n helling van minstens 1:50 na 'n afvoerdreinerpyp hê sodat die oppervlak doeltreffend met 'n waterslang afgespuut kan word. Alle aansluitings tussen muur en vloer moet behoorlik rond afgewerk word om skoonmaak te vergemaklik.

(3) Storte met lopende water moet verskaf word op die grondslag van een vir elke 50 mans of veelvoude daarvan tot en met 500 vir meer as 500 mans moet dit verskaf word op die grondslag van 1 vir elke 100 mans. Vir vroue moet soortgelyke maar afsonderlike voorsiening gemaak word.

(4) Sanitêre geriewe moet op die volgende grondslag vir mans en vroue afsonderlik verskaf word:

(a) *Vir mans.*—Vir tot 30 persone moet daar 'n urinaal verskaf word van minstens $\frac{1}{2}$ m wyd van goedgekeurde ondeurlatende materiaal, en vir elke 30 persone, of gedeelte van hierdie getal, een spoellatrine (met 'n deur) waarvan die binnevlakke van die mure glad afgepleister en met 'n wasbare verf van 'n ligte kleur geverf of tot 'n hoogte van $1\frac{1}{2}$ m met glasuurteëls van 'n ligte kleur geteël en verder met 'n wasbare verf van 'n ligte kleur geverf moet wees; vir meer as 30 persone moet daar vir elke 100 persone 'n urinaal verskaf word van minstens 2 m wyd van goedgekeurde ondeurlatende materiaal.

(b) *Vir vroue.*—Vir elke 25 persone of gedeelte van hierdie getal moet daar een afsonderlike spoellatrine (met 'n deur) verskaf word, waarvan die mure glad afgepleister en met 'n wasbare verf van 'n ligte kleur geverf, of tot 'n hoogte van $1\frac{1}{2}$ m met glasuurteëls van 'n ligte kleur geteël en verder met 'n wasbare verf van 'n ligte kleur geverf moet wees.

(c) *Vir mans en vroue afsonderlik.*—Minstens een hande wasbak van goedgekeurde materiaal en die oppervlak van die muur waarteen sodanige wasbak aangebring is, moet tot 'n hoogte van minstens $\frac{1}{2}$ m onmiddellik bokant sodanige handewasbak met glasuurteëls van 'n ligte kleur geteël wees, asook 'n spieël van voldoende grootte en, vir vrouens alleenlik, 'n rak of kleedtafel en 'n stoel of bank vir elke 30 persone of gedeelte van hierdie getal.

123. If the swimming-bath management supplies towels and bathing-costumes for use by persons using the swimming-bath, the following requirements shall be complied with:

(1) Every time after a person has used such towel or bathing-costume, such towel or bathing-costume shall be thoroughly rinsed in fresh water, washed with soap in hot water and thoroughly dried;

(2) Clean towels and bathing-costumes shall be kept strictly separate from those that have not yet been washed;

(3) Clean towels and bathing-costumes shall not be stored on shelves, kept in baskets or issued across counters; which shelves, baskets, or counters have been in contact with dirty towels or bathing costumes.

124. Every swimming-bath keeper shall ensure that—

(1) the premises are always clean and kept in a good, sanitary condition;

(2) between each specific time of use and the next all towels and bathing-costumes issued to bathers are washed thoroughly;

(3) in order to maintain the reasonable purity of the water in the swimming-bath, such water is as often as possible replaced with clean water, or an approved water purification plant is installed and maintained for such purpose and that any notice from the local authority to the effect that the water be replaced or purified is immediately complied with;

(4) an effective chlorinator is provided and maintained to ensure an adequate, free or available chlorine content in the swimming-bath water at all times, irrespective of the number of bathers;

(5) all persons are forbidden by prominent notices to spit, to blow or squirt water from their mouths, or to blow their noses in the swimming-bath, or to use the swimming-bath if they have festering sores or serious skin infections;

(6) sufficient refuse bins of an approved type according to the circumstances are provided and maintained;

(7) a responsible person is designated to supervise the bathers while the swimming-bath is open for use.

125. The swimming-bath keeper shall ensure that the water in the swimming-bath shall always contain 0,2 to 0,5 parts per million, by weight, free or available chlorine at pH 7-7,6 and that faecal E-coli are never present in a specimen of 100 ml of the swimming-bath water. Further he shall ensure that the swimming-bath is always kept free from snails.

PART XVIII

SUPPLY OF MILK

126. No person shall within the area of the local authority carry on business as a purveyor of milk, or distribute milk or supply milk to any purveyor of milk, unless he has been registered by the local authority as a purveyor of milk in terms of these regulations.

127. No person shall carry on business as a dairyman or purveyor of milk in, at or from any dairy or milk shop within the area of the local authority, unless such dairy or milk shop has been registered by the local authority and unless such person is the holder of a certificate of registration issued in terms of these regulations, which shall then be of force and effect in respect of such dairy or milk shop.

128. No person shall import, distribute or sell or cause or allow to be imported, distributed or sold from any dairy or milk shop situated outside the area of the local authority, any milk which has been produced in or at

123. Indien die swembadbestuur handdoeke en baai-kostuums verskaf vir gebruik deur persone wat die swembad gebruik, moet aan die volgende vereistes voldoen word:

(1) Elke keer nadat 'n persoon sodanige handdoek of baai-kostuum gebruik het, moet sodanige handdoek of baai-kostuum deeglik in vars water uitgespoel, met seep in warm water gewas en behoorlik drooggemaak word;

(2) skoon handdoeke en baai-kostuums moet streng apart gehou word van dié wat nog nie gewas is nie;

(3) skoon handdoeke en baai-kostuums mag nie op rakke gebêre, in mandjies gehou of oor toonbanke uitgereik word, welke rakke, mandjies of toonbanke met vuil handdoeke en baai-kostuums in aanraking was nie.

124. Elke swembadhouer moet toesien dat—

(1) die perseel altyd sindelik is en in 'n goeie sanitêre toestand gehou word;

(2) tussen elke bepaalde tydperk van gebruik en die volgende, alle handdoeke en baai-kostuums aan swimmers uitgereik, behoorlik gewas word;

(3) ten einde die water in die swembad redelik suiwer te hou, sodanige water so dikwels moontlik deur skoon water vervang word of dat 'n goedgekeurde water-suiweringsinstallasie vir sodanige doel opgerig en onderhou word en dat sonder versuim voldoen word aan enige kennisgewing van die plaaslike bestuur dat die water in sodanige swembad vervang of gesuiwer moet word;

(4) 'n doeltreffende chloreerinstallasie verskaf en in stand gehou word ten einde deurgaans 'n voldoende, vry of beskikbare chloorinhoud in die swemwater te verseker, ongeag die aantal swimmers;

(5) alle persone deur ooglopende kennisgewings verbied word om in die swembad te spuug, water uit die mond uit te blaas of te spuit of die neus uit te snuit, of met etterende sere of erge velaandoenings die swembad te gebruik;

(6) voldoende vullishouers van 'n goedgekeurde tipe; na gelang van omstandighede, verskaf en in stand gehou word;

(7) 'n verantwoordelike persoon aangewys word om toesig oor die swimmers te hou solank die swembad oop is vir gebruik.

125. Die swembadhouer moet sorg dat die water in die swembad altyd 0,2 tot 0,5 dele per miljoen, volgens gewig, vry of beskikbare chloor bevat by pH 7-7,6 en dat daar nooit fekale E-coli in 'n monster van 100 ml van die swembadwater aanwesig is nie. Verder moet hy sorg dat die swembad altyd vry van slakke gehou word.

DEEL XVIII

MELKVERSKAFFING

126. Niemand mag binne die gebied van die plaaslike bestuur as melkverkoper handel drywe, melk distribueer, of aan 'n melkverkoper melk verskaf nie, tensy hy deur die plaaslike bestuur as 'n melkverkoper kragtens hierdie regulasies geregistreer is nie.

127. Niemand mag as melkboer of melkverkoper in, op, of van enige melkery of melkwinkel binne die gebied van die plaaslike bestuur handel drywe nie, tensy sodanige melkery of melkwinkel deur die plaaslike bestuur geregistreer is en tensy hy die houer is van 'n registrasiesertifikaat uitgereik kragtens hierdie regulasies, wat dan van krag en geldig is ten opsigte van sodanige melkery of melkwinkel.

128. Niemand mag van enige melkery of melkwinkel geleë buite die gebied van die plaaslike bestuur, enige melk wat in of by sodanige melkery geproduseer of van sodanige melkwinkel verkry is, binne die gebied van so 'n plaaslike bestuur invoer, distribueer of verkoop of laat invoer, distribueer of verkoop of toelaat dat dit

such dairy or obtained from such milk shop, unless such dairy or milk shop has been registered with the local authority and unless such person is the holder of a certificate of registration issued in terms of these regulations.

129. No person, except a purveyor of milk or dairyman duly authorised thereto by virtue of a certificate of registration issued in accordance with these regulations, shall sell milk, with the exception of milk sold in original sealed containers, for any purpose other than for consumption on the premises where such milk is sold.

130. Any person wishing to be registered as a purveyor of milk within the area of the local authority, or wishing to obtain a certificate of registration for any dairy or milk shop, shall submit to the local authority an application in writing for such certificate of registration and such application shall be in the form set out in Schedule A to these regulations and submitted not less than one month before the date on which he wishes to open or commence the business of purveyor of milk or use such dairy or milk shop, as the case may be.

131. All applications for renewal of a certificate of registration issued in terms of these regulations shall, not later than one month before the date of expiry of such certificate, be submitted in writing to the office of the local authority concerned, in the form set out in the said Schedule A.

132. (1) The local authority may consider an application referred to in regulations 130 and 131 and issue to the applicant the certificate of registration applied for only if the application is accompanied by a certificate of fitness.

(2) The applicant shall apply in writing in advance for such certificate of fitness to the local authority. In his application, the applicant shall furnish a description of the premises as well as particulars of the situation of the premises, apart from any other information the local authority may deem necessary to enable it to consider the application.

(3) The local authority may at its discretion also carry out or cause to be carried out by a medical practitioner, a health inspector or a veterinarian, an inspection in loco of the premises to which the application relates and the applicant shall pay an inspection fee of R1,05 and any travelling expenses due in respect of such inspection to a Receiver of Revenue in the case of local authorities as defined in section 15 of the Health Act, 1973, and to the treasurer in the case of local authorities defined in section 1 (xi) of the said Act.

(4) Where an application relates to premises not yet registered with the local authority for the purpose concerned, such application shall be accompanied by a proper sketch plan in duplicate of the building or proposed building, drawn to a scale of 1:100, and indicating the situation and measurements of the premises or proposed building.

133. After the applicant has furnished the local authority with documentary proof that he has paid to a Receiver of Revenue or the treasurer, as defined in regulation 132 (3), the inspection fee as well as any travelling expenses due, the local authority shall issue to the applicant the certificate of fitness applied for if it is satisfied, in the light of the particulars at its disposal, that the premises comply or the building plan of the proposed premises comply with all the requirements contained in regulation 127 (in respect of an application for the registration of a milk producer or of a dairy) and in regulation 130 (in respect of an application for registration as a purveyor of milk or the registration of a milk shop).

gedoen word nie, tensy sodanige melkery of melkwinkel deur die plaaslike bestuur geregistreer is en tensy hy die houer is van 'n registrasiesertifikaat wat kragtens hierdie regulasies uitgereik is.

129. Niemand, behalwe 'n melkverkoper of melkboer wat behoorlik ingevolge 'n registrasiesertifikaat uitgereik ooreenkomstig hierdie regulasies daartoe gemagtig is, mag melk, met uitsondering van melk wat verkoop word in oorspronklike verseelde houers, verkoop anders as vir verbruik op die perseel waarop sodanige melk verkoop word nie.

130. 'n Persoon wat as 'n melkverkoper binne die gebied van die plaaslike bestuur geregistreer wil wees of wat 'n registrasiesertifikaat vir 'n melkery of melkwinkel wil verkry, moet 'n skriftelike aansoek om sodanige registrasiesertifikaat by die plaaslike bestuur indien, en sodanige aansoek moet in die vorm wees wat in Bylae A van hierdie regulasies uiteengesit word en moet minstens een maand voor die datum waarop hy die saak of besigheid van 'n melkverkoper wil open of begin, of sodanige melkery of melkwinkel wil gebruik, na gelang van die geval, ingedien word.

131. Alle aansoeke om 'n hernuwing van 'n registrasiesertifikaat uitgereik kragtens hierdie regulasies moet minstens een maand voor die vervaldatum van sodanige sertifikaat skriftelik by die kantoor van die betrokke plaaslike bestuur gedoen word in die vorm uiteengesit in genoemde Bylae A.

132. (1) Die plaaslike bestuur kan 'n aansoek vermeld in regulasies 130 en 131 oorweeg en die aangevraagde registrasiesertifikaat uitreik aan die applikant, slegs as die aansoek vergesel gaan van 'n geskikheidsertifikaat.

(2) Die applikant moet om dié geskikheidsertifikaat vooraf skriftelik aansoek doen by die plaaslike bestuur. In sy aansoek moet die applikant 'n beskrywing gee van die perseel asook besonderhede verstrekkende aangaande die ligging daarvan, afgesien van enige ander inligting wat die plaaslike bestuur nodig mag ag om hom in staat te stel om die aansoek te oorweeg.

(3) Die plaaslike bestuur kan volgens sy diskresie ook 'n inspeksie ter plaatse van die perseel waarop die aansoek betrekking het, uitvoer, of laat uitvoer deur 'n geneesheer of 'n gesondheidsinspekteur of 'n veearts en die applikant moet ten aansien van sodanige inspeksie 'n inspeksiegeld van R1,05 en enige mylgelde verskuldig aan 'n Ontvanger van Inkomste betaal in die geval van plaaslike besture soos omskryf in artikel 15 van die Gesondheidswet, 1973, en aan die tesourier in die geval van plaaslike besture omskryf in artikel 1 (xi) van laasgenoemde Wet.

(4) Wanneer 'n aansoek betrekking het op 'n perseel wat vir die betrokke doel nie reeds by die plaaslike bestuur geregistreer is nie, moet die aansoek vergesel wees van 'n behoorlike sketsplan in tweevoud van die gebou of voorgestelde gebou, geteken volgens 'n skaal van 1:100, waarop die ligging en mate van die perseel of voorgestelde gebou getoon word.

133. Nadat die applikant dokumentêre bewys gelewer het aan die plaaslike bestuur dat hy die inspeksiegelde sowel as enige mylgelde verskuldig, betaal het aan 'n Ontvanger van Inkomste, of die tesourier soos in regulasie 132 (3) omskryf, moet die plaaslike bestuur die aangevraagde geskikheidsertifikaat uitreik aan die applikant as hy in die lig van die besonderhede tot sy beskikking daarvan oortuig is dat die perseel of die bouplan van die voorgestelde perseel voldoen aan al die vereistes vervat in regulasie 127 (ten opsigte van 'n aansoek om registrasie van 'n melkprodusent of van 'n melkery) en in regulasie 130 (ten opsigte van 'n aansoek om registrasie as melkverkoper of van 'n melkwinkel).

134. Every such certificate of registration shall be issued free of charge by the local authority and shall take effect from the date of issue up to and including the next succeeding 31st day of December when it shall lapse, unless it has in terms of these regulations been suspended or cancelled by the local authority before that date.

135. Every certificate of registration granted to a purveyor of milk by the local authority shall be in the form set out in Schedule B to these regulations; every certificate of registration issued by the local authority in respect of any dairy or milk shop shall be in the form set out in Schedule C to these regulations and the premises registered thereunder shall be described in it in detail (if necessary, by means of a plan or sketch endorsed thereon) and all the relevant information given.

136. Any person who has been granted a certificate of registration as a purveyor of milk shall immediately notify the local authority in writing of any change of his address or of any modification of the manner in which the premises referred to therein are used.

137. Every dairy or milk shop in respect of which a certificate of registration had been issued shall be inspected by a medical practitioner, a health officer or veterinarian employed by the local authority as often as may be necessary.

GENERAL REQUIREMENTS FOR PREMISES CLEANLINESS

138. (1) (a) The premises of a dairy farm, a dairy, a milk shop or a milk purveyor shall at all times be kept in a clean and hygienic condition and in good repair.

(b) Such premises shall not be situated on land liable to receive or be polluted by soil water or waste water from any building.

(2) No cowshed, milking parlour, room or building used for the purpose of handling or storing milk or the washing of any appliance used in connection with the handling of milk or milk products shall be used as an eating place or as a sleeping place for any human being or for any purpose which is, in the opinion of the local authority, incompatible with the purposes mentioned in this subregulation or liable to result in the contamination of any milk or milk product.

(3) Effective and adequate measures for the prevention of breeding and for the destruction of insects, rodents and all other vermin shall be provided and maintained on and in all premises to which these regulations relate.

(4) Manure shall not be accumulated for more than 24 hours within 15 m of any place where milk is handled and any accumulation of manure shall be effectively treated to preclude the breeding of flies or the creation of a nuisance.

(5) No poison shall be kept or stored in any part of premises referred to in subregulation (1) (a) other than in an approved place and manner.

RECEIVING ROOMS

139. (1) All milk arriving at a dairy receiving room shall, unless immediately processed, forthwith be cooled to a temperature not exceeding 9° C, at which temperature it shall be maintained until it leaves the premises or is processed.

(2) No receiving room shall be used for any purpose other than the straining, measuring, sampling, testing, grading or reception of milk or milk products or the washing of milk cans by mechanical means.

(3) 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.

134. Elke sodanige registrasiesertifikaat word kosteloos deur die plaaslike bestuur uitgereik en is van krag vanaf die datum van sodanige uitreiking, tot en met die eersvolgende 31ste dag van Desember, wanneer dit verval, tensy dit voor dié datum ingevolge hierdie regulasies deur die plaaslike bestuur opgeskort of ingetrek word.

135. Elke registrasiesertifikaat wat aan 'n melkverkoper toegestaan word deur die plaaslike bestuur moet in die vorm wees in Bylae B van hierdie regulasies uiteengesit; elke registrasiesertifikaat wat ten opsigte van 'n melkery of melkwinkel uitgereik word deur die plaaslike bestuur moet in die vorm wees in Bylae C van hierdie regulasies uiteengesit en daarin moet die perseel wat daarkragtens geregistreer is in besonderhede beskryf word (indien nodig, deur middel van 'n plan of skets wat daarop geëndosseer is) en alle toepaslike inligting verstrek word.

136. Iemand aan wie 'n registrasiesertifikaat as 'n melkverkoper toegestaan is, moet onmiddellik die plaaslike bestuur skriftelik in kennis stel van enige verandering van sy adres of van enige verandering in die wyse waarop die perseel daarin genoem, gebruik word.

137. Elke melkery of melkwinkel ten opsigte waarvan 'n registrasiesertifikaat uitgereik is, moet deur 'n geneesheer of 'n gesondheidsinspekteur of veearts in diens van die plaaslike bestuur geïnspekteer word so dikwels as wat nodig is.

ALGEMENE VEREISTES MET BETREKKING TOT PERSELE SINDELIKHEID

138. (1) (a) Die persele van 'n melkplaas, melkery, 'n melkwinkel of 'n melkleweransier moet te alle tye skoon en higiënies gehou, en behoorlik onderhou word.

(b) Sodanige persele mag nie geleë wees op grond waarop drekwater of afvalwater van enige gebou waarskynlik kan beland of wat waarskynlik daardeur besoedel kan raak nie.

(2) Geen koeistal, melkiokaal, kamer of gebou wat gebruik word vir die hantering of opberging van melk of vir die was van 'n toestel wat in verband met die hantering van melk of melkprodukte gebruik word, mag gebruik word as eetplek of slaapplek vir 'n mens of vir enige doel wat, na die mening van die plaaslike bestuur, strydig is met die oogmerke wat in hierdie subregulasie genoem word, of wat moontlik aanleiding tot die besmetting van melk of melkprodukte kan gee nie.

(3) Daar moet op en in al die persele waarop hierdie regulasies betrekking het, doeltreffende en toereikende maatreëls getref word om insekte, knaagdiers of ander ongediertes uit te roei en te voorkom dat hulle daar aan- teel of uitbroei.

(4) Mis mag uiters 24 uur lank laat lê word binne 15 m vanaf 'n plek waar melk gehanteer word, en enige mis- hoop moet doeltreffend behandel word sodat vlieë nie daar kan uitbroei en dit nie 'n oorlas kan veroorsaak nie.

(5) Gif mag nie gehou of opgeberg word in enige deel van persele waarna daar in subregulasie (1) (a) verwys word nie, behalwe op 'n goedgekeurde plek en wyse.

ONTVANGKAMERS

139. (1) Alle melk wat by 'n melkery-ontvangkamer aankom, moet, tensy dit onmiddellik verwerk word, onverwyld afgekoel word tot by 'n temperatuur van hoogstens 9° C, en dit moet by dié temperatuur gehou word totdat dit die perseel verlaat of verwerk word.

(2) 'n Ontvangkamer mag slegs gebruik word om melk of melkprodukte daar deur te syg, af te meet, te bemonster, te toets, te gradeer of te ontvang, of om melkkanne op meganiese wyse daar te was.

(3) As melk of melkprodukte nie in die ontvangkamer getoets word nie, moet dit getoets word in 'n kamer of gedeelte van 'n kamer wat uitsluitlik vir dié doel opgesig is.

(4) Where a receiving room is provided the provisions of regulation 140 (1) (a) to (c) and 140 (2) (a) to (f) inclusive shall *mutatis mutandis* apply.

140. (1) A milk room shall—

(a) (i) not communicate directly with any dwelling, change-room, engine-room or store-room;

(ii) only communicate with a cowshed by way of an aperture of minimum size necessary to accommodate the apparatus used for the transfer of milk from the cowshed to such milk room; and

(iii) communicate with a milking parlour only by way of a self-closing door between such milk room and the parlour;

(b) be situated not less than 15 m from any manure receptacle or midden, stable, kraal, calf pen, poultry house or run, or aviary and more than 10 m from any cowshed or milking parlour used in the production of milk;

(c) be situated not less than 140 m from any pigsty or land on which pigs are kept or allowed to run;

(d) not be used for any purpose other than the cooling, handling or storage of milk or milk products, the filling, overcapping, sealing or storing of clean containers, or the storing of utensils and receptacles in current use;

(e) if situated on a dairy farm, not be attached to, form part of or be within 15 m of any dwelling.

(2) The following requirements shall be observed in regard to the construction of milk rooms:

(a) Walls shall be at least 2,7 m in height measured from the floor to the ceiling or wall plate and except where glazed, glass, or smooth hard-burnt, light-coloured face bricks or glazed tiles or similar approved materials are used, the inside wall surfaces shall be plastered with cement plaster, 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 discoloured or other similar surface.

(b) Floors shall be of solid and impervious cement-concrete or other approved impervious material brought to a smooth finish, coved wherever it meets a wall and constructed to a fall of at least 1 in 50 graded and drained for the efficient run-off of all liquids therefrom to an outside gully which shall be connected to a sewer or, where no sewer is available, to some other form of approved drainage system effective for the innocuous disposal of waste water or soil water.

(c) The ceiling, or where there is no ceiling, the underside of the roof, shall be dust-proof and rodent-proof and shall be covered in a light-coloured washable paint or approved plastic finish.

(d) Any door giving access to the milk room shall be dustproof.

(e) The total window area shall be not less than 15 per cent of the total floor area of the room and shall be fitted with glazed windows of which the openable area shall be at least half of the total window area.

(f) The milk room shall be adequately cross-ventilated and both the milk room and receiving room, where provided, shall be equipped with artificial lighting adequate so that operations can be properly carried on therein at night.

(4) Waar 'n ontvangkamer verskaf is, is die bepalings van regulasie 140 (1) (a) tot en met (c) en 140 (2) (a) tot en met (f) *mutatis mutandis* van toepassing.

140. (1) 'n Melkkamer mag—

(a) (i) nie regstreeks met 'n woonhuis, kledkamer, enjinkamer of pakkamer verbind wees nie;

(ii) slegs met 'n koeistal verbind wees deur middel van 'n opening wat net groot genoeg is vir die apparaat wat gebruik word om die melk van die koeistal af na sodanige melkkamer oor te bring;

(iii) slegs met 'n melklokaal verbind wees deur middel van 'n selfsluitende deur tussen sodanige melkkamer en die melklokaal;

(b) nie nader as 15 m van 'n mishouer of 'n mishoop, 'n stal, 'n kraal, 'n kalwerhok, 'n pluimveekamp of 'n voëlhok, of verder as 10 m van 'n koeistal of 'n melklokaal of wat by die produksie van melk gebruik word, geleë wees nie;

(c) nie nader as 140 m van 'n varkhok, of grond waarop varke aangehou of toegelaat word om rond te loop, geleë wees nie;

(d) nie gebruik word vir 'n ander doel as om melk of melkprodukte daar af te koel, te hanteer of op te berg, skoon houers daar te vul, met doppies toe te maak, te verseël of op te berg of om gerei en vergaarbakke wat in gebruik is, daar te bêre nie;

(e) as dit op 'n melkplaas geleë is, nie aangebou wees aan, of 'n deel uitmaak van 'n woonhuis of binne 15 m daarvan wees nie.

(2) Melkkamers moet volgens die volgende voorskrifte gebou word:

(a) Die mure moet minstens 2,7 m hoog wees, gemeet vanaf die vloer tot by die plafon of die muurplaat, en behalwe waar glasuur-, glas-, of gladde, hardgebakte ligkleurige sierstene of glasuurteëls of soortgelyke goedgekeurde materiaal gebruik word, moet die binnevlakke van die mure met sementpleister afgepleister, glad afgewerk en met 'n ligkleurige, wasbare verf geskilder word, of met 'n plastiekdeklag doeltreffend afgewerk word, of andersins so behandel word dat dit 'n gladde, ligkleurige en ondeurlatende oppervlak het, mits die afwerking nie met 'n distemper of 'n ander dergelyke stof geskied nie.

(b) Die vloere moet van soliede en ondeurlatende sementbeton of 'n ander goedgekeurde ondeurlatende materiaal wees en moet glad afgewerk word; dit moet rond afgewerk wees waar dit by 'n muur aansluit en moet skuins afloop met 'n helling van minstens 1 op 50 sodat alle vloeistowwe doeltreffend daarvandaan kan afloop na 'n rioolput buite wat met 'n riool of, waar daar nie 'n riool is nie, met 'n ander soort goedgekeurde dreineringsstelsel waarmee afvalwater of drekwater op onskadelike wyse weggeëruim kan word, verbind is.

(c) Die plafon, of as daar nie 'n plafon is nie, die ondervlak van die dak, moet stof- en knaagdierdig wees en met 'n ligkleurige wasbare verf geverf, of met 'n goedgekeurde plastiekdeklag afgewerk word.

(d) Enige deur wat toegang tot die melkkamer verleen, moet stofdig wees.

(e) Die totale vensteroppervlakte moet minstens 15 persent wees van die totale vloeroppervlakte van die melkkamer; die vensters moet ruite in hê, en die oppervlakte van die oopmaakgedeelte van die vensters moet gelyk wees aan minstens die helfte van die totale vensteroppervlakte.

(f) Die melkkamer moet toereikende kruisventilasie hê en sowel die melkkamer as die ontvangkamer, as daar een is, moet op toereikende wyse kunsmatig verlig wees sodat daar snags behoorlik daarin gewerk kan word.

(g) The unobstructed floor space shall be not less than 18 m² in area which may include the space occupied by the cold room, provided that the floor area of the milk room is not less than 14 m².

(h) Where a farm bulk tank is installed an exit door shall be provided at a position nearest to the loading point for the road tanker.

(i) No gas, electricity or water conduit shall be laid or installed on the floor.

(j) Where a farm bulk tank is installed all doors leading to the milk room shall be lockable.

(3) Every milk room shall be provided with—

(a) an approved appliance capable of effectively straining or purifying milk.

(b) An appliance capable of rapidly cooling milk to a temperature of 7° C or less.

(c) A refrigerator or refrigeration compartment having internal walls constructed of hard face bricks or other approved, impervious material, fitted with an accurate thermometer and capable of maintaining milk in its containers at a temperature not exceeding 7° C.

(d) Metal racks for the storing of cleaned containers, receptacles and utensils in current use, that part of the metal racks or devices on which the said articles are to be stored being at least 500 mm above the level of the floor.

(e) Approved, mechanically operated appliances for the filling- and overcapping of bottles and cartons, where these operations are performed.

(f) A wash-hand-basin fitted with a waste pipe as prescribed in terms of these regulations, kept in a clean condition and maintained in good order with an adequate supply of hot and cold running water.

(g) An adequate supply of running water so arranged as to be unable to become contaminated or polluted.

(4) Tables, shelves and other similar equipment 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 of approved impervious material, the space between which is open and accessible for cleaning purposes.

WASH-UP ROOMS

141. The following requirements shall be observed in regard to the construction and equipping of every wash-up room:

(1) It shall not form part of any dwelling or communicate directly or by way of any aperture, whether used for purposes of ventilation or not, with any cowshed, milking parlour, engine-room or change-room.

(2) It shall have a floor space of not less than 18 m² and where a farm bulk tank is installed in the milk room it shall have an area of not less than 9 m².

(3) It shall not be used for any purposes other than the cleaning or sterilizing of containers, appliances, utensils or other equipment used in the handling of, or otherwise in connection with, milk or milk products.

(4) Inside walls and any doorway shall comply with the provisions of regulation 140 (2) (a) and (d).

(5) It shall have a floor which complies in construction and finish with the provisions of regulation 140 (2) (b).

(6) It shall have a total window area of not less than 15 per cent of the total floor area of the room and shall be fitted with glazed windows of which the openable area shall be at least 50 per cent of their total area.

(7) It shall be adequately cross-ventilated.

(g) Daar moet 'n onbelemmerde vloeroppervlakte van minstens 18 m² wees en dit mag die koelkamerruimte insluit, mits die vloeroppervlakte van die melkkamer minstens 14 m² is.

(h) As daar 'n grootmaatplaastenke geïnstalleer word, moet daar 'n buitedeur aangebring word by 'n punt naaste aan die laaiplek van die tenkwa.

(i) Daar mag nie gas-, elektrisiteits-, of waterpype op die vloer aangelê of geïnstalleer word nie.

(j) As daar 'n grootmaatplaastenke geïnstalleer word, moet al die deure wat na die melkkamer lei, asook die deur tussen die waskamer en die melkkamer, as daar een is, gesluit kan word.

(3) Iedere melkkamer moet met die volgende toegerus wees:

(a) 'n Goedgekeurde apparaat waarmee melk doeltreffend deuresy of gereinig kan word.

(b) 'n Toestel om melk vinnig mee af te koel tot 'n temperatuur van 7° C of laer.

(c) 'n Koelkas of 'n koelkamertjie waarvan die binnevlakke van die mure van harde siersteen of 'n ander goedgekeurde ondeurlatende materiaal is, wat toegerus is met 'n akkurate termometer en waarin melk in houers by 'n temperatuur van hoogstens 7° C gehou kan word.

(d) Metaalbalkiesrakke waarop die skoon houers, kanne en gerei wat in gebruik is, gehou kan word; die doel van die metaalbalkiesrakke of toestelle waarop genoemde artikels gehou word, moet minstens 500 mm bokant die vloer vlak wees.

(e) Goedgekeurde meganiese toestelle waarmee bottels en kartonhouers gevul en met doppies toegemaak kan word, as die werk wel daar verrig word.

(f) 'n Handewasbak met 'n afvalwaterpyp aan soos dit by hierdie regulasies voorgeskryf word, wat skoon en in 'n goeie toestand gehou moet word en waarheen daar 'n toereikende toevoer lopende warm en koue water is.

(g) 'n Toereikende toevoer lopende water wat op so 'n wyse aangelê is dat die water nie besmet of besoedel kan raak nie.

(4) Die tafels, rakke en ander dergelike uitrusting in 'n melkkamer moet van 'n goedgekeurde, harde, gladde en ondeurlatende materiaal gemaak wees en moet rus of op 'n voetstuk met 'n onbelemmerde ruimte daaromheen, of op pote of stutte van 'n goedgekeurde ondeurlatende materiaal, met die ruimte daartussen oop en vir skoonmaakdoeleindes toeganklik.

OPWASKAMERS

141. Iedere opwaskamer moet volgens onderstaande voorskrifte opgerig en toegerus word:

(1) Dit mag nie deel uitmaak van 'n woning of regstreeks of deur middel van 'n opening, of dit nou al vir ventilasiedoeleindes gebruik word of nie, met 'n koeistal, melklokaal, enjinkamer of 'n kleedkamer verbind wees nie.

(2) Dit moet 'n vloeroppervlakte van minstens 18 m² hê en as daar 'n grootmaatplaastenke in die melkkamer geïnstalleer is, 'n oppervlakte van minstens 9 m².

(3) Dit moet slegs gebruik word vir die reiniging of sterilisering van houers, toestelle, gerei of ander uitrusting wat by die hantering van, of andersins in verband met, melk of melkprodukte gebruik word.

(4) Die binnemure en alle deure moet voldoen aan die bepalings van regulasie 140 (2) (a) en (d).

(5) Dit moet 'n vloer hê wat ooreenkomstig die bepalings van regulasie 140 (2) (b) gelê en afgewerk is.

(6) Die totale vensteroppervlakte moet minstens 15 persent wees van die totale vloeroppervlakte van die kamer; die vensters moet ruite in hê en die oppervlakte van die oopmaakgedeelte moet minstens 50 persent van die totale vensteroppervlakte beslaan.

(7) Daar moet toereikende kruisventilasie wees.

(8) It shall be provided with appliances including a three-compartment wash-up trough, for the cleaning and sterilizing of all containers, receptacles, utensils and other equipment; such appliances to be so situated as to be accessible from all sides for cleaning. Where milk pipe-lines are washed by hand, a wash-up trough of adequate dimensions shall be provided.

(9) It shall have an adequate supply of water so arranged as to be unable to become contaminated or polluted and an adequate supply of steam or hot water laid on to and piped over the wash-up trough and shall be provided with effective cleaning and sterilizing agents.

(10) Metal racks for effectively draining and storing containers, receptacles, utensils and other equipment shall be provided; that part of the said racks on which the containers and other aforesaid articles are accommodated to be not less than 500 mm above the level of the floor.

(11) The prohibition in regulation 140 (2) (a) shall apply.

CHANGE-ROOMS AND ABLUTION ROOMS

142. (1) With due regard to the number of employees, every dairy farm shall be provided, under the same roof and as an integral part of the premises, with separate change-rooms and ablution rooms for the different sexes and for Whites and Non-Whites, save where change-rooms and ablution rooms, complying with the provisions of these regulations, are already in existence, attached to previously approved buildings and situated within 15 m of the nearest door of a newly erected cowshed or milking parlour.

(2) The following provisions shall apply to such rooms:

(a) They shall not be used for any purpose other than changing of clothes or ablutions, as the case may be.

(b) Access thereto shall be from the open air and the entrance shall be provided with a door or an adequate screen wall.

(c) No room shall have a floor area of less than 7 m² or a width or length of less than 2 m or be less than 2,7 m high at any point.

(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 openable area of the windows shall be not less than half the total window area.

(f) Provision shall be made for the adequate cross-ventilation of every room.

(g) At least one wash-basin and one shower shall be provided separately for every 15 or part of that number of the White and Non-White employees for whom change rooms and ablution rooms have to be provided in terms of these regulations.

(h) Every shower and wash-hand-basin shall be connected to an adequate supply of hot and cold running water so arranged as to be protected from contamination or pollution, and shall be fitted with waste pipes leading into an external gully connected to a sewer in compliance with these regulations, or where no sewer is available, to some other form of approved drainage system effective for the innocuous disposal of waste water. Such waste water shall not be permitted to flow in any drainage channel, into or through or on to the floor of any building or room in which milk, milk products or composite

(8) Daar moet toestelle verskaf word, met inbegrip van 'n opwastrog met drie vakke, waarin al die houers, kanne, gerei en ander uitrusting gereinig en gesteriliseer kan word. Die toestelle moet so aangebring word dat dit vir skoonmaakdoeleindes van alle kante af toeganklik is. As melkpypleidings met die hand gewas word, moet daar 'n opwastrog van toereikende grootte verskaf word.

(9) Dit moet 'n toereikende toevoer water hê op so 'n wyse gereël dat die water nie besmet of besoedel kan raak nie, asook 'n toereikende toevoer stoom of warm water in pype wat na die wastrog aangelê is en tot regoor die wastrog reik en daar moet doeltreffende reinigings- en sterili-seermiddels verskaf word.

(10) Daar moet metaalbalkiesrakke verskaf word waarop die houers, kanne, gerei en ander uitrusting behoorlik weggepak kan word en kan droog word, en die deel van genoemde rakke waarop die genoemde houers en ander artikels gepak word, moet minstens 500 mm bokant die vloervlak wees.

(11) Die verbodsbepaling van regulasie 140 (2) (a) is van toepassing.

KLEEDKAMERS EN WASKAMERS

142. (1) Daar moet op elke melkplaas, met behoorlike inagneming van die getal werknemers, onder dieselfde dak en as 'n integrerende deel van die perseel afsonderlike kleedkamers en waskamers vir die lede van die verskillende geslagte en vir Blankes en Nie-Blankes verskaf word, behalwe waar daar reeds kleedkamers en waskamers is wat voldoen aan die bepalings van hierdie regulasies en wat vas is aan geboue wat alreeds goedgekeur is en geleë is binne 15 m vanaf die naaste deur van 'n nuwe koeistal of melklokaal.

(2) Die volgende voorskrifte geld vir sodanige kamers:

(a) Hulle mag slegs vir verkleed- of wasdoeleindes, na gelang van die geval, gebruik word.

(b) Toegang tot die kamers moet van buite af verkry word, en hulle ingange moet deure of toereikende skerm-mure voor hê.

(c) Geeneen van die kamers mag 'n kleiner vloeroppervlakte as 7 m² hê, of mag smaller of korter as 2 m, of op enige plek laer as 2,7 m wees nie.

(d) Iedere kamer moet op toereikende en doeltreffende wyse kunsmatig verlig wees en die vensteropeninge daarvan moet onbelemmerd wees en hulle oppervlakte moet altesaam minstens een-tiende van die vloeroppervlakte wees.

(e) Die oopmaakgedeeltes van die vensters moet minstens die helfte van die totale vensteroppervlakte beslaan.

(f) Iedere kamer moet toereikende kruisventilasie hê.

(g) Daar moet afsonderlik vir Blanke en Nie-Blanke werknemers minstens een handewasbak en een stortbad verskaf word vir iedere 15 of 'n gedeelte van die getal van sodanige werknemers vir wie daar kragtens hierdie regulasies kleed- en waskamers verskaf moet word.

(h) Iedere stortbad en handewasbak moet verbind wees met 'n toereikende toevoer warm en koue water op so 'n wyse dat die water nie besmet of besoedel kan raak nie, en die stortbad en handewasbak moet, ooreenkomstig hierdie regulasies, voorsien wees van afvalwaterpype wat aflei na 'n rioolput buite wat met 'n riool verbind is, of as daar nie 'n riool is nie, met 'n ander soort goedgekeurde dreineringsstelsel, waarmee afvalwater doeltreffend op onskadelike wyse weggevoer kan word. Sodanige afvalwater mag nie in 'n dreineringsvoor in of deur of oor die vloer van 'n gebou of 'n kamer waarin melk, melkprodukte

dairy products are handled or kept or in which any appliance used in connection therewith is handled or kept.

(i) The inside walls shall comply with the requirements of regulation 140 (2) (a) and the floor with those of regulation 140 (2) (b).

(j) An adequate supply of soap, an adequate supply of clean towels or an approved hand-drying device, an adequate number of nail brushes and wash-hand-basins for the use of employees at the dairy shall be provided and maintained in all change-rooms.

TOILET FACILITIES

143. (1) Approved separate latrines for the different sexes and for White and Non-White employees shall be provided on the premises.

(2) Facilities provided shall comply with the following requirements:

(a) Every latrine shall be connected with the local authority's street sewer if available, otherwise to an approved sewage-disposal installation: Provided that, with the approval of the local authority pail closets, chemical closets or pit privies may be provided.

(b) No latrine may measure less than 1,5 m by 1 m across the floor or be less than 2,1 m high, and every latrine floor shall be of concrete or other impervious material and so constructed as to ensure effective drainage.

(c) In the case of pail or chemical latrines or pit privies, one shall be provided separately for every eight or part of that number of each group of Whites and Non-Whites employed on the premises and where water-borne sewerage is available, one water-closet shall be provided for every 15 or part of that number of such employees: Provided that where urinals are installed, 600 mm of urinal stall shall be deemed to be equivalent to one seat, where in the opinion of the local authority, sufficient seats have been provided.

(d) Pail privies shall be of the cradle type provided with a ring seat and close-fitting cover.

(e) Pit privies shall be provided with a riser of concrete or corrosion-resisting metal with a ring seat and close-fitting 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 30 m from any part of a cowshed or milking parlour, milk room, receiving room or wash-up room, and every such closet or pit 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 shall communicate directly or indirectly with any other room or be placed or allowed to remain in any position in which it could, in the opinion of the local authority, 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.

of saamgestelde suiwelprodukte gehanteer of gehou word of waarin 'n toestel wat in verband daarmee gebruik word, gehanteer of gehou word, loop nie.

(i) Die binnemure moet aan die bepalings van regulasie 140 (2) (a) en die vloer aan dié van regulasie 140 (2) (b) voldoen.

(j) Daar moet gesorg word dat daar altyd 'n toereikende hoeveelheid seep en 'n toereikende aantal skoon handdoeke, of 'n goedgekeurde handafdroogtoestel, en 'n toereikende getal naelborsels en handewasbakke in al die kleedkamers vir gebruik deur werknemers by die melkery is.

TOILETGERIEWE

143. (1) Daar moet vir die lede van die verskillende geslagte en vir Blanke en Nie-Blanke werknemers afsonderlike goedgekeurde latrines op die perseel verskaf word.

(2) Dié latrines moet aan die volgende voorskrifte voldoen:

(a) Iedere latrine moet met die plaaslike bestuur se straatriool, as daar een is, of andersins met 'n goedgekeurde rioolwaterwegdoeningsinstallasie, verbind wees: Met dien verstande dat daar met die toestemming van die plaaslike bestuur emmerklosette, chemiese klosette of putkleinhuisies verskaf kan word.

(b) Geen latrine mag 'n vloer hê met 'n kleiner oppervlakte as 1,5 m by 1 m nie, of mag laer as 2,1 m wees nie, en iedere latrinevloer moet van beton of ander ondeurlatende materiaal gemaak wees op so 'n wyse dat doeltreffende dreinerings verseker is.

(c) In die geval van emmer- of chemiese latrines of putkleinhuisies, moet daar, afsonderlik vir Blankes en Nie-Blankes, een vir elke agt of 'n gedeelte van dié getal werknemers wat op die perseel werksaam is, en in die geval van spoelriolerings een spoelkloset vir elke 15 of 'n gedeelte van dié getal, van sodanige werknemers verskaf word: Met dien verstande dat as daar urinale verskaf word, daar geag word dat 'n urinaalvlak van 600 mm gelyk is aan een sitplek waar daar, na die mening van die plaaslike bestuur, 'n toereikende getal sitplekke verskaf is.

(d) Emmerklosette moet van die raamtipe wees, en moet 'n bril hê en 'n klap wat dig daarop pas.

(e) 'n Putkleinhuisie moet 'n sitplekverhoging hê van beton of korrosiebestande metaal, en 'n bril met 'n klap wat dig daarop pas, en alle openinge na die put moet op doeltreffende wyse teen vlieë afgeskerm word.

(f) Geen deel van 'n emmer- of chemiese kloset of van 'n putkleinhuisie mag nader as 30 m van enige deel van 'n koeistal, melkklokaal, melkkamer, ontvangkamer of 'n opwaskamer wees nie, en iedere sodanige kloset of putkleinhuisie moet 'n deur aanhê, of anders so geleë en afgeskut wees dat die binnekant daarvan nie van buite af sigbaar is nie.

(g) 'n Spoelkloset mag nie regstreeks met 'n vertrek, uitgesonderd 'n kleedkamer of 'n waskamer, verbind wees nie, en moet 'n deur aanhê soos by paragraaf (f) voorgeskryf.

(h) Geen emmer- of chemiese kloset, putkleinhuisie of septiese tenk mag regstreeks of onregstreeks met 'n ander vertrek verbind wees nie, of mag op 'n plek waar dit, na die mening van die plaaslike bestuur, enige watervoorraad kan besmet of andersins 'n gevaar vir die gesondheid inhou, aangebring of daar gehou word nie.

(i) Iedere latrine moet toereikende kruisventilasie hê.

(j) Die mure van iedere latrine moet van baksteen, beton, klip, golfmetaal of 'n ander goedgekeurde materiaal wees wat maklik skoongemaak kan word sonder dat die oppervlak daarvan daardeur aangetas word.

GENERAL REQUIREMENTS FOR HANDLING CLEANLINESS OF PERSONS

144. (1) Clean and sound overalls of a light-coloured material or other approved light-coloured apparel shall be provided for and worn by all persons whilst employed or engaged in the production, handling or conveyance of milk, milk products or composite dairy products.

(2) Save where overalls are removed from the premises for the purpose of washing or repair, the personal clothing or overalls of any person referred to in subregulation (1) shall, when not in use, be kept in a locker or other approved place.

(3) An adequate supply of soap and nail brushes shall be kept in every milk room, change-room and milk shop and in addition a clean towel for each individual employee or an approved hand-drying device shall be provided.

(4) Every person employed or engaged in the production or handling of milk, milk products or composite dairy products shall, immediately before beginning his work and immediately after any interruption thereof likely 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 nail brush, soap and water.

(5) No person shall spit on any premises where milk or any milk product is handled or, while engaged in such handling on the premises, smoke or use tobacco in any form.

APPLIANCES AND CONTAINERS

145. (1) The following requirements shall be observed in regard to the construction of all appliances used in the handling of milk, milk products or composite dairy products:

(a) They shall be made of smooth, non-absorbent, corrosion-resistant and non-toxic material and so constructed as to be easily cleaned and sterilized and free from cracks or corrosion.

(b) All joints and inner surfaces shall be smooth and free from cracks.

(c) Milk pails shall be seamless.

(d) Strainers shall be of perforated metal or so constructed as to be suitable for disposable filter-papers which will not disintegrate when in use.

(2) No person shall have in his possession for use in connection with the handling of milk, milk products or composite dairy products any appliance which is not clean and in good repair or which is made of galvanised iron, copper, alloy of copper, inadequately tinned copper, inadequately tinned alloy of copper, rusty or inadequately tinned steel or iron, or any appliance which is in any other respect inadequate.

(3) Save where otherwise expressly permitted, no person shall sell or supply or have in his possession on the premises of a dairy farm, a dairy, a milk shop or the premises of a purveyor of milk, any milk, milk product or composite dairy product in liquid form, unless it is contained in a bottle closed with an overcap completely and effectively covering its mouth, or in a container as described in regulation 169 (3) or regulation 170 (4), or in a milk can, or other container as specified in subregulations (1) and (2).

(4) Without prejudice to the provisions of regulation 169 relating to a milk shop or to those of regulation 170 (4) relating to purveyors of milk, no person carrying

ALGEMENE HANTERINGSVEREISTES SINDELIKHEID VAN PERSONE

144. (1) Daar moet skoon en heel oorklere van 'n ligkleurige materiaal of ander goedgekeurde ligkleurige kiere verskaf word vir, en gedra word deur, almal wat werk verrig in verband met of te doen het met die produksie, hantering of vervoer van melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte.

(2) Behalwe wanneer oorklere van die perseel af verwyder word om dit te laat was of herstel, moet die persoonlike kiere of oorklere van iemand na wie daar in subregulasie (1) verwys word, wanneer dit nie gebruik word nie, in 'n sluitkas of op 'n ander goedgekeurde plek gehou word.

(3) Daar moet 'n toereikende voorraad seep en naelborsels in iedere melkkamer, kleedkamer en melkwinkel verskaf word en daar moet ook 'n goedgekeurde handafdroogtoestel of vir iedere werknemer 'n skoon handdoek verskaf word.

(4) Iedereen wat met die produksie of hantering van melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte te doen het, moet onmiddellik voordat hy met sy werk begin en onmiddellik na iedere onderbreking daarvan waartydens sy hande besmet kon geraak het, en veral na iedere besoek aan 'n latrine of urinaal, sy hande en vingernaels met seep en water was en met 'n naelborsel skrop.

(5) Niemand mag op 'n perseel waar melk of melkprodukte gehanteer word, spuug nie, of mag terwyl hy met sodanige hantering op die perseel besig is, rook of tabak in enige vorm gebruik nie.

TOESTELLE EN HOERS

145. (1) Daar moet met betrekking tot die konstruksie van alle toestelle wat in verband met die hantering van melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte gebruik word, aan onderstaande vereistes voldoen word:

(a) Dit moet van gladde, nie-absorberende, korrosiebestande en nie-toksiese materiaal vervaardig wees, sonder barste of korrosie, en moet so gemaak wees dat dit maklik gereinig en gesteriliseer kan word.

(b) Alle voeë en binnevlakke moet glad en sonder barste wees.

(c) Melkemmings moet naatloos wees.

(d) Deursigtige toestelle moet van gaathoesmetaal wees of so gemaak wees dat dit geskik is vir filterskywe vir eenmalige gebruik wat nie sal disintegreer as dit gebruik word nie.

(2) Niemand mag 'n toestel wat nie skoon en in 'n goeie toestand is nie, of wat van gegalvaniseerde yster, koper, 'n koperlegering, of ontoereikend vertinde koper, ontoereikend vertinde koperlegering, geroeste of ontoereikend vertinde staal of yster gemaak is, of wat in enige ander opsig ontoereikend is, vir gebruik in verband met die hantering van melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte in sy besit hê nie.

(3) Niemand mag, tensy dit uitdruklik anders bepaal word, melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte in vloeibare vorm op die perseel van 'n melkplaas, 'n melkery, 'n melkwinkel of die perseel van 'n melklewensiers 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 regulasie 169 (3) of regulasie 170 (4) beskryf word, of in 'n melkkan of 'n ander houer soos bepaal by subregulasies (1) en (2).

(4) Behoudens die bepalinge van regulasie 169 wat op melkwinkels betrekking het, en dié van regulasie 170 (4) wat op melklewensiers betrekking het, mag niemand wat

on the business of a dairy farm or a dairy shall sell or supply any milk, milk products or composite dairy products in containers which have not been filled and sealed on approved premises.

(5) All cartons and other containers which will or can be used to hold milk and all materials which will or can be used in connection with the closing or sealing of containers shall be kept in approved dust-proof containers.

(6) No person shall, otherwise than by means of an approved mechanical device, apply any overcap as mentioned in subregulation (3) to any bottle, or apply any heat-sealing process to any carton, containing milk or a liquid milk product.

(7) Except in the case of milk or a milk product or composite dairy product sold or supplied for consumption on his premises by a person who has a registration certificate entitling him to do so, no person shall use a can or other container for the sale, conveyance or delivery of milk, any milk product or composite dairy product unless he has marked his name or trade-name and his business address thereon in conspicuous lettering not less than 3 cm in size.

(8) No appliance designed or intended for use or ordinarily used in connection with milk, milk products or fruit juices referred to in regulation 168 (4) shall at any time be used for any other purpose whatsoever.

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

CLEANING OF APPLIANCES AND CONTAINERS

146. Save for cans in which milk has been delivered, which shall immediately after emptying be rinsed and thoroughly cleaned and disinfected, the product-contact surface of all appliances used in the handling of milk, milk products or composite dairy products shall, immediately after each usage, be rinsed with cold or lukewarm water and thoroughly cleaned. Immediately before each usage they shall be effectively drained after having been disinfected by one of the following methods, or by any other approved method:

(1) Exposure to steam for at least 15 minutes at a temperature of not less than 77° C or for at least five minutes at a temperature of not less than 93° C, in a steam cabinet equipped with an indicating thermometer located in the coldest zone; or

(2) exposure to an enclosed jet of steam for not less than half a minute; or

(3) complete immersion in hot water at a temperature of not less than 77° C for at least five minutes, or exposure, for a similar period, to a flow of hot water at a temperature of not less than 77° C measured at the outlet; or

(4) exposure in a properly designed oven or hot-air cabinet equipped with a suitable thermometer located in the coldest zone, to hot air at a temperature of not less than 82° C for at least 20 minutes; or

(5) complete immersion for at least one minute in, or spraying for at least one minute with, a chemical disinfectant of approved strength, in such a way that all product-contact surfaces are wetted by the disinfectant and piping so treated is filled. Chemical solutions once used shall not be re-used for disinfecting, but may be re-used for other purposes.

'n melkplaas of melkery aanhou, melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte verkoop of verskaf in houers wat nie op goedgekeurde persele gevul en verseël is nie.

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

(6) Niemand mag 'n bottel wat melk of 'n vloeibare melkprodukt bevat, met 'n doppie soos dié waarna in subregulasie (3) verwys word, toemaak, of 'n kartonhouer met melk of 'n vloeibare melkprodukt daarin, met hitte verseël nie, tensy dit met 'n goedgekeurde meganiese toestel geskied.

(7) Behalwe in die geval van melk of 'n melkprodukt of 'n saamgestelde suiwelprodukt wat vir verbruik op sy perseel verkoop of verskaf word deur iemand wat 'n registrasiesertifikaat daarvoor het, mag niemand 'n kan of 'n ander houer vir die verkoop, vervoer of aflewering van melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte gebruik nie, tensy sy naam of handelsnaam en sy besigheidsadres in opvallende letters, minstens 3 cm groot, daarop aangebring is.

(8) 'n Toestel wat ontwerp of bestem is vir of gewoonlik gebruik word in verband met melk, melkprodukte of vrugtesappe waarna in regulasie 168 (4) verwys word, mag nooit vir enige ander doel hoegenaamd gebruik word nie.

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

REINIGING VAN TOESTELLE EN HOUERS

146. Behalwe in die geval van kanne waarin melk afgelewer is en wat onmiddellik nadat dit leeggemaak is, uitgespoel en deeglik gereinig en ontsmet moet word, moet die produkraakvlak van alle toestelle wat gebruik word by die hantering van melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte, onmiddellik nadat dit gebruik is, met koue of lou water uitgespoel en deeglik gereinig word. Elke keer onmiddellik voordat dit gebruik word, moet dit volgens een van die volgende metodes, of enige ander goedgekeurde metode, ontsmet word en dan doeltreffend gedreineer word:

(1) Blootstelling aan stoom minstens 15 minute lank by 'n temperatuur van minstens 77° C of minstens vyf minute lank by 'n temperatuur van minstens 93° C in 'n stoomkabinet wat toegerus is met 'n wysertermometer wat in die koudste deel daarvan aangebring is; of

(2) blootstelling aan 'n ingeslote stoomstraal minstens 'n halfminuut lank; of

(3) algehele indompeling minstens vyf minute lank in warm water by 'n temperatuur van minstens 77° C of blootstelling vir dieselfde tydperk aan 'n stroom warm water by 'n temperatuur van minstens 77° C, by die uitloop gemeet; of

(4) blootstelling aan warm lug by 'n temperatuur van minstens 82° C minstens 20 minute lank in 'n behoorlik ontwerpte oond of warmlugkabinet wat toegerus is met 'n geskikte termometer in die koudste deel daarvan; of

(5) algehele indompeling minstens een minuut lank in, of bespuiting minstens een minuut lank met, 'n chemiese ontsmetmiddel van goedgekeurde sterkte op so 'n wyse dat die ontsmetmiddel al die produkraakvlakke benat, en die pype wat aldus behandel word, daarmee gevul word. Chemiese oplossings wat een maal gebruik is, mag daarna vir ander doeleindes, maar nie weer vir ontsmetdoeleindes nie, gebruik word.

HANDLING

147. (1) Every operation involving the handling of any milk, milk products or composite dairy products shall at all times be conducted in such a manner and in such a place as to preclude the infection, contamination or adulteration thereof and the contamination of any appliance used in connection therewith and in particular the requirements contained in the succeeding subregulations shall be observed.

(2) No person concerned in the sale or supply, as laid down in these regulations, of any milk, milk product or composite dairy product shall, except in a milk room, in the course of the handling any such product, transfer it from one container to another, by dipping any ladle or other utensil into either of them or in any other similar way.

(3) No milk or milk product shall be transferred from one receptacle to another except at a dairy farm in respect of which a certificate of regulation has been issued or at a registered dairy or milk shop: Provided that in the case of a milk shop the transfer of milk may only take place from a bottle into a receptacle provided by the purchaser.

(4) No container containing milk or any milk product shall be handled in such a way that contamination of its contents is, in the opinion of the local authority likely to result.

(5) 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 in any carrier or crate beneath it or is likely to damage their overcaps.

(6) All bottle-carriers and crates shall at all times be kept hygienic.

(7) Bottles, cartons, cans or other containers of whatever kind not in current use shall be stacked, stored or placed in the storeroom whether loose, in baskets, trays, racks or in other containers or holders and shall at all times be so placed or handled as to prevent their contamination.

(8) Milk and milk products supplied to consumers by licencees of boarding-houses, hotels, restaurants, catering establishments or tea rooms in the ordinary course of serving meals and light refreshments at recreational, sporting, social or other clubs, shall—

(1) have been produced on premises registered in terms of regulation 128.

(2) except when being served, be kept in a refrigerator on the premises and maintained at a temperature not exceeding 7° C; and

(3) not be left exposed to flies, dust, foreign matter, or other contamination.

(9) No person shall stack or store any milk bottles, cartons, cans or other containers whether in baskets, crates, trays or similar containers, whether or not containing milk or milk products or composite dairy products, in any place other than a dairy farm, dairy, milk shop or on a delivery vehicle.

(10) Milk shall be protected from the direct rays of the sun.

(11) Pasteurized or sterilized milk shall not be permitted to come into contact with any appliance with which milk not or not yet pasteurized or sterilized has been in contact, unless such appliance has first been thoroughly cleaned and sterilized as prescribed in regulation 146.

(12) Save with the approval of the local authority, no appliance used for or in connection with the pasteurization or sterilization of milk shall be used in connection with any substance except milk, a milk product or a composite dairy product and no appliance which has not

HANTERING

147. (1) Melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte moet te alle tye op so 'n wyse en op so 'n plek gehanteer word dat dit nie besmet, besoedel of vervals kan raak nie en dat enige toestel wat in verband daarmee gebruik word, nie besmet kan raak nie, en die bepalinge van onderstaande subregulasies moet veral nagekom word.

(2) Iemand wat by die verkoop of verskaffing van melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte betrokke is, soos by hierdie regulasies bepaal, mag dit nie terwyl dit gehanteer word, uitgesonderd in 'n melkkamer, van die een houer na 'n ander houer oorbring deur 'n skeplepel of ander gerei daarin te steek of op 'n ander dergelike wyse nie.

(3) Geen melk of melkprodukt mag van die een houer na 'n ander oorgebring word nie behalwe op 'n melkplaas ten opsigte waarvan daar 'n registrasiesertifikaat uitgereik is, of in 'n geregistreerde melkery of melkwinkel: Met dien verstande dat melk in 'n melkwinkel slegs uit 'n bottel na 'n houer wat die koper verskaf, oorgebring mag word.

(4) Geen houer wat melk of 'n melkprodukt bevat, mag op so 'n wyse gehanteer word dat die inhoud daarvan na die mening van die plaaslike bestuur waarskynlik besmet sal raak nie.

(5) Bottelhousers of -kratse mag nie op so 'n wyse op mekaar gepak of gesit word dat die een se boom regstreeks in aanraking kom met die bottels in die houer of krat daaronder, of dat die bottels besmet of besmeer, of dat die doppies daarvan beskadig kan raak nie.

(6) Alle bottelhousers en -kratse moet te alle tye higiënies gehou word.

(7) Bottels, kartonhouers, kanne of ander houters van watter aard ook al, wat nie asdan gebruik word nie, moet hetsy los, in mandjies, in bakke, op rakke of in ander houters, in die pakkamer opgestapel, gehou of opgeberg word, en moet te alle tye so geplaas of gehanteer word dat dit nie besmet raak nie.

(8) Die melk en melkprodukte wat lisensiehousers van losieshuise, hotelle, restaurants, verversingsondernemings of kafees in die gewone loop van hulle besigheid tydens die bediening van maaltye en ligte verversings by ontspannings-, sport-, sosiale of ander klubs, aan verbruikers verskaf, moet—

(1) geproduseer wees op 'n perseel wat ingevolge regulasie 128 geregistreer is.

(2) behalwe wanneer dit bedien word, in 'n koelkas in die perseel by 'n temperatuur van hoogstens 7° C gehou word; en

(3) nie aan vlieë, stof, vreemde stowwe of 'n ander besmetting blootgestel wees nie.

(9) Niemand mag, elders as op 'n melkplaas of in 'n melkery, melkwinkel of op 'n afleveringsvoertuig, melkbottels, kartonhouers, kanne of ander houters, hetsy in mandjies, kratte, bakke of soortgelyke houters, of dit nou al melk of melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte bevat of nie, opstapel of opberg nie.

(10) Melk moet teen die regstreekse strale van die son beskerm word.

(11) Gepasteuriseerde of gesteriliseerde melk mag nie in aanraking kom met 'n toestel waarmee melk wat nie, of nog nie, gepasteuriseer of gesteriliseer is nie, in aanraking was nie, tensy so 'n toestel eers, soos by regulasie 146 bepaal word, deeglik gereinig of gesteriliseer is.

(12) Geen toestel wat vir of in verband met die pasteurisering of sterilisering van melk gebruik word, mag in verband met ander stof, uitgesonderd melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte gebruik word nie, behalwe met die toestemming van die plaaslike bestuur, en geen toestel wat nie doeltreffend gereinig en

been effectively cleaned and sterilized as prescribed in regulation 146 shall be allowed to come into contact with milk which has been pasteurized or sterilized.

(13) Milk in cans shall not be unloaded from a vehicle directly into a pasteurization or sterilization room, but shall be unloaded therefrom into a receiving room which complies with the provisions of regulation 139.

(14) Where a quantity of milk not exceeding 100 l per day is delivered to any premises for consumption on such premises, such milk shall be delivered only in overcapped bottles or approved containers complying with the provisions of regulation 170 (4).

CONVEYANCE

148. (1) No milk, milk products or composite dairy products shall be introduced into or conveyed within the area of a local authority, for purposes of sale or distribution, by means of a vehicle unless the requirements of the succeeding subregulations have been complied with.

(2) (a) Every person who introduces milk not produced by himself into the area of a local authority shall apply to the local authority for a certificate of registration to do so.

(b) Approval by such local authority of any milk tanker involved shall be a condition of the issue of such certificate of registration.

(c) No person shall transport milk as envisaged in paragraph (a) without having obtained such certificate of registration from such local authority. Such certificate of registration may be withdrawn should the holder thereof fail to comply with the provisions of these regulations.

(3) Every vehicle in which milk, any milk product or composite dairy product is conveyed shall at all times be maintained in a clean, and hygienic condition and in good repair and shall carry in a conspicuous position on its exterior, in letters not less than 80 mm in height, the name or trade-name and address of the milk or milk-transportation undertaking in connection with which it is used.

(4) All milk, milk products or composite dairy products awaiting collection for transport shall be adequately protected from the weather and the direct rays of the sun.

(5) (a) The driver or person in control of any vehicle in which milk, any milk product or composite dairy product is conveyed shall take all reasonable measures to protect the same from contamination and to protect it or its containers from avoidable exposure to the direct rays of the sun when the vehicle is stationary or in motion or when the milk, milk product or composite dairy product has been unloaded for collection by another vehicle.

(b) Except with the written permission of the local authority or in an emergency, no milk other than milk in a milk tanker shall be received for processing by a dairy between the hours of 10 a.m. and 10 p.m.

(6) All persons concerned in the handling of milk, any milk product or composite dairy product shall be provided with apparel complying with the provisions of regulation 144 (1).

(7) Every vehicle used for the conveyance of milk, any milk product or composite dairy product shall be provided with seating for all persons employed in connection with the conveyance for whom no accommodation is available in the driver's cab.

(8) No vehicle, cycle, carrier, crate or any container used for the conveyance of milk, any milk product or composite dairy product shall be used for any other save an approved purpose.

gesteriliseer is nie, soos by regulasie 146 bepaal word, mag in aanraking kom met melk wat gepasteuriseer of gesteriliseer is nie.

(13) Melk in kanne mag nie van 'n voertuig of regstreeks in 'n pasteuriseer- of steriliseerkamer afgelaai word nie, maar moet afgelaai word in 'n ontvangkamer wat aan die bepalings van regulasie 139 voldoen.

(14) As daar uiters 100 l melk per dag afgelewer word by 'n perseel vir verbruik op dié perseel, moet sodanige melk slegs in bottels wat met doppies toe is, of in goedgekeurde houers wat voldoen aan die bepalings van regulasie 170 (4) afgelewer word.

VERVOER

148. (1) Geen melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte mag met 'n voertuig in die gebied van 'n plaaslike bestuur ingebring of daar vervoer word met die doel om dit te verkoop of te versprei nie, tensy daar aan die bepalings van onderstaande subregulasies voldoen is.

(2) (a) Iemand wat melk wat hy nie self geproduseer het nie, in die gebied van 'n plaaslike bestuur inbring, moet by die plaaslike bestuur aansoek doen om 'n registrasiesertifikaat ten einde dit te kan doen.

(b) So 'n plaaslike bestuur moet eers iedere betrokke tenkwa goedkeur voordat hy so 'n registrasiesertifikaat daarvoor uitreik.

(c) Niemand mag melk vervoer, soos ingevolge paragraaf (a) beoog, as hy nie so 'n registrasiesertifikaat by sodanige plaaslike bestuur verkry nie. So 'n registrasiesertifikaat kan ingetrek word as die houer daarvan nie aan die bepalings van hierdie regulasies voldoen nie.

(3) Iedere voertuig waarmee melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte vervoer word, moet te alle tye in 'n skoon, higiëniese en goeie toestand gehou word, en die naam of handelsnaam en die adres van die melk- of melkkarweionderneming in verband waarmee dit gebruik word, moet op 'n opvallende plek op die buitekant daarvan in letters wat minstens 80 mm hoog is, aangebring wees.

(4) Melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte wat nog vir vervoer afgehaal moet word, moet toereikend teen die weer en die regstreekse strale van die son beskerm word.

(5) (a) Die bestuurder of iemand anders in beheer van 'n voertuig waarmee melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte vervoer word, moet alle redelike stappe doen om te verhoed dat die melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte besmet raak, en dat dit, of die houers waarin dit is, onnodig aan die regstreekse strale van die son blootgestel is wanneer die voertuig stilstaan of beweeg, of wanneer die melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte afgelaai is sodat 'n ander voertuig dit kan oplaai.

(b) Behalwe met die skriftelike toestemming van die plaaslike bestuur, of in 'n noodgeval, mag geen melk, uitgesonderd melk in 'n melktenkwa, tussen 10 vm. en 10 nm. vir verwerking deur 'n melkery in ontvangs geneem word nie.

(6) Daar moet aan almal wat met die hantering van melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte te doen het, klere verskaf word wat voldoen aan die bepalings van regulasie 144 (1).

(7) Daar moet op iedere voertuig wat vir die vervoer van melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte gebruik word, sitplek verskaf word vir almal wat in verband met die vervoer in diens is en vir wie daar nie in die stuurkajuit sitplek is nie.

(8) 'n Voertuig, fiets, dra-ding, krat of 'n houer wat vir die vervoer van melk, 'n melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt gebruik word, mag vir geen ander doel behalwe 'n goedgekeurde doel gebruik word nie.

(9) No person referred to in this regulation shall stand, sit or recline, and no such person shall permit any person to stand, sit or recline, on or against a milk can or any other milk container even if empty.

(10) No product except those which are permitted to be handled in a dairy in terms of regulation 168 (4) or animal shall be conveyed on a vehicle while it is being used to convey milk, any milk product or composite dairy product or any appliance used in connection therewith, whether or not it contains any milk, milk product or composite dairy product.

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

(12) No milk, milk product or composite dairy product shall be conveyed or delivered in the area of the local authority otherwise than—

(a) in approved containers, adequately sealed, or adequately overcapped bottles which said containers or bottles shall be clearly and permanently marked in letters not less than 3 mm high with the name and address of the dairy, dairy farm or other premises from which the milk has been dispatched;

(b) in a vehicle which bears in a conspicuous position on its exterior in clearly legible lettering and numbers either the name or the trade-name and address of the registered owner thereof, or of the business in connection with which it is being operated;

(c) in a vehicle maintained in a hygienic and tidy condition at all times; and

(d) in a vehicle provided with an approved heat-resisting cover to protect its load from the direct rays of the sun.

(13) This part shall not apply to the conveyance for domestic purposes by the purchaser thereof of milk not intended for sale.

INSPECTIONS, TESTS AND MEDICAL EXAMINATIONS

149. (1) A medical practitioner, a veterinarian, a health officer or any other duly authorised officer employed by the local authority may, for any purpose connected with the carrying out of these regulations, at all reasonable times and without previous notice enter any premises on which he has reason to believe that the business of a dairy farm, a dairy, a milk shop or a purveyor of milk is being carried on or a cowshed exists or is being erected and make such enquiries and carry out such inspection as he thinks fit.

(2) Every person employed or engaged in the work carried out on premises entered by an officer or other person in terms of subregulation (1) shall give such officer or person all the 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) Such officer or person may require that any appliance which he considers unhygienic or unfit for use in the handling of milk, milk products or composite dairy products be cleaned forthwith in his presence and may, if it is movable, seize, carry away and detain such appliance for the purpose of producing it in evidence.

(9) Niemand van diegene na wie daar in hierdie regulasie verwys word, mag op of teen 'n melkkan of 'n ander melkhouer, selfs al is dit leeg, staan, daarop sit of daarteen leun nie, geen sodanige persoon mag iemand anders toelaat om dit te doen nie.

(10) Geen produk uitgesonderd dié wat ingevolge die bepalings van regulasie 168 (4) in 'n melkery gehanteer mag word, en geen dier mag vervoer word op 'n voertuig terwyl dit gebruik word om melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte of enige toestel wat in verband daarmee gebruik word, of daar nou melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte in is of nie, te vervoer nie.

(11) Iedere voertuig waarmee melk, 'n melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt vir verkoop of verspreiding vervoer word, moet met die kortste begaanbare roete na sy bestemming ry, en die rit moet so gou doenlik en sonder onnodige of onnodige lang onderbrekings afgelê word.

(12) Geen melk, melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt mag in die gebied van 'n plaaslike bestuur vervoer of afgelewer word nie, behalwe—

(a) in goedgekeurde houers wat toereikend verseël is of in bottels wat toereikend met doppies toe is; die naam en adres van die melkery, melkplaas of ander perseel vanwaar die melk gestuur is, moet duidelik en permanent in letters minstens 3 mm hoog op voor-noemde houer of bottel staan;

(b) in 'n voertuig waarop die naam of die handelsnaam en die adres van die geregistreerde eienaar daarvan of van die besigheid in verband waarmee dit gebruik word, in maklik leesbare letters en syfers op 'n opvallende plek op die buitekant daarvan staan;

(c) in 'n voertuig wat te alle tye higiënies en netjies gehou word; en

(d) in 'n voertuig met 'n goedgekeurde hittebestaande bedekking om die regstreekse strale van die son van die vrag af te keer.

(13) Hierdie deel is nie van toepassing op die vervoer van melk wat die koper vir huishoudelike doeleindes wil gebruik en wat nie vir verkoop bedoel is nie.

INSPEKSIE, TOETSE EN GENEESKUNDIGE ONDERSOEK

149. (1) 'n Geneesheer, 'n veearts, 'n gesondheidsbeampte of 'n ander behoorlik gemagtigde beampte in diens van die plaaslike bestuur kan met enige doel wat verband hou met die toepassing van hierdie regulasies 'n perseel waarop daar na sy vermoede 'n melkplaas-, 'n melkery-, 'n melkwinkel, of 'n melkleweransierraak 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 goedvind.

(2) Iedereen wat in diens of wat werksaam is op 'n perseel wat 'n beampte of iemand anders kragtens subregulasie (1) betree, moet aan dié beampte of die ander persoon alle redelike hulp verleen wat hy verlang, en niemand mag so 'n beampte of persoon in die uitvoering van sy pligte hinder of aan hom valse of onvolledige inligting verstrek, of hom enige belangrike feite onthou nie.

(3) Sodanige beampte of ander persoon kan gelas dat enige toestel wat vir hom onhigiënies of ongeskik lyk vir gebruik by die hantering van melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte, onverwyld in sy teenwoordigheid gereinig moet word, en hy kan, as die toestel verplaasbaar is, daarop beslag lê, dit wegneem en hou met die doel om dit as getuieis te gebruik.

HEALTH OF PERSONS

150. (1) For the purpose of ascertaining whether any person herein mentioned is suffering from any communicable disease or from any complaint or disability rendering him unfit to be engaged in such work, a medical practitioner may medically examine any person—

(a) employed or engaged in or connected with work—

(i) carried on in the area of the local authority on or in the premises of any dairy farm, dairy, milk shop or purveyor of milk; or

(ii) carried on in connection with any cowshed; or

(iii) carried on in any place whatever in the said area where milk or any milk product is kept, produced or handled; or

(iv) carried on outside the area of the local authority on or in any premises in respect of which registration has been applied for or granted in terms of regulation 128; or

(b) resident on any such premises as afore-said.

(2) Every person who, in the area of a local authority, carries on the business of a dairy farm, a dairy, a milk shop or a purveyor of milk or owns or controls a cowshed or any other premises or place where milk or any milk product is handled or kept and every other person mentioned in subregulation (1) shall, when required by the local authority to do so, submit himself to such medical examination as the local authority may direct and to such tests as it may consider necessary for the purpose of ascertaining whether that person is a carrier of any communicable disease.

(3) No person shall, in the area of the local authority, employ any person who to his knowledge has refused or failed to submit himself to examination in terms of this regulation on or in the premises of a dairy farm, a dairy, a milk shop or a purveyor of milk or in connection with a cowshed or any other premises or place where milk, any milk product or composite dairy product is handled or kept.

(4) Without prejudice to the foregoing provisions of this regulation, any person connected with or whose employment on any premises brings him into contact with the handling of pasteurized or sterilized milk or milk products or with containers or other equipment used in connection therewith shall, prior to becoming so connected or commencing such employment and thereafter whenever and wherever required to do so by the local authority, submit himself to examination by a medical practitioner and undergo such tests and permit the taking of such laboratory specimens as the medical practitioner may require.

(5) Without prejudice to the foregoing provisions of this regulation, any person who will be connected or whose employment on any premises will bring him into contact with the handling of certified milk shall, prior to becoming so connected or commencing such employment, obtain from a medical practitioner a certificate stating that he is medically fit for that purpose and shall thereafter submit himself to medical examination as provided in subregulation (1) every 12 months.

(6) Any person referred to in subregulation (4), if he has been absent from duty on account of illness for a period exceeding 14 days, and any person mentioned in subregulation (5), if he has been absent from duty on account of illness for a period exceeding seven days, shall submit himself to a further medical examination as provided in the relevant subregulation.

(7) The local authority may at any time, if it deems it necessary for the protection of public health to do so, require any person referred to in this regulation to undergo such further medical examination or tests as he may direct.

GESONDHEID VAN PERSONE

150. (1) 'n Geneesheer kan, met die doel om vas te stel of iemand wat hierin genoem word, ly aan 'n oordraagbare siekte of aan 'n kwaal of gebrek wat hom ongeskik maak om sodanige werk te verrig, enigiemand geneeskundig ondersoek wat—

(a) in diens is om werk te verrig of betrokke is by werk wat verrig word—

(i) op of in die persele van 'n melkplaas, melkery, melkwinkel of melkleweransier binne die plaaslike bestuursgebied; of

(ii) in verband met 'n koeistal; of

(iii) op enige plek hoegenaamd in genoemde gebied waar melk of 'n melkprodukt gehou, geproduseer of gehanteer word; of

(iv) op of in persele buite die gebied van 'n plaaslike bestuur ten opsigte waarvan daar kragtens regulasie 128 om registrasie aansoek gedoen is, of een toegestaan is; of

(b) woon op 'n perseel soos voornoem.

(2) Iemand wat binne die gebied van 'n plaaslike bestuur 'n melkplaas-, melkery-, melkwinkel- of 'n melkleweransiersaak dryf, of die eienaar is of in beheer is van 'n koeistal of ander perseel of 'n plek waar melk of enige melkprodukt gehanteer of gehou word, en iedereen wat in subregulasie (1) genoem word, moet as die plaaslike bestuur hom versoek om dit te doen, hom onderwerp aan sodanige geneeskundige ondersoek as wat die plaaslike bestuur verlang, en aan sodanige toetse as wat die plaaslike bestuur nodig mag ag met die doel om vas te stel of dié persoon 'n draer is van 'n oordraagbare siekte.

(3) Niemand mag in die gebied van 'n plaaslike bestuur iemand wat na sy wete geweier of nagelaat het om hom kragtens hierdie regulasie aan 'n geneeskundige ondersoek te onderwerp, op of in die persele van 'n melkplaas, 'n melkery, melkwinkel of 'n melkleweransier of in verband met 'n koeistal of 'n ander perseel of plek waar melk, 'n melkprodukt of 'n saamgestelde suiwelprodukt gehanteer of gehou word, in diens hê nie.

(4) Behoudens die voorgaande bepalings van hierdie regulasie moet iemand wat te doen het met die hantering van gepasteuriseerde of gesteriliseerde melk of melkprodukte, of wie se werk op of in 'n perseel hom in aanraking bring met houters of ander uitrusting wat in verband daarmee gebruik word, voordat hy aldus daarmee te doen kry, of met sodanige werk begin en daarna wanneer en waar die plaaslike bestuur dit ook al van hom vereis, hom deur 'n geneesheer laat ondersoek, en die toetse op hom laat toepas, en die laboratorium-monsters van hom laat neem wat die geneesheer vereis.

(5) Behoudens die voorgaande bepalings van hierdie regulasie moet iemand wat te doen sal hê met die hantering van gesertifiseerde melk, of wie se werk op 'n perseel hom daarmee te doen sal laat kry, voordat hy aldus daarmee te doen kry of met sodanige werk begin, van 'n geneesheer 'n sertifikaat verkry waarin daar verklaar word dat hy vir dié doel geneeskundig geskik is, en moet hy hom daarna iedere 12 maande geneeskundig laat ondersoek soos by subregulasie (1) bepaal.

(6) Enigiemand na wie in subregulasie (4) verwys word, moet, as hy weens siekte langer as 14 dae van sy werk afwesig was, en enigiemand na wie in subregulasie (5) verwys word, moet, as hy weens siekte langer as sewe dae van sy werk afwesig was, ooreenkomstig die betrokke subregulasie hom weer geneeskundig laat ondersoek.

(7) Die plaaslike bestuur kan te eniger tyd, as hy dit ter beskerming van die openbare gesondheid nodig ag, gelas dat iemand na wie in hierdie regulasie verwys word, hom aan sodanige verdere geneeskundige ondersoeke of toetse as wat hy voorskryf, moet onderwerp.

(8) No person so examined or tested shall, as long as the results of such examination or test are considered by the medical practitioner to justify it, be engaged in or connected with activities of the kind referred to in this regulation.

(9) All costs occasioned by any examination or test carried out in terms of this regulation shall be borne by the employer of the person examined or tested.

(10) The owner or the person in control of—

(a) premises in respect of which registration is required in terms of regulation 127 and at which any certified milk, any milk product or composite dairy product is produced; or

(b) a dairy or milk shop where any pasteurized, sterilized or certified milk or any milk product or composite dairy product is sold; or

(c) premises where milk is pasteurized or sterilized, shall ensure that the persons mentioned in this regulation comply with the provisions hereof.

(11) When any person reports for a medical examination in terms of subregulations (4), (5) and (6), the owner or person in control of the premises where such person is employed shall furnish the local authority with the name, address and identity number of such person together with such other particulars or means of identification as the local authority may require.

(12) The owner or person in control of premises as mentioned in subregulation (10) shall enter, in an approved register—

(a) the name, address and identity number of every person employed on the premises;

(b) the date when he was first employed;

(c) the dates of medical examinations and tests undergone by him; and

(d) the dates of any sick leave and the dates and details of all communicable diseases suffered by any employee or worker on the premises.

(13) If premises referred to in subregulation (10) are not connected to a sewer, the local authority may at any time require any person resident on the premises to undergo the examinations and tests prescribed in this regulation.

(14) No person who is or is suspected of being a carrier of typhoid or any other infectious disease communicable through milk shall be employed at premises referred to in subregulation (10).

(15) If any person employed at premises referred to in subregulation (10) is absent from work by reason of any communicable disease for a period in excess of seven days, the owner or person in control of the premises shall immediately thereafter notify the local authority of the nature of such disease and the local authority shall require such employee to submit himself for further medical examination.

(16) Every person carrying on the business of a dairy farm, dairy, milk shop or purveyor of milk or using a cowshed or milking parlour 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 to ascertain whether any of them is a carrier of communicable disease.

(17) No person shall permit any other person—

(a) suffering from any communicable disease; or

(b) who is living in a house in which any person is so suffering; or

(8) Niemand wat aldus ondersoek of getoets is, mag, solank dit na die mening van die geneesheer volgens die uitslag van 'n ondersoek of toets geregtig is, die soort werk waarna daar in hierdie regulasie verwys word, verrig of daaraan verbonde wees nie.

(9) Alle koste verbonde aan 'n ondersoek of toets ingevolge hierdie regulasie moet deur die werkgever van die persoon wat ondersoek of getoets is, gedra word.

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

(a) persele ten opsigte waarvan daar kragtens regulasie 127 registrasie vereis word, en waar daar gesertifiseerde melk, 'n melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt geproduseer word; of

(b) 'n melkery of melkwinkel waar gepasteuriseerde, gesteriliseerde of gesertifiseerde melk of 'n melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt verkoop word; of

(c) persele waar melk gepasteuriseer of gesteriliseer word,

moet sorg dat diegene na wie in hierdie regulasie verwys word aan die bepalings hiervan voldoen.

(11) Wanneer iemand hom vir 'n geneeskundige ondersoek kragtens subregulasies (4), (5) en (6) aanmeld, moet die eienaar of die persoon in beheer van die perseel waar die persoon wat ondersoek gaan word, in diens is, die naam, adres en identiteitsnommer van laasgenoemde persoon, asook sodanige ander besonderhede vir die vasstelling van sy identiteit as wat die plaaslike bestuur nodig ag, aan die plaaslike bestuur verstrek.

(12) Die eienaar of die persoon in beheer van 'n perseel waarna in subregulasie (10) verwys word, moet onderstaande besonderhede in 'n goedgekeurde register aanteken:

(a) Die naam, adres en identiteitsnommer van iedere werknemer wat op die perseel werk.

(b) Die datum waarop hy oorspronklik in diens geneem is.

(c) Die datums waarop hy geneeskundig ondersoek en getoets is.

(d) Siekteverlofdatums, en die datums en besonderhede betreffende alle oordraagbare siektes waaraan 'n werknemer of 'n werker op die perseel gely het.

(13) As die persele waarna in subregulasie (10) verwys word, nie met 'n riool verbind is nie, kan die plaaslike bestuur te eniger tyd aan enigiemand wat op die perseel woon, opdrag gee om hom kragtens hierdie regulasie geneeskundig te laat ondersoek en te laat toets.

(14) Iemand wat 'n draer of vermoedelik 'n draer is van buiktifus of 'n ander besmetlike siekte wat deur melk oorgedra kan word, mag nie op 'n perseel waarna in subregulasie (10) verwys word, in diens wees nie.

(15) As iemand wat werkzaam is op 'n perseel waarna in subregulasie (10) verwys word, langer as sewe dae weens 'n oordraagbare siekte van sy werk afwesig is, moet die eienaar of die persoon in beheer van die perseel onmiddellik daarna die plaaslike bestuur van die aard van die siekte verwittig en die plaaslike bestuur moet sodanige werknemer gelas om hom weer geneeskundig te laat ondersoek.

(16) Iedereen wat 'n melkplaas-, melkery-, melkwinkel- of melkleweransiersaak dryf, of 'n koeistal of melklokaal gebruik, moet met alle redelike ywer hom op die hoogte hou van die aard van enige siekte waaraan enigeen van sy werknemers ly, of wat voorkom in 'n huis waarin enigeen van hulle woon, en vasstel of enigeen van hulle 'n draer van 'n oordraagbare siekte is.

(17) Niemand mag iemand anders—

(a) wat ly aan 'n oordraagbare siekte; of

(b) wat woon in 'n huis waarin daar iemand is wat aan so 'n siekte ly; of

(c) who has recently been in contact with a person so suffering; or

(d) 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 or handling of milk, milk products or composite dairy products or of containers used or intended to be used for these commodities 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.

(18) No person who knows—

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

(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 afore-said;

shall take any part whatsoever in or be in any way physically associated with the handling of milk, milk products or composite dairy products or containers used or intended to be used for these commodities; even if empty, until a medical certificate as envisaged in subregulation (2) has been produced.

(19) Any person who knows of or has reason to suspect the existence of any fact mentioned in subregulations (17) or (18) shall forthwith make a full report of all the circumstances to the local authority.

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

INFORMATION AND SAMPLES

151. (1) Any person carrying on the business of a dairy farm, dairy, milk shop or purveyor of milk, or any owner or person in control of a milk tanker shall, when required to do so by a medical practitioner, a veterinarian, a health inspector or other authorised officer of the local authority, give him full, detailed and accurate information in regard to any person employed by him or any matter whatsoever concerning milk, milk products or composite dairy products which have been, are being or are proposed or likely to be handled in the course of that business and concerning any appliance or other article used or proposed to be used in connection with such handling.

(2) Without prejudice to the generality of the provisions of subregulation (1), whenever it appears to the local authority that an outbreak or spread of communicable disease within the area of the local authority is attributable to milk, any milk product or composite dairy product sold by any person personally or in the course of his business, such person shall, if and so far as directed to do so by the local authority, forthwith—

(a) produce or deliver for inspection all invoices, accounts books and documents relating to any person employed by him or the source and supply of such milk, milk products or composite dairy products; and

(b) furnish a complete list of the full names and addresses of the customers or persons supplied by him with milk, any milk product or composite dairy product during such period as may be specified by the local authority and of the persons from whom milk, any milk product or composite dairy product supplied by him was obtained during the period afore-said.

(c) wat kort tevore in aanraking was met iemand wat aan so 'n siekte ly; of

(d) wat 'n draer van so 'n siekte is,

toelaat om in enige opsig deel te neem of fisies verbonde te wees aan die produksie of hantering van melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte, of te doen te hê met houters wat gebruik word of gaan word vir hierdie handelsartikels selfs al is die houters leeg, tensy dié persoon 'n mediese sertifikaat getoon het waarin daar verklaar word dat hy nie meer 'n bron van gevaar is nie.

(18) Niemand wat weet—

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

(b) dat hy kort tevore in aanraking was met iemand wat aan so 'n siekte ly of 'n draer daarvan is; 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 hantering van melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte of te doen hê met houters wat gebruik word of gaan word vir hierdie handelsartikels, selfs al is die houters leeg, tensy daar ooreenkomstig subregulasie (2) 'n mediese sertifikaat getoon is nie.

(19) Iemand wat bewus is van 'n feit waarvan in subregulasies (17) of (18) melding gemaak word, of wat rede het om te vermoed dat daar so 'n feit is, moet onverwyld volledig oor al die omstandighede aan die plaaslike bestuur verslag doen.

(20) Wanneer iemand weens 'n oortreding van 'n bepaling van hierdie regulasie aangekla word, word daar geag dat hy van al die tersaaklike feite bewus was, tensy en tot tyd en wyl hy die teendeel bewys.

INLIGTING EN MONSTERS

151. (1) Enigiemand wat 'n melkplaas-, melkery-, melkwinkel- of 'n melkleweransiersaak dryf of enige eienaar of persoon in beheer van 'n melktenkwa moet, as 'n geneesheer, 'n vecarts, 'n gesondheidsinspekteur of 'n ander gemagtigde beampte van die plaaslike bestuur hom aldus gelas, aan hom volledige, gedetailleerde en juiste inligting verstrek in verband met enigiemand wat in sy diens is of oor enige aangeleentheid hoegenaamd betreffende melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte wat daar gehanteer is of word, of gaan of waarskynlik gaan word, en betreffende enige toestel of ander artikel wat in verband met sodanige hantering gebruik word, of gaan word.

(2) Sonder om afbreuk te doen aan die algemene strekking van die bepalings van subregulasie (1) moet iemand, as die plaaslike bestuur van mening is dat die uitbreek of verspreiding van 'n oordraagbare siekte binne die gebied van 'n plaaslike bestuur te wyte is aan melk, 'n melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt wat so iemand persoonlik, of in verband met sy saak verkoop het, as die plaaslike bestuur hom aldus gelas, onverwyld daarna—

(a) alle fakture, rekeninge, boeke en ander dokumente wat op iemand in sy diens, of op die bron en verskaffing van sodanige melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte betrekking het, toon of oorhandig sodat dit nagegaan kan word; en

(b) 'n volledige lys verskaf van die volle name en volledige adresse van die kliente of mense aan wie hy gedurende 'n tydperk wat die plaaslike bestuur aandui, melk, 'n melkprodukt of 'n saamgestelde suiwelprodukt verskaf het, en van die mense van wie hy gedurende voornoemde tydperk die melk, melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt wat hy gelewer het, verkry het.

(3) For the purpose of these regulations any officer or person referred to in subregulation (1) may, on tendering the appropriate price, demand from any person in possession of milk, milk products or composite dairy products intended for sale to the public, a sample or samples thereof.

(4) No person to whom a demand is made in terms of subregulation (3) shall refuse or omit to supply a sample then and there.

(5) Samples shall be taken and handled in a manner substantially in accordance with rule 2 (9) of the Code.

STANDARDS FOR MILK, MILK PRODUCTS AND COMPOSITE DAIRY PRODUCTS

General

152. (1) No person shall give any description which is false or misleading to any kind of milk, milk product or composite dairy product.

(2) No person shall introduce into the area of a local authority or within the same sell, supply or store any kind of milk, milk product or composite dairy product—

(a) containing any foreign matter which is visible to the naked eye or which can be detected by straining through a filter disc; or

(b) containing any unwholesome substance; or

(c) containing any substance or antibiotic not naturally occurring in milk, except as defined in the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972, and the regulations thereunder; or

(d) containing any viable pathogenic organisms, mastitis-producing organisms or inflammatory matter or otherwise, for any reason, unfit for human consumption; or

(e) which does not comply with the standards laid down in the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972, and the regulations promulgated thereunder.

(3) (a) No person, whether or not carrying on or in any way engaged in the business of a dairy farm, a dairy or a milk shop shall sell or supply or have in his possession for sale or supply any raw milk, not being certified milk, which—

(i) when subjected to the methylene-blue reduction test described in rule 3 of the Code, decolourises methylene blue in less than four hours; or

(ii) when subjected to the resazurin reduction test described in rule 4 of the Code gives a Lovibond disc reading of less than two after two hours; or

(iii) on application of the modified Eijkmann test as described in rule 5 of the Code is found to contain any *Escherichia Coli* type I bacteria (faecal coli) in 0,01 ml.

(b) For the purpose of determining whether milk complies with the requirements laid down in subparagraphs (i), (ii) and (iii) of paragraph (a) the tests set out in the Code shall be applied and shall be conclusive.

PASTEURIZED MILK, MILK PRODUCTS AND COMPOSITE DAIRY PRODUCTS

153. No person shall sell or supply—

(1) any pasteurized milk or cream which—

(a) has been shown by the Aschaffenburg and Mullen phosphatase test described in rule 6 of the Code to contain 10 micrograms or more p-nitrophenol per millilitre; or

(3) Vir die toepassing van hierdie regulasies kan 'n beampte of iemand na wie in subregulasie (1) verwys word, as hy die toepaslike bedrag daarvoor aanbied, van enigiemand wat in besit is van melk, 'n melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt wat vir verkoop aan die publiek bedoel is, 'n monster of monsters daarvan eis.

(4) Niemand van wie daar kragtens subregulasie (3) 'n monster of monsters geëis word, mag weier of nalaat om daar en dan 'n monster te verskaf nie.

(5) Monsters moet wesenlik ooreenkomstig reël 2 (9) van die Kode geneem en gehanteer word.

STANDAARDE VIR MELK, MELKPRODUKTE EN SAAMGESTELDE SUIWELPRODUKTE

Algemeen

152. (1) Niemand mag 'n valse of misleidende beskrywing gee van melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte nie.

(2) Niemand mag melk, 'n melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt in die gebied van 'n plaaslike bestuur inbring, dit daar verkoop, verskaf of opberg nie as dit—

(a) vreemde stowwe bevat wat met die blote oog sigbaar is of wat opgespoor kan word deur dit deur 'n filtreerskyfie te syg; of

(b) 'n ongesonde stof bevat; of

(c) 'n stof of antibiotikum bevat wat nie natuurlik in melk voorkom nie; behalwe soos dit by die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972, en die regulasies daarkragtens omskryf word; of

(d) lewensvatbare patogene organismes, organismes wat mastitis veroorsaak of inflammatoriese stof bevat of wat andersins, om enige rede, ongeskik vir menslike verbruik is; of

(e) nie aan die standaard wat voorgeskryf word by die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972, en die regulasies wat daarkragtens uitgevaardig is, voldoen nie.

(3) (a) Iemand wat 'n melkplaas-, melkery- of 'n melkwinkelsaak dryf, of in enige opsig daarby betrokke is, mag nie rou melk uitgesonderd gesertifiseerde melk verkoop of verskaf of vir verkoop of verskaffing in sy besit hê nie as—

(i) dié melk metileenblou in minder as vier uur ont-kleur as dit aan die metileenblouereduksietoets wat in reël 3 van die Kode beskryf word, onderwerp word; of

(ii) die melk 'n Lovibond-skyfaleesing van minder as twee na twee uur oplewer as dit onderwerp word aan die resazurien-reduksietoets wat in reël 4 van die Kode beskryf word; of

(iii) daar gevind word dat die melk *Escherichia coli*-bakterieë tipe 1 (fekale coli) in 0,01 ml bevat as die gewysigde Eijkmanntoets wat in reël 5 van die Kode beskryf word, daarop toegepas word.

(b) Met die doel om te bepaal of melk voldoen aan die bepalings wat in subparagrafe (i), (ii) en (iii) van paragraaf (a) vervat is, word die toetse wat in die Kode beskryf word, toegepas en die toetse is afdoende.

GEPASTEURISEERDE MELK, MELKPRODUKTE EN SAAMGESTELDE SUIWELPRODUKTE

153. Niemand mag—

(1) gepasteuriseerde melk of room verkoop of verskaf nie wat—

(a) volgens die Aschaffenberg- en Mullen-fosfatase-toets wat in reël 6 van die Kode beskryf word, 10 mikrogram of meer p-nitrofenol per milliliter bevat; of

(b) decolourises methylene-blue in less than two hours after the sample has been incubated in 18° C plus-minus 0,5° C for 18 hours as described in rules 7 and 8 of the Code; or

(2) any pasteurized milk, cream, milk product or composite dairy product which—

(a) on application of the modified Eijkmann test described in rule 5 of the Code is found to contain any *Escherichia Coli* type I bacteria (faecal coli) in 1,0 ml of fluid or 1,0 g of semi-solid product; or

(b) on application of the test described in rule 10 of the Code, is found to contain in the case of pasteurised milk or cream more than 10 and in the case of milk products or composite dairy products more than 100 coliform bacteria per millilitre of fluid or per gram of semi-solid product; or

(c) contains any viable pathogenic organisms.

CERTIFIED MILK, MILK PRODUCTS AND COMPOSITE DAIRY PRODUCTS

154. (1) No person shall sell or supply—

(a) certified milk or certified cream which—

(i) when subjected to the methylene-blue reduction test described in rule 3 of the Code decolourises methylene-blue in less than seven hours; or

(ii) gives a Lovibond disc reading of less than four when subjected to the three-hour resazurin reduction test described in rule 4 of the Code; or

(iii) contains more than 50 000 bacteria per millilitre as determined by the Standard Agar Plate Count described in rule 9 of the Code; or

(b) certified milk or certified cream or a certified milk product or certified composite dairy product which is found to contain any *Escherichia Coli* type I bacteria (faecal coli) in 1,0 ml of fluid or 1,0 g of semi-solid product, on application of the modified Eijkmann test described in rule 5 of the Code, or in the case of certified milk or cream more than 10, and in the case of certified milk products or certified composite dairy products, more than 100 coliform bacteria per 1,0 ml of fluid or 1,0 g of semi-solid product, on application of the test described in rule 10 of the Code.

(2) For the purpose of determining whether certified milk, certified milk products or certified composite dairy products comply with the requirements of subregulation (1) the tests set out in the Code shall be applied and shall be conclusive.

STERILIZED MILK

155. No person shall sell or supply as sterilized milk any milk which contains viable organisms.

ACCEPTANCE OF REPORTS

156. For the purpose of the tests described in the Code, the reports issued by a recognised dairy scientist, pathologist, microbiologist, biochemist or registered medical technologist, or by a person who, by virtue of his training and experience in the field of dairy science, pathology, microbiology or biochemistry is qualified to carry out those tests, shall be accepted.

PRODUCTION OF MILK

General

157. (1) Premises used as a dairy farm or on which the activities of a dairy farm are carried on shall include, in addition to a cowshed, or milking parlour, inter alia

(b) metileenblou in minder as twee uur ontkleur nadat die monster 18 uur lank by 18° C plus-minus 0,5° C geïnkubeer is soos in reëls 7 en 8 van die Kode beskryf; of

(2) gepasteuriseerde melk of room, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte verkoop of verskaf wat—

(a) *Escherichia coli*-bakterië tipe I (fekale coli) in 1,0 ml vloeistof of 1,0 g halfvaste produk bevat, volgens die gewysigde Eijkmanntoets wat in reël 5 van die Kode beskryf word; of

(b) in die geval van gepasteuriseerde melk of room meer as 10 en in die geval van melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte meer as 100 coli-vormige bakterië per milliliter vloeistof, of per gram halfvaste produkte bevat, volgens die toets wat in reël 10 van die Kode beskryf word; of

(c) lewensvatbare patogeen organismes bevat.

GESERTIFISEERDE MELK, MELKPRODUKTE EN SAAMGESTELDE SUIWELPRODUKTE

154. (1) Niemand mag—

(a) gesertifiseerde melk of gesertifiseerde room verkoop of verskaf nie wat—

(i) metileenblou in minder as sewe uur ontkleur as dit aan die metileenblou-reduksietoets wat in reël 3 van die Kode beskryf word, onderwerp word; of

(ii) 'n Lovibond-skyfaflesing van minder as vier na drie uur oplewer wanneer dit aan die resazurien-reduksietoets wat in reël 4 van die Kode beskryf word, onderwerp word; of

(iii) meer as 50 000 bakterië per milliliter bevat volgens die standaard-agarplaattelling wat in reël 9 van die Kode beskryf word; of

(b) gesertifiseerde melk of gesertifiseerde room of 'n gesertifiseerde melkprodukt of 'n gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukt verkoop of verskaf wat *Escherichia coli*-bakterië tipe 1 (fekale coli) in 1,0 ml vloeistof, of 1,0 g halfvaste produk bevat, volgens die gewysigde Eijkmanntoets wat in reël 5 van die Kode beskryf word, of in die geval van gesertifiseerde melk of room meer as 10, en in die geval van gesertifiseerde melkprodukte of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte, meer as 100 coli-vormige bakterië in 1,0 ml vloeistof of 1,0 g halfvaste produk bevat, volgens die toets in reël 10 van die Kode beskryf word.

(2) Om te kan bepaal of gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte aan die bepalings van subregulasie (1) voldoen, word die toetse wat in die Kode uiteengesit word, toegepas en dié toetse is afdoende.

GESTERILISEERDE MELK

155. Niemand mag melk wat lewensvatbare organismes bevat, as gesteriliseerde melk verkoop of verskaf nie.

AANVAARDING VAN VERSLAE

156. Vir die doel van die toetse wat in die Kode beskryf word, word die verslae wat uitgereik word deur 'n erkende suiwelkundige, patoloog, mikrobioloog, biochemikus of 'n geregistreerde mediese tegnoloog of deur iemand wat uit hoofde van sy opleiding en ondervinding op die gebied van die suiwelkunde, patologie, mikrobiologie of biochemie bevoeg is om die toetse uit te voer, aanvaar.

PRODUKSIE VAN MELK

Algemeen

157. (1) Persele wat gebruik word vir 'n melkplaas of persele waarop melkplaasbedrywighede plaasvind, moet, benewens 'n koeistal of melklokaal, onder ander die

a milk room, milk room equipment, wash-up room, wash-up room equipment, a store-room for appliances and a change-room and latrines for employees.

(2) Unless otherwise approved by a medical practitioner, no compressor, condensor, vacuum or water pump, generator, alternator, motor or engine of a refrigeration unit shall be installed in any cowshed or milking parlour or in any of the rooms referred to in subregulation (1) or in a receiving room.

(3) No livestock other than bovines shall be permitted in cowsheds or milking parlours at any time and during milking time no cows in excess of the number of stalls provided or laid down in the certificate of registration shall be present therein.

(4) Every cowshed or milking parlour shall at all times be maintained in a clean and hygienic state and in good repair and no operation which may cause dust shall be performed therein during the 15 minutes preceding and during milking operations.

(5) Within an hour after completion of a milking session in a cowshed and as often as needs be in a milking parlour, all manure shall be removed, the premises efficiently cleaned and the floor completely and effectively washed down.

(6) After the milking in a cowshed of each two consecutive batches of cows and as often as need be in the case of a milking parlour, the floor shall be completely and effectively washed down.

(7) Adequate and effective equipment and materials for the eradication therefrom and for the prevention of the breeding therein of insects, rodents and other vermin shall be provided, maintained and used on all as may be necessary on all premises where milk is handled.

(8) No animal foodstuffs or other material or article not pertaining to the production of milk shall be stored in a cowshed or milking parlour.

COWSHEDS

158. (1) Every cowshed in respect of which the owner or person in control thereof applies for registration shall comply with the provisions of these regulations.

(2) No cowshed shall in any way communicate directly with any engine-room, store-room or change-room and no part of it shall be closer than 15 m to any dwelling, stable, cattle kraal, calf pen, poultry house or run, aviary, public street or sanitary lane, or to the boundary of any adjoining stand, lot, erf or other piece of land not under the same ownership or occupation as the cowshed, or closer than 140 m to any pigsty or land on which pigs are kept or allowed to run.

(3) Every cowshed shall contain at least 10 stalls separated by means of partitions constructed of metal tubing at least 40 mm in diameter into single stalls of a width of between 1 m and 1,2 m or double stalls 2,2 m wide: Provided that where headlocks are installed at 1 m centres, no partitions shall be required.

(4) Where a cowshed is built to accommodate more than one row of cows and stalls are in two adjacent rows opposite one another, so that 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 1 m, unless the two rows of stalls are divided throughout their length by a brick or cement concrete partition at least 1,5 m high.

(5) Cowsheds erected after the promulgation of these regulations, to accommodate two parallel rows of cows in stalls as described in subregulation (4) shall have an

volgende bevat: 'n Melkkamer, melkkameruitrusting, 'n opwaskamer, opwaskameruitrusting, 'n pakkamer vir toe-stelle en 'n kleedkamer en latrines vir werknemers.

(2) Tensy andersins deur 'n geneesheer goedgekeur, mag daar nie 'n kompressor, kondensator, lug- of waterpomp, generator, alternator, 'n motor of enjin van 'n verkoeleenheid in 'n koeistal, melklokaal of in enigeen van die kamers wat in subregulasie (1) genoem word, of in 'n ontvangkamer geïnstalleer word nie.

(3) Daar mag te gener tyd vee, uitgesonderd beeste, in koeistalle of melklokale toegelaat word nie en wanneer daar gemelk word, mag daar nie meer koeie as die getal vakke wat verskaf is, of wat by die registrasiesertifikaat voorgeskryf word, daarin toegelaat word nie.

(4) Iedere koeistal of melklokaal moet te alle tye in 'n skoon, higiëniese en goeie toestand gehou word, en gedurende die 15 minute voordat daar gemelk gaan word, en terwyl daar gemelk word, mag daar geen bedrywighede daarin plaasvind wat stof kan veroorsaak nie.

(5) Binne 'n uur na afloop van 'n melksessie in 'n koeistal, en so dikwels as wat dit nodig is in 'n melklokaal, moet al die mis verwyder, die persele doeltreffend skoongemaak en die hele vloer doeltreffend skoongespuut word.

(6) Nadat twee opeenvolgende groepe koeie in 'n koeistal gemelk is, en so dikwels as wat dit nodig is in die geval van 'n melklokaal, moet die hele vloer doeltreffend skoongespuut word.

(7) Daar moet op alle persele waar melk gehanteer word, toereikende en doeltreffende uitrusting en materiaal verskaf, aangehou en wanneer nodig, gebruik word om insekte, knaagdiere en ander ongediertes daarin uit te roei, en om te verhoed dat dit daarin uitbroei of aantel.

(8) Daar mag nie dierekos of ander materiaal of artikels wat nie op die produksie van melk betrekking het, in 'n koeistal of melklokaal gebêre word nie.

KOEISTALLE

158. (1) Iedere koeistal ten opsigte waarvan die eienaar of persoon in beheer daarvan om registrasie aansoek doen, moet aan die bepalings van hierdie regulasies voldoen.

(2) Geen koeistal mag op enige wyse regstreeks verbind wees met 'n enjinkamer, pakkamer of kleedkamer nie en geen gedeelte daarvan mag nader wees as 15 m van 'n woning, stal, beeskraal, kalwerhok, pluimveekamp of -hok, voëlhok, 'n openbare straat of nagkarsteeg, of van die grens van 'n aanliggende standplaas, perseel, erf of ander stuk grond waarvan die eienaar of okkupant nie ook die eienaar of persoon in beheer van die koeistal is nie, of mag nader as 140 m wees aan 'n varkhok waarin varke aangehou, of grond waarop hulle toegelaat word om te loop nie.

(3) 'n Koeistal moet vakke vir minstens 10 koeie hê en die vakke moet deur middel van afskortings van metaalpype met 'n middellyn van minstens 40 mm in enkelvakke en tussen 1 m en 1,2 m breed, of in dubbelvakke van 2,2 m breed, afgeskei word: Met dien verstande dat as daar kopklampe op middelpuntafstande van 1 m aangebring word, daar nie afskortings hoef te wees nie.

(4) As 'n koeistal so ingerig is dat dit meer as een rye koeie kan huisves, en die vakke in twee aangrensende rye teenoor mekaar is sodat die koeie met hulle koppe na mekaar toe staan, moet die afstand tussen die binneste punt van iedere vak en die binneste punt van die vak daarteenoor, minstens 1 m wees, tensy die twee rye vakke oor die hele lengte daarvan deur 'n steen- of sementbetonafskorting, minstens 1,5 m hoog, geskei word.

(5) In die geval van koeistalle wat opgerig word nadat hierdie regulasies afgekondig is en waarin daar twee ewewydige rye koeie in vakke soos dit in subregulasie

internal wall to wall width, excluding provision for feeding passages which shall be not less than 1 m wide, of not less than 8,5 m and doorways by which cows enter or leave the cowshed of not less than 2 m wide and 2,1 m high, and shall be fitted with full solid doors.

(6) Cowsheds accommodating only one row of cows shall have an internal wall to wall width, excluding provision for a feeding passage which shall be not less than 1 m wide, of not less than 4,5 m and doorways by which cows enter or leave the cowshed of not less than 1,4 m wide and 2,1 m high, and shall be fitted with a full solid door.

(7) Where mangers are fitted the following provisions shall apply:

(a) Mangers shall have an internal width of not less than 700 mm and a depth of between 200 mm and 250 mm.

(b) The frontal wall shall be between 500 mm and 600 mm in height.

(c) Walls separating feeding passages (if provided) from the manger shall not be less than 1,2 m in height from the floor level of the stall.

(d) All internal angles shall be well-rounded.

(8) The floor of a cowshed shall comply with the following provisions:

(a) The distance from the frontal wall of the manger to the kerb forming the edge of the passage shall be between 2 m and 2,3 m and the floor of the stall shall be laid with a fall of 1 in 40 measured from the frontal wall to the lowest portion of the kerb forming the edge of the passage, which shall be between 75 mm and 100 mm in height.

(b) In the case of a cowshed erected in terms of subregulations (4) and (5), there shall be a fall of 1 in 40 from the middle of the passage in the direction of each kerb, and in the case of a cowshed erected in terms of subregulation (4), the floor of every passage shall, have a fall of 1 in 40 over its full width, to the kerb.

(c) The longitudinal fall of the floor shall be 1 in 70 towards a gully or catchpit as provided in subregulation (14).

(9) Stalls and mangers shall be so constructed as to be readily rendered completely hygienic and mangers shall, in addition, be so constructed and arranged that no fodder can accumulate underneath or behind them.

(10) All the walls measured from the stall floor at the frontal wall of the manger shall be at least 2,7 m high except where the roof has a pitch of less than 25 degrees in which case the height shall be at least 3 m.

(11) The roof 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 external walls and all internal walls shall be plastered with cement plaster, 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 100 mm thick and constructed of a solid and impervious durable cement concrete or other approved solid, easily cleanable and durable material, and shall have a proper fall for drainage as provided in subregulation (8).

(14) All effluent from the floor of a cowshed shall discharge into a trapped gully placed outside the building and connected to a sewer and where no sewer is available

(4) beskryf word, moet staan, moet die binnebreedte van die koeistal van muur tot muur, uitgesonderd die ruimte vir voergange wat minstens 1 m wyd moet wees, minstens 8,5 m beloop, en moet die deuropeninge waardeur die koeie die koeistal binnegaan of verlaat, minstens 2 m breed en 2,1 m hoog wees en moet dit volle soliede deure aanhê.

(6) Indien daar slegs een ry koeie in 'n koeistal gehuisves moet word, moet die binnebreedte daarvan van muur tot muur, uitgesonderd die ruimte vir 'n voergang wat minstens 1 m breed moet wees, minstens 4,5 m beloop, en moet die deuropeninge waardeur die koeie die koeistal binnegaan of verlaat, minstens 1,4 m breed en 2,1 m hoog wees en moet dit volle soliede deur aanhê.

(7) As daar krippe aangebring word, geld die volgende bepalings:

(a) Krippe moet 'n binnebreedte van minstens 700 mm hê en moet tussen 200 mm en 250 mm diep wees.

(b) Die voormuur moet tussen 500 mm en 600 mm hoog wees.

(c) Mure wat die voergange (as daar voergange is) van die krip skei, moet minstens 1,2 m hoog wees, gemeet van die vak se vloerhoogte af.

(d) Alle binnehoeke moet behoorlik rondgemaak word.

(8) Die vloere van 'n koeistal moet aan die volgende bepalings voldoen:

(a) Die afstand tussen die voormuur van die krip en die rand van die loopgangvloer, moet tussen 2 m en 2,3 m wees, en die vakvloer moet 'n helling hê van 1 op 40, gemeet van die voormuur af tot by die laagste punt van die rand van die loopgangvloer wat tussen 75 mm en 100 mm hoog moet wees.

(b) In die geval van 'n koeistal wat ooreenkomstig die bepalings van subregulasies (4) en (5) opgerig word, moet die loopgangvloer van sy middel af na weerskante tot by iedere rand 'n val van 1 op 40 hê, en in die geval van 'n koeistal wat ooreenkomstig die bepalings van subregulasie (4) opgerig word, moet iedere loopgangvloer oor sy hele breedte 'n val van 1 op 40 tot by sy rand hê.

(c) Die vloer moet 'n oorlangval hê van 1 op 70 na 'n riool- of opgaarput toe soos bepaal by subregulasie (14).

(9) Vakke en krippe moet so gebou wees dat dit maklik en deeglik higiënies gemaak kan word, en die krippe moet boonop so gebou en gerangskik wees dat geen voer daaronder of daaragter kan vergaar nie.

(10) Alle mure, gemeet vanaf die vloer van die vakke by die voormuur van die krip, moet minstens 2,7 m, maar as die dak se helling minder as 25 grade is, minstens 3 m hoog wees.

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

(12) Behalwe wanneer glasuurstene, glasstene of ligkleurige hardgebakte sierstene of glasuursteele gebruik word, moet die binnevlakke van die buitemure en alle binne-mure met sementpleister afgepleister, glad afgewerk en met 'n ligkleurige wasbare verf geskilder of met 'n doeltreffende plastieklaag bedek word.

(13) Alle vloere moet op 'n doeltreffende fondament van harde puin, minstens 100 mm dik, gelê word, en moet gemaak wees van soliede en ondeurlatende, duursame sementbeton of 'n ander goedgekeurde, soliede en duursame materiaal wat maklik higiënies gemaak kan word, en 'n behoorlike dreineerval hê soos by subregulasie (8) bepaal word.

(14) Alle uitvloeisel van die vloer van 'n koeistal af moet afloop na 'n sperrioolput wat buite die gebou geleë en verbind moet wees met 'n riool, en waar daar

the discharge of effluent shall be over and into a cement-lined catchpit of adequate size, situated outside the building, or by means of an approved channel of not less than 300 mm wide or pipe of a minimum internal diameter of 200 mm, on to an approved disposal site.

(15) No cow shall be allowed inside a cowshed or milking parlour otherwise than in a stall provided for her in accordance with the provisions of this regulation.

(16) The following requirements shall be observed in regard to the windows and lighting:

(a) The cowshed shall be so constructed as to provide, for each cow intended to be accommodated therein, an unobstructed aperture of at least 0,3 m², which may be fitted with a window which must be capable of being opened to the full extent of the aperture.

(b) The bottom of the said aperture shall be not less than 1,8 m from the floor and its sill shall slope downwards and outwards at an angle of not less than 45 degrees.

(c) Adequate light shall be provided for at all working areas in the cowshed at all times.

(17) Each cowshed shall be provided with an adequate piped supply for water, free from the possibility of pollution, which is readily accessible through inside taps of which there shall be one for each 6 m of the length of the cowshed and to which a hose can be attached.

(18) An area of not less than 14 m² paved with solid and impervious cement concrete or other approved material and extending to a distance of at least 600 mm on each side of the cattle entrance to a cowshed shall be provided immediately in front of every such entrance, or a similar strip 2 m in width and a minimum of 7,5 m in length shall be provided.

(19) Where a milking machine is installed the provisions of regulation 161 shall be complied with where applicable.

MILKING PARLOURS

159. (1) Every milking parlour in respect of which the owner applies for a certificate of registration shall comply with the provisions of this regulation.

(2) The provisions of this regulation and those of regulation 158 (2), (9) (11), (13) and (16) (c) in regard to cowsheds, shall apply to all milking parlours.

(3) Except in an emergency no cow shall be milked in a milking parlour otherwise than by mechanical means.

(4) No operation other than the administration of concentrates and the production of milk shall be conducted in a milking parlour.

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

(6) 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 and approved by the medical officer of health of the licensing local authority, or in the absence of such authority, by the medical officer of health of the supervising local authority.

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

(a) It shall be at least 2,7 m high measured from the floor to the lowest point of the roof or ceiling: Provided that the height measured as aforesaid above a raised standing platform provided for the milking of cows shall be not less than 2,3 m.

nie 'n riool is nie, moet dit in 'n opgaarput van toereikende grootte wat met sement uitgevoer, en buite die gebou geleë moet wees, inloop, of deur middel van 'n goedgekeurde voor, minstens 300 mm breed, of 'n pyp met 'n binnemiddellyn van minstens 200 mm na 'n goedgekeurde wegdoenterrein weggevoer word.

(15) Geen koei mag in 'n koeistal of melklokaal toegelaat word nie tensy daar 'n vak vir haar is wat ingevolge die bepalings van hierdie regulasie aangebring is.

(16) Die vensters en verligting moet aan onderstaande bepalings voldoen:

(a) Die koeistal moet so gebou word dat daar per koei wat daarin gehuisves gaan word, 'n onbelemmerde opening minstens 0,3 m² groot is wat 'n venster mag inhê wat tot die volle grootte van die vensteropening oopgemaak moet kan word.

(b) Die onderkant van genoemde opening moet minstens 1,8 m van die vloer wees, en die vensterbank daarvan moet met 'n hoek van minstens 45 grade afwaarts en uitwaarts loop.

(c) Daar moet gesorg word dat al die plekke waar daar in die koeistal gewerk word, te alle tye toereikend verlig is.

(17) Iedere koeistal moet voorsien word van genoegsame water in pype, gevrywaar teen moontlike besoedeling, wat gereedlik bekombaar is deur middel van binnekrane waarvan daar een vir elke 6 m van die koeistallengte moet wees en waaraan 'n slang geheg kan word.

(18) Daar moet onmiddellik voor iedere koeistalingang vir koeie 'n soliede en ondeurlatende blad van sementbeton of ander goedgekeurde materiaal oor 'n oppervlak van minstens 14 m² aangebring word wat tot minstens 600 mm aan weerskante van die koeistalingang strek, of daar moet 'n soortgelyke strook, 2 m breed en minstens 7,5 m lank, verskaf word.

(19) As 'n melkmasjiën geïnstalleer word, moet daar voldoen word aan die bepalings van regulasie 161 waar dit van toepassing is.

MELKLOKALE

159. (1) Elke melklokaal ten opsigte waarvan die eienaar om 'n registrasiesertifikaat aansoek doen, moet aan die bepalings van hierdie regulasie voldoen.

(2) Die bepalings van hierdie regulasie en dié van regulasie 158 (2), (9), (11), (13) en (16) (c) met betrekking tot koeistalle, is op alle melklokale van toepassing.

(3) Behalwe in 'n noodgeval mag koeie in 'n melklokaal net op meganiese wyse gemelk word.

(4) In 'n melklokaal mag daar geen bedrywigheid uitgesonderd die toediening van konsentrate en die produksie van melk plaasvind nie.

(5) Die getal melkmasjiëne of melkmasjiëneenhede wat in 'n melklokaal verskaf word, moet minstens die helfte beloop van die getal koeie waarvoor daar in die melklokaal staanplek verskaf word.

(6) Geen gebou of afsonderlike gedeelte van 'n gebou mag as 'n melklokaal gebruik word nie, tensy dit gebou en ingerig is volgens planne wat voorgelê is aan, en goedgekeur is deur, die mediese gesondheidsbeamppte van die lisensiërende plaaslike bestuur, of as daar nie so 'n bestuur is nie, deur die mediese gesondheidsbeamppte van die toesighoudende plaaslike bestuur.

(7) Iedere melklokaal moet aan die volgende bepalings voldoen:

(a) Die afstand tussen die vloer en die laagste punt van die dak of plafon moet minstens 2,7 m wees: Met dien verstande dat voornoemde afstand bokant 'n verheve staanplatform wat vir die melk van koeie aangebring is, minstens 2,3 m moet wees.

(b) A platform as referred to in paragraph (a), if higher than 300 mm shall be provided with a kerb of a minimum height of 50 mm to prevent the escape of liquids to that part of the floor of the milking parlour on which milkers stand.

(c) Drainage of effluent from the standing platform for cows and from the floor of a milking parlour shall be effected by means of a fall over the width thereof of 1 in 40 ft and a longitudinal fall of 1 in 70 towards a gully, catchpit or disposal site as prescribed in regulation 158 (14).

(d) In the absence of a ceiling the walls of all rooms in which milk or milk appliances are handled shall extend up to the roof.

(e) The ceiling or where there is no ceiling, the roof shall have a light-coloured, washable under-surface and be so constructed that it prevents the entry into the room of dust from above.

(f) Internal walls shall be of a light colour, finished from floor to ceiling or to the lower part of the roof in smooth, impervious cement plaster, smooth, hard-burnt, light-coloured face brick, 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.

(g) All junctions between floors and walls shall be coved, and all doorways to and from the milking parlour shall be fitted with full solid doors.

(h) The windows shall be fitted with glass and be capable of being opened to the extent of 50 per cent of the window aperture and shall have an aggregate area equal to at least 15 per cent of the total floor area. They shall be kept unobstructed both externally and internally and shall be so placed that all parts of the milking parlour are adequately lighted in daytime.

(i) External walls shall be provided with two standard sized air-bricks for every cow, so placed as to provide effective cross-ventilation of the milking parlour.

(j) At each milking point within the milking parlour a tap with a water supply shall be provided.

(k) Where a milking parlour is divided into stalls the dividing partitions shall be of metal tubing at least 40 mm in diameter.

(l) An operating floor space for milkers of a minimum width of 1,5 m shall be provided along the full length or breadth of the stalls.

MILKING PROCEDURE

160. (1) No cow shall be milked elsewhere than in a cowshed or a milking parlour complying with the provisions of these regulations.

(2) Before commencing milking and immediately after every interruption thereof likely to result in the contamination of his hands and in particular after every visit to a latrine or urinal, a milker shall thoroughly wash and clean his hands and finger nails and scrub them with a nail brush with an approved germicidal soap and water.

(3) Every cow which is being milked shall be cleaned at least once a day or more frequently if necessary.

(4) The udder and teats of every cow shall be washed with running water or an approved bactericidal solution and dried immediately before it is milked and adequate steps shall be taken to prevent the contamination of milk and of the bactericidal solution, where used, by urine, faecal or other noxious matter.

(5) At every milking the foremilk shall be examined for evidence of mastitis by passing the first stream of milk from each teat into a strip cup or other approved

(b) 'n Platform soos dié waarna in paragraaf (a) verwys word, moet, as dit hoër as 300 mm is, 'n rand hê minstens 50 mm hoog, wat sal verhoed dat vloeistowwe na dié gedeelte van die vloer van die melklokaal waarop melkers staan, kan afloop.

(c) Die staanplatform vir koeie en die vloer van 'n melklokaal moet oor die breedte daarvan 'n val hê van 1 op 40, en 'n oorlangswal van 1 op 70 in die rigting van die rioolput, opgaarput of wegdoenterrein wat by regulasie 158 (14) voorgeskryf word, sodat vloeistowwe daarvan daarheen kan afloop.

(d) As daar nie 'n platform is nie, moet die mure van alle vertrekke waarin melk of melkuitrusting gehanteer word, tot teen die dak strek.

(e) Die plafon, of as daar nie 'n plafon is nie, moet die dak, 'n ligkleurige wasbare ondervlak hê en moet so gemaak wees dat stof die vertrek nie van bo af kan binnedring nie.

(f) Die binnevlakke van die mure moet ligkleurig wees en moet van die vloer af tot by die plafon of die onderkant van die dak glad en ondeurlatend met sementpleister afgepleister wees of met gladde hardgebake ligkleurige sierstene, teëls of 'n ander goedgekeurde materiaal met soortgelyke eienskappe afgewerk wees, en moet so gebou wees en so 'n oppervlak hê dat dit sal hou as dit herhaaldelik en deeglik higiënies gemaak en gewas word.

(g) Alle voëe tussen die vloere en die mure moet rond afgewerk wees, en die deuropeninge na en van die melklokaal moet volle soliede deure inhê.

(h) Die vensters moet ruite inhê en die oppervlakte van die oopmaakgedeelte moet 50 persent van die oppervlakte van die vensteropening beslaan en die totale vensteroppervlakte moet gelyk wees aan minstens 15 persent van die totale vloeroppervlakte. Daar mag binne en buite geen belemmeringe voor die vensters wees nie, en hulle moet so geplaas wees dat die melklokaal bedags oral toereikend verlig is.

(i) In die buitemure moet daar ten opsigte van iedere koei twee lugstene van standaardgrootte aangebring word, en die lugstene moet so geplaas wees dat dit die melklokaal doeltreffend kruisventileer.

(j) Daar moet by elke melkpunt in die melklokaal 'n kraan met 'n toevoer water verskaf word.

(k) As 'n melklokaal in vakke verdeel is, moet die afskortings bestaan uit metaalpipe met 'n middellyn van minstens 40 mm.

(l) Daar moet oor die hele lengte of breedte van die vakke 'n vloerruimte van minstens 1,5 m breed verskaf word waarop die melkers kan werk.

MELKPROSEDURE

160. (1) Koeie mag slegs gemelk word in 'n koeistal of 'n melklokaal wat voldoen aan die bepalings van hierdie regulasies.

(2) 'n Melker moet voordat hy begin melk en onmiddellik na iedere onderbreking van sy melkwerk waartydens sy hande besoedel kon geraak het en veral na iedere besoek aan 'n latrine of urinaal sy hande en vingernaels deeglik met water en 'n goedgekeurde kiemdodende seep was en met 'n naelborsel skrop.

(3) Iedere koei wat gemelk word, moet minstens een keer per dag of meer dikwels as dit nodig is, skoongemaak word.

(4) Die uier en spene van iedere koei moet net voordat sy gemelk word, met lopende water of 'n goedgekeurde bakteriedodende oplossing gewas en dan afgedroog word en daar moet doeltreffende stappe gedoen word om te verhoed dat die melk en die bakteriedodende oplossing as dit gebruik word, deur urine, fekale stowwe of ander skadelike stowwe besmet raak.

(5) Elke keer wanneer 'n koei gemelk word, moet die eerste melk uit elke speen in 'n sifbeker of ander goedgekeurde toestel gemelk word om vas te stel of daar nie

appliance and where the examination discloses evidence of mastitis or any other condition mentioned in regulation 162 (5) the provisions of the said subregulation shall be complied with.

(6) The first stream of milk from each teat shall be discarded in such a manner as to avoid risk of infection.

(7) Only approved lubricant shall be used by a milker for hand milking. All such lubricants shall be kept in containers externally and internally free from extraneous matter or dirt and provided with closely fitting lids which shall be replaced firmly immediately after lubricant has been taken from the container.

(8) Milk shall, immediately after milking, be strained through a hygienic strainer of approved single-use type.

(9) Milk shall, immediately after straining, be removed from the cowshed or milking parlour to the milk room or receiving room, where provided.

(10) On its arrival in the milk room the milk shall immediately be cooled to a temperature not exceeding 7° C and kept at that temperature until its collection for transport.

(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 hygienic condition.

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

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

(14) Milk from a cow so diseased that, in the opinion of the authorised medical practitioner employed by the local authority, it is unfit for human consumption by reason of such disease, shall be destroyed immediately after each milking and any milk which, to the knowledge of the owner or person in control of the premises, is derived from an unhealthy cow, shall forthwith be destroyed.

MILKING MACHINES

161. (1) Every milking machine or milking apparatus installed shall comply with the following requirements:

(a) Vacuum pipe-lines shall be of galvanized steel or other approved material of a non-corrodible nature with a smooth internal surface.

(b) A vacuum tank or trap of adequate capacity shall be installed at a point not more than 2,5 m 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 if a convenient means is provided for the complete 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 be easily dismantled and thoroughly cleaned.

(2) A releaser incorporated in a milking machine shall be situated in an approved milk room unless it is of a closed type in which case it may be situated in the milking parlour.

(3) That part of the milk line consisting of pipes along which milk passes from the cow, shall be of stainless steel or other approved non-corrodible material with a smooth internal surface. The main line shall have an internal diameter of not less than 25 mm and shall consist of detachable sections connected to one another

tekens van mastitis is nie, en as daar wel tekens van mastitis is of van enige ander kwaal wat in regulasie 162 (5) genoem word, moet daar aan die bepalings van genoemde subregulasie voldoen word.

(6) Die eerste straal melk uit elke speen moet op so 'n wyse weggedoen word dat alle moontlikheid van besmetting uitgeskakel word.

(7) 'n Melker wat met die hand melk, moet slegs 'n goedgekeurde smeermiddel gebruik. Alle sodanige smeermiddels moet gehou word in houers wat binne en buite vry van vreemde stowwe of vullis is, en wat deksels het wat dig pas en waarmee hulle net nadat die smeermiddel daaruit geneem is, weer dig toegemaak moet word.

(8) Melk moet onmiddellik nadat dit gemelk is, deur 'n higiëniese deursyger van 'n goedgekeurde eenmaalgebruikstipe gegooi word.

(9) Melk moet onmiddellik nadat dit deurgesig is, van die koeistal of melklokaal af na die melkkamer of die ontvangkamer, as daar een is, geneem word.

(10) Wanneer die melk in die melkkamer kom, moet dit dadelik afgekoel word tot by 'n temperatuur van hoogstens 7° C en dit moet by dié temperatuur gehou word totdat dit vir vervoer afgehaal word.

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

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

(13) Alle melkimmers of melkkanne mag slegs gebruik word om melk te vervoer of in te gooi terwyl daar gemelk word, en vir geen ander doel hoegenaamd nie.

(14) As 'n koei aan 'n siekte ly wat na die mening van die gemagtigde geneesheer in diens van die plaaslike bestuur meebring dat haar melk weens sodanige siekte vir menslike verbruik ongeskik is, moet die melk elke keer onmiddellik nadat so 'n koei gemelk is, vernietig word en enige melk wat na die wete van die eienaar of persoon in beheer van die perseel, afkomstig is van 'n ongesonde koei, moet onmiddellik vernietig word.

MELKMASJIENE

161. (1) Iedere melkmasjien of -apparaat wat aangebring word, moet aan die volgende bepalings voldoen:

(a) Vakuumpyleidings moet van gegalvaniseerde staal of ander goedgekeurde korrosiebestande materiaal met 'n gladde binnevlak gemaak wees.

(b) Daar moet 'n vakuumentk of vogvanger met 'n toereikende vermoë hoogstens 2,5 m van die vakuumpomp af aangebring word, en die vakuumpyleiding moet sover doenlik toereikend en egalig skuins afloop sodat die vloeistof daarin deur swaartekragwerking na die vakuumentk of vogvanger kan dreineer: Met dien verstande dat die pyleiding na sy ander punt kan dreineer, soos voornoem, mits daar gesorg word dat al die vog daarin maklik verwyder kan word.

(c) Die verbindingstuk tussen die vakuumentk of vogvanger en die vakuumpyp moet so gemaak en aangebring wees dat dit maklik uitmekeargehaal en deeglik higiënies gemaak kan word.

(2) As 'n melkmasjien 'n uitskeier het, moet die uitskeier in 'n goedgekeurde melkkamer wees, tensy dit van die geslote tipe is, in welke geval dit in die melklokaal kan wees.

(3) Die gedeelte van die melkleiding wat bestaan uit pype waarin melk van die koei af loop, moet van vlek-vrye staal of 'n ander goedgekeurde korrosiebestande materiaal gemaak wees, en moet 'n gladde binnevlak hê. Die hoofleiding moet 'n binnemiddellyn van minstens 25 mm hê en moet bestaan uit afhaalbare stukke wat met

by means of approved non-corrodible couplings so fitted and installed that they can be easily dismantled and thoroughly cleaned.

(4) 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.

(5) All tubing used in connection with apparatus associated with mechanical milking shall consist of detachable sections so fitted and installed that they can be easily dismantled and thoroughly cleaned.

(6) 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.

(7) No rubber tubing or other fittings which are cracked, perished or otherwise defective shall be used.

(8) Every part of a milking machine or apparatus including the teat cups shall be cleaned and disinfected as prescribed in regulation 146, and shall, until used again, be stored in the milk room or some other approved place in such manner that it can not be contaminated.

(9) Every teat cup shall, before being transferred from one cow to another, be thoroughly rinsed first in clean cold water and then in an approved bactericidal solution, or subjected to some other approved method of cleaning.

HEALTH OF DAIRY STOCK

General

162. (1) Any medical practitioner, any veterinarian, any medical officer of health or other duly authorised officer employed by the local authority may—

(a) inspect any dairy stock and for that purpose enter upon any premises or land;

(b) by at least 24 hours' written or oral notice, require a person who owns or keeps dairy stock to assemble it upon his premises for the purpose of inspection and, if necessary, examination and testing by a veterinarian;

(c) collect and remove any milk or other specimens which he may require for the purpose of carrying out any test.

(2) The owner or person in control of a dairy farm shall, besides complying with any notice served in terms of subregulation (1) (b), permit to be carried out and render all assistance reasonably necessary to enable to be carried out, at such intervals as the local authority or other authorised officer therein referred to may require, any such tests or examinations for disease of dairy stock or other animals as may be required.

(3) Every such test or examination shall be carried out by a veterinarian according to the methods laid down by him.

(4) Any animal shown by such tests or examination to be diseased shall be dealt with as directed in subregulations (5) to (9) inclusive for such period as the local authority or other authorised officer may specify, or in such other manner as he may direct.

(5) Any animal shall be removed from the herd immediately and confined within an approved quarantine area if it suffers or is suspected to be suffering from any of the following conditions:

(a) Mastitis.

(b) Substantial induration of the udder.

(c) Secretion of bloody, stringy or otherwise abnormal milk.

mekaar verbind is deur middel van goedgekeurde korrosiebestande koppelstukke wat op so 'n wyse aangebring en verbind is dat dit maklik uitmekaargehaal en deeglik higiënies gemaak kan word.

(4) '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 higiënies gemaak kan word.

(5) Alle buise wat gebruik word saam met apparaat wat in verband met meganiese melkwerk aangewend word, moet bestaan uit verwyderbare stukke wat so aangebring en verbind is dat hulle maklik uitmekaargehaal en deeglik higiënies gemaak kan word.

(6) Uitskeiers moet van vlekvrystaal of 'n dergelike goedgekeurde en korrosiebestande materiaal gemaak wees, en die uitskeiers sowel as die pompe moet so gemaak wees en aangebring word dat dit maklik afgehaal of uitmekaargehaal en deeglik higiënies gemaak kan word.

(7) Geen gomlastiekpype of ander toebehore wat gebars, verweer of andersins gebrekkig is, mag gebruik word nie.

(8) Iedere gedeelte van 'n melkmasjien of -apparaat met inbegrip van speenhulse moet, soos by regulasie 146 voorgeskryf, higiënies gemaak en ontsmet word en moet, totdat dit weer gebruik word, op so 'n wyse in die melkkamer of op 'n ander goedgekeurde plek gebêre word dat dit nie besmet kan raak nie.

(9) Elke speenhuls moet eers in skoon koue water en daarna in goedgekeurde bakteriedodende oplossing deeglik afgespoel of op 'n ander goedgekeurde wyse skoongemaak word voordat die volgende koei daarmee gemelk word.

GESONDHEID VAN MELKBEESTE

Algemeen

162. (1) 'n Geneesheer, 'n veearts, 'n gesondheidsbeampte of 'n ander behoorlik gemagtigde beampte in diens van die plaaslike bestuur kan—

(a) enige melkbees ondersoek en met dié doel 'n perseel of grond betree;

(b) iemand wat melkbeeste besit of aanhou met skriftelike of mondelinge kennisgewing van minstens 24 uur gelas om hulle op sy perseel bymekaar te maak sodat 'n veearts hulle kan inspekteer en, indien nodig, kan ondersoek en toets;

(c) enige melk- of ander monsters wat hy nodig het om 'n toets te kan uitvoer, neem en verwyder.

(2) Die eienaar of persoon in beheer van 'n melkplaas moet nie net gevolg gee aan alle kennisgewings wat kragtens subregulasie (1) (b) aan hom uitgereik word nie, maar moet ook toelaat dat die melkbeeste of ander diere aan ondersoeke en toetse wat nodig geag word om te bepaal of hulle siek is, onderwerp word met tussenpose wat die plaaslike bestuur of ander gemagtigde beampte wat in die kennisgewings genoem word, mag vereis, en om alle hulp te verleen wat redelikerwyse nodig is om sodanige ondersoeke en toetse moontlik te maak.

(3) Die veearts pas sodanige toetse toe en doen sodanige ondersoek volgens die metodes wat hy bepaal.

(4) As dit uit die toetse of ondersoeke blyk dat 'n dier siek is, moet daar met die betrokke dier gehandel word ooreenkomstig die bepalings van subregulasies (5) tot en met (9) vir sodanige tydperk as wat die plaaslike bestuur of ander gemagtigde beampte bepaal, of op sodanige ander wyse as wat hy voorskryf.

(5) 'n Dier wat aan een van die volgende kwale ly of vermoedelik daaraan ly, moet onmiddellik uit die kudde verwyder en binne 'n goedgekeurde kwarantyngebied gehou word:

(a) Mastitis.

(b) Aansienlike verharding van die uier.

(c) Die afskeiding van bloederige, draderige of andersins abnormale melk.

- (d) Tuberculosis.
- (e) Salmonellosis or any form of persistent diarrhoea.
- (f) Abortion.
- (g) Retained placenta.
- (h) Septic pododermatitis.
- (i) Septic metritis.
- (j) Generalised mange.
- (k) Severe tick infestation.
- (l) Emaciation.

(m) Acute febrile diseases other than the above-mentioned conditions including anthrax, anaplasmosis (gall-sickness), babesiosis (red-water), 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 to this list from time to time by the local authority.

(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.

(6) Inoculations against the diseases hereinafter mentioned shall be carried out at the time specified and according to the methods laid down by a veterinarian, and the owner or occupier of the premises at which milk intended for consumption in the area of a local authority is produced shall submit proof of such inoculation if called upon by the local authority to do so.

(7) The inoculations required in terms of subregulation (6) shall be as follows:

(a) All cattle shall be inoculated against anthrax with an approved vaccine once in every 12 months and at such time during that period as may be fixed by any veterinarian acting on behalf of the local authority.

(b) All heifer calves between the ages of three and 10 months shall be inoculated against brucellosis with strain 19 brucella abortus vaccine.

(c) All female goats which may come into contact with dairy stock shall, between the ages of four and six months, be inoculated against brucellosis with strain Elberg Rev. 1 brucella vaccine.

(d) Any other inoculation against disease shall as a matter either of emergency or of general practice, be carried out as and when the local authority may prescribe.

(8) The local authority shall forthwith be informed of any communicable 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 has come into contact with an animal suffering or suspected to be suffering from any communicable or contagious disease or which is or should be in quarantine on account of such disease.

(9) All such requirements as the local authority may prescribe for disinfecting and disinfestation of premises and preventing the spread of any disease to which animals are susceptible shall be complied with.

HEALTH OF DAIRY STOCK.—CERTIFIED MILK

163. (1) No certificate of registration shall be granted in respect of premises on which certified milk is or is to be produced unless all dairy stock kept on such premises has been examined by a veterinarian and the recognized tests prescribed for tuberculosis, brucellosis (bovine contagious abortion), mastitis and any other disease for which he deems it necessary to test in the circumstances, have been undertaken by him and no such certificate of registration shall be given, or if given, shall remain valid unless all the provisions of this regulation and subregulation 162 (5) to (9) inclusive have been and continue to be complied with.

(d) Tuberkulose.

(e) Salmonellose of enige vorm van aanhoudende diaree.

(f) Misgeboorte.

(g) Agtergeblewe nageboorte.

(h) Septiese hoefhoringvliesontsteking.

(i) Septiese baarmoederontsteking.

(j) Verspreide skurfte.

(k) Ernstige bosluisbesmetting.

(l) Uittering.

(m) Benewens bogenoemde toestande, akute koorsiektes, met inbegrip van miltsiekte, anaplasmosis (gal-siekte) babesiose (rooiwater) driedaestwywesiekte en knop-piesvelsiekte.

(n) Enige ander siekte wat die plaaslike bestuur vanweë die oordraagbare of besmetlike aard daarvan, of vanweë 'n noodtoestand, van tyd tot tyd by dié lys kan voeg.

(o) Enige ander ongesteldheid, met inbegrip veral van oop of septiese wonde en swere wat moontlik melk, melk-toestelle of mense wat met die kudde werk, kan besmet.

(6) Inenting teen ondergenoemde siektes moet op die tye en volgens die metodes wat 'n veearts voorskryf, geskied en die eienaar of okkupant van die perseel waarop melk wat vir verbruik in die plaaslikebestuursgebied bedoel is, geproduseer word, moet, as die plaaslike bestuur dit vereis, bewys lewer van sodanige inenting.

(7) Die inentings wat by subregulasie (6) voorgeskryf word, behels die volgende:

(a) Alle beeste moet een keer elke 12 maande op 'n tydstip gedurende die tydperk wat bepaal word deur 'n veearts wat namens die plaaslike bestuur optree, met 'n goedgekeurde entstof teen miltsiekte ingeënt word.

(b) Alle verskalwers tussen drie en 10 maande oud moet met brucella abortus-entstof, stam 19, teen brusellose ingeënt word.

(c) Alle bokooie wat met melkdier in aanraking kan kom, moet met brucella-entstof, stam Elberg Rev. 1, teen brusellose ingeënt word wanneer hulle tussen vier en ses maande oud is.

(d) Alle ander inentings teen siektes moet geskied soos en wanneer die plaaslike bestuur dit of om dringendheidsredes, of as algemene gebruik, voorskryf.

(8) Die plaaslike bestuur moet sonder versuim daarvan verwittig word as 'n dier op 'n perseel waarop daar melk gehanteer of opgeberg word, 'n oordraagbare of besmetlike siekte opgedoen het, en hy moet ook daarvan verwittig word as so 'n dier in aanraking was met 'n dier wat ly, of vermoedelik ly aan, of wat onder kwarantyn is of behoort te wees vanweë 'n oordraagbare of besmetlike siekte.

(9) Daar moet aan al die voorskrifte wat die plaaslike bestuur uitreik vir die ontsmetting van en die uitroei van plaas op persele en ter voorkoming van die verspreiding van siektes waarvoor diere vatbaar is, voldoen word.

GESONDHEID VAN MELKBEESTE.—GESERTIFISEERDE MELK

163. (1) Geen registrasiesertifikaat word toegestaan ten opsigte van persele waarop daar gesertifiseerde melk geproduseer word of gaan word nie, tensy 'n veearts alle melkbeeste wat op die perseel aangehou word, ondersoek het en hy die erkende toetse wat vir tuberkulose, brusellose (besmetlike misgeboorte by beeste) en mastitis voorskryf word, en dié vir enige ander siekte wat hy onder die omstandighede nodig ag, uitgevoer het, en sodanige registrasiesertifikaat word nie uitgereik of, as dit reeds uitgereik is, bly nie van krag nie, tensy al die bepalings van hierdie regulasie en dié van regulasie 162 (5) tot en met (9) nagekom is en voortdurend nagekom word.

(2) Before any animal is admitted to a herd from which certified milk is derived it shall, unless it has been certified by a veterinarian to be a non-reactor taken from another such herd, be examined by a veterinarian and be subjected to the tests prescribed in subregulation (1).

(3) In order to render the tests prescribed by this regulation acceptable to the local authority the veterinarian conducting them shall in particular—

(a) perform a tuberculin test on every bovine animal on the premises at least every twelve months;

(b) ensure, by means of the brucellosis blood-serum agglutination tests conducted in a laboratory approved by the local authority, that every cow on the premises is free from brucellosis;

(c) ensure 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 local authority, that every cow on the premises is free from mastitis;

(d) furnish the local authority with a certificate showing the identification number or marks of every diseased animal and the disease from which it is suffering.

(4) No cow showing a positive reaction to any test prescribed in terms of this regulation, or as to which, after examination, the veterinarian is not satisfied that it is a healthy animal, shall be allowed to remain in the herd.

(5) The tuberculin test referred to in subregulation (3) (a) shall be made with the knowledge and consent and in accordance with the requirements of the Division of Veterinary Services of the Department of Agricultural Technical Services.

(6) All dairy stock on the premises shall be examined by a veterinarian at least once in every three months and any cow showing signs of any disease which may effect its milk shall immediately be removed from the herd or segregated and shall not be reintroduced into the herd until certified by a veterinarian as being free from disease.

(7) Notwithstanding the provisions of subregulation (4), a veterinarian may at such intervals and by such methods as he may deem necessary make tests and examinations for disease, and any diseased animal or reactor shall be disposed of as he or the local authority may direct.

(8) No milk derived from any cow which has reacted positively to the tuberculin test; has not been examined or tested as prescribed in this regulation or has not been subjected to a tuberculin test within the preceding 12 months shall be sold or otherwise disposed of, but any such milk shall be destroyed forthwith.

(9) The holder of the introduction-permit or certificate of registration shall bear all costs incurred in conducting the tests and furnishing the documents prescribed by this regulation.

(10) A written record stating the reasons for and the nature of the action taken shall be kept of all dairy stock segregated or removed from the herd in terms of subregulation (6). Such record shall be open to inspection by the local authority at any time within the period of six months from the date thereof.

(11) Every dairy animal shall be marked with a number or other identification mark and a register reflecting such numbers or identification marks shall be maintained and kept up to date.

(2) Voordat 'n dier opgeneem word in 'n kudde waarvan gesertifiseerde melk verkry word, moet dit deur 'n veearts ondersoek en aan die toetse wat by subregulasie (1) voorgeskryf word, onderwerp word, tensy 'n veearts gesertifiseer het dat die dier 'n nie-reageerder is uit 'n ander soortgelyke kudde.

(3) Ten einde die toetse wat by hierdie regulasie voorgeskryf word, vir die plaaslike bestuur aanneemlik te maak, moet die veearts wat dit uitvoer veral—

(a) minstens iedere 12 maande elke bees op die perseel aan 'n tuberkulientoets onderwerp;

(b) deur middel van die brusellose-bloedserumverklompings-toetse wat in 'n laboratorium wat die plaaslike bestuur goedgekeur het, uitgevoer moet word, seker maak dat geen koei op die perseel aan brusellose ly nie;

(c) deur middel van 'n fisiese ondersoek van die kwarte van die uier en 'n mikroskopiese en bakteriologiese ondersoek van die melk uit die afsonderlike uierkwarte of deur middel van enige ander toets wat die plaaslike bestuur voorskryf, seker maak dat geen koei op die perseel aan mastitis ly nie;

(d) aan die plaaslike bestuur 'n sertifikaat besorg waarop die herkenningsnommer of -merke van iedere siek dier en die siekte waaraan die dier ly, aangegee word.

(4) Geen koei wat positief reageer op 'n toets wat by hierdie regulasie voorgeskryf word, of wat na die mening van die veearts wat haar ondersoek het, nie gesond is nie, mag in die kudde gehou word nie.

(5) Die tuberkulientoets waarna in subregulasie (3) (a) verwys word, moet uitgevoer word met die wete en toestemming en ooreenkomstig die voorskrifte van die Afdeling Veeartsenydiens van die Departement Landbou-egniese Dienste.

(6) Alle melkbeeste op die perseel moet minstens een keer elke drie maande deur 'n veearts ondersoek word, en 'n koei wat tekens toon van 'n siekte wat haar melk kan beïnvloed, moet onverwyld uit die kudde verwyder of afgesonder word, en mag nie weer in die kudde opgeneem word nie voordat 'n veearts gesertifiseer het dat sy siektevry is.

(7) Ondanks die bepalings van subregulasie (4) kan 'n veearts met die tussenpose en volgens die metodes wat hy nodig ag die diere met die oog op siekte toets en ondersoek en daar moet oor 'n siek dier of reageerder beskik word soos hy of die plaaslike bestuur bepaal.

(8) Geen melk wat verkry is van 'n koei wat positief gereageer het op die tuberkulientoets of wat nie ondersoek of getoets is soos by hierdie regulasie voorgeskryf nie, of wat nie gedurende die voorafgaande 12 maande aan 'n tuberkulientoets onderwerp is nie, mag verkoop of andersins van die hand gesit word nie, maar moet onverwyld vernietig word.

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

(10) Daar moet 'n skriftelike opgawe gehou word van alle melkbeeste wat kragtens subregulasie (6) afgesonder of uit die kudde verwyder word, en die redes waarom daar ten opsigte van die diere stappe gedoen is en die aard van die stappe moet in die opgawe vermeld word. Sodanige opgawe moet ses maande lank vanaf die datum daarvan te eniger tyd vir die plaaslike bestuur ter insae wees.

(11) Iedere melkbees moet gemerk wees met 'n nommer of ander herkenningsmerk en daar moet 'n register gehou en gereeld bygewerk word waarin die nommer of herkenningsmerke aangeteken moet word.

FARM BULK TANKS AND MILK TANKERS

FARM BULK TANKS

164. (1) In regard to their construction, situation and fittings, all farm bulk tanks shall comply with the following requirements:

(a) Farm bulk tanks shall comply with the requirements of regulation 145 (1) and (2).

(b) The inner vessel shall be constructed of stainless steel or according to an equivalent specification, and its inner surface shall be brought to a medium or coarse directional satin finish corresponding with the samples kept by the South African Bureau of Standards. All corners, joints or parts formed inside the tank and liable to come in contact with milk shall be so constructed as to have fillet radii of not less than 25 mm.

(c) All parts of the inner vessel shall drain directly to the outlet.

(d) The edge of the inner vessel shall extend not less than 12 mm above the surrounding portion of the tank.

(2) All possible milk contact surfaces shall be visible, easily accessible and readily cleanable.

(3) Every farm bulk tank shall be provided with a lid or lids so as to protect the contents effectively from contamination.

(4) Any bridge shall not exceed 700 mm in width and such bridge and attachments shall be easily cleanable, self-draining and so constructed as not to obstruct access to any portion of the tank.

(5) (a) Every farm bulk tank shall be provided with an outlet pipe so constructed and in such a position as to be readily cleanable and to effect complete drainage.

(b) The end of the outlet pipe shall be covered by a screw-on stainless steel cap which effectively covers the end of the pipe.

(6) Every farm bulk tank shall be provided with a stainless steel agitator or agitators capable of thoroughly mixing the contents of the tank within five minutes after being put into operation.

(7) (a) Every farm bulk tank shall be provided with an approved thermometer capable of indicating the temperature of the milk accurately to a margin not exceeding 2° C. Any part of the thermometer coming into contact with milk shall be encased in stainless steel, and such thermometer shall be sealed against the ingress of dust or moisture, be graduated from 0° C to 40° C, have a scale indicating not more than 10° C per 25 mm of scale length, and be marked at 5° C with a red mark.

(b) The cooling system shall be so designed as to reduce the temperature of milk to 5° C or less within a period of two hours after milking and to maintain the milk at a temperature between 1° C and 7° C.

(8) After emptying and before each usage the farm bulk tank shall be cleaned in accordance with regulation 146.

(9) Every farm bulk tank shall be situated in a milk room of sufficient size to allow for 800 mm of unobstructed space on all sides and such milk room shall be fitted with either a double door or a removable window frame of adequate size so as to permit passage of the tank.

(10) When not forming an integral part of the tank, the control panel of the tank shall be situated against the wall in the milk room as near as practicable to the exit door referred to in regulation 140 (2) (h).

GROOTMAATPLAASTENKS EN MELKTENKWAENS

GROOTMAATPLAASTENKS

164. (1) Grootmaatplaastenks moet wat konstruksie, ligging en toebehore betref, aan die volgende bepalings voldoen:

(a) Grootmaatplaastenks moet aan die bepalings van regulasie 145 (1) en (2) voldoen.

(b) Die binnetenk moet gemaak wees van vlekvrye staal, of volgens 'n gelykwaardige spesifikasie en die binnevlak daarvan moet 'n medium of grof gerigte satyn-afwerking hê in ooreenstemming met die monsters wat deur die Suid-Afrikaanse Buro vir Standaard bewaar word. Alle hoeke, lasse of dele wat binne die tenk gevorm word en wat moontlik met melk in aanraking kan kom, moet afrondingstrale van minstens 25 mm hê.

(c) Alle dele van die binnetenk moet 'n afloopval regstreeks na die uitlaatpunt hê.

(d) Die rand van die binnetenk moet minstens 12 mm bokant die omringende gedeelte van die tenk uitsteek.

(2) Alle moontlike melkraakvlakke moet sigbaar en geredelik toeganklik wees en moet maklik higiënies gemaak kan word.

(3) Iedere grootmaatplaastenk moet 'n deksel of deksels hê sodat die inhoud daarvan doeltreffend teen besmetting beskerm is.

(4) 'n Brug mag uiters 700 mm breed wees en sodanige brug en hegstukke moet maklik higiënies gemaak kan word en vloeistof moet self daarvan kan afloop; dit moet nie toegang tot enige gedeelte van die tenk versper nie.

(5) (a) Iedere grootmaatplaastenk moet 'n uitlaatpyp hê wat so gemaak en aangebring is dat dit maklik higiënies gemaak kan word en dat alle vloeistof kan uitloop.

(b) Die end van die uitlaatpyp moet van 'n skroefdoop van vlekvrye staal voorsien word waarmee die end doeltreffend bedek word.

(6) Iedere grootmaatplaastenk moet toegerus wees met 'n roerstelsel of roertoestelle van vlekvrye staal wat binne vyf minute nadat dit in werking gestel is die inhoud van die tenk deeglik kan meng.

(7) (a) Iedere grootmaatplaastenk moet toegerus wees met 'n goedgekeurde termometer wat die temperatuur van die melk akkuraat tot die naaste 2° C kan aandui. Enige gedeelte van die termometer wat met die melk in aanraking kom, moet in 'n omhulsel van vlekvrye staal wees, en so 'n termometer moet verseël wees sodat stof of vog dit nie kan binnedring nie; dit moet van 0° C tot 40° C gegradeer wees, en die skaalverdeling moet uiters 10° C per 25 mm van die skaallengte wees en moet 'n rooi merkie by 5° C hê.

(b) Die afkoelstelsel moet so ontwerp wees dat dit die melk se temperatuur binne twee uur nadat daar gemelk is tot 5° C of laer kan afkoel en dit by 'n temperatuur tussen 1° C en 7° C kan hou.

(8) Nadat die grootmaatplaastenk leeggemaak is en voordat dit weer gebruik word, moet dit ooreenkomstig regulasie 146 skoongemaak word.

(9) Iedere grootmaatplaastenk moet geleë wees in 'n melkkamer wat groot genoeg is sodat daar 'n onbelemmerde ruimte van 800 mm rondom die tenk is en die melkkamer moet of 'n dubbeldeur hê wat groot genoeg is, of 'n venster raam wat verwyder kan word uit die vensteropening wat groot genoeg is sodat die tenk daardeur kan gaan.

(10) As die beheerpaneel van die tenk nie 'n integrerende deel van die tenk is nie, moet dit aangebring wees teen die muur van die melkkamer so na as moontlik aan die buite deur waarna in regulasie 140 (2) (h) verwys word.

(11) The distance from the farm bulk tank outlet to the intake of the milk tanker shall not exceed 6 m.

(12) Direct access shall be provided to enable the milk tanker to reach the loading point and leave the premises without reversing or manoeuvring.

COLLECTION OF MILK FROM FARM BULK TANKS

165. (1) Any metering rod inserted into the milk shall be adequately cleaned before insertion.

(2) (a) The pipe used for withdrawing milk from the farm bulk tank—

(i) shall be made of material specified in and in accordance with the requirements of regulation 145 (1) and (2);

(ii) shall have a length of not more than 7,5 m; and

(iii) shall, save where one end is connected to the pump, be protected against contamination at each end by a stainless steel screw-on cap which effectively seals the opening and the thread at its ends when the pipe is not in use.

(b) While not in use, such pipe shall be kept in a dust-proof housing and protected against the heat of the sun.

(3) The person collecting milk from a farm bulk tank shall be a person deemed by the local authority to be a fit and proper person and such person shall take and handle samples from every such tank in a manner substantially in accordance with rule 2 (9) of the Code.

(4) Every person collecting milk from a farm bulk tank shall, on request, furnish the receiving local authority with a list of names and addresses of persons from whom such milk has been collected, with the quantities collected recorded separately in respect of each compartment of the tanker, and deliver the samples taken.

(5) Save in cases of emergency, farm bulk milk shall be—

(a) dispatched by the holder of the certificate of registration within 44 hours of production; and

(b) delivered to the dairy within 16 hours of collection.

MILK TANKERS

166. (1) In regard to their construction and fittings all milk tankers shall comply with the following requirements:

(a) The milk tank shall comply with the provisions of regulation 145 (1) and (2) and shall be of circular or elliptical cross section constructed in separate non-inter-leading compartments not exceeding 5 000 l each, without baffles or surge plates, and each compartment shall be self-draining to a separate pipe-line linked to a joint pipe-line connected with the pump: Provided that this requirement shall not apply to milk tanks in use or constructed prior to the date of publication hereof.

(b) The inner vessel of the milk tank shall be constructed of stainless steel and its inner surface shall be brought to a medium or coarse directional satin finish. All corners, joints or parts formed inside the tank and liable to come into contact with milk shall be so constructed as to have fillet radii of not less than 25 mm.

(c) Baffles or surge plates, where fitted to milk tanks as contemplated in the proviso to paragraph (a), shall be so constructed as to be easily cleanable.

(11) Die afstand tussen die uitlaatpunt van die grootmaatplaastenk tot by die inlaatpunt van die melktenkwa moet uiters 6 m wees.

(12) Daar moet regstreeks toegang verskaf word sodat die melktenkwa die laaiplek kan bereik en die perseel kan verlaat sonder dat daar agteruitgery of gemanoevreer moet word.

AFHAAL VAN MELK UIT GROOTMAAT-PLAASTENKS

165. (1) 'n Peilstok wat in die melk ingesteek word, moet eers doeltreffend higiënies gemaak word.

(2) (a) Die pyp wat gebruik word om melk uit die grootmaatplaastenk te tap, moet—

(i) gemaak wees van materiaal en op die wyse wat by regulasie 145 (1) en (2) voorgeskryf word;

(ii) moet uiters 7,5 m lank wees; en

(iii) behalwe as een punt van die pyp met die pomp verbind is, aan elke punt teen besmetting beskerm word deur 'n skroefdraad van vlekvrystaal wat die opening en die skroefdraad aan die punte doeltreffend verseel wanneer die pyp nie gebruik word nie.

(b) Sodanige pyp moet, wanneer dit nie gebruik word nie, in 'n stofdigte omhulsel gehou word en teen die son se hitte beskerm word.

(3) Iemand wat melk uit 'n grootmaatplaastenk afhaal, moet deur die plaaslike bestuur as 'n geskikte en gepaste persoon geag word en so iemand moet die monsters uit iedere sodanige tenk neem en dit hanteer op 'n wyse wat wesenlik ooreenkom met dié wat by reël 2 (9) van die Kode voorgeskryf word.

(4) Iedereen wat melk uit 'n grootmaatplaastenk afhaal, moet, as die plaaslike bestuur wat die melk ontvang dit versoek, aan dié plaaslike bestuur 'n lys voorlê met die name en adresse van die mense by wie sodanige melk afgehaal is, en die hoeveelheid wat afgehaal is en wat ten opsigte van iedere vak van die tenkwa afsonderlik aangeteken moet word, en hy moet ook die monsters wat geneem is, oorhandig.

(5) Behalwe in noodgevalle, moet grootmaatplaasmelk—

(a) deur die registrasiesertifikaathouer weggestuur word binne 44 uur nadat dit geproduseer is; en

(b) binne 16 uur nadat dit afgehaal is, by die melkery afgelewer word.

MELKTENKWAENS

166. (1) Alle melktenkwaens moet wat hulle bou en toebehore betref, aan die volgende bepalings voldoen:

(a) Die melktenks moet aan die bepalings van regulasie 145 (1) en (2) voldoen, en moet 'n sirkelvormige of elliptiese dwarsdeursnee hê, met afsonderlike vakke sonder tussenverbindinge met 'n houer vermoë van uiters 5 000 l per vak; dit moet sonder skot- of stuwingsplate wees en elke vak moet 'n val hê na 'n afsonderlike melkpyp wat verbind is met 'n gemeenskaplike pypleiding wat op sy beurt verbind is met die pompeenheid: Met dien verstande dat hierdie vereiste nie van toepassing is op melktenks wat voor die afkondigingsdatum hiervan in gebruik was of gemaak is nie.

(b) Die binnetenk van die melktenk moet gemaak wees van vlekvrystaal en die binnevlak daarvan moet 'n medium of grof gerigte satynafwerking hê. Alle hoeke, lasse of dele wat binne die tenk gevorm word, en wat moontlik met melk in aanraking kan kom, moet so gemaak wees dat dit afrondingstrale het van minstens 25 mm.

(c) As melktenks waarna in die voorbehoudsbepaling by paragraaf (a) verwys word, skot- of stuwingsplate het, moet dit so gemaak wees dat dit maklik higiënies gemaak kan word.

(d) All fittings attached to the milk tank shall be easily accessible, removable and capable of being dismantled for cleaning and sterilizing and any bend in an outlet pipe shall have a mean radius of not less than 75 mm.

(e) The manhole shall be of circular construction, have a minimum diameter of 450 mm and extend a minimum of 70 mm above the external sheath. It shall be provided with a cover which bolts down so as to protect the contents effectively against contamination. A dust cover shall be provided to cover each manhole lid.

(f) The milk tank shall be so insulated as to ensure that all milk delivered therefrom shall be of a temperature not exceeding 9° C.

(g) Any outlet pipe which may contain milk during transport shall be adequately insulated.

(h) Each compartment shall be fitted with an adequate number of detachable spray devices so arranged as to clean adequately the whole of the interior of the tank and the baffles.

(i) All pipes provided for the cleaning of the tank shall be situated on the outside of the tank and the ends of such pipes shall be covered by screw-on stainless steel caps which effectively cover the ends of the pipes.

(j) A fixed ladder and a skid-proof cat walk to give adequate access to each manhole shall be provided.

(k) The mechanical equipment and controls of the tank shall be housed in a lockable, dust-protected compartment of such shape and size as to permit easy inspection, maintenance and operation of such equipment and controls.

(2) (a) Every milk tanker shall be equipped with an insulated dust-proof container adequate for the number of samples collected in terms of regulation 165 (3) and so constructed and equipped as to maintain such samples at a temperature not exceeding 7° C.

(b) All outlets from and pump inlets to the milk tank shall be fitted with stainless steel screw-on caps so as to protect the thread and opening effectively from contamination.

(3) (a) Where a vacuum-pressure system is used for the loading and discharge of milk the air compressor shall provide oil-free, efficiently filtered air and the connecting pipework shall be fitted with a device to prevent the return of milk to the compressor or exhauster.

(b) Unless the milk is discharged into a single receptacle, the contents of the milk tank shall, immediately prior to discharge, be thoroughly stirred by means of an approved mechanical device or filtered compressed air provided by the licensee of the receiving dairy.

(4) (a) The holder of the certificate of registration of the receiving dairy shall provide approved facilities including a washing bay and materials for the cleaning of milk tanks as provided in paragraph (b).

(b) Immediately after each discharge of bulk milk the person in charge of the milk tanker shall—

(1) clean the milk contact surfaces of the interior of each milk tank in accordance with the provisions of regulation 146;

(2) flush down the outside of the milk tanker with water and where necessary wash such tanker.

(5) The medical practitioner may inspect any milk tanker or equipment connected with the handling of milk or milk products and, with a view to bacteriological

(d) Alle toebehore aan 'n melktenk moet maklik bereik kan word en moet verwyder en uitmekaargehaal kan word sodat dit higiënies gemaak en gesteriliseer kan word, en 'n boog in 'n uitlaatpyp moet 'n gemiddelde straal van minstens 75 mm hê.

(e) Die mangat moet sirkelvormig wees, met 'n binne-middellyn van minstens 450 mm en dit moet minstens 70 mm bokant die buitehuls uitsteek. Dit moet 'n vasbouddeksel hê sodat die inhoud van die melktenk doeltreffend teen besmetting beskerm kan word, en iedere mangatdeksel moet 'n stofop op kry.

(f) Die melktenk moet so geïsoleer wees dat al die melk wat daaruit kom 'n temperatuur van hoogstens 9° C het.

(g) 'n Uitlaatpyp wat tydens die vervoer melk kan bevat, moet doeltreffend geïsoleer wees.

(h) Iedere vak moet toegerus wees met 'n toereikende getal verwyderbare sproeitoestelle wat so gerangskik is dat die hele binnekant van die tenk en die skotplate doeltreffend skoongemaak kan word.

(i) Alle pype wat aangebring word om die tenk higiënies te maak, moet aan die buitekant van die tenk geleë wees, en die punte van sodanige pype moet bedek wees met skroefdroppe van vlekvrystaal wat die pyp-punte doeltreffend bedek.

(j) Daar moet 'n vaste leer en 'n glyvaste looplys verskaf word om toereikende toegang tot iedere mangat te verleen.

(k) Die meganiese uitrusting en beheerapparaat van die tenk moet gehuisves wees in 'n stofdigte vak wat gesluit kan word, en die vorm en grootte van die vak moet sodanig wees dat die uitrusting en beheerapparaat maklik geïnspekteer, onderhou en gebruik kan word.

(2) (a) Iedere melktenkwa moet toegerus wees met 'n geïsoleerde stofdigte houer wat toereikend is vir die getal monsters wat kragtens regulasie 165 (3) geneem moet word, en dit moet so gemaak en toegerus wees dat sodanige monsters by 'n temperatuur van uiters 7° C gehou word.

(b) Alle uitlaatplekke uit en pompinlaatplekke na die melktenks moet toegerus wees met skroefdroppe van vlekvrystaal sodat die skroefdraad en die opening doeltreffend teen besmetting beskerm is.

(3) (a) Waar 'n vakuumdrukstelsel gebruik word om die tenk vol en leeg te maak, moet die kompressor olievrystaal wat doeltreffend gefiltreer is, verskaf en die verbindingspype moet toegerus wees met 'n toestel wat voorkom dat melk na die kompressor of uitsuiers terugloop.

(b) Tensy die melk in 'n enkele houer oorgetap word, moet die inhoud van die melktenk onmiddellik voordat die tenk leeggemaak word, deeglik omgeroer word met 'n goedgekeurde meganiese toestel of gefiltreerde druklug wat verskaf moet word deur die lisensiehouer van die melkery wat die melk ontvang.

(4) (a) Die registrasiesertifikaathouer van die melkery wat die melk ontvang, moet goedgekeurde geriewe verskaf, met inbegrip van 'n wasplek en materiaal vir die skoonmaak van melktenks soos bepaal by paragraaf (b).

(b) Onmiddellik nadat die melk uit 'n grootmaatmelktenk afgelaai is, moet die persoon in beheer van die melktenkwa—

(1) die melkraakvlakke aan die binnekant van elke melktenkwa ooreenkomstig die bepalings van regulasie 146 higiënies maak.

(2) die buitekant van die melktenkwa met water afspoel en, waar nodig, die melktenkwa was.

(5) Die geneesheer kan enige melktenkwa of uitrusting wat in verband met die hantering van melk of melkprodukte gebruik word, inspekteer en met die oog op

inspection, take a sample from the surface of such vehicle or equipment that comes into contact with the milk or milk products.

(6) Samples referred to in subregulation (5) shall be taken and handled in a manner substantially in accordance with that described in rule 2 (9) (c) of the Code.

(7) The preparation of the equipment for the taking of a sample in terms of the provisions of subregulation (5) shall be carried out as prescribed in rule 11 of the Code.

(8) The following requirements shall be complied with in respect of the samples taken in terms of the provisions of subregulation (5):

(a) *Escherichia Coli* I bacteria (faecal coli) shall not be present on 100 cm² of the surface when tested on application of the modified Eijkmann test described in rule 5 of the Code; or

(b) the Standard Agar Plate Count, as laid down by the method described in rule 9 of the Code, shall not exceed 1 500 per 100 cm² of the surface tested.

DISTRIBUTION AND SALE OF MILK

General

167. (1) After an appointed day no milk other than pasteurized, sterilized or certified milk shall be sold or supplied and no milk product or composite dairy product shall be disposed of as afore-said unless the milk used in the making thereof or the milk product or composite dairy product itself has been pasteurized, sterilized or certified.

(2) After an appointed day all milk other than pasteurized, sterilized or certified milk which is introduced into the area of the local authority shall, immediately after its introduction, be delivered to approved premises for pasteurization or sterilization.

(3) After an appointed day no milk product shall be introduced into or made or manufactured in the area of the local authority unless the milk from which it is made or manufactured is pasteurized, sterilized or certified.

(4) After an appointed day no milk, milk product or composite dairy product which has been pasteurized or sterilized at a place located outside the area of a local authority shall be introduced into such area unless the introduction has been approved in writing by the local authority or unless the local authority has approved the introduction of such milk, milk product or composite dairy product into its area from the area of a local authority designated by it for the purposes of this subregulation.

(5) The approval required by subregulation (4) shall expire on the 31st day of December of every year and application for its renewal for the ensuing year shall be made before the 1st day of December prior to its expiry.

(6) No milk, milk product or composite dairy product may be pasteurized or sterilized elsewhere than on premises which have been registered as a dairy in terms of these regulations.

(7) No person shall mark, label, describe, advertise or in any manner whatsoever represent or hold out—

(a) any milk as pasteurized, sterilized or certified milk unless such milk has been pasteurized or sterilized on premises referred to in subregulation (6), or is in fact certified milk; or

bakteriologiese ondersoek monsters neem van die oppervlak van sodanige voertuig of uitrusting wat met die melk of melkprodukt in aanraking kom.

(6) Monsters wat in subartikel (5) genoem word, moet geneem en gehanteer word op 'n wyse wat wesenlik ooreenkom met dié wat by reël 2 (9) (c) van die Kode beskryf word.

(7) Die voorbereiding van die uitrusting vir die monsterneming ingevolge die bepalings van subregulasie (5), moet geskied soos by reël 11 van die Kode voorgeskryf.

(8) Daar moet aan die volgende vereistes voldoen word ten opsigte van die monsters wat ingevolge die bepalings van subartikel (5) geneem word:

(a) *Escherichia coli*-bakterië, tipe 1 (fekale coli), moet nie op 100 cm² van die oppervlak aanwesig wees wanneer dit ooreenkomstig die gewysigde Eijkmann-toets wat in reël 5 van die Kode beskryf word, getoets word nie; of

(b) die Standaard-agarplaattelling, soos bepaal deur die metode wat in reël 9 van die Kode beskryf word, moet hoogstens 1 500 per 100 cm² wees van die oppervlak wat getoets is.

VERSPREIDING EN VERKOOP VAN MELK

Algemeen

167. (1) Na 'n gesette dag mag geen melk, uitgesonderd gepasteuriseerde, gesteriliseerde of gesertifiseerde melk verkoop of verskaf word nie, en mag geen melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt van die hand gesit word soos voornoem nie, tensy die melk wat vir die vervaardiging daarvan gebruik is of die melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt self, gepasteuriseer, gesteriliseer of gesertifiseer is.

(2) Na 'n gesette dag moet alle melk, uitgesonderd gepasteuriseerde, gesteriliseerde of gesertifiseerde melk wat in die plaaslike bestuursgebied ingebring word, onmiddellik nadat dit aldus ingebring is by goedgekeurde persele afgelewer word sodat dit gepasteuriseer of gesteriliseer kan word.

(3) Na 'n gesette dag mag geen melkprodukt in die gebied van die plaaslike bestuur ingebring of daar gemaak of vervaardig word nie, tensy die melk waarvan dit gemaak of vervaardig is, gepasteuriseerde, gesteriliseerde of gesertifiseerde melk was.

(4) Na 'n gesette dag mag geen melk, melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt wat op 'n plek buite die gebied van 'n plaaslike bestuur gepasteuriseer of gesteriliseer is, in dié gebied ingebring word nie, tensy die plaaslike bestuur skriftelik toestemming verleen dat dit ingebring kan word of tensy 'n plaaslike bestuur wat die plaaslike bestuur vir die toepassing van hierdie subregulasie aangewys het, sy toestemming daartoe verleen dat sodanige melk, melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt uit sy gebied in die gebied van die plaaslike bestuur ingebring mag word.

(5) Die toestemming wat kragtens subregulasie (4) verleen word, vervel op die 31ste dag van Desember van iedere jaar en daar moet voor die 1ste dag van Desember voordat dit vervel, aansoek gedoen word om dit vir die daaropvolgende jaar te hernieu.

(6) Geen melk, melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt mag elders as op persele wat kragtens hierdie regulasies as 'n melkery geregistreer is, gepasteuriseer of gesteriliseer word nie.

(7) Niemand mag deur middel van 'n merk of op 'n etiket of in 'n beskrywing of advertensie of op enige wyse hoegenaamd beweer of voorgee dat—

(a) melk gepasteuriseerde, gesteriliseerde of gesertifiseerde melk is nie, tensy die melk gepasteuriseer of gesteriliseer is op 'n perseel waarna in subregulasie

(6) verwys word, of tensy dit inderdaad gesertifiseerde melk is; of

(b) any milk product or composite dairy product as a pasteurized, sterilized or certified milk product or composite dairy product unless it has been made from pasteurized, sterilized or certified milk or has been pasteurized or sterilized during the process of manufacture.

(8) Milk products or composite dairy products shall be produced or manufactured only on the premises on which the milk or cream from which they were derived was pasteurized or sterilized.

(9) Milk products or composite dairy products shall only leave the premises on which they were produced or manufactured in the container in which they are to be delivered to the purchaser.

(10) 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 pasteurization or any milk-sterilizing process takes place.

DAIRIES

168. (1) No premises shall be used as a dairy unless they comprise a wash-up room with all necessary equipment, change-rooms, a storeroom, receiving room, milk room and sufficient separate water-closet accommodation as prescribed in terms of these regulations for the different sexes and for Whites and Non-Whites.

(2) No dairy shall—

(a) communicate directly with any dwelling or house, bedroom, latrine, urinal or any other shop, room, or rooms in which goods are sold or stored other than goods which may be sold in a dairy or used in the manufacture of any composite dairy product; and

(b) at any point be within 3 m from the entrance of or any other aperture to a water-borne latrine or urinal or within 10 m of the entrance or any other aperture to a pail latrine or urinal or within 15 m from a pit latrine.

(3) The following requirements shall be complied with in respect of every room forming part of a dairy:

(a) The room shall be not less than 2,7 m in height.

(b) Inside walls shall, in regard to their construction and finish, comply with the requirements of regulation 140 (2) (a).

(c) The floors shall, in regard to their construction and finish, comply with the requirements of regulation 140 (2) (b).

(d) The ceiling or roof of each room shall comply with the requirements of regulation 140 (2) (c).

(e) The provisions of regulation 140 (2) (e) in regard to windows shall apply.

(f) The room shall be adequately cross-ventilated.

(4) No part of the dairy shall be used for any other purpose than that of handling milk, milk products, composite dairy products, concentrated fruit juices, sweetened concentrated fruit juices, fruit juices, diluted fruit juices, sweetened fruit juices or sweetened diluted fruit juices as defined in the relevant regulations under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972, or, after the necessary certificate of registration has been obtained, for the handling of butter, eggs, cheese, ice-cream, sorbet and honey.

(b) 'n melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt 'n gepasteuriseerde, gesteriliseerde of gesertifiseerde melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt is nie, tensy dit van gepasteuriseerde, gesteriliseerde of gesertifiseerde melk gemaak is, of tensy dit self gedurende die vervaardigingsproses gepasteuriseer of gesteriliseer is.

(8) Melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte mag slegs geproduseer of vervaardig word op die perseel waar die melk of room wat daarvoor gebruik is, gepasteuriseer of gesteriliseer is.

(9) Melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte mag die perseel waarin dit geproduseer of vervaardig is slegs verlaat in die houer waarin dit aan die koper daarvan gelewer sal word.

(10) Die vul van houers of vergaarbakke met melk en die oorbring van melk van een houer na 'n ander kan geskied in enige vertrek waar melk gepasteuriseer of gesteriliseer word.

MELKERY

168. (1) 'n Perseel mag nie vir 'n melkery gebruik word nie, tensy die perseel bestaan uit 'n opwaskamer met al die nodige uitrusting, kleedkamers, 'n pakkamer, ontvangkamer, melkkamer en toereikende afsonderlike spoelklosette soos by hierdie regulasies vir die lede van die verskillende geslagte en vir Blankes en Nie-Blankes voorgeskryf.

(2) Geen melkery mag—

(a) regstreks verbind wees met 'n woning of huis, slaapkamer, latrine, urinaal of met 'n ander winkel, vertrek of vertrekke waarin goedere, uitgesonderd goedere wat in 'n melkery verkoop of by die vervaardiging van 'n saamgestelde suiwelprodukt gebruik word, verkoop of gehou word nie; en

(b) op enige punt binne 3 m van die ingang of enige ander opening van 'n spoelkloset of urinaal of binne 10 m van die ingang of enige ander opening van 'n emmerlatrine of -urinaal of binne 15 m van 'n putkleinhuisie af wees nie.

(3) Iedere vertrek wat deel vorm van 'n melkery moet aan die volgende bepalings voldoen:

(a) Die vertrek moet minstens 2,7 m hoog wees.

(b) Die binnemure moet wat bou en afwerking betref, aan die bepalings van regulasie 140 (2) (a) voldoen.

(c) Die vloere moet wat bou en afwerking betref, aan die bepalings van regulasie 140 (2) (b) voldoen.

(d) Die plafon of dak van elke vertrek moet aan die bepalings van regulasie 140 (2) (c) voldoen.

(e) Die vensters moet aan die bepalings van regulasie 140 (2) (e) voldoen.

(f) Die vertrek moet toereikende kruisventilasie hê.

(4) Geen deel van die melkery mag gebruik word vir enige ander doel as vir die hantering van melk, melkprodukte, saamgestelde suiwelprodukte, gekonsentreerde vrugtesappe, versoete gekonsentreerde vrugtesappe, vrugtesappe, verdunde vrugtesappe, versoete vrugtesappe, of versoete verdunde vrugtesappe soos omskryf in die betrokke regulasies uitgevaardig kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels, en Ontsmettingsmiddels, 1972, of, nadat die nodige registrasiesertifikaat daarvoor verkry is, vir die hantering van botter, eiers, kaas, roomys sorbet en heuning nie.

(5) The following requirements shall be complied with in connection with fruit juices mentioned in subregulation (4):

(a) If they are not in sealed containers, they shall be bottled or otherwise handled in premises or part of premises which are entirely separate from premises or parts of premises in which milk, milk products or composite dairy products are handled if—

- (i) the pH of the juice is higher than 4,0; or
- (ii) the Standard Agar Plate Count in unpreserved concentrate exceeds 10 000 per ml; or
- (iii) the Standard Agar Plate Count in preserved concentrate exceeds 2 500 per ml.

(b) Unpreserved concentrate shall be pasteurized at a temperature not lower than 71° C for not less than 15 seconds.

(c) The quality of the diluted single strength juice, intended for consumption shall be as follows:

- (i) The total Standard Agar Plate Count in pasteurized, unpreserved juice shall not exceed 100 per ml;
- (ii) the total Standard Agar Plate Count in preserved juice shall not exceed 500 per ml;
- (iii) the pH shall not be higher than 4,0.

(d) The Standard Agar Plate Count for fruit juices shall be taken according to the method described in rule 9 of the Code.

(e) No preservative shall be added to the juices on the same premises or part thereof in which milk, milk products, or composite dairy products are handled.

(f) Juice shall not contain any pesticide residues or viable pathogenic organisms.

(6) Save for the transfer of milk to a balance tank situated in a receiving room, 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 dairy and in particular not in the receiving room or wash-up room thereof.

MILK SHOPS

169. (1) No person shall carry on the business of a milk shop unless it has been registered for this purpose by the local authority.

(2) No articles may be sold at a milk shop except—

(a) milk, milk products or composite dairy products supplied by a registered dairy or dairy farm;

(b) concentrated fruit juices, sweetened concentrated fruit juices, fruit juices, diluted fruit juices, sweetened fruit juices and sweetened diluted fruit juices as defined in the relevant regulations under the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972; and

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

(3) (a) No articles referred to in subregulation (2) (a) and (b) shall be sold at a milk shop otherwise than in overcapped bottles or containers or in sealed containers complying with the requirements of regulation 170 (4) (a) and no overcaps or other material or machine for applying overcaps or any other form of lid or cover to milk bottles or other materials or equipment for the sealing of cans or any other container similar in shape to a milk bottle shall be brought into or allowed to remain in a milk shop.

(5) Daar moet met betrekking tot die vrugtesappe wat in subregulasie (4) genoem word, aan die volgende bepalings voldoen word:

(a) As die vrugtesappe nie in verseëde houers is nie, moet dit gebottel of andersins gehanteer word in 'n perseel of 'n gedeelte daarvan wat heeltemal geskei is van die perseel of 'n gedeelte daarvan waarin melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte gehanteer word indien—

- (i) die pH van die sap hoër as 4,0; of
- (ii) die Standaard-agarplaattelling meer as 10 000 per ml in die ongepreserveerde konsentraat is; of
- (iii) die Standaard-agarplaattelling meer as 2 500 per ml in die gepreserveerde konsentraat is.

(b) Ongepreserveerde konsentraat moet minstens 15 sekondes lank by 'n temperatuur van minstens 71° C gepasteuriseer word.

(c) Die kwaliteit van die verdunde sap van enkelsterkte wat vir verbruik bestem is, moet as volg wees:

- (i) Die Standaard-agarplaattelling mag nie meer as altesaam 100 per ml in gepasteuriseerde, ongepreserveerde sap wees nie;
- (ii) Die Standaard-agarplaattelling mag nie meer as altesaam 500 per ml in gepreserveerde sap wees nie;
- (iii) die pH mag nie hoër as 4,0 wees nie.

(d) Die Standaard-agarplaattelling vir vrugtesappe moet geskied volgens die metode wat in reël 9 van die Kode beskryf word.

(e) Daar mag nie op dieselfde perseel of 'n gedeelte daarvan waar melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte gehanteer word, preserveermiddels by die sappe gevoeg word nie.

(f) Sap mag geen plaagdoderresidu's of lewensvatbare patogene organismes bevat nie.

(6) Die vul van houers of vergaarbakke met melk en die oorbring van melk van die een houer na 'n ander, mag net in 'n melkery geskied maar beslis nie in die ontvangkamer of opwaskamer daarvan nie, hoewel melk wel in die ontvangkamer na 'n balanseertank oorgebring mag word.

MELKWINKELS

169. (1) Niemand mag die besigheid van 'n melkwinkel dryf nie tensy die plaaslike bestuur dit vir die doel registreer het.

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

(a) Melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte wat deur 'n geregistreerde melkery of melkplaas verskaf is;

(b) gekonsentreerde vrugtesappe, versoete gekonsentreerde vrugtesappe, vrugtesappe, verdunde vrugtesappe, versoete vrugtesappe en versoete verdunde vrugtesappe soos omskryf in die betrokke regulasies wat kragtens die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972, uitgevaardig is; en

(c) botter, eiers, kaas, roomys, heuning en sorbet.

(3) (a) Die artikels waarna in subregulasie (2) (a) en (b) verwys word, mag slegs in bottels of houers wat met doppies toe is of in verseëde houers wat voldoen aan die bepalings van regulasie 170 (4) (a), in 'n melkwinkel verkoop word en geen bottel- of houerdoppie of ander materiaal of toestel vir die aanbring van doppies of enige ander soort deksel of bedekking vir melkbottels of ander materiaal of uitrusting vir die verseëling van blikkies of ander houers wat 'n soortgelyke vorm as 'n melkbottel het, mag in 'n melkwinkel ingebring of daar gebou word nie.

(b) Authority may be given by the local authority for the handling of sealed cans or other approved containers which have been received in a sealed condition from a dairy and which are kept sealed and are intended for distribution in this condition.

(c) Save for the transfer from a bottle into a receptacle provided by the purchaser, no milk or milk product shall be transferred from one receptacle to another in a milk shop.

(4) The requirements of regulations 140 (3) (c), (f) to (g) inclusive, 144 (ii) to (iv) inclusive, 145 (8), 168 (2) and (3) (a) to (f) inclusive shall be complied with in the case of every milk shop.

(5) The milk shop shall be provided with a store-room or storage area separated from the rest of the premises by a dividing wall and it shall have a floor area of adequate size for the storage of all crates, but shall in no case be less than 7 m².

(6) Where a milk shop communicates with a yard an impervious surface, covering the whole yard or at least 9 m², whichever is the smaller, shall be provided inside such yard area adjacent to the communicating door.

PURVEYORS OF MILK

170. (1) The requirements and prohibitions laid down in the succeeding subregulations of this regulation shall be observed by every purveyor of milk.

(2) No person shall carry on the trade or business of a purveyor of milk in or on any premises unless such premises are equipped with a refrigerator capable of maintaining an internal temperature of 7° C or less and of sufficient capacity to hold all the milk usually kept there for delivery or sale in the normal course of trade.

(3) Save for cream produced at premises in respect of which a certificate of registration has been granted in terms of regulation 127 and supplied to the purveyor of milk by a person registered or permitted by the local authority to do so, no purveyor of milk shall receive or on his premises store, keep or possess any milk or milk product obtained elsewhere than from a registered dairy or a registered milk shop.

(4) No purveyor of milk shall obtain or sell any milk or milk product other than sterilized milk or cultured milk including yoghurt, otherwise than in intact containers which—

(a) have been sealed by heat or by some other approved method and have been so made that they have no separate or detachable cover, cap or stopper of any kind which can be removed and replaced without detection;

(b) have been so made that access to the contents can only be obtained by opening or perforating the fabric of the containers or mutilating the can, cover or stopper;

(c) have been filled and sealed at a dairy or dairy farm, the owner or occupier of which is the holder of a certificate of registration issued in terms of regulation 130 and of a certificate of registration in respect of a dairy of milk shop;

(d) have impressed or inscribed thereon the name or trade-name and the address of the dairy farm or dairy at which they were filled and sealed.

(5) Any purveyor of milk shall store or keep milk, milk products or composite dairy products on his business premises in a refrigerator which maintains them at a temperature not exceeding 7° C in the same containers, sealed and unopened, in which they were supplied to him.

(b) Die plaaslike bestuur kan magtiging verleen dat verseëlde blikkies of ander goedgekeurde houers wat verseël van 'n melkery af ontvang is en wat in 'n verseëlde toestand gehou word en bestem is om so versprei te word, gehanteer word.

(c) Geen melk of melkprodukt mag in 'n melkwinkel van die een houer na 'n ander oorgebring word nie: Met dien verstande dat melk uit 'n bottel in 'n houer wat die koper verskaf, gegooi mag word.

(4) Daar moet in die geval van iedere melkwinkel voldoen word aan die bepalings van regulasies 140 (3) (c), (f) tot en met (g), 144 (ii) tot en met (iv), 145 (8), 168 (2) en (3) (a) tot en met (f).

(5) Die melkwinkel moet 'n pakkamer hê of 'n pakruimte wat deur middel van 'n skeimuur van die res van die perseel afgeskei is, en die vloeroppervlakte daarvan moet toereikend vir die opberging van alle kratte wees, maar moet in ieder geval minstens 7 m² beslaan.

(6) As 'n melkwinkel verbind is met 'n werf moet die hele werf, of minstens 9 m² daarvan, indien dit meer as dié oppervlakte beslaan, voor die deur wat toegang tot die melkwinkel verleen, met 'n ondeurlatende blad bedek word.

MELKLEWERANSIERS

170. (1) Iedere melkleweransier moet die voorskrifte en verbodsbepalings wat in onderstaande subregulasies van hierdie regulasie vervat is, nakom.

(2) Niemand mag as 'n melkleweransier in of op 'n perseel sake doen nie, tensy daar op sodanige perseel 'n koelkas is wat 'n binnetemperatuur van 7° C of laer kan handhaaf, en wat toereikende plek het vir al die melk wat gewoonlik vir aflewering of verkoop in die gewone loop van sake daar aangehou word.

(3) Behalwe in die geval van room wat geproduseer is op 'n perseel ten opsigte waarvan daar kragtens regulasie 127 'n registrasiesertifikaat toegestaan is, en wat aan die melkleweransier verskaf word deur iemand wat by die plaaslike bestuur geregistreer is om dit te verskaf, mag geen melkleweransier melk of 'n melkprodukt wat nie verkry is by 'n geregistreerde melkery of 'n geregistreerde melkwinkel ontvang of op sy perseel opberg, hou of hê nie.

(4) Geen melkleweransier mag melk of melkprodukte, uitgesonderd gesteriliseerde melk of aangesuurde melk, met inbegrip van joghurt, verkry of verkoop nie, tensy dit in ongeskonde houers is wat—

(a) met hitte of volgens 'n ander goedgekeurde metode verseël is, en so gemaak is dat hulle nie afsonderlik of los deksels, doppies of proppe van enige aard het wat afgehaal en weer opgesit kan word sonder dat iemand dit sal kan agterkom nie;

(b) so gemaak is dat die inhoud daarvan net bereik kan word deur die materiaal van die houer oop te maak of stukkend te steek of die deksel, doppie of prop te breek;

(c) gevul en verseël is in 'n melkery of op 'n melkplaas waarvan die eienaar of okkupant die houer is van 'n registrasiesertifikaat wat kragtens regulasie 130 uitgereik is en ook van 'n registrasiesertifikaat ten opsigte van 'n melkery of melkwinkel;

(d) gestempel of bedruk is met die naam of handelsnaam en die adres van die melkplaas of melkery waar die houers gevul en verseël is.

(5) 'n Melkleweransier moet melk, melkprodukte, of saamgestelde suiwelprodukte op sy sakeperseel opberg of hou in dieselfde verseëlde en onoopgemaakte houers waarin dit aan hom gelever is, in 'n koelkas waarin hulle temperatuur op hoogstens 7° C gehandhaaf word.

(6) No milk for consumption of a purveyor of milk's premises shall be transferred there from any container as described in subregulation (4) to any other receptacle.

PASTEURIZED AND STERILIZED MILK

General

171. (1) Apparatus used for the pasteurization or sterilization of milk shall be provided with indicating and recording thermometers accurate to 0,5° C throughout the specified scale range.

(2) Thermometers as prescribed in subregulation (1) shall be located in an approved place in the said apparatus during the whole of the pasteurization or sterilization process.

(3) Apparatus used for pasteurizing milk by high-temperature, short-time 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 balancing tank any milk which has not been subjected to the temperature and periods prescribed in terms of regulation 173 (1) (b) and (2) (b).

(4) Recirculated cold water which is used in coolers and exchangers shall be from a hygienic source and protected from contamination. Such water shall be tested every six months and shall comply with the requirements for water. Recirculated water systems which become contaminated through repair work or otherwise shall be properly treated and tested before being returned to use.

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

(6) Bottling or packaging machine supply tanks and bowls shall be fitted with covers so constructed as to prevent any contamination from reaching the inside of the tank or bowl.

(7) A drip deflector designed and adjusted to divert condensation from the bowl away from the open container shall be installed on each filler valve.

(8) Container infeed conveyors to automatic bottling or packaging machines shall have easily cleanable overhead shields to protect the bottles or packages from contamination unless the local authority permits otherwise.

(9) Filling cylinders or packaging machines shall be protected from contamination by the use of overhead shields.

(10) The contents of bottles and packages which have been imperfectly capped or closed shall immediately be emptied into approved containers and shall be protected from contamination and subsequently repasteurized or discarded.

(11) Caps, closures, cartons and packages and the materials from which these are made shall be handled in a hygienic manner.

RECORDS

172. (1) All such information as the local authority may require to be recorded in connection with the process of pasteurization or sterilization shall be mechanically recorded.

(2) The recording mechanism required in terms of subregulation (1) shall, when required by the local authority and in addition at intervals of not more than 12 months, be tested by an approved, competent instruments calibrator who shall record in writing his name

(6) Melk wat bedoel is vir verbruik elders as op 'n melkleweransier se perseel, mag nie daar van 'n houer wat in subregulasie (4) beskryf word, na 'n ander houer oorgebring word nie.

GEPASTEURISEERDE EN GESTERILISEERDE MELK

Algemeen

171. (1) Apparaat waarmee melk gepasteuriseer of gesteriliseer word, moet wyser- en registreermeters aanhê wat oor die hele aangegeewe skaalreeks tot 0,5° C akkuraat is.

(2) Die termometer wat in subregulasie (1) voorgeskryf word, moet gedurende die hele pasteuriseer- of steriliseerproses op 'n goedgekeurde plek in genoemde apparaat wees.

(3) Die apparaat waarmee melk volgens die hoëtemperatuurkorttyd-metode gepasteuriseer word, moet termostaties beheer word, en moet benewens die meganiese toestelle waarmee die temperatuur en tydperk gereël word, 'n stroomreëlklep en 'n stroomafwendklep hê wat die melk wat nie onderwerp is aan die temperatuurbehandeling en tydperke by regulasie 173 (1) (b) en (2) (b) voorgeskryf nie, outomaties na die balanseertank terugvoer.

(4) Hersirkuleerde koue water wat in koelers en hitte-wisselaars gebruik word, moet van 'n higiëniese bron afkomstig wees en teen besmetting beskerm word. Sodanige water moet iedere ses maande getoets word en moet aan die vereistes vir water voldoen. Hersirkuleerwaterstelsels wat besmet raak vanweë herstelwerk of andersins, moet behoorlik behandel en getoets word voordat dit weer gebruik word.

(5) Die vul van bottels en die toemaak daarvan met doppies en die vul en verseël van kartonhouers moet op 'n goedgekeurde meganiese wyse geskied wat die onnodige hantering van die houer of die inhoud daarvan uitskakel tensy dit onvermydelik is.

(6) Die toevoertens en -bakke van bottel- of verpakkingsmasjiene moet bedekkings hê wat so gemaak is dat die binnekant van die tens of die bakke nie besmet kan raak nie.

(7) Iedere vultenkklep moet toegerus wees met 'n drukdeflektor wat so ontwerp en gestel is dat dit die gekondenseerde vloeistof aan die bak, weg van die oop houer, kan keer.

(8) Die vervoerbande vir die toevoer van houters na outomatiese bottel- of verpakkingsmasjiene moet, tensy die plaaslike bestuur 'n ander reëling toelaat, bo-skerm hê wat maklik higiënies gemaak kan word om bottels of houters teen besmetting te beskerm.

(9) Vulsilinders of verpakkingsmasjiene moet deur middel van bo-skerm teen besmetting beskerm word.

(10) Die inhoud van bottels wat nie behoorlik met doppies toegemaak is nie en kartonne wat nie dig is nie, moet onverwyld in goedgekeurde houters gegooi word en dit moet teen besmetting beskerm en later weer gepasteuriseer of weggegooi word.

(11) Doppies, sluitstukke, kartonne en pakkies en die materiaal waarvan dit gemaak is, moet higiënies gehanteer word.

OPGAWES

172. (1) Al die inligting wat in opdrag van die plaaslike bestuur aangeteken moet word in verband met die pasteuriseer- of steriliseerproses, moet meganies geregistreer word.

(2) Die registreermeganisme wat kragtens subregulasie (1) vereis word, moet as die plaaslike bestuur dit vereis en hierbenewens met tussenpose van hoogstens 12 maande deur 'n goedgekeurde en bevoegde instrumentyker getoets word, en hy moet sy naam en adres en die datum en

and address and the date and result of his tests. Such record shall form part of the records prescribed in this regulation.

(3) The record required to be kept in terms of subregulation (5) and all temperature charts shall be completed at the end of each day, shall be accurate and complete and shall at all times, for a period of not less than six months, be kept available for inspection by the local authority.

(4) On completion of the pasteurization of each run or batch a sample of the milk from that run or batch shall be tested on the premises where it was pasteurized by the person in control of the premises, by means of the Aschaffenburg and Mullen phosphatase test as described in rule 6 of the Code, or by such other test as may be approved for application on the spot. All milk found as a result of either any of the said tests not to have been completely pasteurized shall be resubjected to the pasteurization process.

(5) In respect of each run of pasteurization a written record shall be kept containing—

- (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 subregulation (4).

PASTEURIZATION

173. (1) The pasteurization of milk shall be performed either—

(a) by heating every particle of the milk to a temperature of at least 63° C and holding it at that temperature for not less than 30 minutes, the said process 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 of at least 72° C for at least 15 seconds, the said process being hereinafter referred to as “the high-temperature short-time method”; or

(c) by such other method as the local authority may in the future approve in writing:

Provided that no milk shall in any case be deemed to have been pasteurized if it fails to pass the Aschaffenburg and Mullen phosphatase test prescribed in rule 6 of the Code.

(2) In the case of cream or any similar product, milk products or composite dairy products containing added sweetening agents, pasteurization shall be performed either—

(a) by heating every particle of the product to a temperature not lower than 66° C and holding it at that temperature for not less than 30 minutes; or

(b) by heating every particle of the product to and holding it at a temperature not lower than 74° C for at least 15 seconds; or

(c) by such other method as the local authority may in the future approve in writing:

Provided that no such product shall in any case be deemed to have been pasteurized if it fails to pass the Aschaffenburg and Mullen phosphatase test prescribed in rule 6 of the Code.

(3) All pasteurized milk, milk products or composite dairy products except those to be cultured shall, immediately after pasteurization, be cooled in approved equipment and maintained at a temperature not exceeding 7° C until it leaves the milk shop.

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

uitslag van sy toetse skriftelik aanteken. Hierdie aantekeninge moet deel uitmaak van die opgawes wat kragtens hierdie regulasie gehou moet word.

(3) Opgawes wat kragtens subregulasie (5) gehou moet word en alle temperatuurkaarte moet aan die einde van elke dag opgestel word, en moet juis en volledig wees, en moet te alle tye vir 'n tydperk van minstens ses maande vir die plaaslike bestuur ter insae wees.

(4) Nadat elke deurstel of aparte hoeveelheid melk gepasteuriseer is, moet die persoon in beheer van die perseel 'n monster melk van die betrokke deurstel of hoeveelheid op die perseel waar dit gepasteuriseer is, onderwerp aan die Aschaffenburg- en Mullen-fosfatasetoets, soos beskryf in reël 6 van die Kode, of aan sodanige ander toets as wat vir uitvoering ter plaatse goedgekeur is. Alle melk wat blykens enigeen van genoemde toetse nie volkome gepasteuriseer is nie, moet weer aan die pasteuriseerproses onderwerp word.

(5) Daar moet 'n skriftelike opgawe gehou word van elke pasteuriseerdeurstel en die volgende inligting moet daarin vervat wees:

- (a) Die datum en duur van die deurstel;
- (b) die hoeveelheid melk wat gedurende die deurstel behandel is; en
- (c) die uitslag van enige toets wat ter voldoening aan die bepalings van subregulasie (4) uitgevoer is.

PASTEURISERING

173. (1) Melk moet gepasteuriseer word—

(a) deur of elke deeltjie van die melk tot 'n temperatuur van minstens 63° C te verhit en dit minstens 30 minute lank by dié temperatuur te hou; dié proses word hieronder die “houproses” genoem; of

(b) deur elke deeltjie van die melk tot minstens 72° C te verhit en dit minstens 15 sekondes lank by dié temperatuur te hou; die proses word hieronder “die hoëtemperatuur-korttydmetode” genoem; of

(c) volgens sodanige ander metode as wat die plaaslike bestuur later skriftelik mag goedkeur:

Met dien verstande dat melk in geen geval as gepasteuriseer beskou word as dit nie die Aschaffenburg- en Mullen-fosfatasetoets wat in reël 6 van die Kode beskryf word, kan deurstaan nie.

(2) Room of soortgelyke produk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte wat bygevoegde soetmaakmiddels bevat, moet gepasteuriseer word—

(a) deur elke deeltjie van die produk tot 'n temperatuur van minstens 66° C te verhit en dit minstens 30 minute lank by dié temperatuur te hou; of

(b) deur elke deeltjie van die produk tot 'n temperatuur van minstens 74° C te verhit en dit minstens 15 sekondes lank by dié temperatuur te hou; of

(c) volgens 'n ander metode wat die plaaslike bestuur later skriftelik mag goedkeur:

Met dien verstande dat sodanige produk in geen geval as gepasteuriseer beskou word as dit nie die Aschaffenburg en Mullen-fosfatasetoets wat in reël 6 van die Kode beskryf word, kan deurstaan nie.

(3) Alle gepasteuriseerde melk, melkprodukte of saamgestelde suiwelprodukte, uitgesonderd dié wat vir kultuur-enting bedoel is, moet onmiddellik nadat dit gepasteuriseer is, in goedgekeurde uitrusting afgekoel word en totdat dit die melkwinkel verlaat by 'n temperatuur van hoogstens 7° C gehou word.

(4) Pasteurisering moet met goedgekeurde apparaat en instrumente gedoen en beheer word en die apparaat en instrumente moet behoorlik gebruik en in goeie toestand gehou word.

(5) The process of pasteurization, if carried out according to the high-temperature short-time method, shall be mechanically controlled in respect of the range of temperature of the milk and of the period for which it is held at that temperature.

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

STERILIZATION

174. 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.

CERTIFIED MILK

175. (1) (a) A certificate of registration issued in terms of regulation 130 in respect of premises at which certified milk, certified milk products or certified composite dairy products are produced shall be endorsed accordingly and no certified milk produced at premises more than 50 km from the nearest point of the boundary of the local authority's area shall be introduced into the area of such local authority.

(b) No such certificate holder shall introduce into or sell within the area of a local authority any certified milk, certified milk product or certified composite dairy product which was not produced on the premises to which his registration relates.

(2) When the production of certified milk, certified milk products or certified composite dairy products is begun on premises in respect of which a certificate of registration already exists, the holder of the registration shall forthwith submit the certificate to the local authority for endorsement in terms of subregulation (1).

(3) No milk, milk products or composite dairy products not certified shall be produced or handled at premises where certified milk is produced.

(4) No other animal of any kind shall be allowed in the same part or area of the premises as, or come into contact with, dairy stock from which certified milk is derived.

(5) No certificate of registration in terms of regulation 130 shall be granted or allowed to remain in force in respect of premises at which certified milk, certified milk products or certified composite dairy products are produced unless the following requirements are complied with in respect of such premises:

(a) No milk, milk product or composite dairy product shall be allowed to leave the premises for any reason unless it complies with the standard prescribed in these regulations or any other law for certified milk, certified milk products or certified composite dairy products.

(b) The methods of and all arrangements connected with the handling, storage or distribution of certified milk, certified milk products or certified composite dairy products and the conditions relating to hygiene under which they are produced shall be approved.

(c) Certified milk, certified milk products and certified composite dairy products shall, immediately after completion of the milking and production processes, be cooled to a temperature not exceeding 5° C and then

(5) Die pasteuriseerproses moet, indien dit geskied volgens die hoëtemperatuur-korttyd-metode, meganies beheer word wat betref die temperatuurbestek van die melk en die tydperk wat dit by dié temperatuur gehou word.

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

STERILISERING

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

GESERTIFISEERDE MELK

175. (1) (a) 'n Registrasiesertifikaat wat kragtens regulasie 130 uitgereik is ten opsigte van persele waar gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte geproduseer word, moet 'n endossement te dien effekte ophê, en geen gesertifiseerde melk wat geproduseer is op persele wat verder as 50 km van die naaste punt van die plaaslike bestuursgrens af is, mag in sodanige plaaslikebestuursgebied ingebring word nie.

(b) So 'n sertifikaathouer mag nie gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte wat nie geproduseer is op die persele waarop sy registrasie betrekking het nie, in die gebied van die plaaslikebestuur inbring of verkoop nie.

(2) Wanneer daar begin word om gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte te produseer op persele ten opsigte waarvan daar reeds 'n registrasiesertifikaat uitgereik is, moet die registrasiehouer die sertifikaat onverwyld aan die plaaslike bestuur stuur sodat dit ooreenkomstig subregulasie (1) geëndosseer kan word.

(3) Geen melk, melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt wat nie gesertifiseer is nie, mag geproduseer of gehanteer word op persele waar gesertifiseerde melk geproduseer word nie.

(4) Geen ander dier van enige soort mag in dieselfde gedeelte of gebied van die perseel waar daar melkbeeste is waarvan gesertifiseerde melk verkry word, toegelaat word of mag met sulke beeste in aanraking kom nie.

(5) Geen registrasiesertifikaat kragtens regulasie 130 word toegestaan of bly van krag ten opsigte van persele waar daar gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte geproduseer word nie, tensy daar ten opsigte van sodanige persele aan onderstaande bepalings voldoen word:

(a) Geen melk, melkprodukt of saamgestelde suiwelprodukt mag die perseel om enige rede verlaat nie, tensy dit voldoen aan die standaard wat by hierdie regulasies of enige ander wet vir gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukt of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte voorgeskryf word.

(b) Die metodes vir en al die reëlings in verband met die hantering, opberging of verspreiding van gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte en vanuit 'n higiëniese oogpunt ook die toestande waaronder dit geproduseer word, moet goedgekeur word.

(c) Gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte en gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte moet, sodra die melk- en die produksieprosesse afgehandel is, tot hoogstens 5° C afgekoel word en dan onmiddellik na

immediately transferred to either overcapped bottles, heat-sealed cartons or packages or 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 7° C.

(d) The transfer of certified milk into overcapped bottles or heat-sealed cartons or packages shall be effected by means of an approved bottling and closing or carton-filling and sealing machine, as the case may be, and shall be overcapped or sealed mechanically in accordance with the provisions of regulation 171 (5).

(e) Containers other than bottles and cartons in which certified milk, certified milk products or certified composite dairy products are placed shall be fitted with a tightly-fitting cover and shall be kept closed and be effectively sealed and shall be embossed or labelled with the required information.

(f) All containers in which certified milk, certified milk products or certified composite dairy products are sold or supplied shall be clearly marked with the name and address of the producer.

(g) Save that certified milk delivered in a sealed bulk container to a distributor handling only certified milk may be sold or supplied from such bulk container or in bottles or single-use containers filled from such bulk container in accordance with the method described in regulation 171 (5), no certified milk, certified milk products or certified composite dairy products shall be sold or supplied otherwise than in the container in which they were placed as required in terms of subregulation (c).

(h) Certified milk shall not be handled on any premises on which milk not certified is handled: Provided that once it has been placed in over-capped bottles or heat-sealed containers as the case may be and delivered to a milk shop or the premises of a purveyor of milk, certified milk may be kept with milk not certified.

(i) Certified milk, certified milk products or certified composite dairy products 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) Save in the case of a club, boarding-house, hotel, restaurant, eating-house, tea-room, coffee-room or other similar undertaking serving meals or other refreshments in the ordinary course of business for consumption on the premises, every person who, in the course of trade acquires, handles or disposes of certified milk, certified milk products or certified composite dairy products, whether by way of sale or otherwise, shall keep an accurate written record showing the quantities thereof acquired or disposed of by him and the names and addresses of persons from whom it was acquired.

(k) Every producer of certified milk, certified milk products or certified composite dairy products shall keep an accurate written record showing the quantities thereof that he produced, sold or otherwise disposed of and the names and addresses of persons to whom it was sold or disposed of.

(l) All records required to be kept in terms of these regulations shall be kept up to date and shall be clearly legible, maintained in good and clean condition and kept available for inspection by the local authority for a period of at least six months.

of bottels wat met doppies toegemaak word, of kartonhouers of pakkies wat met hitte verseel word, of massahouers van 'n goedgekeurde tipe wat verseel moet word, oorgebring word, en dié temperatuur of 'n laer temperatuur moet gehandhaaf word totdat die melk of produkte die produsent se perseel verlaat en daarna mag die temperatuur daarvan totdat dit verkoop of afgelewer word, nie 7° C oorskry nie.

(d) Die oorbring van gesertifiseerde melk na bottels wat met doppies toegemaak, of karton- of ander houers wat met hitte verseel word, moet geskied deur middel van 'n goedgekeurde masjien waarmee bottels of kartonhouers gevul en verseel of toegemaak word, na gelang van die geval, en die toemaak van bottels met doppies of die verseëling van karton- of ander houers moet meganies geskied ooreenkomstig die bepalings van regulasie 171 (5).

(e) Houers, uitgesonderd bottels en kartonhouers, waarin gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte geplaas word, moet deksels ophê wat dig pas, en moet toegehou word en doeltreffend verseel wees en die vereiste besonderhede moet in reliëf daarop gedruk of op 'n etiket daarop aangebring word.

(f) Die naam en adres van die produsent moet duidelik op alle houers waarin gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte verkoop of verskaf word, aangebring word.

(g) Behalwe dat gesertifiseerde melk wat in 'n verseelde massahouer gelewer word aan 'n verspreider wat net gesertifiseerde melk hanteer, of in bottels of in houers vir eenmalige gebruik wat ooreenkomstig regulasie 171 (5) uit die massahouer gevul word, verkoop of verskaf kan word, mag gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte slegs in die houer waarin dit ooreenkomstig die bepalings van paragraaf (c) geplaas is, verkoop of gelewer word.

(h) Gesertifiseerde melk mag nie gehanteer word nie op 'n perseel waar melk wat nie gesertifiseer is nie, gehanteer word: Met dien verstande dat as gesertifiseerde melk reeds in bottels is wat met doppies toegemaak, of in houers wat met hitte verseel is, na gelang van die geval, en aan 'n melkwinkel of op die perseel van 'n melklewensier afgelewer is, dit saam met melk wat nie gesertifiseer is nie, gehou kan word.

(i) Gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte mag nie as sodanig verkoop, te koop aangebied of andersins van die hand gesit word indien dit met hitte of op enige ander wyse wat die aard of gehalte daarvan kan raak, behandel is nie.

(j) Behalwe in die geval van 'n klub, losieshuis, hotel, restaurant, eethuis, kafee, koffiekamer of 'n ander dergelyke onderneming wat in die gewone loop van sake etes of ander verversings vir verbruik op die perseel bedien, moet iedereen wat in die loop van sy handel gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte verkry, hanteer of daarvoor beskik deur dit te verkoop of andersins, 'n juiste skriftelike opgawe hou van die hoeveelheid daarvan wat hy verkry of van die hand gesit het, en die name en adresse van die persone van wie hy dit verkry het.

(k) Iedere produsent van gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte of gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte moet 'n juiste skriftelike opgawe hou van die hoeveelhede daarvan wat hy geproduseer, verkoop of andersins van die hand gesit het, en die name en adresse van die persone aan wie dit verkoop of van die hand gesit is.

(l) Alle opgawes wat kragtens hierdie regulasies gehou moet word, moet gereeld bygewerk word, moet duidelik leesbaar, skoon en netjies wees en moet minstens ses maande lank vir die plaaslike bestuur ter insae wees.

(m) The provisions of regulation 171 (4), (6) to (9) inclusive and (11) shall apply to the handling of certified milk, certified milk products and certified composite dairy products.

PART XIX

CAMPING GROUNDS AND CARAVAN PARKS

176. (1) No person shall establish any camping ground or caravan park unless the premises have been registered in advance with the local authority. In order to have any premises registered for this purpose, the applicant shall submit his application to the local authority in the form set out in Schedule D and the local authority may consider the application and issue to the applicant the certificate of registration applied for, only if such application is accompanied by a certificate of fitness issued in accordance with regulations 177 and 178.

(2) At the same time, or as soon as possible thereafter, the applicant shall have published at his own expense in any newspaper which is in circulation in the vicinity concerned a notice in the form set out in Schedule E [see section 110 of the Republic of South Africa Constitution Act, 1961 (Act 32 of 1961)].

(3) Each such certificate of registration shall be issued free of charge and shall take effect from the date of issue up to and including the next succeeding 31st day of December when it shall lapse. Any application for renewal of such certificate of registration shall be made not less than one month before the date of expiry and in accordance with subregulation (1) of this regulation.

177. The applicant shall apply in writing in advance for the certificate of fitness to the local authority, to whom he shall submit the following for consideration:

(1) The relevant building plans in duplicate, drawn to a scale of 1 cm: 100 cm;

(2) a plan of the premises drawn to a scale of 1:500, on which the following is shown:

(a) The full extent of the land on which it is desired to establish a camping ground or a caravan park;

(b) all existing buildings on the land;

(c) a sectional elevation plan showing the drainage system of the caravan park;

(d) any servitudes and building line restrictions; sell within the area of a local authority any certified

(e) the proposed lay-out of the caravan park or camping ground, including all ablution blocks, laundry facilities, accommodation for servants, caravan spaces, the allocation of camping sites, access roads, drainage points, lighting and water supply points, recreation buildings and any other features of the proposed design and development of the land; and

(3) a block plan of the land to a scale of not less than 1:500 indicating the following:

(a) The land and all the existing buildings thereon;

(b) all the adjoining properties, with their designations and numbers of registration, as well as buildings thereon;

(c) all the adjacent roads;

(d) the north point.

178. The local authority may also at its discretion carry out or cause to be carried out by a medical officer or a health officer, an inspection in loco of the land to which the application relates and the applicant shall pay to the Receiver of Revenue an inspection fee of R1,05 in the case of a local authority as defined in section 15 of the Health Act, 1973, and to the treasurer in the case of a local authority described in section 1 (v) of the same Act, as well as any travelling expenses

(m) Die bepalings van regulasie 171 (4), (6) tot en met (9) en (11) is van toepassing op die hantering van gesertifiseerde melk, gesertifiseerde melkprodukte en gesertifiseerde saamgestelde suiwelprodukte.

DEEL XIX

KAMPEERTERREINE EN WOONWAPARKE

176. (1) Geen persoon mag 'n kampeerterrein of woonwapark inrig voordat dit by die plaaslike bestuur geregistreer is nie. Om enige perseel vir hierdie doel te registreer, moet die applikant sy aansoek by die plaaslike bestuur indien in die vorm soos uiteengesit in Bylae D en die plaaslike bestuur kan die aansoek oorweeg en aan die applikant die registrasiesertifikaat wat aangevra is uitreik, mits so 'n aansoek vergesel gaan van 'n geskiktheidsertifikaat uitgereik in ooreenstemming met regulasies 177 en 178.

(2) Terselfdertyd, of so gou doenlik daarna, moet die applikant op sy eie onkoste in 'n koerant wat in die betrokke omgewing in sirkulasie is, 'n kennisgewing plaas in die vorm soos uiteengesit in Bylae E. [Sien artikel 110 van die Grondwet van die R.S.A., 1961 (Wet 32 van 1961)].

(3) Al sodanige registrasiesertifikate word gratis uitgereik en is geldig vanaf die dag van uitreiking tot en met die daaropvolgende 31 Desember wanneer dit verval. Enige aansoek om sodanige registrasiesertifikaat te hernieu moet nie minder as een maand voor die verstrykingsdatum ingedien word nie en dit moet in ooreenstemming wees met subregulasie (1) van hierdie regulasie.

177. Die applikant moet vooraf skriftelik by die plaaslike bestuur aansoek doen om 'n geskiktheidsertifikaat en die volgende vir oorweging voorlê:

(1) Die betrokke bouplanne in tweevoud, geteken volgens 'n skaal van 1 cm: 100 cm;

(2) 'n perseelplan geteken volgens 'n skaal van 1:500 waarop die volgende aangedui is:

(a) Die volle omvang van die gebied waarop verlang word om 'n kampeerterrein of 'n woonwapark in te rig;

(b) alle bestaande geboue op die terrein;

(c) 'n deursnee-aansigplan wat die dreineringsstelsel van die woonwapark aandui;

(d) enige servitude en boulynbeperkings;

(e) die voorgestelde uitleg van die woonwapark of kampeerterrein, insluitende alle reinigingsblokke, wassery-fasiliteite, akkommodasie vir bediendes, woonwaspasies, die toewysing van kampeerterreine, toegangspaaie, riool-punte, ligte- en watervoorsieningspunte, ontspanningsgeboue en enige ander kenmerke van die voorgestelde ontwerp en ontwikkeling op die terrein; en

(3) 'n blokplan van die terrein, geteken volgens 'n skaal van minstens 1:500 wat die volgende aandui:

(a) Die terrein en al die bestaande geboue daarop;

(b) al die aangrensende eiendomme, met hulle aanwysings en registrasienommers, asook die geboue daarop;

(c) al die aangrensende paaie;

(d) die noordelike punt.

178. Die plaaslike bestuur kan ook na eie oordeel 'n ondersoek deur 'n mediese beampte of 'n gesondheids-beampte ter plaatse uitvoer of laat uitvoer bring, op die terrein waarop die aansoek betrekking het en die applikant moet dan inspeksiegeld van R1,05 aan die Ontvanger van Inkomste betaal in die geval van 'n plaaslike bestuur soos omskryf in artikel 15 van die Gesondheidswet 1973 en aan die tesourier in die geval van 'n plaaslike bestuur omskryf in artikel 1 (v) van dieselfde wet, asook enige

due in respect of such inspection. After the applicant has furnished documentary proof that he has paid to the Receiver of Revenue or the treasurer the inspection fee as well as any travelling expenses due, the local authority shall issue the certificate of fitness if it approves the applicant's plans and is satisfied that—

(a) the establishment of the proposed camping ground or caravan park in the vicinity concerned will, in its opinion, not constitute a nuisance to the occupiers of the surrounding properties; and

(b) the applicant will comply with the minimum requirements and conditions contained in regulation 179 in connection with camping grounds and the conditions contained in regulation 180 in connection with caravan parks.

179. (1) The following shall be the minimum requirements for any camping ground:

(a) Not more than one person per 120 m² of the area of the camping ground, including roads, ablution blocks, recreation buildings and constructions, motor car parks, etc., shall be accommodated in any camping ground.

(b) No buildings, structures or tents erected or placed in any camping ground shall be within 9 m of any dwelling-house or residential area; if a dwelling-house or residential building is to be built on the property, such building shall be built on a site measuring 3 000 m² which has been set aside exclusively for this purpose and on which no person shall camp.

(c) Roadways shall not be less than 3,6 m wide and the surface thereof shall be hardened so as to afford vehicles easy access to camping lots under all weather conditions and such roadways shall afford free and unobstructed access to a public road.

(d) Storm-water drains capable of carrying off all rain-water from roadways and camping sites shall be provided.

(e) No lot allocated to any camper and his party shall be of a smaller area than 25 m².

(f) No camping lot shall encroach on any access roadway or on land which is subject to any building line restriction or be allowed within 6 m of any water-closet, shower or bathroom and no person shall camp in any place other than camping lot allocated to him.

(g) Every camping lot shall have direct access to a roadway.

(h) An adequate supply of water for the domestic requirements of the maximum number of campers accommodated therein shall be laid on, and one permanent stand-pipe shall be provided, in a convenient position, for the use of every two camping lots and a grease trap set in a dished surround and connected to an approved drainage system shall be provided under every stand-pipe tap.

(i) Separate showers, properly screened from public view, shall be provided for the use of male and female campers, respectively, and in the ratio of one shower to every 10 men or part of this number, and similar separate provision shall be made for women in separate cubicles. Adequate hot and cold water shall be laid on in pipes to the showers; similar but separate conveniences shall be provided for Non-White servants.

(j) At each ablution block one permanent wash-hand-basin with a shelf and a mirror for every 25 persons or part of this number shall be provided for men and women separately. Not less than one wash-hand-basin shall be installed at the entrance of each latrine block; similar but separate conveniences shall be provided for Non-White servants.

reiskoste aan die ondersoek verbonde. Nadat die applikant dokumentêre bewys gelewer het dat die inspeksiegeld aan die Ontvanger van Inkomste of tesourier betaal is, asook enige reiskoste verskuldig, reik die plaaslike bestuur die geskikheidsertifikaat uit indien hy die applikant se planne aanvaar en oortuig is dat—

(a) die inrig van die voorgestelde kampeertrein of woonwapark in die betrokke omgewing volgens sy mening nie 'n oorlas vir die okkupeerders van die omliggende eiendomme sal wees nie, en

(b) die applikant sal voldoen aan die minimum vereistes en voorwaardes soos vervat in regulasie 179 i.v.m. kampeertreine en die voorwaardes in regulasie 180 i.v.m. woonwaparke.

179. (1) Die volgende is die minimum vereistes vir 'n kampeertrein:

(a) Hoogstens een persoon per 120 m² van die oppervlakte van die kampeertrein, insluitende paaie, reinigings-blokke, vermaaklikheidsgeboue en konstruksies, motorparke, ens., mag in 'n kampeertrein geakkommodeer word.

(b) Geen geboue, konstruksies of tente mag opgerig of geplaas word binne 9 m van enige woonhuis of woongebied nie; as daar 'n woonhuis of woongebou op die eiendom opgerig gaan word, moet sodanige gebou op 3 000 m² gebou word wat spesiaal vir hierdie doel opsygesit is en waarop geen persoon mag kampeer nie.

(c) Paaie mag nie smaller as 3,6 m wees nie en die oppervlakte daarvan moet hardgemaak wees sodat voertuie vrye toegang tot kampeerplekke het onder alle weersomstandighede en sulke paaie moet vry en sonder obstruksies na 'n openbare pad lei.

(d) Waterriole wat geskik is om alle reënwater vanaf die paaie en kampeerpersele weg te voer, moet aangebring word.

(e) Geen perseel wat aan 'n kampeerder en sy groep toegewys is, mag 'n kleiner oppervlakte as 25 m² beslaan nie.

(f) Geen kampeerperseel mag oor 'n toegangspad of 'n gebied wat onderworpe is aan enige boulynbeperking strek nie, of binne 6 m van enige spoellatrine, stort of badkamer toegelaat word nie, en niemand mag op enige ander plek kampeer as dié kampeerperseel wat aan hom toegewys is nie.

(g) Elke kampeerperseel moet direkte toegang tot 'n pad hê.

(h) 'n Voldoende voorraad water vir die huishoudelike behoeftes van die maksimum aantal kampeerders wat daarin geakkommodeer is, moet aangelê word en een permanente staanpyp moet op 'n gerieflike plek vir die gebruik van elke twee kampeerpersele aangebring word, met 'n vetvanger in 'n komvormige omranding onder elke kraan, gekoppel aan 'n goedgekeurde rioolstelsel.

(i) Aparte stortbaddens, behoorlik buite die gesig van die publiek, moet aangebring word vir die gebruik van onderskeidelik die manlike en vroulike kampeerders, en in die verhouding van een stortbad vir elke 10 mans of deel van hierdie getal en dieselfde aparte voorsiening moet vir vroue in aparte storthokkies gemaak word. Voldoende warm en koue water moet in pype na die stortbaddens aangelê word; soortgelyke maar afsonderlike geriewe moet vir Nie-Blanke bediendes verskaf word.

(j) By elke reinigingsblok moet een permanente handewasbak met 'n rak en 'n spieël vir elke 25 persone of deel van hierdie getal vir mans en vroue apart verskaf word. Minstens een handewasbak moet by die ingang van elke latrineblok geïnstalleer word; soortgelyke maar afsonderlike geriewe moet vir Nie-Blanke bediendes verskaf word.

(k) Adequate sanitary conveniences shall be provided.

(l) The internal walls of every bathroom and latrine shall be tiled to a height of not less than 135 cm from the floor and the wall surfaces behind the wash-hand-basins shall be tiled to a height of not less than 45 cm; elsewhere wall surfaces shall be painted with washable oil paint.

(m) A laundry, provided with wash tubs, ironing facilities and an enclosed and screened drying yard shall be provided, and no washing shall be done or clothing hung out to dry in any place other than the places specially provided for this purpose.

(n) All preparation of food within the camping ground shall be done in a hygienic and sanitary manner, so as not to give rise to excessive smoke or any nuisance or danger to public health and all cooking places and kitchen utensils, glassware, etc., supplied by the holder of a certificate of registration shall at all times be kept hygienic. A sufficient number of sinks shall be installed and an adequate supply of hot and cold water shall be laid on in pipes.

(o) One refuse bin, of an approved type, shall be provided for every two camping lots and the holder of the certificate of registration shall arrange for the regular removal of the contents of such bin.

(p) Fire-buckets filled with water or sand, or any other suitable fire-fighting appliances, shall be placed at convenient points throughout the camping ground.

(q) Adequate and approved facilities shall be provided for making fires.

(2) For the purposes of these regulations no camping party shall consist of more than one family of six persons.

180. The following shall be the minimum requirements for a caravan park business:

(1) Not more than 20 caravan spaces shall be permitted on 40,0 ares of land which is suitable for this purpose.

(2) A caravan space shall have an area of not less than 1 are.

(3) An open space for recreational purposes shall be provided at every caravan park, if required by the local authority and such a recreation ground shall be 13,0 ares for every 15 caravan spaces.

(4) Roadways shall be no less than 3,6 m wide; the surfaces thereof shall be hardened so as to afford vehicles easy access to all caravan spaces under all weather conditions and such roadways shall afford free and unobstructed access to a public road.

(5) The park shall be properly and attractively laid out and it shall be a condition that the plan, as approved by the local authority, shall be adhered to in every detail by the holder of a certificate of registration.

(6) Suitable, approved direction signs to the parks shall be placed at appropriate approved points.

(7) Every caravan space shall have direct access to a roadway.

(8) The position and details of entrances to the caravan park shall be subject to approval by the local authority and access shall be only in the positions and in the manner approved.

(9) The boundary of the caravan park shall be clearly demarcated in a manner specified by the local authority.

(10) A minimum of one effective light shall be provided in a convenient position for every 10 caravan spaces and shall be kept burning during the hours of darkness whenever the caravan park is in use.

(k) Voldoende sanitêre geriewe moet verskaf word.

(l) Die binnemure van elke badkamer en latrine moet geteël word tot op 'n hoogte van minstens 135 cm van die vloer af, en die muuropervlakke agter die handewasbakke moet geteël word tot op 'n hoogte van minstens 45 cm. Verder moet die muuropervlakke met 'n wasbare olieverf geverf word.

(m) 'n Wassery met wasbakke, strykgeriewe en 'n ingeslote en afgeskermd droogwerf moet verskaf word en geen waswerk mag gedoen word of klere opgehang word om droog te word op enige ander plek as dié wat vir hierdie doel verskaf is nie.

(n) Alle voorbereiding van voedsel binne die kampeerterrein moet op 'n higiëniese en sanitêre wyse geskied, sodat daar nie oormatige rook gemaak word of enige oorlas of 'n gevaar vir die openbare gesondheid sal wees nie, en alle kookplekke en kombuisgereedskap, glasware, ens., indien verskaf deur 'n houer van 'n registrasiesertifikaat, moet te alle tye higiënies gehou word. Daar moet voldoende opwasbakke geïnstalleer word en voldoende warm en koue water moet in pype aangelê word.

(o) Een goedgekeurde vullishouer moet vir elke twee kampeerpersele verskaf word en die houer van die registrasiesertifikaat moet reëlings tref vir die gereelde verwydering van die inhoud van sodanige vullishouer.

(p) Brandemmers wat met water of sand gevul is, of enige ander geskikte brandbestrydingsapparaat, moet op gerieflike punte oral op die kampeerterrein geplaas word.

(q) Voldoende en goedgekeurde vuurmaakgeriewe moet verskaf word.

(2) Vir die doeleindes van hierdie regulasies bestaan geen kampeergroep uit meer as een gesin of ses persone nie.

180. Die volgende is die minimum vereistes vir 'n woonwaparkbesigheid:

(1) Nie meer as 20 woonwastaanplekke mag op 40,0 aar grond wat vir hierdie doel geskik is, toegelaat word nie.

(2) 'n Woonwastaanplek moet minstens 1 aar beslaan.

(3) 'n Oop spasie vir ontspanningsdoeleindes moet by elke woonwapark verskaf word indien dit deur die plaaslike bestuur vereis word en so 'n ontspanningsterrein moet 13,0 aar vir elke 15 woonwastaanplekke beslaan.

(4) Paaie mag nie smaller as 3,6 m wees nie en die oppervlak daarvan moet van 'n harde blad voorsien wees om voertuie gerieflike toegang tot alle woonwastaanplekke in alle weersgesteldhede te bied, en sodanige paaie moet vry en onbelemmerde toegang tot 'n openbare pad bied.

(5) Die park moet behoorlik en mooi uitgelê wees en dit is 'n voorwaarde dat die houer van die registrasiesertifikaat hom in detail moet hou aan die plan soos dit deur die plaaslike bestuur goedgekeur is.

(6) Geskikte, goedgekeurde rigtingwysers na die parke moet op gerieflike plekke aangebring word.

(7) Elke woonwastaanplek moet direkte toegang tot 'n pad hê.

(8) Die posisie en details van toegang tot die woonwaparke is onderworpe aan die goedkeuring van die plaaslike bestuur, en toegang word alleen verkry in die posisie en op die wyse soos goedgekeur.

(9) Die grens van die woonwapark moet duidelik afgebaken word soos deur die plaaslike bestuur gespesifiseer.

(10) 'n Minimum van een doeltreffende lig vir elke 10 woonwastaanplekke moet op 'n gerieflike plek aangebring word en dit moet brand gedurende donkerte wanneer die park gebruik word.

(11) An adequate supply of water shall be available and one permanent stand pipe shall be provided in a convenient position for every eight caravan spaces; under every stand pipe tap there shall be a grease trap set in a dished surround, connected to a suitable drainage system.

(12) A minimum of one bathroom or one shower cubicle and one wash-hand-basin shall be provided for every 10 caravan spaces, for each sex; sufficient hot and cold water shall be laid on in pipes to every shower cubicle or bathroom. An effective hot water system shall be provided and kept in operation whenever the caravan park is in use.

(13) Adequate sanitary conveniences shall be provided and not less than one wash-hand-basin shall be provided at the entrance of every latrine block for the respective sexes and races; a separate grease trap set in a dished surround, connected to a suitable drainage system, shall be provided at every ablution block for the disposal of waste water.

(14) The internal walls of all bathrooms and latrines shall be painted with a washable, light-coloured paint or tiled to a height of 135 cm from the floor.

(15) A laundry equipped with wash tubs, ironing facilities and an enclosed or screened drying yard shall be provided as part of every caravan park; no washing shall be done or clothing hung out to dry in any place in the park other than the places specially provided for this purpose or on drying racks attached to caravans.

(16) Separate, adequate ablution and sanitary facilities shall be provided for Non-Whites and where servants are permitted to stay in a caravan park, adequate servants' quarters with sleeping accommodation shall be provided. Such ablution and sanitary facilities and servants' quarters shall be situated in an approved place and it shall be an offence on the part of the employer of Non-White employees to permit such Non-White employees or servants to use any ablution or sanitary facilities, or to sleep on any place in the caravan park other than that provided for Non-White persons or servants.

(17) (a) Fire-buckets filled with water or sand, or any other suitable fire-fighting appliances, shall be provided at convenient points throughout the caravan park.

(b) Adequate and approved facilities shall be provided for making fires.

(18) One refuse bin of an approved type shall be provided in a convenient position for every six caravan spaces and the refuse bin shall be fixed in an upright position against an implanted pole and the holder of a certificate of registration shall see that this refuse bin is maintained in a good and hygienic condition and he shall arrange for the regular and satisfactory removal of the contents of such refuse bin at approved intervals.

(19) A park supervisor appointed by the holder of a certificate of registration shall be in attendance at all times when the caravan park is in use.

(20) Apart from the buildings or structures and other amenities forming part of the caravan park and the caravans and vehicles used for moving them, no tent, structure, shelter or any other similar thing shall be allowed in the caravan park (with the single exception of side-tents of a woven fabric or sunshades) except those for which provision has been made in regulation 185 (2).

(21) Only mobile caravans of good external appearance, with tents in a clean and serviceable condition, shall be admitted to or allowed to remain in any caravan park.

(11) 'n Voldoende hoeveelheid water moet beskikbaar wees en een permanente staanpyp moet op 'n gerieflike plek vir elke agt woonwastaanplekke aangebring word; onder elke staanpypkraan moet daar 'n vetvanger in 'n komvormige omranding wees wat met 'n geskikte rioolstelsel verbind is.

(12) 'n Minimum van een badkamer of een stortbad-hokkie en een handewasbak vir elke 10 woonwastaanplekke moet vir elke geslag verskaf word. Voldoende warm en koue water moet in pype na elke stortbadhokkie of badkamer aangelê word en 'n effektiewe warmwaterstelsel moet aangelê word en in werking gehou word wanneer die woonwapark in gebruik is.

(13) Voldoende sanitêre geriewe moet verskaf word en nie minder as een handewasbak moet by die ingang van elke latrineblok vir die verskillende geslagte en rasse aangebring word nie; by elke reinigingsblok moet 'n aparte vetvanger in 'n komvormige omranding wat met 'n geskikte rioolstelsel verbind is, aangebring word, vir die wegdoen van afvalwater.

(14) Die binnemure van alle badkamers en latrines moet met 'n ligkleurige wasbare verf geverf word of tot op 'n hoogte van 135 cm vanaf die vloer geteël word.

(15) 'n Wassery voorsien van wasbakke, strykgeriewe en 'n ingeslote of afgeskermd droogwerf moet verskaf word as deel van elke woonwapark; geen waswerk of die hang van klere om droog te word word toegelaat op enige ander plek in die park as dié waarvoor daar voorsiening gemaak is, of in droograkke wat aan woonwaens vasgeheg is nie.

(16) Aparte, voldoende reinigings- en sanitêre geriewe moet vir Nie-Blankes verskaf word en waar bediendes toegelaat word om in 'n woonwapark te bly, moet voldoende bediendekwartiere met slaapakkommodasie verskaf word. Sulke reinigings- en sanitêre geriewe en bediendekwartiere moet op 'n goedgekeurde plek geplaas word en dit is 'n oortreding deur die werkgewer van 'n Nie-Blanke werknemer indien sulke Nie-Blanke werknemers of bediendes toegelaat word om van enige ander reinigings- of sanitêre geriewe gebruik te maak, of om op enige ander plek in die woonwapark te slaap as dié wat vir Nie-Blanke persone of bediendes verskaf is.

(17) (a) Brandemmers met water of sand gevul, of enige ander geskikte brandbestrydingsapparaat, moet op gerieflike punte dwarsdeur die woonwapark verskaf word.

(b) Voldoende en goedgekeurde vuurmaakgeriewe moet verskaf word.

(18) Een goedgekeurde tipe vullishouer moet op 'n gerieflike plek vir elke ses woonwastaanplekke verskaf word en sodanige vullishouer moet regop vasgemaak word teen 'n ingeplante paal en die houder van 'n registrasiesertifikaat moet toesien dat hierdie vullishouer in 'n goeie en higiëniese toestand gehou word en hy moet reëlings tref vir die gereelde en bevredigende verwydering van die inhoud van hierdie vullishouer met goedgekeurde tussenpose.

(19) 'n Parkopsigter moet deur die houder van 'n registrasiesertifikaat aangestel word om te alle tye beskikbaar te wees wanneer die park in gebruik is.

(20) Behalwe die geboue of strukture en ander geriewe wat deel van die woonwapark vorm, asook die woonwaens en voertuie wat gebruik word om die woonwaens te verskuif, mag geen tenke, bouwerk, skuiling of enige soortgelyke ding in die woonwapark toegelaat word nie (met die enkele uitsondering van sy-tente van 'n geweeftde materiaal of sonskerms) behalwe dié waarvoor voorsiening gemaak is in regulasie 185 (2).

(21) Slegs mobiele woonwaens met 'n goeie uiterlike voorkoms, met tente wat in 'n skoon en dienlike toestand is, word in die woonwapark toegelaat of mag daar oorbly.

(22) It shall be the duty of the holder of the certificate of registration or any other person responsible for the management of the caravan park to refuse admittance to the caravan park to any unsightly and dilapidated caravan, and such holder of a certificate of registration or such other person responsible for the management of the caravan park shall have the right to refuse or turn down the admittance of any vehicle or refuse to allow the use of any tent that does not comply with the requirements of these regulations. In a case where a caravan or side-tent weathers while it is in the park, the holder of the certificate of registration or any other person responsible for the management of the caravan park shall have the right to demand the removal of such caravan or tent at his own discretion.

181. (1) On condition that an application for registration is accompanied by the local authority's certificate of fitness, the local authority shall consider such application within a reasonable period of its being lodged by the applicant with the local authority, and in this connection the local authority shall take into account any objections, in writing, received as a result of the newspaper notice referred to in regulation 176. The applicant, as well as the person who has raised an objection, shall be given the opportunity to put their cases to the local authority and the latter shall keep on record a detailed account of such hearing.

(2) The local authority shall then notify the applicant as soon as possible as to whether the application is accepted or refused and if the local authority accepts the application, it shall issue a certificate of registration in the form set out in Schedule F. The holder of such certificate of registration shall be authorised to establish such camping ground or caravan park in accordance with any conditions stipulated in such certificate and with the provisions contained in regulation 179, in the case of any camping ground, and regulation 180, in the case of any caravan park. If any application is made on a plan, the local authority may approve such application without issuing a certificate of registration until such time as the camping site or caravan park has been completed to the satisfaction of the local authority.

(3) The maximum number of persons who may be accommodated in a camping ground, calculated on the basis prescribed in regulation 179 (1) (a), shall be stated in the certificate of registration in respect of any camping ground.

(4) A certificate of registration in respect of any caravan park shall specify the maximum number of caravans which in accordance with the provisions of regulations 178 (b) and 185 (2) will be allowed in the caravan park at any one time.

182. The holder of the certificate of registration in respect of every registered camping ground or registered caravan park shall, in addition to any other duties imposed upon him elsewhere in these regulations, ensure that—

(1) all activities on such camping ground or in such caravan park take place in such a manner as not to cause any user any inconvenience whatsoever or endanger public health;

(2) all buildings, drainage and sewer systems, roads, water-closets, sanitary fittings and other essential amenities in such camping ground or caravan park are at all times kept in a hygienic, effective and tidy condition;

(3) the caravan park or camping ground is effectively lighted and that a suitable light is placed at the entrance to the ablution and toilet blocks to ensure absolute security at night;

(22) Dit is die plig van die registrasiesertifikaathouer of enige ander persoon wat vir die bestuur van die woonwapark verantwoordelik is om aan enige onooglike of verwaarloosde woonwa toegang tot die woonwapark te weier, en sodanige houer van 'n registrasiesertifikaat of ander persoon wat vir die bestuur van die woonwapark verantwoordelik is, het die reg om toegang aan enige voertuig te weier of af te keur of te weier om die gebruik van 'n tent wat nie aan die vereistes van hierdie regulasies voldoen nie, toe te laat. In die geval waar 'n woonwa of sy-tent verweer terwyl dit in die park is, het die registrasiesertifikaathouer of enige ander persoon wat vir die bestuur van die woonwapark verantwoordelik is, die reg om na sy goedgee die verwydering van so 'n woonwa of tent te eis.

181. (1) Op voorwaarde dat 'n aansoek om registrasie vergesel gaan van 'n geskikheidsertifikaat van die plaaslike bestuur oorweeg die plaaslike bestuur so 'n aansoek binne 'n redelike tyd nadat dit deur die applikant by die plaaslike bestuur ingedien is, en in hierdie verband neem die plaaslike bestuur besware in ag wat op skrif ingedien is na aanleiding van die koerantkennisgewing wat in regulasie 176 genoem is. Die applikant, asook die persoon wat beswaar aangeteken het, word die geleentheid gegee om hulle saak aan die plaaslike bestuur te stel en laasgenoemde hou noukeurig rekord van wat hy aangehoor het.

(2) Die plaaslike bestuur stel dan die applikant so gou doenlik in kennis of die aansoek aanvaar of van die hand gewys is, en indien die plaaslike bestuur die aansoek aanvaar, reik hy 'n registrasiesertifikaat in die vorm van Bylae F uit. Die houer van so 'n registrasiesertifikaat is gemagtig om so 'n kampeerterrein of woonwapark in te rig in ooreenstemming met enige voorwaardes genoem in sodanige sertifikaat en met die bepalings vervat in regulasie 179 in geval van 'n kampeerterrein en regulasie 180 in die geval van 'n woonwapark. Indien 'n aansoek op 'n plan gedoen is, kan die plaaslike bestuur so 'n aansoek goedkeur, maar die uitreiking van die registrasiesertifikaat terughou tot tyd en wyl die kampeerterrein of woonwapark tot tevredenheid van die plaaslike bestuur voltooi is.

(3) Die maksimum getal persone wat in die kampeerterrein geakkommodeer mag word, bereken op die basis soos voorgeskryf in regulasie 179 (1) (a), moet in die registrasiesertifikaat t.o.v. enige kampeerterrein vermeld word.

(4) 'n Registrasiesertifikaat t.o.v. 'n woonwapark moet die maksimum getal woonwaens spesifiseer wat ooreenkomstig die bepalings van regulasies 178 (b) en 185 (2) op 'n bepaalde tydstip in die woonwapark toegelaat sal word.

182. Die houer van die registrasiesertifikaat t.o.v. 'n geregistreerde kampeerterrein of geregistreerde woonwapark moet, benewens die ander pligte soos elders vir hom voorgeskryf in hierdie regulasies, verseker dat—

(1) alle aktiwiteite in sodanige kampeerterrein of in sodanige woonwapark op so 'n wyse plaasvind dat dit geen ongerief van watter aard ook al vir enige gebruiker veroorsaak nie en ook nie die openbare gesondheid in gevaar stel nie;

(2) alle geboue, dreinerings- en rioolstelsels, paaie, spoelklosette, sanitêre toebehore en ander noodsaaklike geriewe in sodanige kampeerterrein of woonwapark te alle tye in 'n higiëniese, doeltreffende en netjiese toestand gehou word;

(3) die woonwapark of kampeerterrein doeltreffend verlig is en dat daar 'n geskikte lig by die ingang na die reinigings- en toiletblokke is om absolute veiligheid snags te verseker;

(4) no vagrant or disorderly person is allowed to loiter or spend the night in such camping ground or caravan park;

(5) where dogs or other domestic animals are permitted by the holder of the certificate of registration, they shall be effectively controlled by their owners;

(6) he, or some competent person appointed by him, is at all times in charge of the camping ground or caravan park to ensure that the provisions of these regulations are duly complied with;

(7) not more than the maximum number of persons or caravans permitted in terms of his certificate of registration is allowed to be in such caravan park or on such camping ground at any one time.

183. Failure on the part of the holder of a certificate of registration to comply with the conditions laid down in these regulations shall be sufficient reason for the cancellation of such certificate. If, however, the owner of such certificate of registration complies with the regulations within a reasonable period after having been notified in writing, by registered post, by the local authority of such failure, the certificate of registration shall not be cancelled. Before the certificate of registration may be cancelled, the owner of such certificate shall be given the opportunity to put his case to the local authority which will consider any evidence.

184. The provisions of these regulations shall apply to any camping ground or caravan park in existence at the date of promulgation hereof: Provided that the owners of such camping grounds and caravan parks shall be granted a period of one year within which to carry out any works or arrangements necessary to comply with these regulations: Provided, further, that any camping ground or caravan park, as the case may be, shall be registered from the date of promulgation of these regulations.

185. (1) No person shall occupy or be allowed to use or occupy any land for the purpose of a caravan park or camping ground, unless such land has been registered with the local authority for this purpose: Provided that any person may occupy a caravan on any camping ground with the permission of the local authority and the holder of a certificate of registration.

(2) The owner of a caravan park may demarcate specific blocks of caravan spaces for caravans only, as well as for camping only and for caravans and camping: Provided that not more than one block of caravan spaces in such caravan park may be used for camping, and another block for camping and caravans, on condition that each space in such caravan park is used by only a caravan or campers and not more than seven persons are allowed on a space. A further condition is that the blocks set aside for caravan spaces, for camping, and for camping and caravans, respectively, are clearly identified on the plan for the purposes of regulation 177 and this shall form an integral part of the lay-out and plan as accepted for the purposes of regulation 178.

(3) The provisions of these regulations shall not apply to any land where, for a period of not more than 21 days in any continuous period of six months, any person is camping with the prior permission in writing of the owner or manager of such land. Such permission may be granted by the owner or manager only if he is satisfied

(4) geen rondloper of onordelike persoon toegelaat word om in sodanige kampeertrein of woonwapark te drentel of te oornag nie;

(5) indien honde of ander huisdiere deur die houër van die registrasiesertifikaat toegelaat word, hulle goed deur hulle eienaars beheer word;

(6) hy of enige bevoegde persoon wat deur hom aangestel is, te alle tye in beheer van die kampeertrein of woonwapark is om te verseker dat die bepalings van hierdie regulasies stiptelik nagekom word;

(7) nie meer as die maksimum getal persone of karavane wat kragtens sy registrasiesertifikaat toegelaat word, op enige tydstop in sodanige woonwapark of kampeertrein is nie.

183. Indien die registrasiesertifikaathouër versuim om die bepalings soos uiteengesit in hierdie regulasies na te kom, is dit voldoende rede vir die plaaslike bestuur om sodanige sertifikaat te kanselleer. Indien die eienaar van sodanige registrasiesertifikaat egter die regulasies binne 'n redelike tydperk nakom nadat die plaaslike bestuur hom skriftelik per geregistreerde pos op dié versuim gewys het, word die registrasiesertifikaat nie gekanselleer nie. Voordat die registrasiesertifikaat gekanselleer kan word, moet die eienaar van sodanige sertifikaat eers die geleentheid gebied word om sy saak aan die plaaslike bestuur te stel, wat enige getuënis sal oorweeg.

184. Die bepalings van hierdie regulasies is van toepassing op enige kampeertrein of woonwapark wat op die datum van afkondiging hiervan bestaan: Met dien verstande dat die eienaars van sulke kampeertreine en woonwaparke 'n tydperk van een jaar gegun word om enige noodsaaklike werke uit te voer en reëlings te tref om hierdie regulasies na te kom: En voorts met dien verstande dat enige kampeertrein of woonwapark, na gelang van die geval, vanaf die datum van afkondiging van hierdie regulasies geregistreer moet wees.

185. (1) Niemand mag grond okkupeer of toegelaat word om dit te gebruik of te okkupeer vir doeleindes van 'n woonwapark of kampeertrein nie tensy sodanige grond by die plaaslike bestuur vir hierdie doel geregistreer is: Met dien verstande dat enige persoon 'n woonwa op 'n kampeertrein met die toestemming van die plaaslike bestuur en die registrasiesertifikaathouër mag okkupeer.

(2) Die eienaar van 'n woonwapark kan spesifieke blokke woonwastaanplekke slegs vir woonwaens afbaken, asook vir kampering, en vir woonwaens en kampering: Met dien verstande dat in so 'n woonwapark nie meer as een blok woonwastaanplekke vir kampering, en nog 'n blok vir kampering en woonwaens, gebruik mag word nie, op voorwaarde dat in so 'n woonwapark elke staanplek slegs deur 'n woonwa of kampeerders gebruik mag word, en nie meer as sewe persone op 'n staanplek toegelaat word nie. 'n Verdere voorwaarde is dat die blokke wat vir woonwastaanplekke, vir kampering, en vir kampering en woonwaens, respektiewelik, opgesit is, duidelik op die plan geïdentifiseer is vir die doeleindes van regulasie 177, en dit maak 'n integrerende deel uit van die uitleg en plan soos aanvaar vir die doeleindes van regulasie 178.

(3) Die bepalings van hierdie regulasies is nie van toepassing nie op 'n grond waar daar vir 'n tydperk van hoogstens 21 dae in enige ononderbroke tydperk van ses maande 'n persoon kampeer met die vooraf verkreeë skriftelike toestemming van die eienaar of bestuurder van sodanige grond. Sodanige toestemming kan deur die eienaar of bestuurder gegee word slegs indien hy oortuig is

that effective and suitable sanitary facilities for the removal of waste are available on the surrounding premises or are provided on the camping ground and that such camping does not endanger public health or interfere with the amenities of the vicinity.

(4) Save as provided for hereinafter, no person shall remain in a caravan park or camping ground for a period exceeding 60 days. The owner of a caravan park may, however, reserve any block of caravan spaces in his caravan park where caravans may be stationed for an indefinite period, on condition that the number of caravan spaces in such block shall not be more than 20 per cent of the total number of caravan spaces in the caravan park and that no children between the ages of three and 18 years shall be allowed to live in the caravan park for an indefinite period unless prior permission, in writing, has been received from the local authority by the holder of the certificate of registration. In addition, such block in which caravans may remain for an indefinite period, shall be clearly shown on the plan prepared for the purposes of regulation 177 and shall form an integral part of the lay-out and accepted plan for the purposes of regulation 178.

PART XX

BARBERS AND HAIRDRESSERS

186. No person shall carry on the business of a barber or hairdresser—

(i) unless such person is registered in the form set out in Schedule F;

(ii) on any premises other than those stated in such registration.

187. No person shall carry on the business of a barber or hairdresser on any premises—

(1) unless at least one wash basin is installed on the premises, and is equipped with a drain and shut-off valve and with hot and cold water laid on, for every two or part of that number of persons who are at the same time engaged on the premises in any activity connected with the business of a barber or hairdresser;

(2) unless the wall behind each such wash basin or sink on the premises is covered with glass, glazed tiles or other similar glazed durable or non-corrosive material, approved by the local authority, to a height of at least 45 cm above the tap and for the full width of such wash basin or sink;

(3) unless all tables and shelves on such premises, on which instruments are usually placed, are made of or covered with glass, glazed tiles or other similar durable or non-corrosive material, approved by the local authority;

(4) unless such premises have an even floor covered with impervious material or have of a smooth impermeable surface which is maintained in such a manner that it can be easily wiped down and thoroughly cleaned;

(5) unless there are on such premises an adequate number of easily removable refuse bins, which are made of impervious material in such a way that they can be easily washed and cleaned and which are provided with tightly fitting lids;

(6) unless adequate lighting, adequate ventilation and adequate sanitary conveniences are provided;

(7) unless the premises on which such business is carried on and all instruments and other articles thereon that are used or intended for use in connection with such business are kept clean and in good condition at all times;

dat doeltreffende en geskikte sanitêre geriewe vir die verwydering van afval beskikbaar is op die omringende persele of verskaf word op die kampeerterrein en dat sodanige kampering nie die openbare gesondheid in gevaar stel of afbreuk doen aan die geriewe van die omgewing nie.

(4) Behalwe soos hieronder bepaal, mag niemand langer as 60 dae in 'n woonwapark of kampeerterrein bly nie. 'n Woonwaparkeienaar kan egter 'n blok woonwastaanplekke in sy woonwapark reserveer waar woonwaens vir 'n onbepaalde tydperk mag staan, op voorwaarde dat die getal woonwastaanplekke in sodanige blok nie meer as 20 persent van die totale aantal woonwastaanplekke in die woonwapark oorskry nie en dat geen kinders tussen die ouderdomme van drie en 18 jaar toegelaat word om vir 'n onbepaalde tydperk in die woonwapark te woon nie tensy die registrasiesertifikaathouer vooraf skriftelike toestemming van die plaaslike bestuur ontvang het. Verder moet sodanige blok waar woonwaens vir 'n onbepaalde tydperk mag staan, duidelik op die plan wat vir die doeleindes van regulasie 177 opgestel is, geïdentifiseer wees en dit moet ook 'n integreerende deel van die uitleg en aanvaarde plan uitmaak vir die doeleindes van regulasie 178.

DEEL XX

BARBIERS EN HAARKAPPERS

186. Niemand mag die bedryf van barbier of haarkapper uitoefen nie—

(1) tensy hy geregistreer is in die vorm soos uiteengesit in Bylae F;

(2) op 'n ander perseel as dié wat in sodanige registrasie vermeld word.

187. Niemand mag die bedryf van barbier of haarkapper op 'n perseel uitoefen nie—

(1) tensy daar op die perseel minstens een wasbak aangebring is met warm en koue water aangelê en toegerus met 'n afvoerpijp met afsluitklep, vir elke twee of gedeelte van die getal van twee persone wat terselfdertyd op die perseel besig is met enige werksaamheid in verband met die bedryf van barbier of haarkapper;

(2) tensy die muur agter elk sodanige wasbank of opwasbak op die perseel tot 'n hoogte van minstens 45 cm bokant die kraan en vir die volle wydte van sodanige wasbak of opwasbak bedek is met glas, geglasuurde teëls of ander soortgelyke geglasuurde duursame of korrosiebestande materiaal wat die plaaslike bestuur goedkeur;

(3) tensy alle tafels en rakke op sodanige perseel waarop instrumente gewoonlik geplaas word, gemaak is van of bedek is met glas, geglasuurde teëls of ander dergelyke geglasuurde duursame of korrosiebestande materiaal wat die plaaslike bestuur goedkeur;

(4) tensy sodanige perseel 'n gelyke vloer het met ondeurlatende materiaal bedek of 'n gladde ondeurdringbare oppervlak het wat op so 'n wyse onderhou word dat dit maklik gevee en deeglik higiënies gemaak kan word;

(5) tensy daar op sodanige perseel 'n voldoende aantal maklik verwyderbare vullishouers is van ondeurlatende materiaal gemaak op so 'n wyse dat dit maklik gewas en higiënies gemaak kan word, en van digsluitende deksels voorsien;

(6) tensy daar voldoende verligting, voldoende ventilasie en voldoende sanitêre geriewe verskaf word;

(7) tensy die perseel waarop sodanige bedryf uitgeoefen word en alle instrumente en ander artikels daarop wat gebruik word of bedoel is om gebruik te word in verband met sodanige bedryf, te alle tye skoon en in 'n goeie toestand gehou word;

(8) unless an adequate number of brushes, combs, razors, scissors, clippers or other instruments are kept on such premises for carrying on such business; and

(9) if such premises are directly connected with any dwelling or any trade premises.

188. No person who carries on the business of a barber or hairdresser or who assists in such business—

(1) may use or keep for use in such business any hairbrush, unless it is thoroughly clean and washed at least once a day; or

(2) may use or allow to be used on any person in such business any towel, unless it has been thoroughly washed after being used on any other person; or

(3) may use or allow to be used in such business any cover or article of clothing on any person in such a way that it comes into contact with the head, face or neck of such person, unless it has been thoroughly washed after being used on any other person; or

(4) may attend or allow to be attended any person, unless an unused sheet of clean paper or linen that has been washed after previous use, is used in such a manner as to effectively prevent the head or neck of such person coming into direct contact with the chair in which such person is sitting; or

(5) may use or allow to be used any brush, comb, razor, scissors, clipper or other instrument that comes into contact with an exposed part of any person's body, on any other person, unless—

(a) it has been immersed in boiling water; or

(b) it has been immersed for at least ten minutes in a disinfectant of a germicidal strength of at least that of a carbolic acid solution of five per cent and thereafter thoroughly rinsed with water before being used; or

(c) it has been treated in a special disinfecting apparatus in a manner approved by the local authority; or

(6) may, on that part of the premises where such business is usually carried on, shave any person who appears to be contaminated with lice or appears to suffer from trichonosis or dermatitis, or cut such person's hair or allow such person to undergo any other treatment in connection with such business, or allow such treatment to be carried out; or

(7) may use or allow to be used any towel, instrument or other article used on any person named in paragraph (6), unless it has been sterilized by immersion in boiling water for 15 minutes; or

(8) may, in such business—

(a) use or allow to be used, soap or shaving cream not in liquid or powder form or in tubes; or

(b) use or allow to be used soap in cake or tablet form; or

(c) use or allow to be used on any person, any styptic other than liquid or powder applied by means of a spray or a clean unused wad of cotton wool; or

(d) use or allow to be used on any person, any sponge, powder brush, alum or other styptic in stick or tablet form; or

(9) may carry on or allow to be carried on any activity connected with the business of a barber or hairdresser on any person, unless the person so engaged—

(a) wears clean clothes;

(b) wears a clean white coat or overall, that closes or is closed down the front and has no pockets;

(c) washes his or her hands immediately before commencing such activity; and

(8) tensy daar op sodanige perseel 'n voldoende aantal borsels, kamme, skeermesse, skêre, knippers of ander instrumente is vir die uitoefening van sodanige bedryf; en

(9) as sodanige perseel direk verbind is met 'n woning of enige handelsperseel.

188. Niemand wat die bedryf van barbier of haarkapper uitoefen of by sodanige bedryf behulpsaam is—

(1) mag 'n haarborsel by sodanige bedryf gebruik of dit vir gebruik hou nie, tensy dit deeglik skoon is, en minstens een maal elke dag gewas word; of

(2) mag by sodanige bedryf 'n handdoek op iemand gebruik of laat gebruik nie, tensy dit deeglik gewas is nadat dit op iemand anders gebruik is; of

(3) mag by sodanige bedryf 'n bedekking of kledingstuk op iemand gebruik of laat gebruik op so 'n wyse dat dit met die kop, gesig of nek van so iemand in aanraking kom nie, tensy dit deeglik gewas is nadat dit op iemand anders gebruik is; of

(4) mag iemand bedien of laat bedien nie, tensy 'n ongebruikte stuk skoon papier, of linne wat na vorige gebruik gewas is, op so 'n wyse op iemand gebruik word dat dit doeltreffend verhoed dat die kop of nek van so iemand regstreeks in aanraking kom die stoel waarin sodanige persoon sit; of

(5) mag 'n borsel, kam, skeermes, skêr, knipper of ander instrument wat met die blootgestelde deel van iemand se liggaam in aanraking gekom het, op iemand anders gebruik of laat gebruik nie, tensy—

(a) dit in kookwater ondergedompel is; of

(b) dit minstens tien minute lank ondergedompel is in 'n ontsmettingsoplossing met 'n kiemdodende sterkte van minstens dié van 'n oplossing karbolsuur van vyf persent, en daarna, voordat dit gebruik word, deeglik met water afgespoel is; of

(c) dit in 'n spesiale ontsmettingsapparaat behandel is op 'n wyse wat die plaaslike bestuur goedkeur; of

(6) mag op dié gedeelte van die perseel waar sodanige bedryf gewoonlik uitgeoefen word, iemand wat blykbaar met luise besmet is of aan 'n haar- of huidsiekte ly, skeer of se hare knip of hom enige ander behandeling in verband met sodanige bedryf laat ondergaan of toelaat dat dit gedoen word nie; of

(7) mag 'n handdoek, instrument of ander artikel wat gebruik is op 'n persoon in paragraaf (6) genoem, gebruik of laat gebruik nie, tensy dit gesteriliseer is deur dit 15 minute lank in kookwater onder te dompel; of

(8) mag by sodanige bedryf—

(a) seep of skeercreme wat nie in sy vloeibare of poeivorm of in buisies is nie, gebruik of laat gebruik nie; of

(b) seep in die vorm van koekies of stene gebruik of laat gebruik nie; of

(c) op enigiemand 'n ander bloedstelpende middel as vloeistof of poeier wat deur middel van 'n spuit of 'n skoon ongebruikte stuk watte aangewend word, gebruik of laat gebruik nie; of

(d) op enigiemand 'n spons, poeierkwas of aluin of ander bloedstelpende middel in stif- of tabletvorm gebruik of laat gebruik nie; of

(9) mag enige werksaamheid in verband met die bedryf van barbier of haarkapper op iemand uitvoer of laat uitvoer nie, tensy die persoon wat dit uitvoer—

(a) skoon klere aanhet;

(b) 'n skoon wit jas of oorjas aanhet wat van voor vasgemaak of toe is en geen sakke het nie;

(c) onmiddellik voordat hy met sodanige werksaamheid begin, sy hande gewas het; en

(d) is not suffering from any communicable or infectious disease, any rash or any festering boil or sore, or if such person has attended or come into contact with any person suffering from any of the above. such person has thereafter thoroughly disinfected himself before commencing such activity; or

(10) may, when carrying on any activity connected with such business—

(a) blow, away, by breathing on it, any hair or other matter that has fallen on any person in the course of such activity;

(b) remove such hair or matter in any manner other than by means of a soft brush with white bristles or a vacuum cleaner.

189. Every person carrying on business of a barber or hairdresser shall ensure that all hair, immediately after being cut, is swept up and deposited in the refuse bins with lids, provided for this purpose.

PART XXI

LAUNDRIES AND DRY CLEANERS

190. No person may operate on any premises any laundry, dry cleaner or dry-cleaning depot for a consideration, unless he has had such premises registered with the local authority for this purpose in advance in the form set out in Schedule F.

WRITTEN AUTHORITY

191. Any person employed in connection with a laundry or dry cleaner, to fetch, deliver or transport articles that are or are to be subjected to treatment shall, while so employed, have on him written authority to do such work, signed by his employer or principal and he shall produce such authorisation if so required by a duly authorised representative of the local authority or a police officer.

ALL PREMISES

192. No person may run, allow or tolerate on any premises any laundry, any dry cleaner or any dry-cleaning depot, unless the premises at all times comply with the following requirements:

(1) The walls of each room shall be constructed of impervious material.

(2) If a room has a ceiling, such ceiling shall be made dust-proof and shall be covered with a light-coloured washable paint or any other upper coating of a light colour.

(3) All floors, excluding those in a dry-cleaner, shall be made of cement concrete or any other impervious material that is just as durable and shall be brought to a smooth surface and in the case of a room, whether or not forming part of a dry-cleaner, in which articles are washed or rinsed with water or any other liquid, it shall be constructed with a sufficient fall and drained so as to make possible efficient run-off of all waste water to an outside gully which shall be connected to the local authority's sewer and so that, where no sewer is available, the dirty water or soil water can be disposed of in some other effective manner.

(4) There shall be a sufficient water supply that can not be polluted.

(5) At least 2,3 m² of unobstructed floor space shall be provided in all rooms, excluding change-rooms, for each person working or employed at any time and each such room shall be at least 3 m high, measured from the floor to the lowest point of the ceiling.

(6) All tables, counters and other furniture or fittings in rooms in which dirty articles are received or treated, shall be constructed in such a manner and of such material that insects can not harbour or breed therein.

(d) nie aan 'n oordraagbare of besmetlike siekte, 'n uitslag of 'n etterende sweer of seer ly nie, of, as hy iemand wat daaraan ly, bedien het of met hom in aanraking gekom het, homself daarna deeglik ontsmet het voordat hy met sodanige werksaamheid begin; of

(10) mag, wanneer hy enige werksaamheid in verband met sodanige bedryf uitvoer—

(a) hare of ander stof wat in die loop van sodanige werksaamheid op iemand geval het, met sy asem wegblaas nie;

(b) sodanige hare of stof op 'n ander wyse verwyder as deur middel van 'n sagte borsel met wit hare of 'n lugsuier nie.

189. Iedereen wat die bedryf van barbier of haarkapper uitoefen, moet sorg dat alle hare, onmiddellik nadat dit geknip is, opgevee en gegooi word in die vullishouers met deksels wat vir die doel verskaf word.

DEEL XXI

WASSERYE EN DROOGSKOONMAKERS

190. Niemand mag op enige perseel teen vergoeding 'n wassery, droogskoonmakery of droogskoonmaakdepot bedryf nie, tensy hy sodanige perseel vooraf by die plaaslike bestuur vir dié doel laat registreer het in die vorm soos uiteengesit in Bylae F.

SKRIFTELIKE MAGTIGING

191. Iemand wat in verband met 'n wassery of droogskoonmakery in diens geneem is om artikels wat aan behandeling onderwerp moet word of is, af te haal, af te lewer of te vervoer, moet, terwyl hy aldus in diens is, 'n skriftelike magtiging om sulke werk te kan doen, wat deur sy werkgewer of lasgewer onderteken is; by hom hê, en moet dié magtiging toon indien 'n behoorlik gemagtigde verteenwoordiger van die plaaslike bestuur of 'n polisie-beampte hom aldus gelas.

ALLE PERSELE

192. Niemand mag in of op 'n perseel 'n wassery, 'n droogskoonmakery of 'n droogskoonmaakdepot aanhou, toelaat of duld nie, tensy die perseel te alle tye aan die volgende vereistes voldoen:

(1) Die mure van iedere vertrek moet van ondeurlatende materiaal gebou wees.

(2) Indien 'n vertrek 'n plafon het, moet dié plafon stoffdig gemaak wees en met ligkleurige wasbare verf of 'n ander ligkleurige deklaag bedek wees.

(3) Alle vloere, uitgesonderd dié in 'n droogskoonmakery, moet uit sementbeton of 'n ander ondeurlatende materiaal wat net so duursaam is, bestaan en moet glad afgewerk wees, en in die geval van 'n vertrek, of dit nou deel uitmaak van 'n droogskoonmakery of nie, waar daar artikels met water of 'n ander vloeistof gewas of uitgespoel word, moet dit op toereikende wyse skuins gemaak en gedreineer wees sodat alle afvalwater doeltreffend kan afloop na 'n buiterioolput wat met die plaaslike bestuur se riool verbind is, en indien daar nie 'n riool beskikbaar is nie, moet die vuilwater of ander afvalwater op 'n ander doeltreffende manier weggevoer kan word.

(4) Daar moet 'n toereikende voorraad water wees wat nie besoedel kan word nie.

(5) Daar moet in alle vertrekke, uitgesonderd kleedkamers, minstens 2,3 m² onbelemmerde vloerruimte vir iedereen wat te eniger tyd daarin werk of in diens is, verskaf word en iedere sodanige vertrek moet, van die vloer af tot by die laagste punt van die plafon minstens 3 m hoog wees.

(6) Alle tafels, toonbanke en ander meubels of toebehore in vertrekke waarin vuil artikels ontvang of behandel word, moet op so 'n wyse en van sodanige materiaal gemaak wees dat insekte nie daarin kan skuilhou of kan uitbroei nie.

(7) Effective means shall be provided for the rapid extraction of all vapours, gases and dust from the premises and their channelling outdoors in a harmless manner.

(8) Except in the case of dry-cleaning depots, separate change-rooms, complying with the following requirements, shall be provided on the premises for the members of the different sexes and races:

(a) Sufficient seats and tables shall be provided in these change-rooms.

(b) A sufficient supply of hot and cold tap water shall be laid on to the wash basins.

(c) One such wash basin shall be provided for every 15 employees or, if there are less than 15, one for the smaller number and, if there is such a smaller number over and above 15 or any multiple thereof, also one for such smaller number. These wash basins shall be fitted with proper waste pipes and a sufficient supply of soap and a sufficient number of clean towels and nailbrushes in a good condition shall at all times be available at the wash basins.

(9) Adequate sanitary conveniences, adequate ventilation and adequate lighting shall be provided.

(10) There shall be separate counters for the receiving of dirty articles of clothing and the handing over of clean articles of clothing.

LAUNDRIES

193. Subject to the provisions of regulation 192, no person may run any laundry in or on any premises unless such laundry complies with the following requirements:

(1) Properly partitioned spaces shall be provided for the washing receiving and marking, ironing, delivering and storing, respectively, of articles, and except where all the ironing appliances are heated by electricity, a separate stove room.

(2) The said stove room shall be sufficiently and effectively ventilated through its ceiling and the stove shall be equipped with a chimney that projects into the atmosphere at such height and at such place or in such manner that the smoke and gases therefrom comply with Act 45 of 1965 and do not constitute a danger to any person or lead to being a nuisance or a source of annoyance for the vicinity.

(3) Except where glazed face or glass bricks or glazed tiles are used, the inner surfaces of all walls of the washing space, the receiving and marking space and the delivery space shall be plastered with cement plaster, brought to a smooth surface and painted with a light-coloured oil paint or covered with some other light-coloured durable outer coating.

(4) The inner surfaces of the walls of all rooms shall be such that they can be easily and thoroughly cleaned.

DRY CLEANERS

194. Subject to the provisions of regulation 192, no person run, allow or tolerate any dry cleaner in or on any premises unless such premises comply with the following additional requirements:

(1) Such premises shall contain the following:

(a) A separate room or space, measuring not less than 6,5 m², in which articles of clothing can be received and marked.

(b) A separate room or space, measuring not less than 6,5 m², from which articles of clothing can be despatched.

(c) Separate rooms or spaces in which articles of clothing can be cleaned, pressed and ironed: Provided that, where any solution is used, excluding any solution having a flash-point which is guaranteed by its manufacturers to be higher than 65,5° C, the articles shall be cleaned in a separate room.

(7) Daar moet doeltreffende middele verskaf word om alle dampe, gasse en stof vinnig uit die perseel uit te suig en op onskadelike was na die buitelug weg te voer.

(8) Uitgesonderd in die geval van droogskoonmaakdepots moet daar op die persele afsonderlike kleedkamers wat aan die volgende vereistes voldoen, vir die lede van die verskillende geslagte en rasse verskaf word:

(a) Daar moet in hierdie kleedkamers toerekende sitplekke en tafels wees.

(b) Daar moet 'n toereikende voorraad warm en koue kraanwater na die wasbakke aangelê word.

(c) Daar moet een sodanige wasbak vir elke vyftien werknemers verskaf word, of indien daar minder as 15 is, een vir dié kleiner getal, en indien daar so 'n kleiner getal bo en behalwe 15 of 'n veelvoud daarvan is, ook een vir dié kleiner getal. Dié wasbakke moet behoorlike vuilwaterpype aanhê en daar moet altyd 'n toereikende voorraad seep en toereikende getal skoon handdoeke en naelborsels wat in 'n goeie toestand verkeer, by die wasbakke beskikbaar wees.

(9) Daar moet voldoende sanitêre geriewe, voldoende ventilasie en voldoende verligting verskaf word.

(10) Daar moet afsonderlike toonbanke vir ontvangs van vuil kledingstukke en oorhandiging van skoon kledingstukke wees.

WASSERYE

193. Behoudens die bepalings van regulasie 192 mag niemand 'n wassery in of op 'n perseel aanhou nie, tensy sodanige wassery aan die volgende vereistes voldoen:

(1) Daar moet behoorlik afgebakende ruimtes onderskeidelik vir die was, ontvang en merk, stryk, versending en opberging van artikels en, uitgesonderd waar al die stryktoestelle deur elektrisiteit verhit word, 'n afsonderlike stoofkamer, verskaf word.

(2) Genoemde stoofkamer moet toereikend en doeltreffend deur sy plafon geventileer word, en die stoof moet 'n skoorsteen hê wat op sodanige hoogte en op sodanige plek of wyse geheel en al in die atmosfeer uitmond dat die rook of gasse daaruit voldoen aan Wet 45 van 1965 en nie vir enigiemand 'n gevaar inhou of vir die omgewing tot 'n oorlas of ergenis kan strek nie.

(3) Behalwe waar geglaseerde sier- of glasstene of glasuurteëls gebruik word, moet die binnevlakke van alle mure van die wasruimte, die ontvang- en merkruimte en die versendingsruimte met sementpleister afgepleister, glad afgewerk en met 'n ligkleurige olievers geverf, of met 'n ander ligkleurige duursame deklaag bedek word.

(4) Die binnevlakke van mure van alle vertrekke moet sodanig wees dat dit maklik en deeglik skoongemaak kan word.

DROOGSKOONMAKERYE

194. Behoudens die bepalings van regulasie 192 mag niemand 'n droogskoonmakery in of op 'n perseel aanhou, toelaat of duld nie, tensy dié perseel aan die volgende bykomende vereistes voldoen:

(1) So 'n perseel moet die volgende bevat:

(a) 'n Afsonderlike vertrek of ruimte, minstens 6,5 m² groot, waarin kledingstukke ontvang en gemerk kan word.

(b) 'n Afsonderlike vertrek of ruimte, minstens 6,5 m² groot, waarvandaan kledingstukke versend kan word.

(c) Afsonderlike vertrekke of ruimtes waarin kledingstukke skoongemaak, gepars en gestryk kan word: Met dien verstande dat indien daar 'n oplosmiddel gebruik word, uitgesonderd 'n oplosmiddel ten opsigte waarvan die flitspunt, soos deur die vervaardigers daarvan gewaarborg, hoër as 65,5° C is, die artikels in 'n afsonderlike vertrek skoongemaak moet word.

(d) Where articles are washed before they are dry-cleaned a separate room or space in which they can be washed.

(e) A separate room or space in which articles can be kept.

(2) The requirements prescribed in subregulation (3) of regulation 193 in respect of laundries shall be complied with.

(3) The various rooms or spaces referred to in subregulation (1) of this regulation shall be so situated, and the different processes carried out therein shall be so organised, that no dirty or untreated articles come into contact with those that have been completely or partially treated.

(4) Except where the local authority concerned is convinced that the solution with which the articles are cleaned, together with the cleaning process itself, are disinfective, or that one of them will sufficiently disinfect all articles treated in the premises, an effective system shall be used in or on the premises to disinfect all articles received for dry-cleaning purposes, before they are treated.

DRY-CLEANING DEPOTS

195. Subject to the provisions of regulation 192, no person shall run, allow or tolerate any dry-cleaning depot in or on any premises unless such premises comply with the following additional requirements:

(1) The inner surfaces of the walls of all rooms shall be such that they are easily and thoroughly cleanable.

(2) A sufficient supply of hot and cold water shall be laid on to an adequate wash-hand-basin. Such wash-hand-basin shall be situated in a convenient place in the depot or in such other place as may be approved and shall be fitted with a waste water pipe that complies with the drainage requirements of the local authority.

(3) The provisions of subregulation (3) of regulation 193 shall be complied with.

(4) Separate staff shall attend to the receiving of dirty articles and to the handling of treated articles each day: Provided that, where the local authority approves, in the case of depots in which not more than three people are employed or in attendance, the same person or persons may handle dirty and treated articles, provided there is sufficient counter space for the two kinds of articles, and effective care is taken that they do not come into contact with each other.

(5) All dirty articles shall be kept in canvas bags or approved containers until such time as treatment commences and such bags or containers shall be hygienic and kept in good condition.

GENERAL DUTIES

196. Any premises in or on which any laundry, dry cleaner or dry-cleaning depot is run and, in so far as it is applicable, each vehicle, whoever the owner may be, that is used to transport articles intended for treatment or treated, shall comply with the following requirements:

(1) The premises, all containers of any nature whatsoever, all apparatus, machinery, installations and equipment and all vehicles, as mentioned, shall at all times be maintained in hygienic, neat and good condition.

(2) Untreated articles shall at all times be effectively separated from all treated articles and all articles shall be handled, treated and transported in all respects so as not to be exposed to contamination or infection. Articles that are obviously contaminated with lice, fleas, tampons and similar insects shall not be accepted for cleaning treatment.

(d) Waar artikels gewas word voordat dit droogskoon-gemaak word, 'n afsonderlike vertrek of ruimte waarin dit gewas kan word.

(e) 'n Afsonderlike vertrek of ruimte waarin artikels gehou kan word.

(2) Daar moet aan die vereistes wat by subregulasie (3) van regulasie 193 ten opsigte van wasserye voorgeskryf word, voldoen word.

(3) Die verskillende vertrekke of ruimtes waarna in subregulasie (1) van hierdie regulasie verwys word, moet so geleë wees en die verskillende prosesse wat daarin uitgevoer word, moet só gereël word dat die vuil of onbehandelde artikels geensins met dié wat klaar of gedeeltelik behandel is, in aanraking kom nie.

(4) Uitgesonderd waar die betrokke plaaslike bestuur daarvan oortuig is dat die oplosmiddel waarmee die artikels skoongemaak word en die skoonmaakproses self gesamentlik ontsmet of dat een daarvan alle artikels wat in die perseel behandel word, toereikend sal ontsmet, moet daar in of op die perseel 'n doeltreffende stelsel gebruik word om alle artikels wat vir skoonmaakdoeleindes ontvang word, te ontsmet voordat dit behandel word.

DROOGSKOONMAAKDEPOTS

195. Behoudens die bepalings van regulasie 192 mag niemand 'n droogskoonmaakdepot in of op 'n perseel aanhou, toelaat of duld nie, tensy dié perseel aan die volgende bykomende vereistes voldoen:

(1) Die binnevlakke van mure van alle vertrekke moet sodanig wees dat dit maklik en deeglik skoongemaak kan word.

(2) Daar moet 'n toereikende voorraad warm en koue water na 'n toereikende handewasbak aangelê word. Dié wasbak moet op 'n gerieflike plek in die depot of op sodanige ander plek as wat goedgekeur word, geleë wees en 'n afvalwaterpyp aanhê wat aan die plaaslike bestuur se rioleringsvereistes voldoen.

(3) Daar moet aan die bepalings van subregulasie (3) van regulasie 193 voldoen word.

(4) Daar moet iedere dag afsonderlike personeel wat onderskeidelik die vuil artikels ontvang en die behandelde artikels hanteer, diens doen: Met dien verstande dat indien die plaaslike bestuur dit in die geval van depots waarin hoogstens drie persone in diens of werksaam is, goedkeur, dieselfde persoon of persone die vuil en behandelde artikels kan hanteer, mits daar toereikende toonbankruimte vir die twee soorte artikels is, en daar op doeltreffende wyse gesorg word dat hulle nie met mekaar in aanraking kom nie.

(5) Alle vuil artikels moet, tot tyd en wyl behandeling 'n aanvang neem, in seilsakke of goedgekeurde houers gehou word, en dié sakke of houers moet higiënies en in 'n goeie toestand gehou word.

ALGEMENE PLIGTE

196. 'n Perseel waarin of waarop 'n wassery of droogskoonmakery of droogskoonmaakdepot aangehou word en, vir sover dit van toepassing is, iedere voertuig, aan wie dit ook al behoort, wat gebruik word om artikels wat bedoel is om behandel te word, of wat reeds behandel is, te vervoer, moet aan die volgende vereistes voldoen:

(1) Die perseel, alle houers van watter aard ook al, alle apparaat, masjinerie, installasies en uitrusting en alle voertuie, soos voornoem, moet te alle tye in 'n higiëniese, sindelike en goeie toestand gehou word.

(2) Die onbehandelde artikels moet te alle tye op doeltreffende wyse van alle behandelde artikels geskei wees, en alle artikels moet in alle ander opsigte so gehanteer, behandel en vervoer word dat hulle nie aan besoedeling of besmetting blootgestel word nie. Artikels wat ooglopend met luise, vlooië, tampons en dergelike insekte besmet is, mag nie vir skoonmaakbehandeling aangeneem word nie.

(3) Sufficient measures shall be taken to prevent the breeding therein of rodents, flies, cockroaches and other insects, and for their eradication.

(4) No room set aside for the purpose of a change-room shall be used for any other purpose.

(5) Overalls or other adequate protective clothes shall be provided for all employees or persons working in or in connection with the business or any vehicle as mentioned. Such clothes shall be maintained in a hygienic, neat and sanitary condition, shall at all times be worn by the said persons while they are working and shall be kept in a change-room or locker when not in use.

(6) The name and address of the owner or person in control of the business shall be clearly and conspicuously marked on each vehicle mentioned in this regulation.

VARIOUS REQUIREMENTS

197. Any premises in or on which any laundry or dry cleaner is run, shall also comply with the following requirements:

(1) Only dirty articles may be received, checked and marked in, the necessary registers in this respect kept in, and solid refuse removed from, a receiving and marking room or space.

(2) The room or space set aside as a cleaning room may be used only for such purpose and for any related purpose, including the dry-cleaning of articles and the maintenance of machines and parts thereof.

(3) Adequate agents shall be provided for the harmless removal of smells, gases and dust that develop during the dry-cleaning processes or otherwise.

(4) Sufficient measures shall be taken to protect each employee who must handle, work with or come into contact with any chemical matter that appears to be capable of causing dermatitis on contact.

(5) No article that is dried out of doors may be dried in any place other than in an enclosed yard or other approved space, which shall in both cases be paved.

(6) Every vehicle used to transport articles that are intended to be treated, shall be thoroughly disinfected before being used for any other purpose and any such vehicle, whether used for the said purpose or not, shall be disinfected before being used to transport treated articles.

(7) No treated article may be transported in a vehicle unless sufficient steps have been taken to prevent it from coming into contact with untreated articles.

198. (1) No premises in or on which articles are treated may be used as, or may be connected with, in any way other than by means of a roofless open space, a room or space used for dwelling or sleeping purposes, or for the preparation or storage of food.

(2) No room used for handing in or receiving of articles to be treated, may be directly connected with any premises in which any industry, business or concern involving the manufacture, preparation, handling, sale, serving, delivery or storage of food or drink, or new clothes, or any hairdresser's business, is run or carried on: Provided that the receiving of such articles in approved containers and in an approved manner shall be permissible in the premises of general dealers situated in remote places.

(3) Daar moet toereikende maatreëls getref word om te verhoed dat knaagdiere, vlieë, kakkerlakke, en ander insekte daar uitbroei, en om hulle uit te roei.

(4) Geen vertrek wat vir die doel van 'n kleedkamer uitgehou word, mag vir enige ander doel gebruik word nie.

(5) Daar moet oorklere of ander toereikende beskermende klere verskaf word vir alle werknemers of persone wat in, of in verband met, die besigheid of sodanige voertuig, soos voornoem, diens doen. Dié klere moet in 'n higiëniese, sindelike en sanitêre toestand gehou word, moet te alle tye deur al voornoemde persone gedra word terwyl hulle met hulle werk besig is, en moet in 'n kleedkamer of sluitkas gehou word wanneer dit nie gedra word nie.

(6) Die naam en adres van die eienaar of persoon wat beheer oor die besigheid het, moet duidelik en op 'n opvallende plek op iedere voertuig wat in hierdie regulasie gemeld is, aangebring word.

ALLERLEI VEREISTES

197. 'n Perseel waarin of waarop 'n wassery of droogskoonmakery aangehou word, moet voorts aan die volgende vereistes voldoen:

(1) In 'n ontvang- en merkkamer of -ruimte mag slegs vuil artikels ontvang, nagegaan en gemerk word, die nodige registers ten opsigte daarvan gehou word en growwe vullis verwyder word.

(2) Die vertrek of ruimte wat as 'n skoonmaakkamer uitgehou is, mag slegs vir dié doel of vir 'n doel wat daarmee in verband staan of daarmee saamgaan, gebruik word, en dit sluit in die droogskoonmaak van artikels en die onderhoud van die masjiene en onderdele daarvan.

(3) Daar moet vir toereikende middele gesorg word om alle dampe, gasse en stof wat tydens die skoonmaakprosesse of andersins ontstaan, op onskadelike wyse weg te voer.

(4) Daar moet toereikende maatreëls getref word om iedere werknemer wat enige chemiese stof wat waarskynlik kontakthuidontsteking kan veroorsaak, moet hanteer of daarmee moet werk of daarmee in aanraking moet kom, te beskerm.

(5) Geen artikel wat buite 'n gebou drooggemaak word, mag elders as op 'n toe werf of in 'n ander goedgekeurde ruimte wat in iedere geval geplavei moet wees, drooggemaak word nie.

(6) Iedere voertuig wat gebruik word om artikels wat bedoel is om behandel te word, te vervoer, moet deeglik ontsmet word voordat dit vir enige ander doel gebruik word, en enige sodanige voertuig moet, of dit nou vir voormelde doel gebruik is of nie, ontsmet word voordat dit gebruik word om artikels wat behandel is, te vervoer.

(7) Geen artikel wat behandel is, mag in 'n voertuig vervoer word nie, tensy daar toereikende stappe gedoen is om te verhoed dat dit in aanraking kom met artikels wat nie behandel is nie.

198. (1) Geen perseel waarin of waarop artikels behandel word, mag gebruik word as, of mag op 'n ander wyse as deur middel van 'n daklose oop ruimte verbind wees met, 'n vertrek of ruimte wat vir woon- of slaapdoeleindes, of vir die bereiding of opberging van voedsel gebruik word nie.

(2) Geen vertrek wat vir die afgee of ontvangs van artikels wat behandel moet word, gebruik word, mag regstreeks verbind wees nie met enige perseel waarin enige bedryf, besigheid of beroep wat die vervaardiging, bereiding, hantering, verkoop, bediening, aflewering of opberging van voedingsmiddele of drank, of nuwe klere behels, of 'n haarkapperbesigheid, gedryf of uitgeoefen word: Met dien verstande dat in algemenehandelaarspersele in afgeleë plekke ontvangs van sodanige artikels in goedgekeurde houers en op goedgekeurde wyse toelaatbaar is.

COMMUNICABLE DISEASES

199. (1) Subject to the provisions of subregulation (3) of this regulation, no person who is known to suffer or suspected of suffering from any communicable disease, or who has come into contact with any person suffering or suspected of suffering from such disease, may work, be or stay in or on any premises.

(2) Subject to the provisions of subregulation (3) of this regulation, no person who is known to be or suspected of suffering from any such above-mentioned disease may carry out any task or treatment connected with any laundry, dry cleaner or dry-cleaning depot or with the transportation of articles that have been treated or are intended for treatment.

(3) If, in view of a bacteriological examination or after special steps have been arranged, the local authority is convinced that there is no danger of the disease being spread, it may exempt any person from the provisions of subregulation (1) or (2) of this regulation.

(4) Any person running a laundry or a dry cleaner or dry-cleaning depot, or supervising, controlling or working in connection therewith or in connection with transportation of articles intended for treatment, or which have been treated, if he or a member of his family or of his household or any one of his employees, or any member of such employee's family or household, suffers or is suspected of suffering from any communicable disease, shall as soon as it comes to his attention, notify the medical officer of health thereof in writing and shall carry out the orders issued by the local authority for the purpose of disinfecting the premises or in any other way preventing the disease from spreading.

THE EXAMINATION OF PERSONS

200. (1) A medical practitioner approved by the local authority may examine any person named in regulation 199 for the purpose of determining whether he is suffering from any communicable disease, or from any complaint or disability which, in the opinion of the local authority, renders him unfit for the type of work he has to carry out.

(2) No person may hinder a medical practitioner in the execution of his duties in terms of subregulation (1) of this regulation, or furnish him with information which he knows to be incorrect or incomplete, or refuse to divulge any fact which he knows relates to the examination envisaged.

NAMES AND ADDRESSES

201. The local authority may, whenever it deems it necessary to prevent any communicable disease from spreading, require the owner or person in control of any premises, or of any vehicle used for the transportation of articles intended for treatment or which have been treated on such premises, to furnish it, within a period prescribed by it, with a list of the clients and the employees of such business and also such other information as may be deemed necessary by the local authority for the purpose concerned and such person may not fail to supply such information within the period prescribed, or furnish the local authority with information which he knows to be incorrect or incomplete, or refuse to divulge to it any fact which he knows relates thereto.

PART XXII

ROADSIDE STALLS

202. No person may carry on any trade from a roadside stall unless such stall is of approved construction and has been registered in advance with the local authority in the form set out in Schedule F.

OORDRAAGBARE SIEKTES

199. (1) Behoudens die bepalings van subregulasie (3) van hierdie regulasie, mag niemand van wie dit bekend is dat hy werklik of vermoedelik aan 'n oordraagbare siekte ly, of in aanraking was met iemand wat aan so 'n siekte ly, of vermoedelik daaraan ly, in of op 'n perseel diens doen of daar wees of bly nie.

(2) Behoudens die bepalings van subregulasie (3) van hierdie regulasie, mag niemand van wie dit bekend is dat hy werklik of vermoedelik aan enigeen van voornoemde siektes ly, 'n plig vervul of 'n handeling verrig wat in verband staan met 'n wassery, droogskoonmaakery of droogskoonmaakdepot of met die vervoer van artikels wat bedoel is om behandel te word of wat behandel is nie.

(3) Die plaaslike bestuur kan, indien hy aan die hand van 'n bakteriologiese ondersoek of nadat spesiale maatreëls getref is, daarvan oortuig is dat daar geen gevaar bestaan dat die siekte kan versprei nie, enigiemand van die bepalings van subregulasie (1) of (2) van hierdie regulasie vrystel.

(4) Iemand wat 'n wassery of 'n droogskoonmaakery of droogskoonmaakdepot aanhou, of bestuur of beheer of diens doen in verband daarmee of in verband met die vervoer van artikels wat bedoel is om behandel te word, of wat reeds behandel is, moet, indien hy self, of 'n lid van sy gesin of van sy huishouding of enigeen van sy werknemers, of 'n lid van sodanige werknemer se gesin of huishouding, werklik of vermoedelik aan 'n oordraagbare siekte ly, sodra hy dit te wete kom, die geneeskundige gesondheidsbeampte skriftelik daarvan in kennis stel en moet die opdragte wat die plaaslike bestuur uitreik met die doel om die perseel te ontsmet of op 'n ander wyse te verhoed dat die siekte versprei, uitvoer.

DIE ONDERSOEK VAN PERSONE

200. (1) 'n Geneesheer wat die plaaslike bestuur goedgekeur het, mag enige persoon wat in regulasie 199 gemeld word, ondersoek met die doel om vas te stel of hy aan 'n oordraagbare siekte ly, of aan 'n kwaal of gebrek wat hom na die mening van die plaaslike bestuur ongeskik maak vir die werk wat hy moet verrig.

(2) Niemand mag 'n geneesheer in die uitvoering van sy pligte ingevolge subregulasie (1) van hierdie regulasie hinder nie, of mag inligting wat na sy wete onjuis of onvolledig is, aan hom verstrek nie, of mag weier om enige feit wat na sy wete op die beoogde ondersoek betrekking het, aan hom te verstrek nie.

NAME EN ADRESSE

201. Die plaaslike bestuur kan te eniger tyd wanneer hy dit nodig ag ten einde te verhoed dat 'n oordraagbare siekte versprei, vereis dat die eienaar, of persoon wat beheer oor die perseel het, of oor 'n voertuig wat gebruik word vir die vervoer van artikels wat bedoel is om behandel te word, of wat reeds in dié perseel behandel is, hom binne 'n tydperk wat hy voorskryf, moet voorsien van 'n lys van die klante en die werknemers van dié besigheid en ook van sodanige ander inligting as wat die plaaslike bestuur vir die betrokke doel nodig ag en so iemand mag nie versuim om sodanige inligting binne die voorgeskrewe tydperk te verskaf nie, of mag inligting wat na sy wete onjuis of onvolledig is, aan hom verstrek nie, of mag weier om enige feit wat na sy wete daarop betrekking het, aan hom te verstrek nie.

DEEL XXII

PADSTALLETJIES

202. Niemand mag enige handel vanaf 'n padstalletjie dryf nie tensy dit van 'n goedgekeurde konstruksie is en sodanige padstalletjie vooraf by die plaaslike bestuur in die vorm soos uiteengesit in Bylae F geregistreer is.

203. Suitably situated sanitary conveniences and facilities for washing the hands shall be provided for workers.

204. Containers and equipment shall protect food from spatters, leakages, condensation, dust, flies and other sources of contamination.

205. Provision shall be made for the immediate, effective and proper removal of garbage and other material in which insects and rodents can breed or harbour.

206. Only hygienic foodstuffs packed in clean containers may be allowed in roadside stalls.

PART XXIII

GATHERINGS (INCLUDING AUCTIONS, GYM-KHANAS, DRIVE-IN CINEMAS, STOCK-CAR RACES, AIR AND MILITARY SHOWS, COUNTRY CLUBS)

207. The following requirements shall apply on any premises where persons gather, be it as participants or as onlookers, where recreation or entertainment is offered or taken part in, or where gatherings take place for communal, individual or other purposes, unless exemption is granted by the local authority:

(1) The local authority shall register such premises.

(2) Where applicable, the provisions in respect of adequate ventilation, adequate lighting, drainage and sewerage shall be complied with:

(3) Satisfactory sanitary conveniences shall be provided.

(4) An adequate water supply shall be provided at suitable points.

(5) The provisions of Part II of these regulations shall apply.

PART XXIV

General

208. These regulations shall come into effect on the date of publication hereof: Provided that the requirements relating to adequate ventilation and adequate lighting shall not apply to buildings existing at the time of publication of these regulations unless the walls of these buildings are altered: Provided further that in case of business premises which are transferred or licensed in the name of a new owner or owners, the provisions of these regulations shall apply.

209. Any person contravening or failing to comply with any of these regulations shall be guilty of an offence and on conviction by a competent court liable to a fine not exceeding R500 or a term of imprisonment for a period not exceeding six months.

210. These regulations shall be deemed to be additional and supplementary to any Act or regulation which is in force in the area of a local authority, except where such regulations are in conflict or inconsistent with these regulations in which case the provisions of these regulations shall apply.

211. The holder of a certificate of registration as set forth in Schedule F, issued to him by the local authority under these regulations, shall ensure that during the period of validity, shown thereon, no structural alterations may be made to the premises without the written authority of the local authority.

212. The certificate of registration shall be issued free of charge. Registration is subject to cancellation if the relevant provisions of these regulations are not complied with: Provided that the said cancellation shall not occur before the local authority has notified the holder of a certificate of registration, in writing, to make the necessary alterations within a period specified in such notice.

203. Geskik geleë sanitêre geriewe en handwasgeriewe moet vir werkers verskaf word.

204. Houers en uitrusting moet voedsel teen spatsels, lekkasies, kondensering, stof, vlieë en ander besmettingsbronne beskerm.

205. Voorsiening moet gemaak word om die vuilgoed en ander materiaal waarin insekte en knaagdiere kan uitbroei of skuil stiptelik, doeltreffend en behoorlik te verwyder.

206. Alleen higiëniese voedselware wat in sindelike houers verpak is, mag in die padstalletjies toegelaat word.

DEEL XXIII

BYEENKOMSTE (INSLUITENDE VENDUSIES, GIMKANAS, INRYTEATERS, STAMPMOTORRESIES, LUG- EN WAPENSKOU, BUITEKLUBS)

207. Op enige perseel waar mense byeenkom, hetsy as deelnemers of as toeskouers, waar ontspanning of vermaaklikheid aangebied of beoefen word, of waar byeengekom word vir 'n gemeenskaplike, individuele of ander doeleindes, geld die volgende vereistes tensy die plaaslike bestuur vrystelling verleen:

(1) Die plaaslike bestuur moet sodanige perseel registreer.

(2) Waar toepaslik, moet die bepalings ten opsigte van voldoende ventilasie, voldoende verligting, drienering en riolering nagekom word.

(3) Bevestigende sanitêre geriewe moet verskaf word.

(4) Daar moet 'n voldoende watervoorraad op geskikte plekke verskaf wees.

(5) Die bepalings van Deel II van hierdie regulasies is van toepassing.

DEEL XXIV

Algemeen

208. Hierdie regulasies tree in werking op die datum van afkondiging hiervan: Met dien verstande dat die vereistes betreffende voldoende ventilasie en voldoende verligting nie van toepassing is op geboue wat by die afkondiging van hierdie regulasies bestaan nie, tensy die mure van sodanige geboue verander word: Met dien verstande verder dat in die geval van besigheidspersele wat op naam van 'n nuwe eienaar of eienaars oorgeplaas of gelisensieer word, die bepalings van hierdie regulasies van toepassing is.

209. 'n Persoon wat enige van hierdie regulasies oortree of versuim om daaraan te voldoen, begaan 'n oortreding en is by skuldigbevindings deur 'n bevoegde hof strafbaar met 'n boete van hoogstens R500 of gevangenisstraf vir 'n tydperk van hoogstens ses maande.

210. Hierdie regulasies word geag van toepassing te wees benewens en ter aanvulling van 'n wet of regulasie wat binne die gebied van die plaaslike bestuur van krag is, behalwe waar sodanige regulasies strydig of onbestaanbaar met hierdie regulasies is en in dié geval is die bepalings van hierdie regulasies van toepassing.

211. Die houer van 'n registrasiesertifikaat soos uiteengesit in Bylae F, aan hom uitgereik deur die plaaslike bestuur kragtens hierdie regulasies, moet verseker dat tydens die geldigheidsduur daarop aangedui geen strukturele verandering aan die perseel aangebring mag word sonder die skriftelike magtiging van die plaaslike bestuur nie.

212. Die registrasiesertifikaat word gratis uitgereik. Die registrasie is onderworpe aan kansellering indien die toepaslike bepalings van hierdie regulasies nie nagekom word nie: Met dien verstande dat genoemde kansellering nie mag plaasvind alvorens die plaaslike bestuur aan die houer van 'n registrasiesertifikaat skriftelik kennis gegee het om die nodige veranderings aan te bring binne 'n tyd wat in die kennisgewing genoem word nie.

213. No person shall cause a nuisance or allow any nuisance to develop or exist on any premises of which he is the owner, resident or occupier or for which he is answerable or responsible.

SCHEDULE A

To the Local Authority

Application No.

I/We (1)
of (2)
hereby apply to be registered until 31 December 19..... to carry on
business as a (5) dairyman/purveyor of milk within the District of
..... on and in the premises situated at (3).....
(4) I/We hereby further apply for registration
as a (5) dairy/milk shop of the premises situated at (3).....
and indicated in detail on the plan (6) and for the issue to me/us
of the said registration in respect of the said premises.

The maximum number of cows I/we intend to keep on the said
premises at any one time is (7).....

Dated on this..... day of....., 19.....

Signature of applicant

- (1) Name of applicant in full.
- (2) Full address of applicant.
- (3) Full address of premises.
- (4) Delete this part if not required.
- (5) Delete word which is not applicable.
- (6) Applicant shall furnish on the reverse hereof a plan of the premises to be registered.
- (7) State number of cows.

SCHEDULE B

No.

The Local Authority

REGISTRATION AS A PURVEYOR OF MILK/DAIRYMAN

Registration is hereby granted to.....
to carry on business as a purveyor of milk/dairyman on and from the
premises..... within the District of.....
from the date hereof until 31 December 19.....

(This registration is granted subject to the registered holder's right
to carry on business on the premises and to use the premises for the
purpose specified and does not exempt the holder from obtaining any
licence which is required in terms of any law.)

Dated on this..... day of....., 19.....

SCHEDULE C

No.

The Local Authority

REGISTRATION OF PREMISES TO BE USED AS A DAIRY/ MILK SHOP

1. It is hereby certified that the premises situate at.....
and known as..... and indicated in detail
on the plan furnished above are registered to be used as a dairy/milk
shop.

*2. The premises are registered for..... cows.

Dated on this..... day of....., 19.....

Local Authority

* Delete if not applicable.

SCHEDULE D

APPLICATION TO CARRY ON A CAMPING GROUND/ CARAVAN PARK BUSINESS

To the Local Authority

Sir,

I hereby apply for approval to carry on a camping ground/caravan
park business on Lot/Premises No..... in the Magisterial
District of..... in the Province of.....
and I undertake to comply with the relevant regulations.

Plans and particulars of the proposed ground/caravan park as
required by regulation 177, submitted in duplicate for the purposes
of a certificate of fitness.

213. Niemand mag 'n oorlas veroorsaak of toelaat dat
dit ontstaan of bestaan op 'n perseel waarvan hy die
eienaar of bewoner of okkupeerder is of waarvoor hy
aanspreeklik of verantwoordelik is nie.

BYLAE A

Aan die Plaaslike Bestuur

Aansoek No.

Ek/Ons (1)
van (2) doen hierby
aansoek om tot 31 Desember 19..... geregtig te word om as 'n
(5) melkboer/melkverkoper binne die distrik.....
handel te dryf op en in die perseel geleë te (3).....
(4) Voorts doen ek/ons hierby aansoek dat die perseel geleë te (3).....
en in besonderhede geteken op die
plan (6) as 'n (5) melkery/melkwinkel geregtig word en dat ge-
noemde registrasie ten opsigte van vermeldde perseel aan my/ons
uitgereik word.

Die maksimum getal koeie wat ek/ons voornemens is om op 'n
keer op genoemde perseel aan te hou, is (7).....

Gedateer op hede die..... dag van 19.....

Handtekening van aansoeker

- (1) Naam van aansoeker voluit.
- (2) Volledige adres van aansoeker.
- (3) Volledige adres van perseel.
- (4) Skrap hierdie deel indien nie nodig nie.
- (5) Skrap woord wat nie van toepassing is nie.
- (6) Aansoeker moet 'n plan van die perseel wat geregtig moet
word, op die keersy hiervan verstrek.
- (7) Meld getal koeie.

BYLAE B

No.

Die Plaaslike Bestuur

REGISTRASIE AS 'N MELKVERKOPER/MELKBOER

Registrasie word hierby toegestaan aan.....
om as 'n melkverkoper/melkboer handel te dryf op en vanuit die
perseel..... binne die distrik.....
vanaf die datum hiervan tot 31
Desember 19.....

(Hierdie registrasie word toegestaan onderworpe aan die ge-
registreerde houder se reg om handel te dryf op die perseel, en om die
perseel te gebruik vir die doel wat vermeld word, en verleen nie aan
die houder vrystelling van die verkryging van 'n lisensie wat ingevolge
enige wet vereis word nie.)

Gedateer op hede die..... dag van.....19.....

BYLAE C

No.

Die Plaaslike Bestuur

REGISTRASIE VAN PERSEEL OM AS MELKERY/MELK- WINKEL GEBRUIK TE WORD

1. Hierby word gesertifiseer dat die perseel geleë te.....
en bekend as..... en in besonderhede geteken
op die plan hierbo verstrek, geregtig is om as melkery/melkwinkel
gebruik te word.

2. Die perseel is geregtig vir..... koeie.

Gedateer op hede die..... dag van.....19.....

Plaaslike Bestuur

* Skrap indien nie van toepassing nie.

BYLAE D

AANSOEK OM 'N BESIGHEID VAN 'N KAMPEERTERREIN/ WOONWAPARK TE DRYF

Aan die Plaaslike Bestuur

Meneer,

Hierby doen ek aansoek om goedkeuring vir die dryf van 'n besigheid
van 'n kampeerterrein/woonwapark op Plaas/Perseel No.....
in die landdrosdistrik..... Provinsie.....
en ek onderneem om te voldoen aan die toepaslike regulasies.

Planne en besonderhede van die voorgestelde kampeerterrein/
woonwapark soos in regulasie 177 vereis, word in tweevoud voorgelê
vir doeleindes van 'n geskikheidsertifikaat.

The notice required by regulation 176 (2) of the regulations governing camping sites and caravan parks was published in the..... on....., 19.....

The total area of the land is.....m².

The maximum number of campers/caravans to be provided for at any one time is..... camping sites and..... caravan spaces.

Yours faithfully,

Applicant

Date..... Address.....

FOR OFFICE USE ONLY

Application received.....

Objections received.....

Official report received.....

Approved.....

SCHEDULE E

District.....

NOTICE OF APPLICATION TO CARRY ON A CAMPING GROUND/CARAVAN PARK BUSINESS

Notice is hereby given that I have applied for approval by the Local Authority....., to carry on a camping ground/caravan park business on Lot/Premises No..... situate at.....

Plans and particulars have been submitted to the local authority at whose office they are open to inspection during normal office hours.

Any objection to the approval of my application should be lodged with the said local authority within fourteen days of the date of this notice or of the date of the newspaper in which this notice is published, whichever is the later date.

Applicant

Date

SCHEDULE F

No..... Office stamp

CERTIFICATE OF REGISTRATION

(1)..... of (2)..... in the area of the local authority..... is hereby authorised to carry on the business or industry of (4)..... on the premises known as (3).....

The period of validity of this registration shall be in force from the date of issue to..... or until transfer of the business or concern occurs.

This registration is subject to the provisions contained in regulation..... of Part..... of these regulations (General Health Regulations).

(Signed)..... Local Authority

- (1) Full name of applicant.....
(2) Business address (not postal address).....
(3) Trade-name.....
(4) Specify.....

CODE OF PRACTICE FOR THE TESTING OF MILK, MILK PRODUCTS, COMPOSITE DAIRY PRODUCTS AND FRUIT JUICES

RULES FOR THE CARRYING OUT OF TESTS

1. (1) The tests described in this Code are those to be applied in appropriate cases in terms of the Standard Milk By-Laws published under Administrator's Notice 1024, dated 11 August 1971, in order to ascertain the purity or impurity of milk, cream, composite dairy products and fruit juices.

(2) For the purposes of this Code, milk includes milk that has been subjected to pasteurization, sterilization or any other approved form of heat treatment and also cream whether or not contained in a heat-sealed container, but does not include cream or condensed milk in a hermetically sealed container.

Die kennisgewing vereis by regulasie 176 (2) van die regulasies betreffende kampeerterreine en woonwaparke is op.....19..... in die.....geplaas.

Die totale oppervlakte van die grond is.....m².

Die maksimum getal kampeerders/woonwaens waarvoor op die grond voorsiening gemaak is, is..... kampeerplekke en..... woonwastaanplekke.

Die uwe,

Applikant

Datum..... Adres.....

SLEGS VIR KANTOORGEBRUIK

Aansoek ontvang.....

Besware ontvang.....

Amptelike verslag ontvang.....

Goedgekeur.....

BYLAE E

Distrik.....

KENNISGEWING VAN AANSOEK OM 'N BESIGHEID VAN 'N KAMPEERTERREIN/WOONWAPARK TE DRYF

Kennis geskied hierby dat ek die plaaslike bestuur..... se goedkeuring aangevra het om 'n besigheid van 'n kampeertrein/woonwapark op Plaas/Perseel No..... geleë te..... te dryf.

Planne en besonderhede is ingelewer by die plaaslike bestuur by wie se kantoor hulle gedurende die normale kantoorure nagegaan kan word.

Enige beswaar teen die goedkeuring van my aansoek moet ingedien word by voormelde plaaslike bestuur binne veertien dae na die datum van hierdie kennisgewing of van die koerant waarin hierdie kennisgewing verskyn, naamlik die laaste datum.

Applikant

Datum

BYLAE F

No..... Kantoorstempel

REGISTRASIESERTIFIKAAT

Hierby word (1)..... van (2)..... in die gebied van die plaaslike bestuur..... gemagtig om op die perseel bekend as (3)..... die besigheid of bedryf van (4)..... te beoefen.

Die geldigheidsduur van hierdie registrasie is vanaf die datum van uitreiking tot..... of tot oordrag van die besigheid of bedryf plaasvind.

Hierdie registrasie is onderworpe aan die voorwaardes vervat in regulasie..... van Deel..... van hierdie regulasies (Algemene Gesondheidsregulasies).

(Geteken)..... Plaaslike Bestuur

- (1) Volle naam van applikant.....
(2) Besigheidsadres (nie posadres).....
(3) Handelsnaam.....
(4) Spesifiseer.....

GEBRUIKSKODE VIR DIE TOETS VAN MELK, MELKPRODUKTE, SAAMGESTELDE SUIWELPRODUKTE EN VRUGTESAPPE

REËLS VIR DIE TOETSE

1. (1) Die toetse wat in hierdie Kode beskryf word, is dié wat kragtens die standaardmelkverordeninge wat by Administrateurskennisgewing 1024 van 11 Augustus 1971 afgekondig is, in toepaslike gevalle toegepas moet word ten einde die suiwerheid of onsuiverheid van melk, room, saamgestelde suiwelprodukte en vrugtesappe te bepaal.

(2) Vir die toepassing van hierdie Kode beteken melk onder andere melk wat gepasteuriseer of gesteriliseer is of aan enige ander goedgekeurde vorm van hittebehandeling onderwerp is, asook room of dit nou al in 'n houer is wat met hitte verseël is of nie, maar dit omvat nie room of gekondenseerde melk in 'n houer wat hermeties verseël is nie.

MICROBIOLOGICAL EXAMINATIONS

2. (1) Recognized bacteriological techniques for the maintenance of aseptic conditions shall be applied throughout all microbiological testing.

(2) All distilled water used in the preparation of media shall be glass-distilled water.

(3) All glassware used in the tests prescribed in terms of this Code shall be sterile.

(4) The sterility of all glassware, media and diluents shall be checked by incubating with each test, representative control tubes and plates.

(5) All pipettes used shall be grade-B pipettes of the blow-out type.

(6) All glassware used for volumetric measurement shall be of an accuracy equal to National Physical Research Laboratory Grade "B".

(7) All the chemicals used in the preparation of solutions and media mentioned herein shall except where otherwise prescribed, be of analytical reagent grade or a grade acceptable for the preparation of bacteriological media.

(8) Appropriate dehydrated culture media, where such preparations are available, may be used in lieu of the media prescribed: Provided that such dehydrated preparations conform to the description given and give equivalent results. The peptone, bile salts, tryptone, yeast extract and ox-bile used shall be equivalent to the reference standard held by the South African Bureau of Standards, Private Bag X191, Pretoria.

(9) Samples of milk taken under these by-laws shall be taken with sterilised equipment and transferred to sterilised sample containers, taking precautions to prevent the contamination of the sample. The sample container shall be stoppered and within 15 minutes of the sample being taken the sample container shall be surrounded by crushed ice or other suitable refrigerant coming into close contact with the sample container and capable of reducing the temperature of the sample to and maintaining the sample at a temperature not exceeding 5°C nor less than 0°C.

METHYLENE-BLUE REDUCTION TEST (RAW AND CERTIFIED MILK)

3. (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) To 200 ml of cold, sterile, distilled water in a sterile flask add one British standard methylene-blue tablet of 19 mg dye content (or its equivalent, so that the final concentration of methylene-blue in the stock solution is 1:25 000).

(3) Shake the flask until the tablet has dissolved and make up the solution to 475 ml with cold, sterile distilled water (or its equivalent so that the final concentration of methylene-blue in the stock solution is 1:25 000).

(4) Place this solution in a light-resistant stoppered vessel and store in a cool, dark place.

(5) Do not use methylene-blue solution to make a test in terms of this rule if—

(a) it has been exposed to sunlight; or

(b) a period of two months has elapsed since the date of preparation of the solution.

(6) Pour off the amount of solution required for a day's work from the stock solution into a glass container and transfer the required amounts into test-tubes.

MIKROBIOLOGIESE ONDERSOEK

2. (1) Erkende bakteriologiese tegnieke vir die handhawing van aseptiese toestande moet deurgaans by al die mikrobiologiese toetse toegepas word.

(2) Gedistilleerde water wat vir die voorbereiding van media gebruik word, moet glasgedistilleerd wees.

(3) Al die glasware wat gebruik word vir die toetse wat by hierdie Kode voorgeskryf word, moet steriel wees.

(4) Die steriliteit van alle glasware, media en verdunningsmiddels moet getoets word deur met elke toets verteenwoordigende kontrole-buise en -bakkies te inkuleer.

(5) Alle pipette wat gebruik word, moet graad B-pipette van die uitblaastipe wees.

(6) Glasware wat vir volumetriese meting gebruik word, moet 'n akkuraatheidsgraad hê gelykstaande met graad "B" van die Nasionale Fisiese Navorsingslaboratorium.

(7) Al die chemikalieë wat gebruik word by die bereiding van oplossings en media wat hierin genoem word, moet, tensy dit anders voorgeskryf word, van 'n analitiese reagensgraad wees of van 'n graad wat aanneemlik is vir die bereiding van bakteriologiese media.

(8) Daar kan, in plaas van die media wat voorgeskryf word geskikte verpoeierde kultuurmedia gebruik word as dit beskikbaar is: Met dien verstande dat sodanige verpoeierde preparaat aan die gegewe voorskrifte voldoen en gelykwaardige resultate oplewer. Die peptoon, galsoute, triptoon, gisekstrak en beesgal wat gebruik word, moet van 'n standaard wees gelykstaande met die verwysingstandaard wat gehou word deur die Suid-Afrikaanse Buro vir Standaarde, Privaatsak X191, Pretoria.

(9) Die neem van melkmonsters kragtens hierdie verordeninge moet geskied met gesteriliseerde uitrusting, die monster moet in gesteriliseerde monsterhouers geplaas word en daar moet gesorg word dat dié monster nie besmet raak nie. Die monsterhouer moet met 'n prop toegemaak word en binne 15 minute nadat die monster geneem is, moet die monsterhouer omring word met gebreekte ys of 'n ander geskikte koelmiddel wat dig teenaan die monsterhouer geplaas moet word en wat die temperatuur van die monster kan laat daal tot hoogstens 5°C maar nie laer nie as 0°C en wat die temperatuur tussen die twee perke kan hou.

DIE METILEENBLOU-REDUKSIETOETS (ROU EN GESERTIFISEERDE MELK)

3. (1) Die metileenblou-reduksietoets vir die toets van rou melk word toegepas soos in onderstaande paragrawe beskryf.

(2) Gooi 200 ml koue steriele gedistilleerde water in 'n steriele fles en voeg een Britse standaardmetileenblou-tablet met 'n kleurstofinhoud van 19 mg by (of die gelyke daarvan sodat die eindkonsentrasie van metileenblou in die stamoplossing 1:25 000 is).

(3) Skud die fles totdat die tablet opgelos het; voeg koue steriele gedistilleerde water by die oplossing totdat die fles 475 ml bevat (of die gelyke daarvan sodat die eindkonsentrasie van die metileenblou in die stamoplossing 1:25 000 is).

(4) Plaas die oplossing in 'n ligwerende houër met 'n prop op en bêre dit op 'n koel, donker plek.

(5) Moenie die metileenblou-oplossing vir 'n toets kragtens hierdie reël gebruik nie as—

(a) die oplossing aan sonlig blootgestel was; of

(b) daar twee maande verloop het sedert die bereidingsdatum van die oplossing.

(6) Gooi soveel van die stamoplossing as wat vir 'n dag se werk nodig is, uit in 'n glashouer en bring daarvan die nodige hoeveelhede oor in die proefbuise.

(7) Adequately mix the sample of raw milk and pour off 10 ml thereof into a sterile test-tube measuring 150 mm by 16 mm outer diameter and marked at 10 ml. Take all necessary precautions to prevent contamination of the sample.

(8) Add 1 ml of methylene-blue solution with a sterile 1 ml pipette, taking care that the pipette does not come into contact with the milk in the test-tube.

(9) Close the tube with a sterile rubber stopper and mix the contents by slowly investing the tube twice.

(10) Place the tube, within five minutes of mixing the contents, in a thermostatically controlled, covered waterbath regulated to a temperature of $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$.

(11) Set up as a control with each test, one tube containing milk to which has been added 1 ml of tap water boiled for three minutes and one tube containing milk which has been boiled for three minutes to which has been added 1 ml of methylene-blue solution.

(12) The level of the water in the waterbath shall just exceed the level of the contents of the tubes.

(13) Examine the contents for dye reduction at the end of every 30 minutes. The process shall be taken as complete when the column of milk is decolorised to within 5 mm of the surface.

(14) If at the end of 30 minutes decolorisation has started and is not yet complete, replace the tube in the waterbath until the process is complete, but if at the end of 30 minutes the contents show no decolorisation, invert the tube once before replacing it in the waterbath.

(15) Pay no regard to any trace of colour at the bottom of the tube extending upward for not more than 5 mm.

RESAZURIN REDUCTION TEST (RAW AND CERTIFIED MILK)

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

(2) The 0,005 per cent (m/v) resazurin solution to be used in making the said test shall be—

(a) prepared from standardised resazurin tablets;

(b) made up in sterile, distilled water; and

(c) freshly made up each day on which a test is made.

(3) Adequately mix the sample of raw milk and pour 10 ml thereof into a sterile test-tube measuring 150 mm by 16 mm outer diameter marked at 10 ml.

(4) To the sample in the test-tube and 1 ml of a 0,005 per cent (m/v) solution of resazurin by means of a sterile 1 ml pipette.

(5) Do not allow the pipette to come into contact with the milk in the tube.

(6) Take all necessary precautions to prevent contamination of the sample.

(7) Close the test-tube with a sterile rubber stopper and mix the contents by slowly inverting the tube twice.

(8) Place the tube, within five minutes after mixing the contents, in a thermostatically-controlled, covered waterbath regulated to a temperature of $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$.

(9) The level of the water in the waterbath shall just exceed the level of the contents in the tube.

(7) Meng die monster rou melk deeglik en gooi 10 ml daarvan in 'n steriele proefbuis wat 150 mm lank is, 'n buitemiddellyn van 16 mm het en op 10 ml afgemerk is. Tref alle voorsorg om te verhoed dat die monster besmet raak.

(8) Voeg 1 ml metileenblou-oplossing met 'n steriele 1-ml-pipet by, en sorg dat die pipet nie met die melk in die proefbuis in aanraking kom nie.

(9) Maak die buis met 'n steriele rubberprop toe en meng die inhoud daarvan deur die buis twee keer stadig om te keer.

(10) Plaas die buis binne vyf minute nadat die inhoud daarvan gemeng is in 'n termostaties beheerde bedekte waterbad waarvan die temperatuur $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ is.

(11) Een buis met melk waarby 1 ml kraanwater wat drie minute lank gekook het, gevoeg is, en een buis met melk wat drie minute lank gekook is en waarby daar 1 ml metileenblou-oplossing gevoeg is, moet by wyse van kontrole vir elke toets berei word.

(12) Die waterhoogte in die waterbad moet net hoër as die hoogte van die inhoud van die buise wees.

(13) Ondersoek die inhoud al om die 30 minute met die oog op kleurreduksie. Daar word geag dat die reduksieproses afgeloop is wanneer die melkkolom tot binne 5 mm van die oppervlak daarvan ontkleur geraak het.

(14) As die ontkleuring na verloop van 30 minute begin het, maar nog nie afgeloop is nie, moet die buis weer in die waterbad geplaas word totdat die ontkleuringsproses afgeloop is, maar as die oplossing na verloop van 30 minute nog niks ontkleur het nie, moet die buis een maal omgekeer word voordat dit weer in die waterbad geplaas word.

(15) 'n Skynseltjie kleur op die boom van die buis, wat hoogstens 5 mm opwaarts strek, moet verontagsaam word.

RESASURIENREDUKSIETOETS (ROU EN GESERTIFISEERDE MELK)

4. (1) Die resasurienreduksietoets vir die toets van rou melk en gesertifiseerde melk word toegepas soos in onderstaande paragrawe van hierdie reël beskryf.

(2) Die resasurienoplossing van 0,005 persent (m/v) wat vir die toets gebruik word, moet—

(a) van gestandaardiseerde resasurientablette berei word;

(b) met steriele gedistilleerde water aangemaak word; en

(c) iedere dag waarop daar 'n toets plaasvind, vars aangemaak word.

(3) Meng die monster rou melk deeglik en gooi 10 ml daarvan in 'n steriele proefbuis, wat 150 mm lank is, 'n buitemiddellyn van 16 mm het en op 10 ml afgemerk is.

(4) Voeg 1 ml van 'n resasurienoplossing van 0,005 persent (m/v) met 'n steriele 1-ml-pipet by die monster in die proefbuis.

(5) Sorg dat die pipet nie met die melk in die buis in aanraking kom nie.

(6) Tref alle voorsorg om te verhoed dat die monsters besmet raak.

(7) Maak die proefbuis met 'n steriele rubberprop toe en meng die inhoud daarvan deur die buis twee keer stadig om te keer.

(8) Plaas die buis binne vyf minute nadat die inhoud daarvan gemeng is in 'n termostaties beheerde bedekte waterbad waarvan die temperatuur $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ is.

(9) Die waterhoogte in die waterbad moet net hoër as die hoogte van die inhoud van die buis wees.

(10) At the end of two hours in the case of raw milk and three hours in the case of certified milk take a Lovibond disc reading to assess the dye reduction.

(11) For the Lovibond disc reading use a special resazurin test disc, designated No. 4/9, and as a control a tube containing the same milk but without the resazurin.

(12) Carry out the reading of the samples in good reflected light, but not in direct sunlight.

MODIFIED EIJKMANN TEST

5. (1) The modified Eijkmann test for the testing of raw milk, certified milk, certified cream, pasteurized milk and pasteurized cream shall be carried out in accordance with the succeeding paragraphs of this rule. For the purposes of this rule the term "Escherichia Coli type I bacteria (faecal coli)" shall mean that organism which produces gas at $44^{\circ}\text{C} \pm 0,25^{\circ}\text{C}$ in 2 per cent (m/v) brilliant green bile broth and produces indole in tryptone water at the same temperature.

(2) Adequately mix the sample of milk or cream and, if the cream is too thick for convenient handling, warm it to a temperature not higher than 37°C .

(3) All precautions necessary having been taken in order to prevent contamination, inoculate tubes containing 2 per cent (m/v) brilliant green bile broth and an inverted Durham fermentation tube for the detection of gas, with 0,01 ml in the case of raw milk, or 1 ml in the case of pasteurized milk, certified milk, certified cream and pasteurized cream, by means of a 1 ml pipette.

(4) For the measurement of the 0,01 ml quantities to be tested in the case of raw milk, prepare serial dilutions in accordance with the method described in rule 9, paragraph (2).

(5) Inoculate three tubes for each sample being tested.

(6) Incubate the inoculated brilliant green bile broth for 48 hours in a waterbath specially controlled at a temperature which shall not be more than $0,25^{\circ}\text{C}$ higher or lower than 44°C .

(7) If the incubation prescribed in terms of paragraph (6) results in the formation of gas in the Durham tube, an inoculum of 0,2 ml from each brilliant green bile broth tube showing gas shall be transferred into a separate tube of tryptone water.

(8) Incubate the tryptone water tubes referred to in paragraph (7) in the waterbath mentioned in paragraph (6) at $44^{\circ}\text{C} \pm 0,25^{\circ}\text{C}$ for 24 hours.

(9) At the end of the said 24 hours, test the tryptone water tubes for indole production by the addition of 0,5 ml of Kovac's reagent.

(10) The development of a rose-coloured ring at the interface of the two liquids shall be taken as indicating the presence of indole.

(11) A positive result for gas and indole in at least one of the three test tubes from the same sample of milk shall be taken as indicating the presence of Escherichia Coli type I.

(12) Prepare the 2 per cent (m/v) brilliant green bile broth, the tryptone water and the Kovac's reagent in the following manner:

(a) (i) The composition of the 2 per cent brilliant green bile broth shall be as follows:

Ox-bile: 20 g.
Peptone: 10 g.
Lactose: 10 g.

1 per cent (m/v) Aqueous solution of brilliant green: 1,3 ml.

(10) Na verloop van twee uur in die geval van rou melk, en van drie uur in die geval van gesertifiseerde melk, moet daar 'n Lovibondskyflesing geneem word om die kleurreduksie te bepaal.

(11) Vir die Lovibondskyflesing moet daar 'n spesiale resasurientoetsskyf, No. 4/9, en as kontrole 'n kontrolebuis met dieselfde melk, maar sonder resasurien, gebruik word.

(12) Neem die toetsaflesing in goeie weerkaatste lig maar nie in regstreekse sonlig nie.

DIE GEWYSIGDE EIJKMANN-TOETS

5. (1) Die Gewysigde Eijkmann-toets vir die toets van rou melk, gesertifiseerde melk, gesertifiseerde room, gepasteuriseerde melk en gepasteuriseerde room moet toegepas word soos in onderstaande paragrafe van hierdie reël beskryf. Vir die toepassing van hierdie reël beteken die uitdrukking "Escherichia coli-bakterie tipe I (fekale Coli)" dié organisme wat by $44^{\circ}\text{C} \pm 0,25^{\circ}\text{C}$ gas in briljante groen 2 persent (m/v)-galboeljon en indool in triptoonwater by dieselfde temperatuur vorm.

(2) Meng die monster melk of room deeglik en as die room te dik is om dit maklik te kan hanteer, verwarm dit tot 'n temperatuur van hoogstens 37°C .

(3) Nadat alle voorsorg getref is om te verhoed dat die monster besmet raak, inokuleer met behulp van 'n 1-ml-pipet die inhoud van die buise wat briljante groen 2 persent (m/v)-galboeljon bevat en wat voorsien is van 'n omgekeerde Durham-fermentasiebuis vir gasopsporing, met 0,01 ml in die geval van rou melk, of 1 ml in die geval van gepasteuriseerde melk, gesertifiseerde melk, gesertifiseerde room en gepasteuriseerde room.

(4) Berei, met die oog op die hoeveelheid van 0,01 ml wat in die geval van rou melk afgemete en getoets moet word, verdunde oplossings in reekse voor volgens die metode wat in reël 9, paragraaf (2), beskryf word.

(5) Inokuleer die inhoud van drie buise vir elke monster wat getoets word.

(6) Inkubeer die geïnokuleerde briljante groen galboeljon 48 uur lank in 'n waterbad waarin die temperatuur noukeurig beheer word, sodat dit nooit meer as $0,25^{\circ}\text{C}$ hoër of laer as 44°C is nie.

(7) As daar na die inkubasie wat by paragraaf (6) voorgeskryf word, gas in die Durham-buis teenwoordig is, moet daar uit iedere buis met briljante groen galboeljon waarin gas gevorm is, 'n inokulum van 0,2 ml na 'n afsonderlike buis met triptoonwater oorgebring word.

(8) Inkubeer die buise met triptoonwater, waarna in paragraaf (7) verwys word, 24 uur lank by $44^{\circ}\text{C} \pm 0,25^{\circ}\text{C}$ in die waterbad wat in paragraaf (6) genoem word.

(9) Om te bepaal of daar indool ontstaan het, toets die triptoonwater in die buise na verloop van genoemde 24 uur deur 0,5 ml Kovac-reagens daarby te voeg.

(10) As daar 'n rooskleurige ring by die tussenvlak van die twee vloeistowwe vorm, word aanvaar dat daar indool aanwesig is.

(11) As daar wel gas en indool gevorm word in minstens een van die drie buise wat melk van dieselfde monster bevat, word dit beskou as 'n aanduiding dat daar Escherichia coli tipe I aanwesig is.

(12) Berei die briljante groen 2 persent (m/v)-galboeljon, die triptoonwater en die Kovac-reagens as volg:

(a) (i) Die briljante groen 2 persent (m/v)-galboeljon moet as volg saamgestel wees:

Beesgal: 20 g.
Peptoon: 10 g.
Laktose: 10 g.

1 persent (m/v)-wateroplossing van briljante groen: 1,3 ml.

Distilled water: 1 l.

(ii) Dissolve the constituents in the distilled water.

(iii) Adjust the pH value to 7,2 — 7,4.

(iv) Divide the medium in 10 ml quantities amongst test-tubes each containing an inverted Durham fermentation tube and then sterilise them in an autoclave at 121° C for 15 minutes.

(b) (i) The composition of the tryptone water shall be as follows:

Tryptone: 10 g.

Sodium chloride: 5 g.

Distilled water: 1 l.

(ii) Dissolve the constituents in the distilled water by warming it slightly.

(iii) Adjust the pH to 7,5.

(iv) Divide the medium of 5 ml quantities amongst test-tubes and sterilise them in an autoclave at 115° C for 20 minutes.

(c) (i) The composition of the Kovac's reagent shall be as follows:

Paradimethylaminobenzaldehyde: 5 g.

Concentrated hydrochloric acid: 25 ml.

Amyl alcohol (pyridine free): 75 ml.

(ii) Dissolve the paradimethylaminobenzaldehyde in the amyl alcohol and then add hydrochloric acid.

(iii) The reagent when fully prepared should be yellow in colour.

ASCHAFFENBURG AND MULLEN PHOSPHATASE TEST (PASTEURIZED MILK AND PASTEURIZED CREAM)

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

(2) Examine every sample to be tested as soon as possible after its arrival at the testing laboratory.

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

(4) Raise the temperature of the sample to room temperature immediately before doing the examination.

(5) Take the following precautionary measures during or in connection with the examination of any sample:

(a) Do not test a sample which shows evidence of taint or souring.

(b) See that all glassware is cleaned immediately before use.

(c) Use a clean pipette for each sample of milk or cream and ensure that no pipette is contaminated with saliva.

(d) Do not carry out the examination in direct sunlight.

(e) Use distilled water throughout the examination.

(6) Whenever practicable, use reagents or analytical quality for the purposes of this test and prepare the buffer-substrate solution as follows:

(a) *Buffer solution.*—Dissolve 3,5 g of anhydrous sodium carbonate and 1,5 g of sodium bicarbonate in distilled water and make up to 1 litre in a standard flask.

(b) Keep the solid substrate, being disodium p-nitrophenyl phosphate, in a refrigerator.

(c) Buffer-substrate solution:

(i) Place 150 mg of the substrate in a 100 ml standard flask Grade B and make up to 100 ml with the buffer solution.

(ii) Store the solution in a refrigerator and protect from light.

Gedistilleerde water: 1 l.

(ii) Los die bestanddele in die gedistilleerde water op.

(iii) Reguleer die pH-waarde sodat dit tussen 7,2 en 7,4 is.

(iv) Verdeel die medium in hoeveelhede van 10 ml tussen proefbuise wat elkeen 'n omgekeerde Durham-fermentasiebuisie bevat, en steriliseer die proefbuise dan 15 minute lank by 121° C in 'n outoklaaf.

(b) (i) Die triptoonwater moet as volg saamgestel wees:

Triptoon: 10 g.

Natriumchloried: 5 g.

Gedistilleerde water: 1 l.

(ii) Los die bestanddele op in die gedistilleerde water deur effens te verwarm.

(iii) Reguleer die pH-waarde sodat dit 7,5 is.

(iv) Verdeel die medium in hoeveelhede van 5 ml tussen proefbuise, en steriliseer hulle 20 minute lank by 115° C in 'n outoklaaf.

(c) (i) Die Kovac-reagens moet as volg saamgestel wees:

Parademetielaminobenzaldehyd: 5g.

Gekonsentreerde soutsuur: 25 ml.

Amielalkohol (piridienvry): 75 ml.

(ii) Los die parademetielaminobenzaldehyd in die amielalkohol op en voeg dan soutsuur by.

(iii) Die reagens moet, as dit klaar berei is, geel van kleur wees.

DIE ASCHAFFENBURG- EN MULLEN-FOSFATASETOETS (GEPASTEURISEERDE MELK EN GEPASTEURISEERDE ROOM)

6. (1) Die fosfatase toets moet toegepas word soos in onderstaande paragrawe van hierdie reël beskryf.

(2) Ondersoek iedere monster wat getoets moet word so gou doenlik nadat dit in die toetslaboratorium aangekom het.

(3) As 'n monster nie dadelik nadat dit in die toetslaboratorium aangekom het, ondersoek word nie, hou dit by 'n temperatuur van tussen 3° C en 5° C totdat dit ondersoek word.

(4) Verhoog die temperatuur van die monster tot kamertemperatuur net voordat dit ondersoek word.

(5) Tref die volgende voorsorgmaatreëls gedurende of in verband met die ondersoek van 'n monster:

(a) Moenie 'n monster toets wat tekens van bederf of suurheid toon nie;

(b) Sorg dat al die glasware gereinig word net voordat dit gebruik word;

(c) gebruik 'n skoon pipet vir iedere monster melk of room en sorg dat geen pipet met speksel besmet word nie;

(d) moenie die ondersoek in regstreekse sonlig uitvoer nie;

(e) gebruik deurgaans slegs gedistilleerde water.

(6) Gebruik oral waar doenlik reagentse van analitiese gehalte vir hierdie toets en berei die buffersubstraatoplossing soos volg:

(a) *Die bufferoplossing.*—Los 3,5 g anhidriese natriumkarbonaat en 1,5 g natriumbikarbonaat en gedistilleerde water op—altesaam 1 liter oplossing in 'n maatfles.

(b) Hou die soliede substraat, naamlik dinatrium-p-nitrofenielfosfaat in 'n koelkas.

(c) Die buffersubstraatoplossing:

(i) Plaas 150 mg van die substraat in 'n graad B-maatfles van 100 ml en vul die fles met die bufferoplossing tot by die 100 ml-merk.

(ii) Hou die oplossing in 'n koelkas en beskerm dit teen lig.

(iii) Using distilled water for comparison, the solution should give a reading of less than the standard 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.

(iv) Do not use the solution for more than one week.

(7) Use the following apparatus 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 waterbath or incubator capable of being maintained at $37,5^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$.

(e) A pipette with a 5,0 ml volume.

(f) A supply of 1,0 ml volume straight-sided pipettes of an accuracy equal to that of N.P.L. Grade B.

(g) One litre flasks.

(h) A 100 ml flask Grade B.

(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, empty each test-tube, rinse it in water, wash well in hot water containing soda, rinse in warm water, rinse in distilled water and finally dry.

(b) If after treatment in accordance with paragraph (a) hereof, a test-tube does not appear to be clean, repeat the treatment with the addition that, after being rinsed in warm water, it should be soaked in commercial hydrochloric acid and then rinsed again in warm water before being rinsed in distilled water and finally dried.

(c) Clean glassware by soaking it in a solution of chromic acid consisting of five volumes of 8 per cent (m/v) potassium bichromate and four volumes of concentrated sulphuric acid added slowly and carefully to the mixture of bichromate and water.

(d) Keep the solution referred to in subparagraph (c) covered and discard when it becomes green.

(e) After cleaning it in the manner described above, new glassware shall be rinsed in warm water, rinsed in distilled water and then dried.

(f) Pipettes should be well rinsed in cold water and then cleaned by soaking for 24 hours in a solution of chromic acid in a 250 ml glass cylinder or other suitable container and thereafter well rinsed in warm water, rinsed in distilled water and then dried.

(g) Do not use glassware used for the examination for any other purpose and keep it apart from all other apparatus in the laboratory.

(9) (a) Carry out the examination in the manner described in the succeeding subparagraphs of this paragraph:

(b) Transfer 5 ml of the buffer-substrate solution to a test-tube by means of a pipette; stopper the test-tube and bring it to a temperature of 37°C .

(c) Add 1 ml of the milk or cream to be tested, replace the test-tube stopper and mix the contents well by shaking.

(d) Incubate the test-tube for exactly two hours at 37°C .

(e) Incubate one control sample prepared from boiled milk or cream of the same type as those undergoing the test with each series of samples.

(f) After the incubation remove the test-tube from the waterbath and mix its contents well.

(iii) Wanneer gedistilleerde water vir vergelykingsdoel-eindes gebruik word, moet die oplossing 'n aflesing gee laer as die standaard 10 op die vergelykerskyf A.P.T.W. of A.P.T.W. 7 as dit deur 'n sel van 25 mm in die veel-doelvergeliker in deurgelate lig beskou word.

(iv) Moenie die oplossing langer as een week gebruik nie.

(7) Gebruik ondergenoemde apparaat vir die ondersoek:

(a) 'n Lovibond-veeldoelvergeliker met 'n staander, vir werk in weerkaatste lig.

(b) 'n Lovibond-vergelikerskyf A.P.T.W. of A.P.T.W. 7.

(c) Twee selle van saamgesmelte glas, 25 mm diep.

(d) 'n Waterbad of broeikas waarvan die temperatuur by $37,5^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ gehandhaaf kan word.

(e) 'n Pipet met 'n houvermoë van 5,0 ml.

(f) 'n Voorraad regaf pipette met 'n houvermoë van 1,0 ml waarvan die akkuraatheid gelykstaande is met N.P.L. graad B.

(g) Maatflesse met 'n houvermoë van een liter.

(h) 'n Graad B-maatfles met 'n houvermoë van 100 ml.

(i) 'n Toereikende voorraad proefbuisies van nominale grootte 150/16, met rubberproppe, wat aan die Britse standaard 625:1959 voldoen.

(8) (a) Maak elke proefbuis nadat dit gebruik is, leeg, spoel dit in water af, was dit deeglik in warm water wat soda bevat, spoel dit daarna eers in warm water en dan in gedistilleerde water af en maak dit droog.

(b) As 'n proefbuis, nadat dit volgens paragraaf (a) hiervan behandel is, nie skoon lyk nie, herhaal die behandeling, maar plaas dit hierbenewens, nadat dit in warm water afgespoel is, in handelsoutsuur, spoel dit weer in warm water en daarna in gedistilleerde water af, en maak dit dan droog.

(c) Reinig die glasware deur dit te dompel in 'n oplossing chroomsuur wat bestaan uit vyf volumes kaliumbichromaat van 8 persent (m/v), en vier volumes gekonsentreerde swaelsuur wat stadig en versigtig by die mengsel bichromaat en water gevoeg moet word.

(d) Hou die oplossing, waarna in subparagraph (c) verwys word, toe en gooi dit weeg as dit groen word.

(e) Nadat dit gereinig is soos hierby beskryf, moet nuwe glasware in warm water en daarna in gedistilleerde water afgespoel en dan drooggemaak word.

(f) Spoel pipette goed af in koue water en reinig dit daarna deur dit 24 uur lank te laat lê in 'n oplossing chroomsuur in 'n glassilinder of ander geskikte 250 ml houer; spoel dit deeglik af, eers in warm water en dan in gedistilleerde water, en maak dit droog.

(g) Moenie glasware wat vir die ondersoek gebruik word, vir enige ander doel gebruik nie en hou dit van alle ander apparaat in die laboratorium af weg.

(9) (a) Voer die ondersoek uit op die wyse wat in onderstaande subparagraawe van hierdie paragraaf beskryf word:

(a) Plaas 5 ml van die buffersubstraatoplossing deur middel van 'n pipet in 'n proefbuis; maak die proefbuis met 'n prop toe, en verhit die inhoud tot by 'n temperatuur van 37°C .

(c) Voeg 1 ml van die melk of room wat getoets gaan word, by; sit weer die prop van die proefbuis op en meng die inhoud daarvan deeglik deur dit te skud.

(d) Inkubeer die inhoud van die proefbuis daarna presies twee uur lank by 37°C .

(e) Inkubeer een kontrolemonster gekookte melk of room van dieselfde tipe as dié wat getoets word, saam met elke reeks monsters.

(f) Haal die proefbuis na die inkubasie uit die waterbad en meng die inhoud daarvan deeglik.

(g) Place the control sample on the left-hand ramp of the stand and the test sample on the right.

(h) Take readings in reflected light by looking down on to the two apertures with the comparator facing a good source of day-light, preferably north light.

(i) If artificial light is needed for matching, use a day-light type of illumination.

(j) Revolve the disc until the colour of the test sample is matched to that of the control sample.

(k) Record readings falling between two standards by affixing a plus or minus sign to the figure for the nearest standard disc reading.

METHYLENE-BLUE REDUCTION TEST (PASTEURIZED MILK)

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

(2) Make the methylene-blue solution required for the test in the manner described in rules 3 (2) to (6).

(3) (a) Thoroughly mix the bottle or carton of milk to be tested and pour off a sample of approximately 100 ml aseptically into a sterile wide-mouthed, glass-stoppered bottle approximately 150 ml in capacity.

(b) Store this sample in a refrigerator at a temperature not exceeding 5°C until commencement of the test.

(4) Incubate the sample of milk in an incubator or a waterbath at $18^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ of 18 hours after adjusting waterbath at $18^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$.

(5) Carry out the remainder of the test as specified in rule 3 (7) to (15).

METHYLENE-BLUE REDUCTION TEST (PASTEURIZED CREAM)

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

(2) Make the methylene-blue solution required for the afore-said test in the manner described in rule 3 (2) to (6).

(3) Set up the test at approximately 4 p.m. on the day on which the sample is taken.

(4) Store the sample in the refrigerator at a temperature not exceeding 5°C until the test is about to be set up.

(5) Into a sterile test-tube of a nominal size of 150 mm by 16 mm outer diameter and marked at 10 ml, introduce 7 ml of one-quarter strength Ringers Solution by means of a sterile pipette.

(6) To the solution referred to in paragraph (5) add 1 ml of methylene-blue solution.

(7) Adequately mix the sample of cream and pour it into the test-tube up to the 10 ml mark.

(8) Close the test-tube with a sterile rubber stopper and mix its contents by inverting the tube.

(9) Incubate one tube containing 8 ml of Ringers Solution and filled with cream up to the 10 ml mark with the test as a control tube.

(10) Incubate the tubes in an incubator or waterbath at $18^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ for 18 hours after adjusting the temperature of the cream to $18^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$.

(11) At the end of the afore-said 18 hours transfer the tubes to a waterbath at $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$.

(12) The level of the water in the waterbath should just exceed the level of the contents in the tubes.

(13) At the end of every 30 minutes examine the incubated creams for dye reduction, which process shall be taken as complete when the whole column of cream is decolorised up to within 5 mm of the surface when compared with the control tube.

(g) Plaas die kontrolemonster op die linkerkantse verhoging van die staander en die toetsmonster op die regterkantse een.

(h) Neem die aflesings in weerkaatste lig deur af te kyk op die twee openinge met die vergelyker gekeer in die rigting van toereikende daglig, verkieslik lig uit die noorde.

(i) As kunsmatige lig vir vergelykingsdoeleindes nodig is, gebruik dagligtype verligting.

(j) Draai die skyf totdat die kleur van die toetsmonster met dié van die kontrolemonster klop.

(k) Teken die aflesings tussen twee standaardstande aan deur 'n plus- of minusteken te trek by die syfer vir die naaste standaardskyfflesing.

DIE METILEENBLOU-REDUKSIETOETS (GEPASTEURISEERDE MELK)

7. (1) Die metileenblou-reduksietoets vir die toets van gepasteuriseerde melk word toegepas soos in onderstaande paragrawe van hierdie reël beskryf.

(2) Berei die metileenblou-oplossing wat vir hierdie toets nodig is soos in reël 3 (2) tot (6) beskryf.

(3) (a) Meng die bottel of karton melk wat getoets moet word deeglik; gooi, op aseptiese wyse, 'n monster van ongeveer 100 ml daarvan in 'n steriele, wybekbottel met 'n glasprop en 'n houvermoë van ongeveer 150 ml.

(b) Hou die monster in 'n koelkas by 'n temperatuur van hoogstens 5°C totdat die toets moet begin.

(4) Inkubeer die melkmonster 18 uur lank in 'n broeikas of 'n waterbad by $18^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ nadat die temperatuur van die melk op $18^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ gebring is.

(5) Plaas, met 'n steriele pipet, 7 ml Ringer-oplossing (15) beskryf.

METILEENBLOU-REDUKSIETOETS (GEPASTEURISEERDE ROOM)

8. (1) Die metileenblou-reduksietoets vir die toets van gepasteuriseerde room word toegepas soos in onderstaande paragrawe van hierdie reël beskryf.

(2) Berei die metileenblou-oplossing wat vir voornoemde toets nodig is soos in reël 3 (2) tot (6) beskryf.

(3) Laat die toets begin om ongeveer 4 nm, op die dag waarop die monster geneem word.

(4) Hou die monster in 'n koelkas by 'n temperatuur van hoogstens 5°C totdat die toets moet begin.

(5) Plaas, met 'n steriele pipet, 7 ml Ringer-oplossing van eenkwartsterkte in 'n steriele proefbuis wat 'n nominale grootte van 150 mm en 'n buitemiddellyn van 16 mm het en wat op 10 ml afgemerk is.

(6) Gooi 1 ml metileenblou-oplossing by die oplossing wat in paragraaf (5) genoem word.

(7) Meng die roommonster deeglik en gooi dit in die proefbuis tot by die 10 ml-merk.

(8) Maak die proefbuis met 'n steriele rubberprop toe en meng die inhoud daarvan deur die buis om te keer.

(9) Inkubeer saam met die toetsmonster vir kontrole-doeleindes, 8 ml Ringer-oplossing in 'n buis wat tot by die 10 ml-merk met room gevul is.

(10) Inkubeer die buise met hulle inhoud 18 uur lank by $18^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ in 'n broeikas of waterbad nadat die temperatuur van die room op $18^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ gebring is.

(11) Sit die buise na afloop van voornoemde 18 uur in 'n waterbad met 'n temperatuur van $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$.

(12) Die waterhoogte in die waterbad moet net hoër wees as die hoogte van die inhoud van die buise.

(13) Ondersoek die geïnkubeerde buise met room al om die 30 minute met die oog op kleurreduksie. Daar word geag dat die reduksie-proses afgeëindig is wanneer die hele roomkolom tot binne 5 mm van die oppervlak daarvan af, as dit met die kontrolebuis vergelyk word, ontkleur geraak het.

(14) If decolorisation is not complete, invert the tube once and replace it in the waterbath.

(15) Samples of cream which decolorise the methylene-blue in less than two hours incubation at $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ shall be deemed to have failed the test.

(16) The quarter-strength Ringers Solution used for the test described in this rule shall be prepared in the following manner:

(a) Full-strength Ringers Solution shall be prepared by dissolving:

Sodium chloride B.P.: 9 g.

Potassium chloride A.R.: 9 g.

Anhydrous calcium chloride A.R.: 240 mg.

Sodium bicarbonate A.R.: 200 mg in 1 litre of distilled water.

(b) Add one part of full-strength Ringers Solution to three parts of distilled water.

(c) Pour the solution referred to in subparagraph (b) into 100 ml bottles and heat them at 121°C for 15 minutes in an autoclave.

THE STANDARD AGAR PLATE COUNT (CERTIFIED MILK AND CERTIFIED CREAM)

9. (1) The standard agar plate count for certified milk and certified cream shall be carried out in accordance with the succeeding paragraphs of this rule.

(2) The preparation of dilutions of milk or cream shall be carried out in the following manner:

(a) Prepare dilutions in a sterile phosphate buffer solution, pH 7,2.

(b) (i) Thoroughly mix the sample before transferring the test portion.

(ii) Prepare serial dilutions by adding 1 ml of the sample to a tube containing 9 ml of sterile diluent to make a 1 in 10 dilution, or 1 ml of the sample to 99 ml of sterile diluent in a screw-cap bottle to make a 1 in 100 dilution.

(c) Introduce the tip of a 1 ml pipette into the sample to a depth of 10 to 20 mm below the surface and suck the sample up to the 1 ml mark, the pipette being held vertically.

(d) When it is being withdrawn, touch the tip of the charged pipette against the inside wall of the neck of the container.

(e) Then transfer the charged pipette to the diluent tube or bottle and, with the tip touching the side of the tube or bottle at a point 10 to 20 mm above the level of the diluent, gently blow out the contents of the pipette.

(f) With a fresh pipette mix the dilution in the tube by sucking up and expelling 10 times. Where bottles are used, mix by shaking each container by making 25 complete up and down movements of about 300 mm in seven seconds before transferring the test portion.

(g) If further dilutions are required, measure 1 ml of the first dilution and transfer it to a second dilution tube or bottle, after which the pipette should be discarded.

(h) Prepare further tenfold and one-hundred-fold dilutions in the manner described above in this subrule.

(3) The inoculation of petri dishes shall be carried out in the following manner:

(a) Mix the dilution as described in paragraph (2) and, with a fresh 1 ml pipette, transfer 1 ml of the 1:100 dilution to a petri dish.

(b) Hold the tip of the charged pipette about 10 mm above the bottom of the dish. Blow out the contents of the pipette, after three seconds touch the tip of the pipette against the dish at a point above the liquid therein and blow out the last drops.

(14) As die ontkeuring nie volledig is nie, keer die buis eenkeer om en plaas dit daarna weer in die waterbad.

(15) Daar word aanvaar dat roommonsters wat die metileen-blou in minder as 2 uur ontkleur as dit by $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ geïnkubeer word, nie die toets deurstaan het nie.

(16) Berei die Ringer-oplossing van eenkwartsterkte wat gebruik word vir die toets wat in hierdie reël beskryf word, as volg:

(a) Berei 'n Ringer-oplossing van volle sterkte deur:

Natriumchloried B.P.: 9 g.

Kaliumchloried A.R.: 9 g.

Anhidriese kalsiumchloried A.R.: 240 mg.

Natriumbikarbonaat A.R.: 200 mg in 1 liter gedistilleerde water op te los.

(b) Gooi een deel van die Ringer-oplossing van volle sterkte by drie dele gedistilleerde water.

(c) Gooi die oplossing wat in subparagraaf (b) genoem word, in bottels met 'n hou vermoë van 100 ml en verhit die bottels 15 minute lank by 121°C in 'n outoklaaf.

DIE STANDAARD - AGARPLAATTELLING (GESERTIFISEERDE MELK EN GESERTIFISEERDE ROOM)

9. (1) Die standaard-agarplaattelling vir gesertifiseerde melk en gesertifiseerde room moet geskied soos in onderstaande paragrawe van hierdie reël beskryf.

(2) Die verdunning van die melk of room moet soos volg geskied:

(a) Berei die verdunning in 'n steriele fosfaatbufferoplossing, pH 7,2.

(b) (i) Meng die monster deeglik voordat die toetsporsie oorgebring word.

(ii) Berei 'n reeks verdunnings deur 1 ml van die monster in 'n buis wat 9 ml steriele verdunningsmiddel bevat, te gooi sodat 'n verdunning van 1 op 10 verkry word, of gooi 1 ml van die monster by 99 ml steriele verdunningsmiddel in 'n skroefpropbottel sodat 'n verdunning van 1 op 100 verkry word.

(c) Steek die punt van 'n pipet met 'n hou vermoë van 1 ml tot 'n diepte van 10 tot 20 ml onder die oppervlak van die monster in en suig die monster op tot by die 1 ml-merk, terwyl die pipet regop gehou word.

(d) Tik met die punt van die gevulde pipet binne teen die nek van die houer wanneer die pipet uitgetrek word.

(e) Bring dan die gevulde pipet oor na die buis of bottel met die verdunningsmiddel daarin en blaas die inhoud van die pipet versigtig uit terwyl die punt van die pipet aan die kant van die buis of bottel 10 tot 20 mm bokant die vlak van die verdunningsmiddel raak.

(f) Meng nou die inhoud van die buis deur dit met 'n skoon pipet tien maal op te suig en uit te blaas. As bottels gebruik word, meng die inhoud daarvan deur iedere bottel, voordat die toetsmonster uitgeneem word, sewe sekondes lank 25 keer 300 mm ver op en af te skud.

(g) As verdere verdunnings nodig is, meet 1 ml van die eerste verdunning uit en bring dit na 'n tweede buis of bottel oor en sit die pipet dan weg.

(h) Berei nog tienvoudige en honderdvoudige verdunnings op die wyse wat hierbo in hierdie subreël beskryf word.

(3) Die inokulasie van die inhoud van petribakkies geskied as volg:

(a) Meng die verdunde oplossing soos in paragraaf (2) beskryf, en bring met 'n skoon 1-ml-pipet 1 ml van die verdunde oplossing van 1:100 na 'n petribakkie oor.

(b) Hou die punt van die gevulde pipet ongeveer 10 mm bokant die boom van die bakkie. Blaas die inhoud van die pipet uit en tik die punt van die pipet na drie sekondes teen die bakkie op 'n plek bokant die vloeistof daarin en blaas die laaste druppels uit.

- (c) Use two petri dishes for each sample.
- (d) The petri dishes shall be of a nominal size of 95 mm inner diameter, 100 mm outer diameter and 15 mm in height.
- (e) Check the sterility of the dilutions and apparatus by using control dishes.

(4) The pouring of agar medium into petri dishes shall be carried out in the following manner:

- (a) Pour into each dish 10 to 15 ml of melted plate count agar medium cooled to a temperature of about 45° C.
- (b) Mix the medium after it is transferred to the dish by rotating the dish in one direction and then in the other.
- (c) Allow the dish to stand until the medium has set then invert it and transfer it to the incubator.
- (d) The period between the preparation of the dilutions and pouring it into the petri dishes shall not exceed 15 minutes.

(5) (a) Incubate the petri dishes bottom upwards for a period of 48 hours at 42° C $\pm$ 1,0° C.

(b) Do not stack the dishes more than six deep in the incubator.

(6) Count the colonies in the following manner:

(a) If the colonies are not counted within four hours after the expiry of the incubation period, store the petri dishes for not longer than 24 hours at a temperature not exceeding 4° C.

(b) Use a colony illuminator counting box with a dark background illuminated from the inside and having a magnifying lens of approximately 125 mm diameter giving a magnification of X 2 to assist in the counting of plates.

(c) Use only plates with colony counts of between 30 and 300 for recording the results.

(d) An average of the counts on both plates belonging to one dilution shall be taken as the count for that dilution.

(e) Calculate the count per millilitre of milk of cream by multiplying the count per dilution by the reciprocal of the dilution concerned.

(f) Any certified milk which gives a standard agar plate count greater than 50 000 bacteria per millilitre shall be deemed unsatisfactory.

(7) Plate count agar shall be prepared as follows:
tryptone: 5 g.

Yeast extract: 2,5 g.

Glucose: 1 g.

Agar, bacteriological grade: 15 g.

Distilled water: 1 l.

Adjust the pH of the medium so that the final reaction after sterilization is pH 7,0 $\pm$ 0,1, dispense into bottles, tubes or flasks, and sterilize for 15 minutes at 121° C in an autoclave.

(8) (a) Prepare the phosphate buffer solution, pH 7,2, used as the diluent in the afore-said test by dissolving 5,08 g potassium dihydrogen phosphate (KH_2PO_4) and 13,63 g di-sodium hydrogen phosphate (Na_2HPO_4) in two litres of distilled water.

(b) The pH of the above solution should be 7,2.

(c) Sterilize the solution at 121° C for 15 minutes in an autoclave.

THE COLIFORM TEST

10. (1) The coliform test for the testing of certified milk, certified cream, pasteurized milk, pasteurized cream, milk products and composite dairy products shall be carried out in accordance with the succeeding paragraphs of this rule, and for the purposes of this rule the term coliform bacteria shall mean aerobic and facultatively

(c) Gebruik twee petribakkies vir iedere monster.

(d) Die petribakkies moet 'n nominale grootte hê, met 'n binnemiddellyn van 95 mm, 'n buitemiddellyn van 100 mm en 'n hoogte van 15 mm.

(e) Toets die steriliteit van die verdunde oplossing en die apparaat deur kontrolebakkies te gebruik.

(4) Die agarmedium word as volg in die petribakkies gegooi:

(a) Gooi 10 tot 15 ml gesmelte plaattellingagarmedium, wat afgekoel is tot ongeveer 45° C in elke petribakkie.

(b) Meng die medium nadat dit behoorlik na die bakkie oorgebring is deur die bakkie eers in die een en dan in die ander rigting te draai.

(c) Laat die bakkie staan totdat die medium gestol het; draai dit dan onderstebo en plaas dit in die broeikas.

(d) Daar mag hoogstens 15 minute verloop tussen die tydstop waarop die verdunnings voorberei en die oomblik waarop dit in die petribakkies gegooi word.

(5) (a) Inkubeer die petribakkies, wat onderstebo moet lê, 48 uur lank by 42° C $\pm$ 1° C.

(b) Moenie meer as ses bakkies opmekaar in die broeikas stapel nie.

(6) Tel die kolonies op die volgende manier:

(a) As die kolonies nie getel word binne 4 uur na verloop van die inkubasietydperk nie, sit die petribakkies uiters 24 uur lank weg by 'n temperatuur wat 4° C nie te bowe gaande nie.

(b) Gebruik 'n kolonietelapparaat met 'n donker agtergrond en binne-verligting, met 'n vergrootglas, middellyn ongeveer 125 mm, wat twee maal vergroot, om die telling te vergemaklik.

(c) Gebruik slegs bakkies met kolonietellings van tussen 30 en 300 wanneer die resultate aangeteken word.

(d) Die gemiddelde van die tellings op albei bakkies van dieselfde verdunning moet as die telling vir daardie verdunning geneem word.

(e) Bereken die telling per milliliter melk of room deur die telling per verdunning te vermenigvuldig met die resiprook van die betrokke verdunning.

(f) Gesertifiseerde melk wat 'n standaard-agarplaattelling van meer as 50 000 bakterieë per milliliter oplewer, word onbevredigend geag.

(7) Berei die plaattellingagar as volg:

Tripton: 5 g.

Gisekstrak: 2,5 g.

Glukose: 1 g.

Agar, bakteriologiese graad: 15 g.

Gedistilleerde water: 1 l.

Reguleer die pH van die medium sodat die finale reaksie na sterilisasie pH 7,0 $\pm$ 0,1 is; gooi die medium in bottels, buise of flesses en steriliseer dit 15 minute lank by 121° C in 'n outoklaaf.

(8) (a) Berei die fosfaatbufferoplossing, pH 7,2, wat as die verdunningsmiddel in bogenoemde toets gebruik word, deur 5,08 g kaliumdiwaterstoffosfaat (KH_2PO_4) en 13,63 g dinatriumwaterstoffosfaat (Na_2HPO_4) in 2 liter gedistilleerde water op te los.

(b) Die pH van bogenoemde oplossing moet 7,2 wees.

(c) Steriliseer die oplossing deur dit 15 minute lank by 121° C in 'n outoklaaf te plaas.

DIE TOETS VIR DIE COLI-GROEP BAKTERIEË

10. (1) Die toets vir die coli-groep bakterieë vir gesertifiseerde melk, gesertifiseerde room, gepasteuriseerde melk, gepasteuriseerde room, melkprodukte en saamgestelde suiwelprodukte moet toegepas word soos in onderstaande paragrawe van hierdie reël beskryf, en vir die toepassing van hierdie reël beteken die uitdrukking coli-groep bakterieë aërobiese en fakultatief anaërobiese, gram-negatiewe,

anaerobic, gram negative, non-spore-forming rods capable of fermenting lactose with the production of acid and gas at about 30 to 38° C within 48 hours.

(2) Prepare samples in the following manner:

(a) Adequately mix samples of milk, separated milk, buttermilk or cream—if the cream is too thick for convenient handling it may be warmed to a temperature not exceeding 37° C.

(b) Adequately mix viscous milk products, cottage cheese or composite dairy products and place 11 g of the product in a sterile wide-mouthed container, then add 99 ml of warmed (40° C) sterile 2 per cent (m/v) sodium nitrate solution and shake the mixture until a homogeneous dispersion is obtained.

(3) Prepare violet red bile agar as follows:

Yeast extract: 3 g.
Peptone: 7 g.
Bile Salts: 1,5 g.
Lactose: 10 g.
Sodium chloride: 5 g.
Neutral red: 30 mg.
Crystal violet: 2 mg.
Agar: 15 g.
Distilled water: 1 l.

Mix thoroughly and adjust to pH 7,4, heat with agitation and boil for two minutes, cool to about 45° C and use as a plating medium.

(4) Transfer 1 ml of sample or decimal volume thereof in duplicate into sterile plates. Add to each plate 10 to 15 ml of violet red bile agar cooled to 44 to 46° C. When plating cream or products mentioned in subrule (2) (b), also distribute 10 ml of the 1:10 dilution in two to four dishes, using 15 to 20 ml of medium per dish.

(5) Mix the contents of plates thoroughly by tilting and rotating the dish. Allow the mixture to solidify promptly (5 to 10 minutes), then distribute an additional 3 to 4 ml of the plating medium as an overlay completely covering the surface of the solidified medium.

(6) Invert and incubate plates for 24 ± two hours at 32° C ± 1° C.

(7) Dark red colonies measuring 0,5 mm or more in diameter on uncrowded plates are considered to be coliform bacteria. Count such colonies only, preferably not exceeding 150 per plate. Express the result as the number of bacteria per millilitre of milk.

(8) Tests on products with developed acidity shall be made within 48 hours after manufacture.

nie-spoorvormende, staaftakterië wat laktose kan laat fermenteer en suur en gas binne 48 uur by ongeveer 30 tot 38° C produseer.

(2) Berei die monsters as volg voor:

(a) Meng die monsters melk, afgeroomde melk, karringmelk of room deeglik—as die room te dik is om dit maklik te kan hanteer, verwarm dit to by 'n temperatuur van uitsers 37° C.

(b) Meng die viskeuse melkprodukte, dikmelkkaas of saamgestelde suiwelprodukte deeglik en plaas 11 g van die produk in 'n steriele wyebekhouer. Voeg dan 99 ml verwarmde (40° C) steriele 2 persent (m/v)-natriumnitraat-oplossing by en skud die mengsel totdat dit egalig vermeng is.

(3) Berei violet-rooi gal-agar as volg:

Gisekstrak: 3 g.
Peptoon: 7 g.
Galsoute: 1,5 g.
Laktose: 10 g.
Natriumchloried: 5 g.
Neutraalrooi: 30 mg.
Kristalviolet: 2 mg.
Agar: 15 g.
Gedistilleerde water: 1 l.

Meng die bestanddele deeglik en stel die pH in op 7,4; verwarm die mengsel terwyl dit geroer word en kook dit dan twee minute lank; laat afkoel tot ongeveer 45° C en gebruik dit as 'n plaatmedium.

(4) Pipetteer 1 ml van die monster of 'n desimale volume daarvan in twee steriele bakkies. Voeg by die inhoud van iedere bakkie 10 tot 15 ml violet-rooi gal-agar, afgekoel tot 44 tot 46° C. As die room of produkte wat in subreël (2) (b) genoem word, op die plaat gegiet word, plaas ook 10 ml van die 1:10-verdunning in twee tot vier bakkies, en gebruik 15 tot 20 ml medium per bakkie.

(5) Meng die inhoud van die bakkies deeglik deur die bakkies te wikkell en in die rondte te draai. Laat die mengsel vinnig stol (binne 5 tot 10 minute), en plaas dan nog 3 tot 4 ml van die plaatmedium bo-oor die gestelde medium sodat die gestolde medium heeltemal daarmee bedek is.

(6) Keer die plate onderstebo en inkubeer hulle 24 ± 2 uur lank by 32° C ± 1° C.

(7) Daar word aanvaar dat donkerrooi kolonies met 'n middellyn van 0,5 mm of meer in ylbevolkte bakkies, coli-groep bakterië is. Tel slegs sodanige kolonies, in bakkies wat uitsers 150 kolonies bevat. Druk die resultaat uit as die getal coli-groep bakterië per milliliter melk.

(8) Produkte wat suur ontwikkel het, moet binne 24 uur nadat die produkte vervaardig is, aan die toets onderwerp word.

CONTENTS

No.	Page
Health, Department of	
Government Notice	
R. 520. General Health Regulations: Definitions	1

INHOUD

No.	Bladsy
Gesondheid, Departement van	
Goewermentskennisgewing	
R. 520. Algemene Gesondheidsregulasies: Woord- omskrywing	1