

REPUBLIC
OF
SOUTH AFRICA



REPUBLIEK
VAN
SUID-AFRIKA

Government Gazette Staatskoerant

Regulation Gazette

No. 6441

Regulasiekoerant

Vol. 409

PRETORIA, 30 JULY
JULIE 1999

No. 20318

GOVERNMENT NOTICE GOEWERMENTSKENNISGEWING

DEPARTMENT OF HEALTH
DEPARTEMENT VAN GESONDHEID

No. R. 918

30 July 1999

REGULATIONS UNDER THE HEALTH ACT, 1977 (ACT NO. 63 OF 1977)

The Minister of Health has, in terms of section 35, read with section 40, of the Health Act, 1977 (Act No. 63 of 1977), made the regulations in the Schedule.

SCHEDULE

REGULATIONS GOVERNING GENERAL HYGIENE REQUIREMENTS FOR FOOD PREMISES AND THE TRANSPORT OF FOOD

DEFINITIONS

1. In these regulations any word or expression to which a meaning has been assigned in the Act shall have such meaning and, unless the context otherwise indicates -

"animal" means any member of the animal kingdom;

"available" includes available elsewhere than on the food premises in question;

"best available method" means a method which is practicable and necessary for the protection of food against contamination or spoilage, having due regard to local conditions and circumstances whether at or on food premises or elsewhere, the prevailing extent of established practice and the financial implications thereof;

"certificate of acceptability" means a certificate of acceptability referred to in regulation 3;

"clean" means free of any dirt, impurity, objectionable matter or contamination to the extent that a state of hygiene is attained, and **"keep clean"** has a similar

meaning;

“container” or “food container” includes anything in which or with which food is served, stored, displayed, packed, wrapped, kept or transported and with which food is in direct contact;

“contaminate” means the effect exerted by an external agent on food so that it -

- (a) does not meet a standard or requirement determined by any law;
- (b) does not meet acceptable food hygiene standards or consumer norms or standards; or
- (c) is unfit for human consumption;

and **“contamination”** has a corresponding meaning;

“core temperature” means the temperature reading taken in the estimated centre of the food;

“facility” means any apparatus, appliance, equipment, implement, storage space, working surface or object used in connection with the handling of food;

“food” means a foodstuff intended for human consumption as defined in section 1 of the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act No. 54 of 1972), excluding food referred to in regulation 14;

“food handler” means a person who in the course of his or her normal routine work on food premises comes into contact with food not intended for his or her personal use;

“food premises” means a building, structure, stall or other similar structure, and includes a caravan, vehicle, stand or place used for or in connection with the handling of food;

“good manufacturing practice” means a method of manufacture or handling or a procedure employed, taking into account the principles of hygiene, so that food cannot be contaminated or spoiled during the manufacturing process;

“handle” includes manufacture, process, produce, pack, prepare, keep, offer, store, transport or display for sale or for serving, and **“handling”** has a

corresponding meaning;

"hands" includes the forearm or the part of the arm extending from the wrist to the elbow;

"health hazard" includes any condition, act or omission that may contaminate or spoil food so that consumption of such food is likely to be dangerous or detrimental to health;

"inspector" means a medical officer of health appointed in terms of section 22(1) of the Act, or an environmental health officer or veterinary surgeon appointed in terms of section 24(1) of the Act;

"perishable food" means any foodstuff which on account of its composition, ingredients, moisture content and/or pH value and of its lack of preservatives and suitable packaging is susceptible to an uninhibited increase in microbes thereon or therein if the foodstuff is kept within the temperature spectrum of 4°C to 65°C, and includes the perishable foodstuffs listed in Government Notice No. R.1183 of 1 June 1990.

"person in charge", with regard to any food premises, means a natural person who is responsible for the food premises and/or the owner of such food premises, as the case may be;

"prepacked food", means food which, before it is presented for sale or for serving, has been packed as contemplated in regulation 7(3);

"ready-to-consume food" means any perishable food which may be consumed without having to undergo any further process of preparation to make it consumable;

"serve" includes the provision of food whether for a consideration or otherwise;

"the Act" means the Health Act, 1977 (Act No. 63 of 1977);

"thermometer" means an apparatus which can give the temperature readings referred to in these regulations, the combined accuracy of such a thermometer

and its temperature-sensitive sensor being approximately 0,5°C;

"these regulations" includes any annexure to these regulations;

"unsound" means unwholesome, sick, polluted, infected, contaminated, decayed or spoiled, or unfit for human consumption for any reason whatsoever;

"vehicle" means a train, trolley, wagon, cart, bicycle, sled, truck, boat, ship or aeroplane, and includes any other craft, vehicle or conveyance used in the handling or transport of food;

"water" means water that complies with the requirements set out in SABS 241: Water for domestic supplies.

APPLICATION

2. (1) Any reference in these regulations to a local authority shall also be interpreted as a reference to the head of a provincial administration -
 - (a) where a local authority has failed to heed a notice in terms of section 15(1) of the Act;
 - (b) where a local authority has been relieved of a power or duty by notice in terms of section 20(5)(a) of the Act; or
 - (c) in respect of an area where there is no local authority as contemplated in section 30(1) of the Act.
- (2) A local authority which does not have the services of an inspector at its disposal for any reason may use the services of an inspector from another health authority or in private practice to exercise or execute the powers or duties of an inspector referred to in these regulations.
- (3) No provision of these regulations that is in conflict with regulations made under the Act with regard to the handling or transport of certain foods shall be valid in so far as it so conflicts.

CERTIFICATE OF ACCEPTABILITY

3. (1) Subject to the provisions of subregulation (2) and regulation 15(5), no person shall handle food or permit food to be handled -
- (a) on food premises in respect of which a valid certificate of acceptability has not been issued or is not in force;
 - (b) in contravention of any restriction or condition or stipulation contained in such certificate of acceptability.
- (2) The provisions of subregulation (1) shall come into effect in the case of food premises existing at the time of publication of these regulations on the first day following a period of one year after the date of promulgation of these regulations.
- (3) The person in charge of any food premises wishing to obtain a certificate of acceptability in respect of such food premises shall apply therefor in writing to the local authority in whose area of jurisdiction the food premises are situated on a form containing at least the particulars that are substantially the same as those contained in the form in Annexure A to these regulations.
- (4) Upon receipt of an application referred to in subregulation (3), the local authority shall without delay refer the application to an inspector for consideration.
- (5) An inspector may, in considering such an application, request such further information as he or she may deem necessary or expedient from the applicant or from any other person.
- (6) If an inspector, after having carried out an inspection, is satisfied that the food premises concerned, having due regard to existing conditions of the adjacent land and facilities, subject to the provisions of regulations 4(2) and 15 -
- (a) do in all respects comply with the provisions of regulations 5 and

6, a local authority shall issue a certificate of acceptability in the name of the person in charge on a form that is substantially the same as the form in Annexure B of these regulations; or

- (b) do not in all respects comply with the provisions of regulations 5 and 6, a local authority may, subject to the provisions of regulation 4(2), grant an extension for a maximum of six months to enable the person in charge so to change or equip the food premises that they comply with the provisions in question: Provided that during the said period of extension the provisions of subregulation (1) shall not apply to the person concerned.

(7) A certificate of acceptability shall be displayed in a conspicuous place for the information of the public on the food premises in respect of which it was issued or a copy thereof shall immediately be made available on request where the display thereof is impractical.

(8) If the person in charge of food premises is replaced by another person, such person shall inform the local authority in writing of such replacement within 30 days after the date thereof and the local authority shall, subject to the provisions of regulation 4(2), issue a new certificate of acceptability in the name of the new person in charge.

(9) A certificate of acceptability -

- (a) shall not be transferable from one person to another person and from one food premises to another food premises;

(b) shall be valid only in respect of the nature of handling set out in the application for a certificate of acceptability;

(c) may at any time be endorsed by a local authority by -

- (i) the addition of any further restriction that may be necessary to prevent a health hazard; and

(ii) the removal of any restriction with regard to the category or

type of food or the method of handling;

- (d) shall expire temporarily for the period during which a prohibition under regulation 4(2) is in effect;
 - (e) shall expire permanently if a prohibition referred to in regulation 4(2) is not removed within a stipulated period which shall not exceed six months from the date on which a notice was issued in terms of regulation 4(2);
 - (f) shall expire permanently if the provisions of subregulation (8) are not complied with.
- (10) No person may make any unauthorised changes or additions to or forge a certificate of acceptability.

PROHIBITION ON THE HANDLING AND TRANSPORTATION OF FOOD

4. (1) No person shall handle food in a manner contrary to the provisions of these regulations.
- (2) If an inspector following an inspection of food premises or a facility is of the opinion -
- (a) that such food premises or facility -
 - (i) are or is in such a condition or used in such a manner; or
 - (ii) do or does not comply with these regulations to the extent;
 - (b) that a particular activity with regard to the handling of food takes place in such a manner; or
 - (c) that such circumstances exist with regard to the food premises or facility or any other activity,

that they or it constitute a health hazard and that the continued use of the

food premises or facility or the activity should be prohibited, the local authority may summarily prohibit the use of the food premises or facility for the handling of food or any of the activities that relate to the handling of food, by serving a written notice in terms of section 52 of the Act on the person in charge or, if he or she is not available, his or her representative, informing such person of the prohibition.

- (3) A notice referred to in subregulation (2) shall contain at least the following particulars:
 - (a) The reason(s) for the prohibition;
 - (b) a statement that the prohibition will in writing be removed by a local authority as soon as the reason(s) for the prohibition has (have) been removed and provided the inspector is satisfied that the reason(s) for the prohibition is (are) not likely to recur.
- (4)
 - (a) A prohibition shall come into operation from the time at and the date on which a notice is served under subregulation (2).
 - (b) No person shall perform any act that is contrary to such prohibition.
- (5) An inspector shall, within 72 hours of receiving a request for the removal of a prohibition, carry out an investigation of the food premises, facility, activity or circumstance which gave rise to the prohibition and the local authority shall upon completion of such investigation in writing inform the person on whom the prohibition notice was served or, if he or she is not available, any other person representing such person that the prohibition has been removed or remains, as the case may be.
- (6) A local authority may levy an inspection fee equivalent to the expenses incurred by the local authority for carrying out the inspection on the person in charge for each investigation carried out by an inspector in terms of subregulation (5).

STANDARDS AND REQUIREMENTS FOR FOOD PREMISES

5. (1) Subject to regulation 15 no person shall handle food elsewhere than on food premises that meet the requirements of this regulation and regulation 6.
- (2) Food premises shall be of such location, design, construction and finish and shall be so equipped, in such condition and so appointed that they can be used at all times for the purpose for which they were designed, equipped and appointed -
- (a) without creating a health hazard; and
 - (b) in such manner that food -
 - (i) can be handled hygienically on the food premises or with the equipment thereon; and
 - (ii) can be effectively protected by the best available method against contamination or spoilage by poisonous or offensive gases, vapours, odours, smoke, soot deposits, dust, moisture, insects or other vectors, or by any other physical, chemical or biological contamination or pollution or by any other agent whatsoever.
- (3) For the purposes of subregulation (2) food premises shall meet the following requirements:
- (a) All interior surfaces of walls, sides or ceilings, or of roofs without ceilings, and the surfaces of floors, or any other similar horizontal or vertical surfaces that form part of or enclose the food-handling area shall -
 - (i) have no open joints or open seams and shall be made of smooth, rust-free, non-toxic, cleanable and non-absorbent material that is dust-proof and water-resistant: Provided that in a food-serving or storage area -

- (aa) facebrick;
 - (bb) similar walls the joints of which are formed properly or are so formed and finished that they are easy to clean; or
 - (cc) decorative wall or ceiling finishes which are easy to clean,
- may be used;
- (ii) be of such a nature that they cannot contaminate or contribute to the contamination of food.
- (b) Each room of food premises shall be -
- (i) ventilated effectively by means of -
 - (aa) natural ventilation through openings or openable sections which are directly connected to the outside air and so positioned in the external walls and/or roof that effective cross-ventilation is possible: Provided that such openings shall have a surface area equal to at least 5% of the floor area of the room concerned; or
 - (bb) artificial ventilation that complies with the requirements of the National Building Regulations and Building Standards Act, 1977 (Act No. 103 of 1977),

whichever of the two methods will facilitate the addition of adequate fresh air to and the effective removal of polluted or stale air from the food-handling area to the extent that air contaminants that could contaminate food, and that gas, vapours, steam and warm air that may arise during the handling of food are effectively removed, and that the emergence of any unhygienic or unhealthy

condition in the food-handling area is prevented;

(ii) illuminated by means of -

(aa) unobstructed transparent surfaces in the external walls and/or roof which admit daylight, with an area equal to at least 10% of the floor area of the room concerned; or

(bb) artificial illumination which complies with the requirements of the National Building Regulations and Building Standards Act, 1977, and which permits an illumination strength equal to at least 200 lux to fall on all food-handling surfaces in the room concerned.

(c) Food premises shall -

(i) have a wash-up facility with hot or warm and cold water for the cleaning of facilities;

(ii) be rodentproof in accordance with the best available method: Provided that this requirement shall not apply in respect of food premises on which no food is handled or kept after the trading hours of the premises;

(iii) be provided with effective means of preventing the access of flies or other insects to an area where food is handled;

(iv) have a waste-water disposal system approved by the local authority.

(d) The following shall be available in respect of food premises:

(i) The number of sanitary facilities specified in Annexure C to these regulations for the use of workers on the food premises and for use by persons to whom food is served for

consumption on the food premises: Provided that separate sanitary facilities for workers and clients shall not be required: Provided further that where persons of only one sex or no more than ten persons work on food premises, separate sanitary facilities shall not be required for workers of different sexes;

(ii) a hand-washing facility and hot and/or cold water for the washing of hands by workers on the food premises and by persons to whom food is served for consumption on the food premises, together with a supply of soap (or other cleaning agents) and clean disposable hand-drying material or other hand-cleaning facilities or hand-drying equipment for the cleansing and drying of hands by such workers and persons;

(iii) liquidproof, easy-to-clean refuse containers with close-fitting lids suitable for the hygienic storage of refuse pending its removal from the food-handling area;

(iv) storage space for the hygienic storage of food, facilities and equipment and a suitable separate area for the hygienic storage of refuse containers on the food premises;

(v) a separate changing area with storage facilities for clothes;

(vi) an adequate supply of water.

(e) No room in which food is handled shall have a direct connection with any area -

(i) in which gas, fumes, dust, soot deposits, offensive odours or any other impurity is present or may arise in such a manner that food in the food-handling room could be contaminated or spoilt;

(iii) in which an act is performed in any manner or where any

condition exists that could contaminate or spoil food in the food-handling room.

- (f) A room in which food is handled may be connected to a room in which a latrine or urinal is situated -
 - (i) only via a properly ventilated lobby: Provided that all relevant interconnecting doors shall cover the whole area of their apertures: Provided further that they shall be equipped with durable self-closing devices; or
 - (ii) without such a lobby between them: Provided that the connecting aperture shall have a self-closing door as contemplated in item (i): Provided further that the latrine or urinal room shall be equipped with effective mechanical extraction ventilation to the outside air to render the atmosphere inside such room under a negative pressure in relation to the atmosphere in the food-handling room.

STANDARDS AND REQUIREMENTS FOR FACILITIES ON FOOD PREMISES

- 6. (1) The surface of any table, counter or working surface on which unwrapped food is handled and any equipment, utensil or basin or any other surface which comes into direct contact with food shall be made of smooth, rust-proof, non-toxic and non-absorbent material that is free of open joints or seams: Provided that wooden chopping blocks, cutting boards and utensils shall not be prohibited providing such items are kept in such a condition that dirt does not accumulate thereon or therein.
- (2) No surface referred to in subregulation (1) and no crockery, cutlery, utensils, basins or any other such facilities shall be used for the handling of food if they are not clean or if they are chipped, split or cracked.
- (3) Any utensil or item which is suitable for single use only -
 - (a) shall be stored in a dust-free container until used; and

(b) shall not be used more than once.

(4) A surface referred to in subregulation (1) and a facility referred to in subregulation (2) shall be -

(a) cleaned and washed before food comes into direct contact with it for the first time during each work shift; and

(b) cleaned and washed, as and when necessary, during and/or immediately after the handling of food,

so that contamination of the food that comes into contact with any such surface or facility is prevented, and any such surface or facility shall, before food comes into direct contact therewith, contain -

(i) no more than 100 viable micro-organisms per cm² upon analysis, conducted in accordance with acknowledged scientific microbiological methods of investigation, of a sample taken in accordance with the swab technique prescribed by SABS Standard Test Method 763: Efficacy of Cleaning Plant, Equipment and Utensils: Swab Technique; and

(ii) no remains of cleaning materials or disinfectants which may pollute the food.

(5) (a) Every chilling and freezer facility used for the storage, display or transport of perishable food shall be provided with a thermometer which at all times shall reflect the degree of chilling of the refrigeration area of such facility and which shall be in such a condition and positioned so that an accurate reading may be taken unhampered.

(b) Every heating apparatus or facility used for the storage, display or transport of heated perishable food shall be provided with a thermometer which at all times shall reflect the degree of heating of the heating area concerned and which shall be in such a condition and positioned so that an accurate reading may be taken

unhampered.

STANDARDS AND REQUIREMENTS FOR FOOD CONTAINERS

7. (1) No person shall sell canned or hermetically sealed food in a container which -
 - (a) bulges at the flat or round sides or ends or one side of which bulges when the other side is pressed;
 - (b) is in any way blown or from which gas escapes when it is opened or punctured, unless-
 - (i) the container contains an aerated drink; or
 - (ii) gas has been used as a preservative;
 - (c) is so rusted or damaged that it is liable to contaminate or spoil the food or that it leaks or has become unsealed;
 - (d) had a leak which was resealed.
- (2) A container shall be clean and free from any toxic substance, ingredient or any other substance liable to contaminate or spoil the food in the container.
- (3) Prepacked food, depending on the type of food, shall be packed in a dustproof and liquidproof container that protects the product therein against contamination under normal handling conditions and shall be so packed or sealed that the food cannot be removed from its container without the stopper or lid or similar seal being removed or without the wrapping, container or seal being damaged.
- (4) Perishable food, excluding the products referred to in regulation 14 and products that are not prepacked, except food for consumption as meals on food premises, shall, when served to the consumer, be packed in a container that protects the food therein against contamination.

STANDARDS AND REQUIREMENTS FOR THE DISPLAY, STORAGE AND TEMPERATURE OF FOOD

8. (1) Food that is displayed or stored shall not be in direct contact with a floor or any ground surface.
- (2) Any shelf or display case used for displaying or storing food or any container shall be kept clean and free from dust or any other impurity.
- (3) Non-prepacked, ready-to-consume food, except food served as meals and displayed in an open container, shall be protected in accordance with the best available method against droplet contamination or contamination by insects or dust.
- (4) (a) Subject to subregulation (5) all food specified in Annexure D to these regulations shall, excluding the time taken by the food to cool down or to be heated to the required temperature in accordance with good manufacturing practice, during the storage, transport or display thereof be kept at a core temperature not exceeding the core temperatures specified in column 3 of Annexure D opposite the relevant category of food, and no food shall be sold if, in the case of frozen or chilled food products, the core temperature thereof is higher than the required core temperature or the surface temperature thereof is more than 2° C higher than the required core temperature, and, in the case of heated food products, the core temperature thereof is lower than the required core temperature or the surface temperature thereof is more than 2° C lower than the required core temperature.
- (b) The provisions of paragraph (a) shall not apply to -
- (i) any perishable food that will be sold directly to a consumer within one hour of being processed or prepared or that will be consumed on the food premises within one hour of being processed or prepared;
 - (ii) venison, for a period not exceeding eight hours after the

- animal concerned has been killed: Provided that the surface temperature thereof shall not exceed 25°C;
- (iii) unprocessed raw fish, molluscs or crustaceans or raw meat or edible offal or the carcasses of cattle, sheep, goats, pigs, horses, mules, donkeys, rabbits or ostriches while being transported for a period not exceeding one hour during delivery: Provided that the surface temperature thereof shall not exceed 25°C;
 - (iv) any food exposed to higher temperatures than those referred to in this regulation during a maturation period or as part of a manufacturing process: Provided that exposure to such higher temperatures shall be in accordance with good manufacturing practice.
- (5) Any food that is marketed as a frozen product and has thawed but the surface temperature of which has not exceeded 7°C may be refrozen: Provided that such refrozen product shall be handled in accordance with good manufacturing practice.
- (6) The code of practice for measuring the temperature of food set out in Annexure E to these regulations shall, in so far as it is applicable, be applied to measuring the temperature of food.

STANDARDS AND REQUIREMENTS FOR PROTECTIVE CLOTHING

9. (1) No person shall be allowed to handle food without wearing suitable protective clothing as specified in subregulation (2).
- (2) The protective clothing, including head covering and footwear, of any person handling food that is not packed so that the food cannot be contaminated shall -
- (a) be clean and neat when such person begins to handle the food;
 - (b) at all times during the handling of the food be in such a clean

condition and of such design and material that it cannot contaminate the food;

- (c) be so designed that the food cannot come into direct contact with any part of the body, excluding the hands.

DUTIES OF A PERSON IN CHARGE OF FOOD PREMISES

10. A person in charge of food premises shall ensure that -

- (a) effective measures are taken to eliminate flies, other insects, rodents or vermin on the food premises;
- (b) any person working on the food premises is adequately trained in food hygiene by an inspector or any other suitable person;
- (c) refuse is removed from the food premises or from any room or area in which food is handled as often as is necessary and whenever an inspector requires it to be done;
- (d) refuse is stored or disposed of in such a manner that it does not create a nuisance;
- (e) refuse bins are -
 - (i) cleaned regularly; and
 - (ii) disinfected whenever necessary and whenever an inspector requires it to be done;
- (f) waste water on the food premises is disposed of to the satisfaction of the local authority;
- (g) the food premises and any land used in connection with the handling of food and all facilities, freight compartments of vehicles and containers are kept clean and free from any unnecessary materials, goods or items that do not form an integral part of the operation and that have a negative

effect on the general hygiene of the food premises;

(h) no person handling non-prepacked food wears any jewellery or adornment that may come into contact with the food, unless it is suitably covered;

(i) no animal, subject to the provisions of any law, is kept or permitted in any room or area where food is handled, except that -

(i) a guide dog accompanying a blind person may be permitted in the sales or serving area of the food premises;

(ii) fish, molluscs or crustaceans may be kept alive until prepared for consumption;

(iii) a live animal may be killed in a separate room before the carcass is handled, subject to regulation 12(4);

(j) no condition, act or omission that may contaminate any food arises or is performed or permitted on the food premises;

(k) the provisions of these regulations are complied with;

(l) all persons under his or her control who handle food at all times meet the standards and requirements and execute the duties prescribed by regulations 9 and 11, respectively;

(m) a room or area in which food is handled shall not be used for -

(i) sleeping purposes;

(ii) washing, cleaning or ironing of clothing or similar laundry;

(iii) any other purpose or in any manner that may contaminate the food therein or thereon;

(n) no food handler touches ready-to-consume non-prepacked food with his

or her bare hands, unless it is unavoidable for preparation purposes, in which case such food shall be handled in accordance with good manufacturing practice;

- (o) the reporting of diseases and conditions contemplated in regulation 11(2)(b) are properly recorded and kept for perusal by an inspector.

DUTIES OF A FOOD HANDLER

11. (1) Food, a facility or a container shall not be handled by any person -

- (a) whose fingernails, hands or clothes are not clean;
- (b) who has not washed his or her hands thoroughly with soap and water or cleaned them in another effective manner -
 - (i) immediately prior to the commencement of each work shift;
 - (ii) at the beginning of the day's work or after a rest period;
 - (iii) after every visit to a latrine or urinal;
 - (iv) every time he or she has blown his or her nose or after his or her hands have been in contact with perspiration or with his or her hair, nose or mouth;
 - (v) after handling a handkerchief, money or a refuse container or refuse;
 - (vi) after handling raw vegetables, fruit, eggs, meat or fish and before handling ready-to-use food;
 - (vii) after he or she has smoked or on return to the food premises; or
 - (viii) after his or her hands have become contaminated for any other reason.

(2) Food, a facility or a container shall not be handled by any person -

- (a) who has on his or her body a suppurating abscess or a sore or a cut or abrasion, unless such abscess, sore, cut or abrasion is covered with a moistureproof dressing which is firmly secured to prevent contamination of the food;
- (b) who is or who is suspected of suffering from or being a carrier of a disease or condition in its contagious stage that can be transmitted by food, unless any such person immediately reports the disease or condition to the person in charge and a certificate by a medical practitioner stating that such person is fit to handle food is submitted;
- (c) whose hands or clothing are not clean.

(3) No person shall -

- (a) spit in an area where food is handled or on any facility;
- (b) smoke or use tobacco in any other manner while he or she is handling non-prepacked food or while he or she is in an area where such food is handled;
- (c) handle non-prepacked food in a manner that brings it into contact with any exposed part of his or her body, excluding his or her hands;
- (d) lick his or her fingers when he or she is handling non-prepacked food or material for the wrapping of food;
- (e) cough or sneeze over non-prepacked food or food containers or facilities;
- (f) spit on whetstones or bring meat skewers, labels, equipment or any other object used in the handling of food or any part of his or her hands into contact with his or her mouth, or inflate sausage

casings, bags or other wrappings by mouth or in any other manner that may contaminate the food;

- (g) walk, stand, sit or lie on food or on non-hermetically sealed containers containing food or on containers or on food-processing surfaces or other facilities;
- (h) use a hand washbasin for the cleaning of his or her hands and simultaneously for the cleaning of facilities; or
- (i) while he or she is handling food, perform any act other than those referred to above which could contaminate or spoil food.

STANDARDS AND REQUIREMENTS FOR THE HANDLING OF MEAT

- 12. (1) (a) No person shall on food premises handle meat derived from an animal slaughtered in contravention of section 3 of the Abattoir Hygiene Act, 1992 (Act No. 121 of 1992).
- (b) No person shall on food premises handle the meat of an animal exempted from the provisions of section 10(1) of the Abattoir Hygiene Act, 1992, unless a notice that is clearly visible and legible and that contains the following information or information to that effect, in letters at least 18 mm high, is displayed at the food premises: "The meat sold on these premises has been exempted from inspection in terms of section 10(1) of the Abattoir Hygiene Act, 1992 (Act No. 121 of 1992)."
- (2) Meat on a carcass shall not be handled on food premises, unless -
 - (a) the carcass has been properly bled;
 - (b) the abdominal viscera were removed within 30 minutes after the killing of the animal in such a manner that neither the stomach and intestinal content nor any other matter polluted or spoiled the meat; and

- (c) the thoracic viscera were removed within three hours after the killing of the animal.
- (3) Unskinned carcasses shall not be so handled that the skin thereof comes into contact with other food on food premises or that the meat of such carcasses is contaminated or spoiled.
- (4) Subject to section 3 of the Abattoir Hygiene Act, 1992, no animal shall be killed, bled, eviscerated, skinned or dressed on food premises other than in a room used specifically and exclusively for that purpose in accordance with good manufacturing practice: Provided that no further handling or processing of any such carcass shall take place in that room.

STANDARDS AND REQUIREMENTS FOR THE TRANSPORT OF FOOD

13. (1) No person shall transport food including the products referred to in regulation 14 on or in any part of a vehicle -
- (a) unless that part is clean and has been cleaned to such an extent that chemical, physical or microbiological contamination of the food is prevented;
 - (b) together with -
 - (i) contaminated food or waste food;
 - (ii) poison or any harmful substance;
 - (iii) a live animal; or
 - (iv) any object that may contaminate or spoil the food.
- (2) Subject to subregulations (1) and (4), the freight compartment of a vehicle that is used for the transportation of food that is not packed or wrapped in liquidproof and dustproof sealed containers -
- (a) shall have an interior surface made of an easy-to-clean and

smooth, rust-free, non-toxic and non-absorbent material without open joints or seams and, before food is loaded into such freight compartment, no square centimetre of the said surface shall upon analysis as referred to in regulation 6(4) contain more than 100 viable micro-organisms;

(b) shall be dustproof;

(c) shall not be used simultaneously for the transport of any person or any other item that may contaminate the food.

(3) Notwithstanding any provisions to the contrary contained in this regulation, no non-prepacked food shall be -

(a) transported in such a manner that it comes into contact with the floor of a vehicle or the floor covering thereof or a surface thereof that can be walked on or with anything else that could pollute the food; or

(b) transported or carried in such a manner that the food could be spoiled or contaminated in any way.

(4) Subregulations (2) and (3) (a) shall not apply to the transport of venison, fish, molluscs or crustaceans between the food premises and the place where the animals are hunted or the place where the fish, molluscs or crustaceans are caught or harvested: Provided that such transport shall be by the best available method and within a suitable time limit for transport as required by circumstances.

PROVISIONS CONCERNING UNPROCESSED PRODUCTS

14. Notwithstanding any provisions to the contrary contained in these regulations, an inspector shall, if he or she is of the opinion that conditions prevail that constitute a health hazard with regard to the packing, storage, display, sale or transport of fresh, raw and unprocessed fruit and vegetables and unprocessed maize, wheat, rye, unshelled peanuts, sugar cane, sunflower seed or other unprocessed agricultural crops, or with regard to the handling of food referred to in regulation

15(5)(a) -

- (a) subject to regulations made in terms of section 35 of the Act relating to inspections and investigations in respect of the handling of food, order that any condition that led to or could lead to such or any other health hazard be corrected or that any provision of these regulations be complied with; or
- (b) prohibit the continued use of the facility or food premises for the packing, storage, display, sale or transport of any of the said products, and the provisions of regulation 4(2) to (5) shall *mutatis mutandis* apply to such prohibition.

EXEMPTIONS, ADDITIONAL REQUIREMENTS AND RESERVATIONS

15. (1) A person in charge of food premises may, subject to regulation 3(1)(a), apply to the local authority concerned for exemption from any of the provisions of these regulations, excluding exemption from the issuing of a certificate of acceptability.
- (2) Upon receipt of an application referred to in subregulation (1) a local authority shall refer the application to an inspector without delay, and exemption shall not be granted unless the inspector has submitted a report to the local authority to the effect that he or she is satisfied that -
- (a) the provision from which exemption is requested imposes unreasonable requirements in the case in question; and
 - (b) the granting of such exemption does not or will not result in conditions that constitute a health hazard.
- (3) An exemption referred to in this regulation -
- (a) shall be subject to the conditions listed by the local authority in the certificate of acceptability or notice of exemption, as the case may be; and

- (b) shall be withdrawn by the local authority on the grounds of an inspection report and a recommendation by an inspector to the effect that he or she is of the opinion that such exemption will result in conditions that constitute a health hazard.
- (4) Subject to regulation 3(6)(a) a local authority may, on the grounds of an inspection report and recommendations from an inspector, set additional requirements to be met on any food premises where, despite compliance with any provision contained in these regulations, a health hazard exists which is not provided for in these regulations, which additional requirements shall, subject to the principles of the best available method and good manufacturing practice, be limited to the minimum necessary to remove the health hazard in question.
- (5)
 - (a) Subject to the principles of the best available method and good manufacturing practice, the provisions of regulations 3(1) and 5 shall not apply in respect of the killing, bleeding or evisceration of an animal after the hunting thereof or of fish, molluscs or crustaceans after the catching or harvesting thereof.
 - (b) The provisions of regulation 3(1) shall not apply to -
 - (i) a private residence where food is handled for the purpose of making it available without compensation to a church, educational or amateur sports organisation or any registered welfare of fund-raising organisation for sale: Provided that the person in charge of any such organisation who receives such food shall keep a record of the type of food and the address of the private residence where the food was handled for a period of at least 30 days after receipt of the food; and
 - (ii) any vehicle used by the person in charge of food premises, for which a certificate of acceptability exists, to transport, display or serve prepacked food deriving from such food premises, but shall apply in respect of a vehicle used for the transport of perishable food on behalf of another person.

- (c) These regulations shall not apply to a private household which handles food for consumption by such household or, without compensation, by any other person.

OFFENCES

16. Any person who contravenes a provision of these regulations or allows such a contravention to take place shall be guilty of an offence.

REPEAL OF REGULATIONS

17. The regulations published by Government Notice No. R.734 of 16 May 1933 and Government Notice No. R.185 of 30 January 1987 are hereby repealed.

ANNEXURE A

[Regulation 3(3)]

APPLICATION FORM FOR A CERTIFICATE OF ACCEPTABILITY FOR FOOD PREMISES**A. PERSON IN CHARGE**

SURNAME AND FIRST NAMES OF THE PERSON IN WHOSE NAME THE CERTIFICATE OF ACCEPTA- BILITY MUST BE ISSUED:	I.D. NUMBER:
--	-----------------------

ADDRESS Postal address:

Residential address

Tel.No.:

PARTICULARS OF FOOD
PREMISES

Name of food premises (if any)....

Erf No. (if applicable)

Type of food premises (e.g.
building, vehicle, stall).....

BUSINESS	RESIDENTIAL

Location address or address where the food premises can be inspected

If the following are not situated on the food premises, note the address or describe the location thereof:

	ERF No	ADDRESS
a) Sanitary (latrine) facilities		
b) Cleaning facilities (wash-basins for facilities)		
c) Hand-washing facilities		
d) Storage facilities for food/facilities		
e) Preparation premises		

C. FOOD CATEGORY

List and describe the food items or the nature or type of food involved

D. NATURE OF HANDLING

List and describe what your activities will entail (e.g. preparation or packing and processing)

E. STAFF

Number of persons employed or to be employed.....

Men

Women

F. PARTICULARS OF EXEMPTION BEING APPLIED FOR
[(Regulation 15(1))]

G. PARTICULARS OF APPLICANT

Name.....

Capacity (e.g. owner, managing director, secretary, manager)

Postal address

Tel. No....

Date of application...

Signature.....

ANNEXURE B

[Regulation 3(6)(a)]

CERTIFICATE OF ACCEPTABILITY FOR FOOD PREMISES

This certificate is not transferable from premises to premises.

A. ISSUING LOCAL AUTHORITY:

CERTIFICATE No.:

NAME.....

Tel. No.

ADDRESS.....

OFFICIAL

DATE

STAMP

B. FOOD PREMISE

Name (if any).....

Address: (Location or trading area, erf No. or vehicle registration No.):

Address where food is processed:

C. PERSON IN CHARGE

Name:

I.D. NUMBER

D. CERTIFICATION AND RESTRICTION

It is hereby certified that the abovementioned food premises comply with the provisions of regulations 4 and 5 made by Government Notice No. of in respect of the handling of food in the manner specified.

Restrictions, conditions or stipulation in terms of regulation 3(1)(b)

E. SIGNATURE OF INSPECTOR

	DATE:
Name of inspector	
Official designation	

F. ENDORSEMENTS/EXEMPTIONS in terms of regulation 15

ENDORSEMENTS/EXEMPTIONS in terms of regulation 15	DATE	SIGNATURE OF INSPECTOR

ANNEXURE C
[Regulation 5(3)(d)(i)]
SANITARY CONVENIENCES

Population: The number of staff members and the maximum number of customers for whom provision is made to consume food on any premises at any one time	Number of sanitary conveniences to be installed in relation to the population as given in the first column				
	Men			Women	
For a population up to	Latrines	Urinal stalls*	Hand washbasins	Latrines	Hand washbasins
10	1	1	1	1	1
20	1	2	2	2	2
40	2	3	2	3	3
60	3	3	2	4	4
80	4	4	3	6	5
100	4	4	3	8	6
120	5	5	4	9	7
140	5	5	4	10	8
180	5	6	5	11	8
	Add 1 latrine, 1 hand washbasin and 1 urinal for every 70 persons in excess of 180 persons.			Add 1 latrine and 1 hand washbasin for every 35 persons in excess of 180 persons.	

* Urinal stall: A single urinal basin or a urinal trough at least 60 cm in length.

ANNEXURE D**[Regulation 8(4)]****FOOD TEMPERATURES**

Column 1	Column 2	Column 3
Category	Type of food	Required minimum core temperature of food products that are stored, transported or displayed for sale
Frozen products.....	Ice cream and sorbet, excluding sorbet which is used for soft serve purposes.....	-18° C
	Any other food which is marketed as a frozen product....	-12° C
Chilled products.....	Raw unpreserved fish, molluscs, crustaceans, edible offal, poultry meat and milk	+4° C
	Any other perishable food that must be kept chilled to prevent spoilage.....	+7° C
Heated products.....	Any perishable food not kept frozen or chilled.....	≥+65° C

ANNEXURE E

[Regulation 8(6)]

CODE OF PRACTICE FOR MEASURING TEMPERATURES OF FOOD**1. Informing the person in charge or person responsible**

The inspector shall inform the person in charge, or a person supervising the operation if the person in charge is not available, that he or she wishes to measure the temperatures of the food concerned and shall explain to him or her all the procedures contained in this code.

2. Precautionary measures

- (1) All procedures shall be carried out as far as is practicable in a manner that is aseptic and free from chemical pollutants.
- (2) In the case of prepacked food, and if it is necessary, the inspector shall remove the packaging in such a manner that the minimum and only the most reasonable essential damage is caused, or the person in charge or the person supervising the operation shall remove the packaging at his or her own risk.
- (3) The temperature of food shall as far as is practicable be measured without removing the food from a chilling, freezing or heating facility.

3. Measurement of temperature**Prepacked food**

- (1) If the food is prepacked, the estimated temperature of the food may be measured by placing for at least one minute the stem of a thermometer (hereinafter referred to as the "stem") between two or more food packages or, in the case of a single food package, on the outer surface of the package.
- (2) If the temperature reading is not in compliance with the core temperatures specified in Annexure D to these regulations or if the inspector has any doubts regarding the temperature of the food inside the package, the surface or core temperature of the food may be measured to determine the

actual temperature.

Core temperature

- (3) If the food product is frozen a hole shall be drilled in the food up to the estimated core of the food product with a sterilised stainless steel bit with an external measurement of about 4mm. The sterilised stem shall be inserted into the hole up to the estimated centre of the product and a reading shall be taken after two minutes. In the case of a heated, chilled or unchilled product, the sterilised stem shall be inserted up to the estimated core of the food product and a reading shall be taken after one minute.

Surface temperature

- (4) The surface temperature shall be measured by placing the sterilised stem directly on the surface of the food for at least one minute or, in the case of liquid, in the liquid for at least one minute, and the reading shall be taken immediately thereafter.

4. Presumption in respect of representative temperature reading

The food temperature determined in accordance with this code of practice shall be regarded as being representative of the temperature of all food in the freezing, chilling or heating facility concerned if the inspector is satisfied that such food is in the same condition or has the same characteristics as the food the temperature of which was taken.

DR M E TSHABALALA-MSIMANG, MP
MINISTER OF HEALTH
DATE: 16.7.99

No. R. 918

30 Julie 1999

REGULASIES KRAGTENS DIE WET OP GESONDHEID, 1977 (WET NO.63 VAN 1977)

Die Minister van Gesondheid het kragtens artikel 35, gelees met artikel 40, van die Wet op Gesondheid, 1977 (Wet No. 63 van 1977), die regulasies in die Bylae uitgevaardig

BYLAE**REGULASIES MET BETREKKING TOT ALGEMENE HIGIËNEVEREISTES VIR VOEDSELPERSELE EN DIE VERVOER VAN VOEDSEL****WOORDOMSKRYWING**

1. In hierdie regulasies het 'n woord of uitdrukking waaraan in die Wet 'n betekenis geheg is, daardie betekenis en tensy uit die samehang anders blyk, beteken -

“bederf” ongesond, siek, besoedel, geïnfekteer, gekontamineer, ontbind of verrot, of om welke ander rede ook al ongeskik vir menslike gebruik;

“bederfbare voedsel” enige voedsel wat weens die samestelling, bestanddele, voggehalte en/of pH-waarde daarvan en weens gebrek aan preserveermiddels en geskikte verpakking vatbaar is vir 'n ongeïnhibeerde vermeerdering van mikrobies daarop of daarin indien die voedsel binne die temperatuurperke van 4°C tot 65°C gehou word en sluit in die bederfbare voedsel gelys in Goewermentskennisgewing No. R. 1183 van 1 Junie 1990;

“bedien” ook die verskaffing van voedsel hetsy teen 'n teenprestasie of andersins;

“beskikbaar” ook beskikbaar op ander plekke as op die betrokke voedselperseel;

“besoedel” die uitwerking wat 'n eksterne agens op voedsel het sodat dit -
(a) nie voldoen nie aan 'n standaard of vereiste kragtens enige wet

- bepaal;
- (b) nie voldoen nie aan aanvaarbare voedselhigiënestandaarde of verbruikersnorme of -standaarde; of
 - (c) ongeskik is vir menslike verbruik;
- en het **"besoedeling"** 'n ooreenstemmende betekenis;

"beste beskikbare metode" 'n metode wat uitvoerbaar en nodig is vir die beskerming van voedsel teen besoedeling of bederf, met behoorlike inagneming van plaaslike toestande en omstandighede hetsy by of in 'n voedselperseel of elders, die heersende omvang van gevestigde praktykgebruik en die finansiële implikasies daaraan verbonde;

"die Wet" die Wet op Gesondheid, 1977 (Wet No. 63 van 1977);

"dier" enige lid van die diereryk;

"fasiliteit" enige apparaat, toestel, toerusting, gerei, bergruimte, werkoppervlak of voorwerp wat in verband met die hantering van voedsel gebruik word;

"geskikheidsertifikaat" 'n geskikheidsertifikaat in regulasie 3 bedoel;

"gesondheidsgevaar" ook enige toestand, handeling of versuim wat voedsel kan besoedel of bederf sodat inname van sodanige voedsel waarskynlik gevaarlik of nadelig vir die gesondheid sal wees;

"goeie vervaardigingspraktyk" vervaardigingswyse, prosedure of hanteringsmetode wat so met behoud van higiënebeginsels toegepas word dat voedsel gedurende die vervaardigingsproses nie besoedel of bederf kan word nie;

"hande" ook die voorarm of die gedeelte van die arm wat strek vanaf die polsgewrig tot by die elmboog;

"hanteer" ook vervaardig, verwerk, produseer, verpak, voorberei, hou, aanbied, opberg of uitstal vir verkoop of vir bedien, en het **"hantering"** 'n ooreenstemmende betekenis;

"hierdie regulasies" ook enige aanhangsel van hierdie regulasies;

“houer” of **“voedselhouer”** ook enigiets waarin of waarmee voedsel bedien, opgeberg, uitgestal, verpak, toegedraai, gehou of vervoer word en waarmee voedsel in regstreekse aanraking kom;

“inspekteur” ‘n mediese gesondheidsbeampte aangestel kragtens artikel 22(1) van die Wet, of ‘n omgewingsgesondheidsbeampte of veearts aangestel kragtens artikel 24(1) van die Wet;

“kerntemperatuur” die temperatuurlesing in die geskatte middelpunt van die voedsel geneem;

“persoon in beheer”, met betrekking tot ‘n voedselperseel, ‘n natuurlike persoon wat vir die voedselperseel verantwoordelik is en/of die eienaar van sodanige voedselperseel, na gelang van die geval;

“skoon” sodanig vry van enige vuiligheid, onsuiverheid, aanstootlike stof of besoedeling dat dit higiënies is, en het **“skoon hou”** ‘n ooreenstemmende betekenis;

“termometer” ‘n apparaat wat die temperatuurlesings in hierdie regulasies bedoel, kan aandui en waarvan die gesamentlike akkuraatheid van die termometer en sy temperatuursensitiewe sensor ongeveer 0.5°C is;

“verbruiksklaar voedsel” enige bederfbare voedsel wat verbruik kan word sonder dat dit enige voorbereidingsproses hoef te ondergaan om dit verbruikbaar te maak;

“voedsel” ‘n vir menslike verbruik bedoelde voedingsmiddel soos omskryf in artikel 1 van die Wet of Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972), uitgesonderd voedsel bedoel in regulasie 14;

“voedselhanteerder” ‘n persoon wat in die loop van sy of haar normale roetinewerk op ‘n voedselperseel in aanraking kom met voedsel nie bedoel vir sy of haar persoonlike gebruik nie;

“voedselperseel” ‘n gebou, struktuur, stalletjie of ander dergelike struktuur, en ook ‘n karavaan, voertuig, standplaas of plek wat vir of in verband met die hantering van voedsel gebruik word;

“voertuig” ook h trein, trollie, waentjie, kar, fiets, slee, trok, boot, skip, vliegtuig en enige ander vaartuig, voertuig of vervoermiddel wat in verband met die hantering of vervoer van voedsel gebruik word;

“voorafverpakte voedsel” voedsel wat, alvorens dit vir verkoop of vir bediening aangebied word, verpak is soos in regulasie 7(4) bedoel;

“water” water wat voldoen aan die vereistes soos uiteengesit in SABS 241: Water vir huishoudelike voorraad;

TOEPASSING

2. (1) 'n Verwysing in hierdie regulasies na 'n plaaslike bestuur word ook uitgelê as 'n verwysing na die hoof van 'n provinsiale administrasie -
 - (a) in die geval waar 'n plaaslike bestuur versuim het om aan 'n kennisgewing kragtens artikel 15(1) van die Wet gehoor te gee; of
 - (b) in die geval waar 'n plaaslike bestuur by kennisgewing kragtens artikel 20(5)(a) van Wet van 'n bevoegdheid of plig onthef is; of
 - (c) ten opsigte van 'n gebied waar daar geen plaaslike bestuur is nie, soos in artikel 30(1) van die Wet beoog;
- (2) 'n Plaaslike bestuur wat om enige rede nie oor die dienste van 'n inspekteur beskik nie, kan die dienste van 'n inspekteur van 'n ander plaaslike bestuur of in die privaat praktyk gebruik om die bevoegdhede of pligte van 'n inspekteur in hierdie regulasies bedoel, uit te oefen of te verrig.
- (3) Geen bepaling van hierdie regulasies wat in stryd is met regulasies kragtens die Wet uitgevaardig met betrekking tot die hantering of vervoer van bepaalde voedsel, is van krag nie vir sover dit aldus in stryd is.

GESKIKTHEIDSERTIFIKAAT

3. (1) Behoudens die bepalings van subregulasie (2) en regulasie 15(5) mag

niemand voedsel hanteer of toelaat dat voedsel hanteer word nie -

- (a) op voedselperseel ten opsigte waarvan 'n geldige geskiktheidsertifikaat nie uitgereik of van krag is nie;
 - (b) in stryd met enige beperking of voorwaarde of stipulasie in sodanige geskiktheidsertifikaat vervat.
- (2) Die bepalings van subregulasie (1) tree in die geval van 'n voedselperseel wat by die afkondiging van hierdie regulasies reeds bestaan, in werking op die eerste dag wat volg op 'n tydperk van een jaar na die datum van afkondiging van hierdie regulasies.
- (3) Die persoon in beheer van 'n voedselperseel wat 'n geskiktheidsertifikaat ten opsigte van sodanige voedselperseel wil bekom, moet skriftelik by die plaaslike bestuur in wie se gebied van jurisdiksie die voedselperseel geleë is, daarom aansoek doen op 'n vorm wat minstens die besonderhede bevat wat wesenlik ooreenstem met dié vervat in die vorm in Aanhangsel A van hierdie regulasies.
- (4) By ontvangs van 'n aansoek bedoel in subregulasie (3) moet die plaaslike bestuur die aansoek onverwyld na 'n inspekteur vir oorweging verwys.
- (5) 'n Inspekteur kan by die oorweging van so 'n aansoek sodanige verdere inligting wat hy of sy nodig of dienstig ag, van die aansoeker of van enige ander persoon aanvra.
- (6) Indien 'n inspekteur, na uitvoering van 'n inspeksie, oortuig is dat die betrokke voedselperseel, met inagneming van bestaande toestande van die aanliggende grond en fasiliteite, behoudens die bepalings van regulasies 4(2) en 15 -
 - (a) in alle opsigte aan die bepalings van regulasies 5 en 6 voldoen, moet 'n plaaslike bestuur op die naam van die persoon in beheer 'n geskiktheidsertifikaat uitreik op 'n vorm wat wesenlik ooreenkom met die vorm in Aanhangsel B van hierdie regulasies; of
 - (b) nie in alle opsigte aan die bepalings van regulasies 5 en 6 voldoen nie, kan 'n plaaslike bestuur, behoudens die bepalings

van regulasie 4(2), 'n maksimum van 6 maande uitstel verleen ten einde die persoon in beheer in staat te stel om die voedselperseel te verander of in te rig sodat dit aan die betrokke bepalings voldoen: Met dien verstande dat gedurende bedoelde tydperk van uitstel die bepalings van subregulasie (1) nie op die betrokke persoon van toepassing is nie.

- (7) 'n Geskiktheidsertifikaat moet op 'n opvallende plek op die voedselperseel ten opsigte waarvan dit uitgereik is, vir die inligting van die publiek vertoon word of 'n kopie daarvan moet op versoek onmiddellik beskikbaar gestel word indien die tentoonstelling daarvan onprakties is.
- (8) Indien die persoon in beheer van 'n voedselperseel deur iemand anders vervang word, moet sodanige persoon die plaaslike bestuur binne 30 dae na die datum van sodanige vervanging skriftelik daarvan in kennis stel en moet die plaaslike bestuur, behoudens die bepalings van regulasie 4(2), 'n nuwe geskiktheidsertifikaat in die naam van die nuwe persoon in beheer uitreik.
- (9) 'n Geskiktheidsertifikaat -
 - (a) is nie oordraagbaar van een persoon na 'n ander persoon en van een voedselperseel na 'n ander voedselperseel nie;
 - (b) is slegs geldig ten opsigte van die hanteringswyse wat in die aansoek om 'n geskiktheidsertifikaat uiteengesit is;
 - (c) kan te eniger tyd deur 'n plaaslike bestuur geëndosseer word deur -
 - (i) die toevoeging van enige verdere beperking wat nodig kan wees vir die voorkoming van 'n gesondheidsgevaar; en
 - (ii) die opheffing van enige beperking met betrekking tot die kategorie of soort voedsel of die hanteringswyse;
 - (d) verval tydelik vir die tydperk waarbinne 'n in regulasie 4(2) bedoelde verbod van krag is;

(e) verval permanent indien 'n in regulasie 4(2) bedoelde verbod nie binne 'n aangeduide tydperk van hoogstens ses maande vanaf die datum waarop 'n kennisgewing kragtens regulasie 4(2) uitgereik is, opgehef word nie;

(f) verval permanent indien daar nie aan die bepalings van subregulasie (8) voldoen word nie.

(10) Niemand mag enige ongemagtigde verandering of byvoeging op 'n geskiktheidsertifikaat aanbring of 'n geskiktheidsertifikaat vervals nie.

VERBOD OP DIE HANTERING EN VERVOER VAN VOEDSEL

4. (1) Niemand mag voedsel hanteer nie op 'n wyse wat in stryd is met die bepalings van hierdie regulasies.

(2) Indien 'n inspekteur na 'n inspeksie van 'n voedselperseel of fasiliteit van oordeel is -

(a) dat sodanige voedselperseel of fasiliteit -

(i) in so 'n toestand is of op so 'n wyse gebruik word; of

(ii) dermate nie aan hierdie regulasies voldoen nie; of

(b) dat 'n bepaalde bedrywigheid met betrekking tot die hantering van voedsel op so 'n wyse plaasvind; of

(c) dat daar ten opsigte van die voedselperseel of fasiliteit of enige ander bedrywigheid sodanige omstandighede bestaan,

dat dit 'n gesondheidsgevaar inhou en dat die voortgesette gebruik van die voedselperseel of fasiliteit, of die bedrywigheid, verbied behoort te word, kan die plaaslike bestuur 'n summiere verbod plaas op die gebruik van die voedselperseel of fasiliteit vir die hantering van voedsel, of op enige van die betrokke bedrywigheede met betrekking tot die hantering van voedsel, deur kragtens artikel 52 van die Wet aan die persoon in beheer of, indien hy of sy nie beskikbaar is nie, sy of haar verteenwoordiger, 'n skriftelike kennisgewing te bestel waarin sodanige persoon van

die verbod verwittig word.

- (3) 'n Kennisgewing bedoel in subregulasie (2) moet minstens die volgende besonderhede bevat:
- (a) Die rede(s) vir die verbod;
 - (b) 'n mededeling dat die verbod skriftelik deur 'n plaaslike bestuur opgehef sal word sodra die rede(s) vir die verbod uit die weg geruim is en mits die inspekteur oortuig is dat die rede(s) vir die verbod hom(hulle) waarskynlik nie weer sal voordoene.
- (4) (a) 'n Verbod tree in werking vanaf die tyd en datum waarop 'n kennisgewing kragtens subregulasie (2) bestel word.
- (b) Niemand mag 'n handeling wat in stryd is met sodanige verbod, verrig nie.
- (5) 'n Inspekteur moet binne 72 uur na die ontvangs van 'n versoek om die opheffing van 'n verbod, 'n ondersoek van die voedselperseel, fasiliteit, bedrywigheid of omstandigheid wat tot die verbod aanleiding gegee het, uitvoer en die plaaslike bestuur moet, sodra sodanige ondersoek afgehandel is, die persoon aan wie die verbodskennisgewing bestel is of, indien hy of sy nie beskikbaar is nie, enige ander persoon wat sodanige persoon verteenwoordig, skriftelik meedeel dat die verbod opgehef is of gehandhaaf word, na gelang van die geval.
- (6) 'n Plaaslike bestuur kan inspeksiegeld gelykstaande met die uitgawe deur die plaaslike bestuur aangegaan vir die uitvoering van die inspeksie van die persoon in beheer hef vir elke ondersoek wat 'n inspekteur ingevolge subregulasie (5) uitvoer.

STANDAARDE EN VEREISTES VIR VOEDSELPERSELE

5. (1) Behoudens regulasie 15 mag niemand voedsel elders hanteer nie as op 'n voedselperseel wat voldoen aan die vereistes van hierdie regulasie en regulasie 6.
- (2) 'n Voedselperseel moet van sodanige ligging, ontwerp, konstruksie en afwerking wees en moet so toegerus, in sodanige toestand en so

ingerig wees dat dit te alle tye vir die doel waarvoor dit ontwerp, toegerus en ingerig is, gebruik kan word -

(a) sonder om 'n gesondheidsgevaar te skep; en

(b) op sodanige wyse dat voedsel -

(i) op die voedselperseel of met die toerusting daarop higiënies hanteer kan word; en

(ii) deur die beste beskikbare metode doeltreffend beskerm kan wees teen besoedeling of bederf deur giftige of aanstootlike gasse, dampe, reuke, rook, roetneerslag, stof, vog, insekte of ander vektore, of deur enige ander fisiese, chemiese of biologiese besmetting of besoedeling, of deur enige ander agens hoegenaamd.

(3) By die toepassing van subregulasie (2) moet 'n voedselperseel, aan die volgende vereistes voldoen:

(a) Alle binneoppervlakke van mure, wande of plafonne, of van dakke sonder plafonne en die oppervlakke van vloere, of enige ander dergelike horisontale of vertikale oppervlakke wat deel van 'n voedselhanteringsarea uitmaak of dit omsluit, moet -

(i) geen oop voë of oop nate hê nie en moet van gladde, roesvrye, nie-giftige, skoonmaakbare en nie-absorberende materiaal vervaardig wees wat stof- en waterdig is: Met dien verstande dat in 'n voedselbedienings- of -bergingsarea -

(aa) siersteen;

(bb) soortgelyke mure waarvan die voë behoorlik gevorm is of so gevorm en afgewerk is dat hulle maklik skoongemaak kan word; of

(cc) dekoratiewe muur- of dakafwerkings wat maklik skoongemaak kan word,

gebruik kan word.

- (ii) van so 'n aard wees dat dit nie voedsel kan besoedel of tot die besoedeling van voedsel kan bydra nie.

(b) Elke vertrek van 'n voedselperseel moet -

- (i) effektief geventileer wees deur middel van -

- (aa) natuurlike ventilering deur openings of oopmaakbare gedeeltes wat direk met die buitelug verbind is en wat sodanig in die buitemure en/of dak geplaas is dat kruisventilering moontlik is: Met dien verstande dat sodanige openinge 'n oppervlakte moet hê gelyk aan minstens 5% van die vloeroppervlakte van die betrokke vertek; of
- (bb) kunsmatige ventilasie wat voldoen aan die vereistes van die Wet op Nasionale Bouregulasies en Boustandaarde, 1977 (Wet No. 103 van 1977),

welke een van die twee metodes ook al die toevoer van voldoende buitelug na en die effektiewe verwydering van besoedelde of onvars lug uit die voedselhanteringsarea sodanig sal fasiliteer dat lugkontaminante wat voedsel kan besoedel en gas, dampe, stoom en warm lug wat tydens die hantering van voedsel kan ontstaan, effektief verwyder word en die ontstaan van 'n onhigiëniese of ongesonde toestand in die voedselhanteringsarea voorkom word;

- (ii) verlig wees deur middel van -

- (aa) onbelemmerde deursigtige oppervlakke in die buitemure en/of dak wat daglig deurlaat met 'n oppervlakte gelyk aan minstens 10% van die vloeroppervlakte van die betrokke vertrek; of
- (bb) kunsmatige verligting wat voldoen aan die vereistes van die Wet of Nasionale Bouregulasies en Boustandaarde, 1977, en wat 'n verligtingsterkte gelyk aan minstens 200 lux op alle

voedselhanteringsoppervlakke van die betrokke vertrek laat val.

(c) 'n Voedselperseel moet -

- (i) beskik oor 'n opwasfasiliteit met warm en koue water vir die skoonmaak van fasiliteite;
- (ii) ooreenkomstig die beste beskikbare metode knaagdierdig wees: Met dien verstande dat hierdie vereiste nie van toepassing is nie ten opsigte van 'n voedselperseel waarop geen voedsel na afloop van die perseel se handelsure hanteer of gehou word nie;
- (iii) beskik oor effektiewe middele om die toegang van vlieë of ander insekte tot 'n area waar die voedsel hanteer word, te voorkom;
- (iv) beskik oor 'n afvalwaterbeskikkingstelsel wat deur die plaaslike bestuur goedgekeur is.

(d) Die volgende moet ten opsigte van 'n voedselperseel beskikbaar wees:

- (i) Die getal sanitêre geriewe gespesifiseer in Aanhangsel C van hierdie regulasies, vir gebruik deur werkers op die voedselperseel en deur persone wat bedien word met voedsel vir verbruik op die voedselperseel: Met dien verstande dat afsonderlike sanitêre geriewe vir werkers en klante nie vereis word nie: Met dien verstande voorts dat waar persone van slegs een geslag of hoogstens tien persone op 'n voedselperseel werkzaam is, daar nie afsonderlike sanitêre geriewe vir elke geslag vereis word nie;
- (ii) handewasgeriewe en koue en/of warm water vir die was van die hande deur werkers op die voedselperseel en deur persone wat bedien word met voedsel vir verbruik op die voedselperseel, tesame met 'n voorraad seep (of ander skoonmaakmiddels) en skoon wegdoenbare hande-

- afdroogmateriaal, of ander handereinigingsgeriewe en handeafdroogtoerusting vir die reininging en afdroog van die hande deur sodanige werkers en persone;
- (iii) vloeistofdigte, maklik skoonmaakbare vullishouers met noupassende deksels geskik vir die higiëniese berging van vullis voor die verwydering daarvan uit die voedselhanteringsarea uit;
 - (iv) bergingspasie vir die higiëniese berging van voedsel, fasiliteite en toerusting en 'n geskikte aparte area vir die higiëniese berging van vullishouers op die voedselperseel;
 - (v) 'n aparte verkleë-area met klerebergingsgeriewe;
 - (vi) voldoende watervoorsiening.
- (e) Geen vertrek waarin voedsel hanteer word, mag 'n direkte verbinding hê nie met enige area -
- (i) waar gas, rookdampe, stof, roetneerslag, aanstootlike reuke of enige ander onsuiverheid op so 'n wyse aanwesig is of kan ontstaan dat dit voedsel in die voedselhanteringsvertrek kan besoedel of bederf; of
 - (iii) waar 'n handeling op 'n wyse verrig word of waar 'n toestand bestaan wat voedsel in die voedselhanteringsvertrek kan besoedel of bederf.
- (f) 'n Vertrek waarin voedsel hanteer word, kan verbind wees aan 'n vertrek waarin 'n latrine of urinaal geleë is -
- (i) slegs via 'n behoorlik geventileerde binneportaal: Met dien verstande dat alle relevante interverbindinge die hele area van hul openings dek: Met dien verstande voorts dat hulle met sterk selftoetrektoestelle toegerus is; of
 - (ii) sonder so 'n binneportaal tussen hulle: Met dien verstande dat die verbindingsoening 'n selftoetrekdeur soos bedoel in subparagraaf (i) moet hê: Met dien

verstande voorts dat die latrine- of urinaalkamer met effektiewe meganiese uitsuigventilering na die buitelug toegerus moet wees om die atmosfeer binne sodanige vertrek onder 'n negatiewe druk te plaas in verhouding met die atmosfeer in die voedselhanteringsarea.

STANDAARDE EN VEREISTES VIR FASILITEITE OP 'N VOEDSELPERSEEL

6. (1) Die oppervlak van 'n tafel, toonbank of werkoppervlak waarop nie-toegedraaide voedsel hanteer word en enige toerusting, gereedskap of bak of enige ander oppervlak wat regstreeks met voedsel in aanraking kom, moet gemaak wees van gladde, roesvrye, nie-toksiese en nie-absorberende materiaal sonder oop voë of nate. Met dien verstande dat houtkapblokke, snyplanke en gereedskap nie verbied mag word nie, mits sodanige items in so 'n toestand gehou word dat vullis nie daarop of daarin akkumuleer nie.
- (2) Die oppervlakke bedoel in subregulasie (1) en breekgoed, eetgerei, gereedskap, bakke of ander sodanige fasiliteite mag nie vir die hantering van voedsel gebruik word nie indien dit nie skoon is nie of indien dit gebars, gekraak of beskadig is.
- (3) Enige gereedskap of artikel wat slegs vir eenmalige gebruik geskik is -
- (a) moet in 'n stofdigte houer bewaar word totdat dit gebruik word; en
 - (b) mag nie meer as een keer gebruik word nie.
- (4) 'n Oppervlak bedoel in subregulasie (1) en 'n fasiliteit bedoel in subregulasie (2) moet -
- (a) skoongemaak en gewas word, alvorens voedsel vir die eerste keer tydens elke werkskof regstreeks daarmee in aanraking kom; en
 - (b) skoongemaak en gewas word, soos en wanneer nodig, tydens en/of onmiddellik na die hantering van voedsel,
- om kontaminasie van die voedsel wat met enige sodanige oppervlak of fasiliteit in aanraking kom, te verhoed, en enige sodanige oppervlak of

fasiliteit moet alvorens voedsel regstreeks daarmee in aanraking kom -

- (i) hoogstens 100 lewensvatbare mikro-organismes per cm² bevat by analise, uitgevoer volgens erkende wetenskaplike mikrobiologiese ondersoekmetodes, van 'n monster geneem ooreenkomstig die pluisietegniek soos voorgeskryf by SABS Standaardtoetsmetode 763: Doeltreffendheid van Skoonmaak van Installasie, Uitrusting en Gereedskap: Pluisietegniek ; en
 - (ii) geen reste van reinigings- of ontsmettingsmiddels bevat wat die voedsel kan besoedel nie.
- (5) (a) Elke verkoelings- en bevroesingsfasiliteit wat gebruik word vir die opberging, uitstalling of vervoer van bederfbare voedsel moet voorsien word van 'n termometer wat die verkoelingsgraad van die verkoelingsarea van sodanige fasiliteit te alle tye weergee en wat in so 'n toestand is en so geplaas is dat 'n akkurate lesing onbelemmerd geneem kan word.
- (b) Elke verhittingstoestel of -fasiliteit wat gebruik word vir die opberging, uitstalling of vervoer van verhitte bederfbare voedsel moet voorsien word van 'n termometer wat die verhittingsgraad van die betrokke verhittingsarea te alle tye weergee en wat in so 'n toestand is en so geplaas is dat 'n akkurate lesing onbelemmerd geneem kan word.

STANDAARDE EN VEREISTES VIR VOEDSELHOERS

7. (1) Niemand mag ingemaakte of hermeties verseelde voedsel verkoop nie in 'n houer wat -
- (a) aan die plat of ronde kante of ente uitbult of aan die een kant uitbult wanneer op die ander kant gedruk word;
 - (b) enigins opgeblaas is of waaruit gas ontsnap wanneer dit oopgemaak of geprik word, tensy -
 - (i) die houer 'n belugte drank bevat; of

- (ii) gas as preserveermiddel gebruik is;
 - (c) so geroes of beskadig is dat dit verantwoordelik kan wees vir die besoedeling of bederf van die voedsel of dat dit lek of onverseël geraak het;
 - (d) 'n lek gehad het wat herseël is.
- (2) 'n Houer moet skoon wees, en vry van enige gifstof, bestanddeel of enige ander substansie wat die voedsel in die houer kan besoedel of kan laat bederf.
- (3) Voorafverpakte voedsel moet, na gelang van die tipe voedsel, verpak wees in 'n stofdigte en vloeistofdigte houer wat die produk daarin in normale hanteringstoestande teen besoedeling beskerm en moet sodanig verpak of verseël wees dat die voedsel nie uit die houer daarvan verwyder kan word sonder om die prop of deksel of soortgelyke verseëling te verwyder of sonder om die omhulsel, houer of verseëling te beskadig nie.
- (4) Bederfbare voedsel, uitsluitende die produkte in regulasie 14 genoem wat nie vooraf verpak is nie, behalwe voedsel vir verbruik as maaltye op 'n voedselperseel, moet, wanneer dit aan 'n verbruiker bedien word, verpak wees in 'n houer wat die voedsel daarin teen besoedeling beskerm.

STANDAARDE EN VEREISTES VIR DIE UITSTALLING, OPBERGING EN TEMPERATURE VAN VOEDSEL

8. (1) Voedsel wat uitgestal of opgeberg word, mag nie regstreeks met 'n vloer of enige grondoppervlak in aanraking kom nie.
- (2) 'n Rak of vertoonkas wat vir die uitstalling of opberging van voedsel gebruik word of enige houer moet skoon en vry van stof of enige ander onsuiverheid gehou word.
- (3) Nie-voorafverpakte, verbruiksklaar voedsel, uitgesonderd voedsel wat as maaltye bedien word en wat in 'n oop houer uitgestal word, moet volgens die beste beskikbare metode teen druppelbesmetting of

besoedeling deur insekte of stof beskerm word.

- (4) (a) Behoudens subregulasie (5) moet alle voedsel wat in Aanhangsel D van hierdie regulasies gespesifiseer word, met uitsondering van die tyd wat die voedsel neem om af te koel of verhit te word tot die vereiste temperatuur ooreenkomstig goeie vervaardigingspraktijk, tydens die opberging, vervoer of uitstalling daarvan gehou word by 'n kerntemperatuur van hoogstens die kerntemperatuur wat in kolom 3 van Aanhangsel D teenoor die betrokke kategorie voedsel gelys word en mag geen voedsel verkoop word nie indien, in die geval van bevrore of verkoelde voedselprodukte, die kerntemperatuur daarvan hoër as die vereiste kerntemperatuur is of die oppervlaktemperatuur daarvan meer as 2°C hoër as die vereiste kerntemperatuur is en, in die geval van verhitte voedselprodukte, die kerntemperatuur daarvan laer as die vereiste kerntemperatuur is of die oppervlaktemperatuur daarvan meer as 2°C laer as die vereiste kerntemperatuur is.
- (b) Die bepalings van paragraaf (a) is nie van toepassing nie op -
- (i) enige bederfbare voedsel wat binne een uur nadat dit verwerk of berei is, regstreeks aan 'n verbruiker verkoop sal word of wat binne een uur nadat dit verwerk of berei is, op die voedselperseel verbruik sal word;
 - (ii) wildsvleis, vir 'n tydperk van hoogstens agt uur nadat die betrokke dier gedood is: Met dien verstande dat die oppervlaktemperatuur daarvan nie 25°C mag oorskry nie;
 - (iii) onverwerkte rou vis, weekdiere of skaaldiervleis of eetbare afval of die karkasse van beeste, skape, bokke, varke, perde, muile, donkies, konyne of volstruise terwyl dit vir 'n tydperk van hoogstens een uur tydens aflewering vervoer word: Met dien verstande dat die oppervlaktemperatuur daarvan nie 25°C mag oorskry nie;
 - (iv) enige voedsel wat tydens 'n rypwordingstydperk of as deel van 'n vervaardigingsproses blootgestel word aan hoër temperature as dié in hierdie regulasie bedoel: Met dien verstande dat blootstelling aan sodanige hoër

temperature ooreenkomstig goeie vervaardigingspraktyk moet geskied.

- (5) Enige voedsel wat as 'n bevrore produk bemark word en wat ontvries het, maar waarvan die oppervlaktemperatuur nie 7°C oorskry het nie, mag herbevries word: Met dien verstande dat sodanige herbevriesde produk in ooreenstemming met goeie vervaardigingspraktyk hanteer moet word.
- (6) Die gebruikskode vir die meet van die temperatuur van voedsel wat in Aanhangsel E van hierdie regulasies uiteengesit word, moet, vir sover toepaslik, by die meet van die temperatuur van voedsel toegepas word.

STANDAARDE EN VEREISTES VIR BESKERMENDE KLERE

- 9. (1) Geen persoon word toegelaat om voedsel te hanteer sonder om geskikte beskermende klere soos in subregulasie (2) gespesifiseer, te dra nie.
- (2) Die beskermende klere, insluitende hoofbedekking en skoene, van enige persoon wat voedsel hanteer wat nie so verpak is dat die voedsel nie besoedel kan word nie, moet -
 - (a) skoon en netjies wees wanneer sodanige persoon met die hantering van die voedsel begin;
 - (b) te alle tye tydens die hantering van die voedsel in sodanige skoon toestand en van sodanige ontwerp en materiaal wees dat dit die voedsel nie kan besoedel nie;
 - (c) so ontwerp wees dat die voedsel nie in regstreekse aanraking met enige liggaamsdeel, uitgesonderd die hande, kan kom nie.

PLIGTE VAN 'N PERSOON IN BEHEER VAN 'N VOEDSELPERSEEL

- 10. 'n Persoon in beheer van 'n voedselperseel moet toesien dat -
 - (a) effektiewe maatreëls getref word om vlieë, ander insekte, knaagdiere of ander ongediertes op die voedselperseel te elimineer;

- (b) enige persoon wat op die voedselperseel werksaam is, deur 'n inspekteur of enige ander geskikte persoon voldoende in voedselhigiëne opgelei is;
- (c) vullis so dikwels as wat nodig is en wanneer ook al 'n inspekteur vereis dat dit gedoen word, verwyder word van die voedselperseel of uit 'n vertrek of area waarin voedsel hanteer word;
- (d) vullis op so 'n wyse gehou of so gedisponeer word dat geen oorlas ontstaan nie;
- (e) vullishouers -
 - (i) gereeld skoongemaak word; en
 - (ii) ontsmet word telkens wanneer 'n inspekteur vereis dat dit gedoen word;
- (f) afvalwater op die voedselperseel gedisponeer word tot bevrediging van die plaaslike bestuur;
- (g) die voedselperseel en enige grond wat in of in verband met die hantering van voedsel gebruik word en alle fasiliteite, vragkompartemente of voertuie en houers skoon gehou word en vry is van onnodige materiaal, goedere of items wat nie 'n integrale deel van die operasie uitmaak nie en wat 'n negatiewe effek op die algemene higiëne van die voedselperseel het;
- (h) geen persoon wat nie-voorafverpakte voedsel hanteer, enige juwele of versierings dra wat met die voedsel in aanraking kan kom nie, tensy dit na behore bedek is;
- (i) behoudens die bepalinge van enige wet, geen dier gehou of toegelaat word nie, in enige vertrek of area waar voedsel hanteer word, behalwe dat -
 - (i) 'n gidshond wat 'n blinde persoon vergesel, in die verkoops- of bedieningsarea van die voedselperseel toegelaat kan word;
 - (ii) visse, weekdiere of skaaldierte lewendig gehou kan word totdat

dit vir verbruik voorberei word;

- (iii) 'n lewendige dier behoudens regulasie 12(4) in 'n afsonderlike vertrek gedood kan word alvorens die karkas hanteer word;
- (j) geen toestand, handeling of versuim wat enige voedsel kan besoedel, op die voedselperseel ontstaan of verrig of toegelaat word nie;
- (k) die bepalings van hierdie regulasies nagekom word;
- (l) alle voedselhanteerders onder sy of haar beheer te alle tye aan die standaarde en vereistes voldoen, en die pligte nakom, wat by regulasies 9 en 11 onderskeidelik voorgeskryf word;
- (m) 'n vertrek of area waarin voedsel hanteer word, nie gebruik word nie vir -
 - (i) slaapdoeleindes;
 - (ii) die was, skoonmaak of stryk van klere of soortgelyke wasgoed;
 - (iii) enige ander doel of op 'n wyse wat die voedsel daarin of daarop kan besoedel;
- (n) geen voedselhanteerder verbruiksklaar nie-voorafverpakte voedsel met sy of haar kaal hande aanraak nie, tensy dit vir voorbereidingsdoeleindes onvermydelik is, in welke geval sodanige voedsel ooreenkomstig goeie vervaardigingspraktyk hanteer moet word;
- (o) die rapportering van siektes en toestande bedoel in regulasie 11(2)(b) behoorlik aangeteken word en gehou word sodat 'n inspekteur dit kan lees.

PLIGTE VAN 'N VOEDSELHANTEERDER

11. (1) Voedsel, fasiliteit of 'n houer mag nie hanteer word nie deur iemand -
- (a) wie se vingernaels, hande of klere nie skoon is nie;
 - (b) wat nie sy of haar hande deeglik met seep en water

skoongewas of op 'n ander effektiewe wyse gereinig het nie -

- (i) onmiddellik voor die aanvang van elke werkskof;
- (ii) aan die begin van die dagtaak of na 'n rusperiode;
- (iii) na elke besoek aan 'n latrine of urinaal;
- (iv) elke keer nadat hy of sy sy of haar neus gesnuit het of nadat sy of haar hande met liggaamsweet of met sy of haar hare, neus of mond in aanraking was;
- (v) nadat hy of sy 'n sakdoek, geld of vullishouer of vullis hanteer het;
- (vi) nadat hy of sy rou groente, vrugte, eiers, vleis of vis hanteer het en voordat hy of sy verbruiksklaar voedsel hanteer;
- (vii) nadat hy of sy gerook het of by sy of haar terugkeer na die voedselperseel; of
- (viii) nadat sy of haar hande om enige ander rede besoedel geraak het.

(2) Voedsel, 'n fasiliteit of 'n houer mag nie hanteer word nie deur iemand -

- (a) wat 'n etterende abses of 'n seer of sny- of stukkende plek aan sy of haar liggaam het, tensy sodanige abses, seer, sny- of stukkende plek bedek is met 'n vogdigte verband wat stewig vas is om besoedeling van die voedsel te vermy;
- (b) wat ly aan of 'n draer is van, of vermoedelik ly aan of 'n draer is van, 'n siekte of toestand in die besmetlike stadium wat deur voedsel oorgedra kan word, tensy enige sodanige persoon onmiddellik die siekte of toestand aan die persoon in beheer rapporteer en 'n sertifikaat wat deur 'n geneesheer uitgereik is ten effekte dat sodanige persoon geskik is om voedsel te hanteer, voorgelê word;

(c) wie se hande of klere nie skoon is nie.

(3) Niemand mag -

(a) binne 'n area waar voedsel hanteer word of op enige fasiliteit spuug nie;

(b) rook of tabak op enige ander wyse gebruik nie terwyl hy of sy nie-voorafverpakte voedsel hanteer of hom of haar bevind in 'n gebied waar sodanige voedsel hanteer word;

(c) nie-voorafverpakte voedsel op so 'n wyse hanteer nie dat dit met enige blootgestelde deel van sy of haar liggaam, uitgesonderd sy of haar hande, in aanraking kom;

(d) sy of haar vingers aflek nie wanneer hy of sy nie-voorafverpakte voedsel of materiaal vir die toedraai van voedsel hanteer;

(e) oor nie-voorafverpakte voedsel of voedselhouders of -fasiliteite hoës of nies nie;

(f) op slypstene spuug of vleispenne, etikette, gereedskap of enige ander voorwerp wat in die hantering van voedsel gebruik word, of enige deel van sy of haar hande met sy of haar mond in aanraking bring, of worsderms, sakkies of ander omhulsels met sy of haar asem of op enige ander wyse waarop die voedsel besoedel kan word, opblaas nie;

(g) op voedsel of op nie-hermeties verseelde houders wat voedsel bevat of op houders of op voedselverwerkingsoppervlakke of ander fasiliteite loop, staan, sit of lê nie;

(h) op 'n handewasbak vir die skoonmaak van sy of haar hande en tegelykertyd vir die reiniging van fasiliteite gebruik nie; of

(i) terwyl hy of sy voedsel hanteer, enige ander handeling as dié hierbo bedoel, verrig nie wat voedsel kan besoedel of bederf.

STANDAARDE EN VEREISTES VIR DIE HANTERING VAN VLEIS

12. (1) (a) Niemand mag vleis afkomstig van 'n dier wat strydig met artikel 3 van die Wet op Abattoirhigiëne, 1992 (Wet No. 121 van 1992), geslag is, op 'n voedselperseel hanteer nie.
- (b) Niemand mag die vleis van 'n dier wat van die bepalings van artikel 10 (1) van die Wet of Abattoirhigiëne, 1992, vrygestel is, op 'n voedselperseel hanteer nie, tensy 'n duidelik sigbare en leesbare kennisgewing op die voedselperseel aangebring is waarop die volgende inligting, of inligting met 'n soortgelyke strekking, in letters van minstens 18 mm hoog verskyn: "Die vleis wat op hierdie perseel verkoop word, is vrygestel van inspeksie ingevolge artikel 10(1) van die Wet of Abattoirhigiëne, 1992 (Wet No. 121 van 1992)."
- (2) Vleis aan 'n karkas mag nie op 'n voedselperseel hanteer word, tensy -
- (a) die karkas behoorlik uitgebloei is;
- (b) die abdominale ingewande binne 30 minute nadat die dier gedood is, op so 'n wyse verwyder is dat nóg die pens- en derminhoud nóg enige ander stof die vleis besoedel of bederf het; en
- (c) die torakale ingewande verwyder is binne drie uur nadat die dier gedood is.
- (3) Onafgeslagte karkasse mag nie so hanteer word dat die vel daarvan met ander voedsel op 'n voedselperseel in aanraking kom of dat die vleis van sodanige karkasse besoedel of bederf word nie.
- (4) Onderworpe aan artikel 3 van die Wet op Abattoirhigiëne, 1992, mag geen dier elders op 'n voedselperseel gedood, uitgebloei, ontwei, afgeslag of gedresseer word nie as in 'n vertrek wat spesiaal en uitsluitlik ooreenkomstig goeie vervaardigingspraktyk vir daardie doel aangewend word: Met dien verstande dat geen verdere hantering of verwerking van sodanige karkas in daardie vertrek mag plaasvind nie.

STANDAARDE EN VEREISTES VIR DIE VERVOER VAN VOEDSEL

13. (1) Niemand mag voedsel, insluitende die produkte bedoel in regulasie 14, op of in enige deel van 'n voertuig vervoer nie -
- (a) tensy daardie deel skoon is en eers in so 'n mate gereinig is dat chemiese, fisiese of mikrobiologiese besmetting van die voedsel verhoed word;
 - (b) saam met -
 - (i) besmette voedsel of afvalvoedsel;
 - (ii) gif of enige nadelige stof;
 - (iii) 'n lewendige dier; of
 - (iv) enige voorwerp wat die voedsel kan besoedel of bederf.
- (2) Behoudens subregulasies (1) en (4) moet die vragafdeling van 'n voertuig wat gebruik word vir die vervoer van voedsel wat nie in vloeistofdig en stofdig verseelde houers verpak of toegedraai is nie -
- (a) 'n binneoppervlak hê wat van 'n maklik skoonmaakbare en gladde, roesvrye, nie-giftige en nie-absorberende materiaal sonder oop voë of nate gemaak is, en mag, alvorens voedsel in sodanige vragafdeling gelaai word, geen vierkante sentimeter van bedoelde oppervlak by analyse soos bedoel in regulasie 6(4), meer as 100 lewensvatbare mikro-organismes bevat nie;
 - (b) stofdig wees;
 - (c) nie gelyktydig vir die vervoer van 'n persoon of van enige ander item wat die voedsel kan besoedel, gebruik word nie.
- (3) Ondanks andersluidende bepalings van hierdie regulasie mag geen nie-voorafverpakte voedsel -
- (a) op so 'n wyse vervoer word nie dat dit in aanraking kom met die

vloer van 'n voertuig of die vloerbedekking daarvan of 'n oppervlak daarvan waarop geloop kan word of met enigiets anders wat die voedsel kan besoedel; of

- (b) so vervoer of gedra word dat die voedsel op enige wyse bederf of besoedel kan word nie.

- (4) Subregulasies (2) en (3)(a) is nie van toepassing nie op die vervoer van wildsvleis, vis of week- of skaaldiere tussen die voedselperseel en die plek waar die diere gejag word of die plek waar die vis of week- of skaaldiere gevang of geoes word: Met dien verstande dat sodanige vervoer moet plaasvind volgens die beste beskikbare metode en binne 'n geskikte tydsbeperking vir vervoer soos deur omstandighede vereis.

BEPALINGS BETREFFENDE ONVERWERKTE PRODUKTE

14. Ondanks andersluidende bepalings van hierdie regulasies moet 'n inspekteur, indien hy of sy van oordeel is dat daar toestande aanwesig is wat 'n gesondheidsgevaar inhou met betrekking tot die verpakking, opberging, uitstalling, verkoop of vervoer van vars, rou en onverwerkte groente en vrugte en onverwerkte mielies, koring, rog, grondbone in die dop, suikerriet, sonneblomsaad of ander onverwerkte landbougewasse, of met betrekking tot die hantering van voedsel beoog in regulasie 15(5)(a) -

- (a) behoudens regulasies kragtens artikel 35 van die Wet uitgevaardig met betrekking tot inspeksies en ondersoeke ten opsigte van die hantering van voedsel, gelas dat enige toestand wat tot sodanige of enige ander gesondheidsgevaar aanleiding gee het of kan gee, reggestel word of dat enige bepaling van hierdie regulasies nagekom word; of
- (b) die voortgesette gebruik van die fasiliteit of voedselperseel vir die verpakking, opberging, uitstalling, verkoop of vervoer van enige van genoemde produkte verbied, en is die bepalings van regulasie 4(2) tot (5) *mutatis mutandis* op so 'n verbod van toepassing.

VRYSTELLINGS, ADDISIONELE VEREISTES EN VOORBEHOUE

15. (1) 'n Persoon in beheer van 'n voedselperseel kan, behoudens regulasie

3(1)(a), by die betrokke plaaslike bestuur aansoek doen om vrystelling van enige van die bepalings van hierdie regulasies, uitgesonderd vrystelling van die uitreiking van 'n geskikheidsertifikaat.

(2) By ontvangs van 'n aansoek bedoel in subregulasie (1) moet 'n plaaslike bestuur die aansoek onverwyld na 'n inspekteur verwys, en 'n vrystelling word nie toegestaan nie tensy die inspekteur 'n verslag aan die plaaslike bestuur voorlê te dien effekte dat hy of sy oortuig is dat -

- (a) die bepaling waarvan vrystelling verlang word, in die betrokke geval onredelike vereistes stel; en
- (b) die toestaan van sodanige vrystelling nie toestande wat 'n gesondheidsgevaar inhou, tot gevolg het of sal hê nie.

(3) 'n Vrystelling in hierdie regulasie bedoel -

- (a) is onderworpe aan die voorwaardes deur die plaaslike bestuur in die geskikheidsertifikaat of vrystellingsbrief, na gelang van die geval, vermeld; en
- (b) moet deur die plaaslike bestuur ingetrek word op grond van 'n inspeksieverslag en aanbeveling van 'n inspekteur te dien effekte dat hy of sy van oordeel is dat sodanige vrystelling toestande wat 'n gesondheidsgevaar inhou, tot gevolg sal hê.

(4) Behoudens regulasie 3(6)(a) kan 'n plaaslike bestuur op grond van 'n inspeksieverslag en aanbevelings van 'n inspekteur addisionele vereistes stel wat nagekom moet word op enige voedselperseel waar, ondanks nakoming van enige voorskrif in hierdie regulasies vervat, 'n gesondheidsgevaar bestaan waarvoor daar nie in hierdie regulasies voorsiening gemaak word nie, welke addisionele vereistes, behoudens die beginsels van die beste beskikbare metode en goeie vervaardigingspraktyk, beperk moet wees tot die minimum wat nodig is om die betrokke gesondheidsgevaar uit die weg te ruim.

(5) (a) Behoudens die beginsels van die beste beskikbare metode en goeie vervaardigingspraktyk is die bepalings van regulasies 3(1) en 5 nie van toepassing nie ten opsigte van die dood, uitbloeï of verwydering van die ingewande van 'n dier na die jag daarvan of

van vis of week- of skaaldiere na die vangs of oes daarvan.

- (b) Die bepalings van regulasie 3(1) is nie van toepassing nie op -
- (i) 'n privaat woning waar voedsel hanteer word met die doel om dit sonder teenprestasie aan 'n kerklike, opvoedkundige of amateursportorganisasie of enige geregistreerde welsyns- of fondsinsamelingorganisasie beskikbaar te stel vir verkoop: Met dien verstande dat die persoon in beheer van enige sodanige organisasie wat die voedsel ontvang, vir 'n tydperk van minstens 30 dae na ontvangs van die voedsel 'n rekord moet hou van die tipe voedsel en die adres van die privaat woning waar die voedsel hanteer is; en
 - (ii) enige voertuig wat deur 'n persoon in beheer van 'n voedselperseel wat oor 'n geskiktheidsertifikaat beskik, gebruik word om voorafverpakte voedsel afkomstig van sodanige voedselperseel te vervoer, ten toon te stel of te bedien, maar is van toepassing met betrekking tot 'n voertuig wat gebruik word vir die vervoer van bederfbare voedsel namens 'n ander persoon.
- (c) Hierdie regulasies is nie van toepassing nie op 'n privaat huishouding wat voedsel hanteer vir verbruik deur daardie huishouding of, sonder teenprestasie, deur enige ander persoon.

MISDRYWE

16. Iemand wat 'n bepaling van hierdie regulasies oortree of toelaat dat sodanige oortreding plaasvind, is aan 'n misdryf skuldig.

HERROEPING VAN REGULASIES

17. Die regulasies afgekondig by Goewermentskennisgewing No. 734 van 16 Mei 1933 en Goewermentskennisgewing No. R. 185 van 30 Januarie 1987 word hierby herroep.

AANHANGSEL A

[Regulasie 3(3)]

AANSOEKVORM OM 'N GESKIKTHEIDCERTIFIKAAT VIR 'N VOEDSELPERSEEL**A. PERSOON IN BEHEER**

VAN EN VOORNAME VAN DIE PERSOON IN WIE SE NAAM DIE GESKIKTHEIDCERTIFIKAAT UITGEREIK MOET WORD:		I.D.-NOMMER:	
ADRES Posadres.....			
Woonadres.....			
Tel. no.			
VOEDSELPERSEELBESONDERHEDE		WERK WONING	
Naam van voedselperseel (indien enige)			
Erf No. (indien van toepassing)			
Tipe voedselperseel (bv. gebou, voertuig, stalletjie).....			

Liggingsadres of adres waar die voedselperseel geïnspekteer kan word

Indien die volgende nie op die voedselperseel self geleë is nie, meld die adres of beskryf die ligging daarvan:

	ERF. No	ADRES
(a) Sanitêre (latrine-) fasiliteite		
(b) Reinigingsgeriewe (wasbakke vir fasiliteite)		
(c) Handwasgeriewe		
(d) Bergingsgeriewe vir voedsel/fasiliteite		
e) Voorbereidingsperseel		

C. VOEDSELKATEGORIE

Meld en beskryf die voedselartikels of die aard van die voedsel of die soort voedsel wat betrokke is

D. AARD VAN HANTERING

Meld en beskryf wat u bedrywighede sal behels (bv. voorbereiding of verpakking of verwerking)

E. PERSONEEL

Getal persone wat in diens is of in diens
geneem gaan word

Mans

Vroue

F. BESONDERHEDE VAN VRYSTELLINGS WAAROM AANSOEK GEDOEN WORD [Regulasie 15(1)]

G. BESONDERHEDE VAN AANSOEKER

Naam

Hoedanigheid (bv. eienaar, besturende
direkteur, sekretaresse, bestuurder)

Posadres

Tel.no

Aansoekdatum

Handtekening

AANHANGSEL B

[Regulasie 3(6)(a)]

GESKIKTHEIDSERTIFIKAAT VIR 'N VOEDSELPERSEEL

Hierdie sertifikaat is nie van een perseel na 'n ander oordraagbaar nie

- A. UITREIKENDE PLAASLIKE BESTUUR:
 CERTIFIKAATNO.

NAAM

Tel.no.

ADRES

AMPTELIKE
DATUM-
STEMPEL

- B. VOEDSELPERSEEL

Naam (indien enige)

Adres: (ligging of handelsgebied, erfno. of voertuigregistrasieno.):

Adres waar voedsel verwerk word:

- C. PERSOON IN BEHEER

Naam:

I.D.-nommer

- D. SERTIFISERING EN BEPERKING

Hiermee word gesertifiseer dat bogenoemde voedselperseel voldoen aan die bepalings van regulasies 4 en 5 van Goewermentskennisgewing No. van ten opsigte van die hantering van voedsel op die wyse gespesifiseer.

Beperkings, voorwaardes of stipulasie kragtens regulasie 3(1)(b)

E. **HANDTEKENING VAN
INSPEKTEUR**

	DATUM:
Naam van inspekteur	
Ampsbenaming	

F. **ENDOSSEMENTE/VRYSTELLINGS
kragtens regulasie 15**

DATUM	HANDTEKENING VAN INSPEKTEUR

AANHANGSEL C
[Regulasie 5(3)(d)(i)]
SANITêRE TOESTELLE

Populasie: Die getal personeellede en die maksimum getal klante waarvoor voorsiening gemaak word om op een slag op 'n perseel voedsel te kan nuttig	Getal sanitêre geriewe wat geïnstalleer moet word in verhouding tot die populasie in die eerste kolom aangegee				
	MANS			VROUE	
Vir 'n populasie tot	Latrines	Urinaalvakke *	Handewasbakke	Latrines	Handewasbakke
10	1	1	1	1	1
20	1	2	2	2	2
40	2	3	2	3	3
60	3	3	2	4	4
80	4	4	3	6	5
100	4	4	3	8	6
120	5	5	4	9	7
140	5	5	4	10	8
180	5	6	5	11	8
Voeg by 1 latrine, 1 handewasbak en 1 urinaal vir elke 70 persone meer as 180 persone.			Voeg by 1 latrine en 1 handewasbak vir elke 35 persone meer as 180 persone.		

* Urinaalvak: 'n Enkele urinaalbak of 'n urinaaltrog met 'n lengte van minstens 60 cm.

AANHANGSEL D
[Regulasie 8(4)]

VOEDSELTEMPERATURE

Kolom 1	Kolom 2	Kolom 3
Kategorie	Tipe voedsel	Vereiste minimum kerntem- peratuur van voedselprodukte wat vir verkoop opgeberg, vervoer of uitgestal word
Bevrore produkte	Roomys en sorbet, uitge- sonderd sorbet wat as tapsorbet gebruik word	-18° C
	Enige ander voedsel wat as 'n bevrore produk bemark word....	-12° C
Verkoelde produkte	Rou nie-gepreserveerde vis, week- en skaaldiere, eetbare afval, pluimveevleis en melk	+4° C
	Enige ander bederfbare voedsel wat verkoel gehou moet word om bederf te voorkom	+7° C
Verhitte produkte	Enige bederfbare voedsel wat nie bevrore of verkoel gehou word nie	≥+65° C

AANHANGSEL E

[Regulasie 8(6)]

GEBRUIKSKODE VIR DIE MEET VAN TEMPERATURE VAN VOEDSEL**1. Inlig van persoon in beheer of verantwoordelike persoon**

Die inspekteur moet die persoon in beheer, of, indien die persoon in beheer nie beskikbaar is nie, 'n persoon wat toesig het oor die operasie, meedeel dat hy of sy die temperature van die betrokke voedsel wil meet en moet al die prosedures in hierdie kode vervat aan hom of haar verduidelik.

2. Voorsorgmaatreëls

- (1) Alle prosedures moet sover prakties moontlik uitgevoer word op 'n wyse wat asepties en vry van chemiese besoedelingstowwe is.
- (2) In die geval van voorafverpakte voedsel, en indien nodig, moet die inspekteur die verpakking op so 'n wyse verwyder dat die minimum en slegs die redelikste noodsaaklike skade daaraan aangerig word, of moet die persoon in beheer of die persoon wat oor die operasie toesig hou, die verpakking op sy of haar eie risiko verwyder.
- (3) Die temperatuur van voedsel moet so ver prakties moontlik gemeet word sonder om die voedsel uit 'n verkoelings-, bevriesings- of verhittingsfasiliteit te verwyder.

3. Meting van temperatuur**Voorafverpakte voedsel**

- (1) Indien die voedsel voorafverpak is, kan die geskatte temperatuur van die voedsel gemeet word deur die skag van 'n termometer (hierna die "skag" genoem) vir minstens een minuut te plaas tussen twee of meer voedselverpakkings of, in die geval van 'n enkele voedselverpakking, op die buitenste oppervlak van die verpakking.
- (2) Indien die temperatuurlesing nie in ooreenstemming is nie met die kerntemperature wat in Aanhangsel D van hierdie regulasies gespesifiseer word, of indien die inspekteur enige bedenkinge het betreffende die temperatuur van die voedsel in die verpakking, kan die oppervlak- of

kerntemperatuur van die voedsel gemeet word om die werklike temperatuur te bepaal.

Kerntemperatuur

- (3) Indien die voedselproduk bevrore is, moet daarin 'n gat tot by die geskatte kerngedeelte van die voedselproduk geboor word met 'n gesteriliseerde vlekvrystaalboorpunt met 'n buiteafmeting van ongeveer 4 mm. Die gesteriliseerde skag word in die gat geplaas tot by die geskatte middelpunt van die produk en 'n lesing word na twee minute geneem. In die geval van 'n verhitte, verkoelde of onverkoelde produk, word die gesteriliseerde skag tot by die geskatte kern van die voedselproduk ingestee en 'n lesing na een minuut geneem.

Oppervlaktemperatuur

- (4) Die oppervlaktemperatuur word gemeet deur die gesteriliseerde skag vir minstens een minuut regstreeks op die oppervlak van die voedsel te plaas of, in die geval van vloeistof, vir minstens een minuut in die vloeistof te plaas, en 'n lesing onmiddellik daarna te neem.

4. Vermoede ten opsigte van verteenwoordigende temperatuurlesing

'n Voedseltemperatuur wat ooreenkomstig hierdie gebruikskode bepaal is, word geag verteenwoordigend te wees van die temperatuur van alle voedsel in die betrokke bevriesings-, verkoelings- of verhittingsfasiliteit, indien die inspekteur oortuig is dat sodanige voedsel in dieselfde toestand is of dieselfde eienskappe besit as die voedsel waarvan die temperatuur gemeet is.

DR M E TSHABALALA-MSIMANG, MP
MINISTER VAN GESONDHEID
DATUM: 16.7.99

CONTENTS

INHOUD

No.	Page No.	Gazette No.	No.	Bladsy No.	Koerant No.		
GOVERNMENT NOTICE			GOEWERMENSKENNISGEWING				
Health, Department of			Gesondheid, Departement van				
Government Notice			Goewermentskennisgewing				
R. 918	Health Act (63/1977): Regulations	1	20318	R. 918	Wet op Gesondheid (63/1977): Regulasies	37	20318

