

EXTRAORDINARY



BUITENGEWONE

REPUBLIC OF SOUTH AFRICA
GOVERNMENT GAZETTE

STAATSKOERANT
VAN DIE REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

REGULATION GAZETTE No. 957

Registered at the Post Office as a Newspaper

PRICE 10c PRYS

OVERSEAS 15c OORSEE

POST FREE — POSVRY

REGULASIEKOERANT No. 957

As 'n Nuusblad by die Poskantoor Geregistreer

Vol. 35.]

CAPE TOWN, 10TH MAY, 1968.

KAAPSTAD, 10 MEI 1968.

[No. 2068.]

GOVERNMENT NOTICE.

DEPARTMENT OF AGRICULTURAL
TECHNICAL SERVICES.

No. R.787.]

[10 May, 1968.

STANDING REGULATIONS PROPOSED UNDER
THE ANIMAL SLAUGHTER, MEAT AND ANIMAL
PRODUCTS HYGIENE ACT, 1967 (ACT NO. 87
OF 1967)

The Minister of Agriculture hereby makes known, in terms of section 38 of the Animal Slaughter, Meat and Animal Products Hygiene Act, 1967 (Act No. 87 of 1967), that it is his intention to promulgate the regulations set out in the schedule hereunder, as regulations in terms of section 38 of the above-mentioned Act. Any interested person who desires to lodge an objection or to make representations in regard to the proposed regulations, is hereby requested to submit such objections or representations, in writing, to the Secretary for Agricultural Technical Services, Private Bag 116, Pretoria, within four weeks from the date of publication hereof.

SCHEDULE

SUBDIVISION OF REGULATIONS

These regulations are sub-divided as follows:

PART	I	Definitions.
PART	II	Approval of Abattoirs and Appeals.
PART	III	Abattoirs: Requirements of Premises, Hygiene and Facilities.
PART	IV	Handling, Slaughter and Inspection: General.
PART	V	Ante Mortem Inspection.
PART	VI	Humane Slaughter of Animals.
PART	VII	Post Mortem Inspection.
PART	VIII	Disposal of Condemned Carcasses, Meat, Viscera or Animal Products.
PART	IX	Marks and Marking.
PART	X	Rendering of Edible Fat.
PART	XI	Tripery, Guttery, etc.
PART	XII	Preparation of Casings.
PART	XIII	Preparation of Pet Foods.
PART	XIV	Canning of Meat for Animal Consumption.
PART	XV	Equine Animal Slaughter Regulations.
PART	XVI	Preservation and Storage of Skins and Hides.
PART	XVII	Poultry Slaughter Regulations.
PART	XVIII	Transport of Animals, Meat and Animal Products.

GOEWERMENTKENNISGEWING.

DEPARTEMENT VAN LANDBOU-
TEGNIJSE DIENSTE.

No. R.787.]

[10 Mei 1968.

VOORGENOME STAANDE REGULASIES OOREEN-
KOMSTIG DIE WET OP HIGIËNE BY DIERESLAG,
VLEIS EN DIERLIKE PRODUKTE, 1967 (WET NO.
87 VAN 1967)

Die Minister van Landbou maak hiermee kragtens artikel 38 van die Wet op Higiëne by Diereslag, Vleis en Dierlike Produkte, 1967 (Wet No. 87 van 1967), bekend dat dit sy voorneme is om die regulasies in die bylae hieronder uiteengesit, uit te vaardig as regulasies kragtens artikel 38 van genoemde Wet. Enige belanghebbende persoon wat beswaar wil maak teen of vertoë wil rig met betrekking tot die voorgename regulasies word hiermee versoek om sodanige besware of vertoë binne vier weke na die datum van publikasie hiervan skriftelik aan die Sekretaris van Landbou-tegniese Dienste, Privaatsak 116, Pretoria, voor te lê.

BYLAE

ONDERVERDELING VAN REGULASIES

Hierdie regulasies word as volg onderverdeel:

DEEL	I	Woordomsrywings.
DEEL	II	Goedkeuring van Abattoirs en Appëlle.
DEEL	III	Abattoirs: Vereistes t.o.v. Persele, Higiëne en Fasiliteite.
DEEL	IV	Hantering, Slag en Inspeksie: Algemeen.
DEEL	V	Voordoodse Onderzoek.
DEEL	VI	Humane Slagting van Diere.
DEEL	VII	Nadoodse Onderzoek.
DEEL	VIII	Beskikking oor Afgekeurde Karkasse, Vleis, Ingewande of Dierlike Produkte.
DEEL	IX	Merke en die Aanbring van Merke.
DEEL	X	Bereiding van Eetbare Vet.
DEEL	XI	Verwerking van Pense, Derms, ens.
DEEL	XII	Verwerking van Worsderms.
DEEL	XIII	Bereiding van Troeteldiervoedsels.
DEEL	XIV	Inmaak van Vleis vir Dierlike Gebruik.
DEEL	XV	Regulasies vir Slag van Diere van die Perderas.
DEEL	XVI	Verwerking en Berging van Huide en Velle.
DEEL	XVII	Regulasies vir die Slag van Pluimvee.
DEEL	XVIII	Vervoer van Diere, Vleis en Dierlike Produkte.

PART XIX	Importation of Carcasses and Meat.
PART XX	Cold Storage Facilities.
PART XXI	Cleaning and Disinfection.
PART XXII	Exemption for Research.
PART XXIII	Laboratory Services.
PART XXIV	Examination for Meat Inspector's Certificate.
PART XXV	Appointments.
PART XXVI	Additional Powers of Meat Inspectors and Veterinary Meat Inspectors.
PART XXVII	General.
PART XXVIII	Records, Reports and Returns.
PART XXIX	Fees.
PART XXX	Penalties.
PART XXXI	Title and Date of Commencement.

SCHEDULES

SCHEDULE 1.	Diseases Requiring Report.
SCHEDULE 2.	Inspection of Carcasses, Viscera, etc.
SCHEDULE 3.	Diseases or Conditions Requiring Total Condemnation.
SCHEDULE 4.	Diseases or Conditions Requiring Total or Partial Condemnation.
SCHEDULE 5.	Conditional Passing of Carcasses, Meat or Viscera.
SCHEDULE 6.	Laboratory Methods of Examination.
SCHEDULE 7.	Monthly Reports—Abattoirs, including Poultry Abattoirs.
SCHEDULE 8.	Monthly Returns—Abattoirs.
SCHEDULE 9.	Monthly Returns—Poultry Abattoirs.
SCHEDULE 10.	Fees.

ANNEXURES

FIRST ANNEXURE	Application for Certificate of Approval.
SECOND ANNEXURE	Certificate of Approval.
THIRD ANNEXURE	Application for Re-grading of an Abattoir.
FOURTH ANNEXURE	Certificate of Condemnation.
FIFTH ANNEXURE	Application for Import Permit.
SIXTH ANNEXURE	Foreign Meat Inspection Certificate.
SEVENTH ANNEXURE	Order to Owner or Operator of an Abattoir.
EIGHTH ANNEXURE	Local Authority: Staff Return.

PART I

DEFINITIONS

In these regulations when use is made of words or phrases defined in the Act they shall, unless other meaning is herein given to them, have the meaning assigned to them in the Act, and, unless the context otherwise requires or some other meaning is clearly intended, the following words shall have the meaning herein assigned to them:—

- “abattoir”—a place where bovines, equine animals, sheep, goats, pigs or ostriches of any age are slaughtered or are intended to be slaughtered, and includes all facilities which normally appertain or are attached to such a place, whether or not such facilities are located at the same place as such place; and
- “poultry abattoir” shall have a corresponding meaning in respect of the slaughter or intended slaughter of poultry only.
- “approved abattoir”—an abattoir in respect of which the Chief Meat Hygiene Officer has issued a certificate of approval;
- “carcass”—the dressed carcass or any portion thereof, derived from an animal after the hide or skin (or hair in the case of pigs and feathers in the case of poultry), the entrails, the pluck (or giblets in the case of poultry), the shanks and head (in the case of cattle, sheep, goats or poultry), the tail (in the case of cattle), the diaphragm (i.e. the thick skirt) and the lactating udders (in the case of cows) have been removed;
- “disinfectant”—any germicide, antiseptic, preservative, deodorant, sanitary powder, fluid or any similar material;
- “edible department”—any part of an abattoir where a carcass, meat, processed meat or animal product fit for human consumption is dealt with;
- “equine animal”—a horse, mule or donkey;
- “export”—to export from the Republic of South Africa;
- “lairage”—that part of an abattoir used for the confinement of animals awaiting slaughter there within 72 hours, and includes appurtenant races and passages.
- “meat inspector”—an inspector in terms of the Act and prescribed in Part XXV;
- “medical practitioner”—a medical practitioner as defined in the Public Health Act (Act No. 36 of 1919);
- “offal”—edible and inedible offal;
- “passed”—passed as fit for human consumption;
- “pet food”—meat, processed meat or animal product, for consumption by a dog, cat or any other animal;
- “process”—to cut, cook, cure, smoke, salt, render, sterilize, chill, freeze, dehydrate or otherwise prepare or preserve;

DEEL XIX	Invoer van Karkasse en Vleis.
DEEL XX	Faciliteite vir Koelopberging.
DEEL XXI	Reiniging en Ontsmetting.
DEEL XXII	Vrystelling vir Navorsingsdoeleindes.
DEEL XXIII	Laboratoriumsdienste.
DEEL XXIV	Eksaminering vir Vleisinspektuersertifikaat.
DEEL XXV	Aanstellings.
DEEL XXVI	Bykomstige magte van Vleisinspekteurs en Veeartsenykundige Vleisinspekteurs.
DEEL XXVII	Algemeen.
DEEL XXVIII	Rekords, Verslae en Opgawes.
DEEL XXIX	Gelde.
DEEL XXX	Strawwe.
DEEL XXXI	Titel en Datum van Inwerkingtreding.

SKEDULES

SKEDULE 1.	Siektes wat Aanmelding Vereis.
SKEDULE 2.	Inspeksie van Karkasse, Ingewande, ens.
SKEDULE 3.	Siektes of Toestande wat Algehele Afkeuring Vereis.
SKEDULE 4.	Siektes of Toestande wat of Algehele of Gedeeltelike Afkeuring Vereis.
SKEDULE 5.	Voorwaardelike Goedkeuring van Karkasse, Vleis of Ingewande.
SKEDULE 6.	Metodes van Laboratoriumsondersoek.
SKEDULE 7.	Maandelikse Verslae—Abattoir, insluitende Pluimveeabattoirs.
SKEDULE 8.	Maandelikse Opgawes—Abattoirs.
SKEDULE 9.	Maandelikse Opgawes—Pluimveeabattoirs.
SKEDULE 10.	Gelde.

BYLAES

EERSTE BYLAAG	Aansoek om Sertifikaat van Goedkeuring.
TWEEDE BYLAAG	Sertifikaat van Goedkeuring.
DERDE BYLAAG	Aansoek om Hergradering van 'n Abattoir.
VIJFDE BYLAAG	Sertifikaat van Afkeuring.
SEKSTE BYLAAG	Aansoek vir Invoerpermit.
SEWENDE BYLAAG	Buitelandse Vleiskeurings-Sertifikaat.
AGSTE BYLAAG	Bevel aan Eienaar of Operateur van 'n Abattoir.
	Plaaslike Owerheid: Personeelopgawe.

DEEL I

WOORDOMSKRYWINGS

Wanneer in hierdie regulasies gebruik gemaak word van woorde of sinsnedes wat in die Wet omskryf is het hulle, tensy 'n ander betekenis hierin aan hulle gegee word, die betekenis wat in die Wet aan hulle toegeken is, en tensy die sinsverband anders vereis of 'n ander betekenis duidelik bedoel word, het die volgende woorde die betekenis wat hierin aan hulle toegeken word:—

- „abattoir”—'n plek waar beeste, diere van die perderas, skape, bokke, varke of volstruise van enige ouderdom geslag word of bedoel is om geslag te word, en omvat alle fasiliteite wat gewoonlik bybehorend of verbonde is aan so 'n plek, hetsy sulke fasiliteite op dieselfde plek as so 'n plek geleë is al dan nie, en
- „pluimvee-abattoir” 'n ooreenstemmende betekenis t.o.v. die slag of beoogde slagting van net pluimvee;
- „afval”—eetbare en oneetbare afval;
- „eenheid”—een bees, of een perd, of vyftien skape of bokke of skape en bokke saam, of vyf varke, of drie kalwers;
- „eetbare departement”—enige deel van 'n abattoir waar met 'n karkas, vleis, verwerkte vleis of dierlike produk, wat vir menslike gebruik geskik is, gewerk word;
- „goedgekeur”—goedgekeur as geskik vir menslike gebruik as voedsel;
- „goedgekeurde abattoir”—'n abattoir ten opsigte waarvan die Hoof Vleishigiënebeampte 'n sertifikaat van goedkeuring uitgereik het;
- „karkas”—die gedresseerde karkas of enige deel daarvan, verkry van 'n dier nadat die huid of vel (of hare in die geval van varke en vere in die geval van pluimvee), die ingewande, die harslag (of lewer, hart en spiermaag in die geval van pluimvee), die skenkels en kop (in die geval van beeste, skape, bokke of pluimvee), die stert (in die geval van beeste, die diafragma (d.w.s. die dikmantelvlies) en die lakterende uiers (in die geval van koeie), verwyder is;
- „krale”—die deel van die abattoir wat gebruik word vir die aanhou van diere wat binne 72 uur geslag sal word, en behels die gange en die drukgange daaraan verbonde;
- „mediese praktisyn”—'n mediese praktisyn soos in die Volksgezondheidswet (Wet nr. 36 van 1919) omskryf;
- „ontsmetmiddel”—enige kiemdodende, antiseptiese of bederf-werende middel, reukdoder, sanitêre poeier, vloeistof of enige soortgelyke materiaal;
- „dier van die perderas”—'n perd, muil of donkie;
- „superintendent”—die eienaar, operateur of persoon aangestel deur die eienaar of operateur as Direkteur of Bestuurder van die abattoir en wat gemagtig is om die abattoir te

"superintendent"—the owner, operator or person appointed by the owner or operator, as the Director or Manager of the abattoir who is empowered to supervise, control and manage the abattoir; and includes any person temporarily acting for him;

"unit"—one head of cattle, or one horse, or fifteen sheep or goats or sheep and goats together, or five pigs or three calves;

"Veterinary Meat Inspector"—an authorized person in terms of the Act and prescribed in Part XXV.

PART II

APPROVAL OF ABATTOIRS AND APPEALS

1. Application for the issue of a certificate of approval in respect of an abattoir shall be made to the Chief Meat Hygiene Officer by the owner in writing in duplicate, in the form prescribed in the First Annexure hereto, together with the registration fee prescribed in Part XXIX.

2. (1) If after consideration of any such application the Chief Meat Hygiene Officer is satisfied that the abattoir complies with the prescribed requirements he shall issue or cause to be issued to the applicant a certificate of approval in the form prescribed in the Second Annexure hereto, which certificate shall be valid for a period not exceeding twelve months but not beyond the 30th June next following.

(2) A certificate of approval may be made subject to such conditions as may be determined by the Chief Meat Hygiene Officer.

3. The insignia of the various grades of abattoirs as determined by the Chief Meat Hygiene Officer in terms of section 6 (1) of the Act, are as follows: A, B, C, D, E and the insignia indicating the grade of a particular abattoir shall be incorporated in the certificate of approval issued in respect of that abattoir.

4. The owner of an abattoir shall cause the certificate of approval issued in respect of such abattoir to be displayed at all times in a prominent position at or near its main entrance and attached to the wall of the building in a protected place and manner.

5. If the Chief Meat Hygiene Officer is satisfied—

- (i) that an owner has failed to comply with any condition subject to which a certificate of approval has been issued; or
 - (ii) that an approved abattoir at any time does not comply with any requirement that has been prescribed; or
 - (iii) that an approved abattoir has ceased to be an abattoir;
- he shall recommend to the Minister that the certificate of approval be withdrawn in terms of section 14 of the Act.

6. (1) If an abattoir in respect of which a certificate of approval has been issued, ceases to be an abattoir, or if the certificate of approval issued in respect of an abattoir lapses in terms of regulation 2 (1), or if the certificate of approval issued in respect of an abattoir is withdrawn in terms of regulation 5, the person who was the owner of the abattoir immediately before such abattoir ceased to be an abattoir, or was the owner of the abattoir immediately before the certificate of approval lapsed, or was the owner of the abattoir at the time of the withdrawal of the certificate of approval, as the case may be, shall within a period of thirty days thereafter return the certificate of approval in question to the Chief Meat Hygiene Officer for cancellation.

(2) If an owner of an approved abattoir transfers his rights to such abattoir to another owner, the latter person shall submit a new application for the issue of a certificate of approval in respect of such abattoir, and the fact that such abattoir was approved previously will be no guarantee that a certificate of approval will again be issued.

(3) If an abattoir is regraded in terms of regulation 8 the owner thereof shall within thirty days from the date of regrading return the certificate of approval which was issued in respect of such abattoir to the Chief Meat Hygiene Officer for cancellation, and the Chief Meat Hygiene Officer shall thereupon issue a fresh certificate of approval to the owner.

7. An abattoir outside the Republic shall be authorised by the Chief Meat Hygiene Officer to import carcasses and meat into the Republic subject to such conditions as he may impose, and an application in this respect shall be considered only if submitted through a representative of the owner or operator of such abattoir carrying on business within the Republic.

8. (1) An owner desiring to apply for the regrading of an abattoir shall do so in writing, in duplicate, to the Chief Meat Hygiene Officer in the form of the Third Annexure hereto.

kontroleer, te bestuur en daaroor toesig te hou; en sluit ook in enige persoon wat tydelik namens hom ageer;
 „troeteldiervoedsel”—vleis, verwerkte vleis of dierlike produk, vir gebruik deur 'n hond, kat of enige ander dier;
 „uitvoer”—om van die Republiek Suid-Afrika uit te voer;
 „Veeartsenykundige Vleisinspekteur”—'n gemagtigde persoon ooreenkomstig die Wet, soos in Deel XXV voorgeskryf;
 „verwerk”—om te sny, kook, inpekel, berook, insout, uitbraai, steriliseer, verkoel, bevries, ontwater of andersins berei of verduursaam;
 „vleisinspekteur”—'n inspekteur ooreenkomstig die Wet en soos in Deel XXV voorgeskryf.

DEEL II

GOEDKEURING VAN ABATTOIRS EN APPELLE

1. Aansoek om die uitreiking van 'n sertifikaat van goedkeuring t.o.v. 'n abattoir moet skriftelik in duplikaat aan die Hoof Vleishigiënebeampte deur die eienaar gerig word op die vorm in die Eerste Bylaag hiertoe voorgeskryf, tesame met die registrasiegelde wat in Deel XXIX voorgeskryf word.

2. (1) Indien die Hoof Vleishigiënebeampte na oorweging van enige sodanige aansoek tevrede is dat die abattoir aan die voorgeskrewe vereistes voldoen, moet hy aan die applikant 'n sertifikaat van goedkeuring uitreik op die vorm wat in die Tweede Bylaag hiervan voorgeskryf word, of sorg dat so 'n sertifikaat uitgereik word; die geldigheid van so 'n sertifikaat sal nie oor 'n periode van langer as twaalf maande strek nie en sal in elk geval op die 30ste dag van die daaropvolgende Junie verstryk.

(2) 'n Sertifikaat van goedkeuring mag onderhewig wees aan voorwaardes wat deur die Hoof Vleishigiënebeampte bepaal mag word.

3. Die kentekens van die verskillende grade van abattoirs, soos deur die Hoof Vleishigiënebeampte ooreenkomstig artikel 6 (1) van die Wet bepaal, is as volg: A, B, C, D, E en die kentekens wat die graad van 'n besondere abattoir aandui sal op die sertifikaat van goedkeuring wat t.o.v. die genoemde abattoir uitgereik word, aangebring word.

4. Die eienaar van 'n abattoir sal sorg dat die sertifikaat van goedkeuring wat t.o.v. die abattoir uitgereik is, ten alle tye in 'n prominente posisie by of naby die hoofingang daarvan teen 'n muur van die gebou op 'n beskermde plek en wyse aangebring word.

5. Indien die Hoof Vleishigiënebeampte tevrede is—

- (i) dat 'n eienaar in gebreke gebly het om enige voorwaarde waaronder 'n sertifikaat van goedkeuring uitgereik is, na te kom; of
 - (ii) dat 'n goedgekeurde abattoir te enige tyd nie aan enige voorgeskrewe vereistes voldoen nie;
 - (iii) dat 'n goedgekeurde abattoir nie langer 'n abattoir is nie;
- moet hy aan die Minister aanbeveel dat die sertifikaat van goedkeuring ooreenkomstig artikel 14 van die Wet, herroep word.

6. (1) Indien 'n abattoir ten opsigte waarvan 'n sertifikaat uitgereik is, nie langer 'n abattoir is nie, of die sertifikaat van goedkeuring wat t.o.v. 'n abattoir uitgereik is, ooreenkomstig regulasie 2 (1) verval het of ooreenkomstig regulasie 5 herroep is, moet die persoon wat die eienaar van die abattoir was onmiddellik voor dat die abattoir nie langer 'n abattoir was nie, of wat die eienaar was net voordat die sertifikaat van goedkeuring verval het, of wat die eienaar van die abattoir was toe die sertifikaat van goedkeuring herroep is, binne 30 dae daarna die betrokke sertifikaat van goedkeuring aan die Hoof Vleishigiënebeampte vir kansellering terugstuur.

(2) Indien die eienaar van 'n goedgekeurde abattoir sy regte t.o.v. so 'n abattoir aan 'n ander eienaar sou oordra, moet laasgenoemde persoon 'n nuwe aansoek om die uitreiking van 'n sertifikaat van goedkeuring t.o.v. genoemde abattoir indien, en die feit dat genoemde abattoir van tevore goedgekeur was sal nie as waarborg dien dat 'n sertifikaat van goedkeuring weer uitgereik sal word nie.

(3) Indien 'n abattoir ooreenkomstig regulasie 8 hergradeer word, moet die eienaar daarvan binne 30 dae van die datum van hergradering die sertifikaat van goedkeuring t.o.v. genoemde abattoir, aan die Hoof Vleishigiënebeampte vir kansellering terugstuur, en die Hoof Vleishigiënebeampte moet daarop 'n nuwe sertifikaat van goedkeuring aan die eienaar uitreik.

7. Op voorwaardes wat gestel mag word, mag 'n abattoir buite die grense van die Republiek deur die Hoof Vleishigiënebeampte gemagtig word om karkasse en vleis in die Republiek in te voer, en 'n aansoek in hierdie verband sal slegs oorweeg word indien dit deur 'n verteenwoordiger van die eienaar of operateur van so 'n abattoir wat in die Republiek sake doen, ingedien word.

8. (1) 'n Eienaar wat begerig is om aansoek te doen vir die hergradering van 'n abattoir moet dit skriftelik, in duplikaat, op die vorm wat in die Derde Bylaag hiertoe voorgeskryf word, aan die Hoof Vleishigiënebeampte rig.

(2) It shall be a condition of every application under subregulation (1) that it shall be accompanied by a fee of R100,: Provided that in a case where the Chief Meat Hygiene Officer accords a higher grading as a result of such application, the full amount shall be refunded to the applicant.

(3) If the Chief Meat Hygiene Officer after having considered the application accords a higher or lower grading to the relative abattoir he shall issue to the owner thereof a new certificate of approval, and the owner shall, upon receipt thereof, within a period of thirty days from the date of such regrading return the previous certificate to the Chief Meat Hygiene Officer for cancellation.

9. (1) If an application for the issue of a certificate of approval has been refused, or if a certificate of approval has been made subject to conditions in terms of regulation 2 (2), the applicant may—

- (i) within thirty days of being notified of such refusal or imposition of conditions, apply to the Chief Meat Hygiene Officer in writing for the reason for such decision, and the Chief Meat Hygiene Officer shall within thirty days from the date of receipt of such application furnish the applicant in writing with such reason;
- (ii) if he desires to appeal to the Minister in terms of section 13 (1) of the Act against a decision of the Chief Meat Hygiene Officer he shall lodge within thirty days after having been advised of such decision, a written notice of appeal with the Chief Meat Hygiene Officer, clearly setting forth the decision it is desired to appeal against and the grounds for the appeal.

(2) As soon as possible after receipt of the notice of appeal referred to in subregulation (1) the Chief Meat Hygiene Officer shall prepare a statement of the reasons for his decision for submission to the Minister together with all relevant documents.

(3) The Chief Meat Hygiene Officer shall notify the appellant in writing of the Minister's decision.

10. The register established and kept by the Chief Meat Hygiene Officer in terms of section 3 of the Act shall contain the following particulars—

- (i) the name and address of the owner of an abattoir in respect of which a certificate of approval has been issued;
- (ii) the number and date of such certificate of approval;
- (iii) the identification number allotted to such abattoir;
- (iv) the grade of such abattoir;
- (v) the date of cancellation or withdrawal of the certificate of approval in respect of such abattoir;
- (vi) the conditions imposed.

PART III

ABATTOIRS: GENERAL REQUIREMENTS OF PREMISES, HYGIENE AND FACILITIES

1. No person shall slaughter an animal at a place other than an abattoir in respect of which there is in force a valid certificate of approval: Provided that an animal may be slaughtered by a person at a farm or agricultural holding situated outside a town or city area for the sole private domestic use of the residents of such farm or agricultural holding, or of employees of such person who are employed by him in or on such place, and the carcass, meat or animal product, other than the hide or skin, is not sold: Provided further that the number of animals slaughtered by such person during a period of one month, does not exceed a number of eight units.

2. No owner or superintendent of an abattoir shall permit such abattoir to be used for the slaughter of animals unless there is in force in respect of that abattoir a valid certificate of approval.

The requirements of the Factories, Machinery and Buildings Works Act, (Act No. 22 of 1941), shall be complied with. Further an abattoir, facilities and water used shall, apart from any additional requirement which may be laid down by the Chief Meat Hygiene Officer in respect of a particular abattoir, comply with the following requirements—

- (i) all areas adjoining a building on an abattoir premises and which may detrimentally affect the maintenance of hygiene, shall be paved with asphalt or concrete or other material deemed suitable by the Veterinary Meat Inspector, and sufficiently sloped and drained to permit of thorough cleansing and disposal of all waste water and matter into a gully or channel connected to a sewer or other suitable disposal system;
- (ii) adequate ventilation shall be provided by means of ventilating-type windows, sky-lights, air-conditioning, a fan- and duct system, or by such other method of ventilation specified by the Chief Meat Hygiene Officer as will ensure

(2) Dit sal 'n voorwaarde van elke aansoek onder subregulasie (1) wees dat R100.00 elke aansoek moet vergesel: Met dien verstande egter dat waar die Hoof Vleishigiënebeampte as gevolg van so 'n aansoek 'n hoër gradering toeken, die volle bedrag aan die applikant terugbetaalbaar sal wees.

(3) Indien die Hoof Vleishigiënebeampte na oorweging van so 'n aansoek t.o.v. 'n abattoir 'n hoër gradering toeken, moet hy aan die eienaar daarvan 'n nuwe sertifikaat van goedkeuring uitreik, en die eienaar moet op ontvangs daarvan binne 'n tydperk van 30 dae vanaf die datum van hergradering, die vorige sertifikaat van goedkeuring aan die Hoof Vleishigiënebeampte vir kansellering terugstuur.

9. (1) Indien 'n aansoek om die uitreiking van 'n sertifikaat van goedkeuring geweier is, of indien 'n sertifikaat van goedkeuring onderhewig is aan voorwaardes ooreenkomstig regulasie 2 (2), mag die applikant—

- (i) binne dertig dae vanaf ontvangs van kennis van sulke weiering of voorwaardelike goedkeuring, skriftelik by die Hoof Vleishigiënebeampte om die redes vir die beslissing aansoek doen, en die Hoof Vleishigiënebeampte moet binne dertig dae van ontvangs van so 'n aansoek die applikant skriftelik van sulke redes voorsien;
- (ii) indien hy ooreenkomstig artikel 13 (1) van die Wet by die Minister teen die beslissing van die Hoof Vleishigiënebeampte wil appelleer, moet by binne 30 dae nadat hy van die beslissing verwittig is, skriftelik kennis van appèl by die Hoof Vleishigiënebeampte indien en duidelik daarin die beslissing waarteen geappelleer word sowel as die redes vir appèl, uiteensit;

(2) So spoedig moontlik na ontvangs van die kennis van appèl waarna in subregulasie (1) verwys word, moet die Hoof Vleishigiënebeampte 'n verklaring van die redes vir sy beslissing opstel vir voorlegging, tesame met al die betrokke dokumente, aan die Minister.

(3) Die Hoof Vleishigiënebeampte moet die appellant skriftelik van die Minister se beslissing meedeel.

10. Die register wat die Hoof Vleishigiënebeampte ooreenkomstig artikel 3 van die Wet opgestel het en hou moet die volgende besonderhede bevat—

- (i) die naam en adres van die eienaar van 'n abattoir ten opsigte waarvan 'n sertifikaat van goedkeuring uitgereik is;
- (ii) die nommer en datum van so 'n sertifikaat van goedkeuring;
- (iii) die identifikasienommer wat aan so 'n abattoir toegeken is;
- (iv) die gradering van so 'n abattoir;
- (v) die datum van kansellering of terugtrekking van 'n sertifikaat van goedkeuring t.o.v. so 'n abattoir;
- (vi) die voorwaardes opgelê.

DEEL III

ABATTOIRS: ALGEMENE VEREISTES T.O.V. PERSELE, HIGIËNE EN FASILITEITE

1. Geen persoon mag 'n dier op enige plek behalwe 'n abattoir, waarvoor daar 'n geldige sertifikaat van goedkeuring bestaan, slag nie: Met dien verstande dat 'n dier deur 'n persoon op 'n plaas of landbouhoeve buite 'n dorp- of stadsgebied geleë, geslag mag word vir die uitsluitlike private huishoudelike gebruik van die bewoners van so 'n plaas of landbouhoeve, of van werknemers van so 'n persoon wat deur hom in of op so 'n plek in diens geneem is, en die karkas, vleis of dierlike produk anders as die huid of vel, nie verkoop word nie: Met die verdere verstande dat die aantal diere wat deur so 'n persoon oor 'n tydperk van een maand geslag word, nie agt eenhede te bowe mag gaan nie.

2. Geen eienaar of superintendent van 'n abattoir mag toelaat dat so 'n abattoir gebruik word vir die slag van diere tensy daar 'n geldige sertifikaat van goedkeuring t.o.v. so 'n abattoir uitgereik is.

Die vereistes van die Wet op Fabriek, Masjinerie en Bouwerk (Wet nr. 22 van 1941) sal nagekom word. Verder moet 'n abattoir, fasiliteite en water wat gebruik word, bo en behalwe enige bykomstige vereistes wat deur die Hoof Vleishigiënebeampte t.o.v. 'n besondere abattoir neergelê mag word, die volgende vereistes nakom—

- (i) alle areas om 'n gebou op 'n abattoir-perseel en wat die instandhouding van higiëne nadelig mag beïnvloed, moet bedek word met asfalt of beton of enige ander materiaal, wat deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur daarvoor geskik geag word, en moet voldoende skuinsgelê en gedreineer wees ten einde deeglike reiniging en verwydering van alle afvalwater en -materiaal in 'n afvoersloot of -voor wat verbind is met 'n riool of ander geskikte stelsel van verwydering, moontlik te maak;
- (ii) voldoende belugting moet verskaf word deur middel van ventilerende vensters, dakligte, lugreëling, 'n waaier-en-lugbuisstelsel, of ander stelsel van ventilering wat deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer word, ten einde

that the air is not contaminated with odours, vapours, dust, or smoke: Provided that no ventilation other than mechanized ventilation shall be provided in any refrigerated room. Internal window sills should be splayed at an angle of at least 45 degrees;

- (iii) adequate lighting shall be provided in a room in which a carcass, meat, viscera or animal product is handled or dealt with, in accordance with the following provisions—
 - (a) adequate natural or artificial lighting shall be provided;
 - (b) when artificial lighting is provided it shall be well distributed and of good quality;
 - (c) artificial lighting shall have an overall intensity of not less than 20 foot candles; In special areas where a carcass, meat, viscera or animal product is inspected this shall be increased to not less than 50 foot candles;
- (iv) in a room where an animal is slaughtered or dressed, or a carcass, meat, viscera or animal product is handled or dealt with, the floor shall be constructed of concrete or other suitable impervious and non-slip material that is resistant to wear and corrosion, laid to an even surface which is free from cracks and open joints, and it shall be sloped not less than 2 in. to every 10 ft. to an adequate drainage system, and all angles and corners between the floor and the walls shall be rounded off;
- (v) the walls of a room in which an animal is slaughtered, dressed, or hung shall be constructed of permanent material at least 9 inches thick and have a smooth surface capable of being cleaned without damage to the surface, and shall furthermore be faced with a smoothly finished, impervious, non-toxic, non-absorbent material to a height of not less than 72 inches from the floor, except that where a carcass might come into contact with the wall at a higher level such facing shall be continued up to such higher level. Walls shall not be less than 14 feet from floor to ceiling, rafters or wall plates, whichever is the lesser;
- (vi) in a room where an animal is killed or dressed the roof supports and any other construction or appliance shall be so treated and painted that it may readily be cleaned;
- (vii) in a room where a carcass, meat, viscera or animal product is chilled, handled, or dealt with, the ceiling shall be—
 - (a) of a height specified by the Chief Meat Hygiene Officer;
 - (b) faced with an impervious material and shall be so constructed and finished as to minimize condensation, mould development, flaking and the lodgment of dirt;
 - (c) dustproof, light in colour and having on its underside a smooth surface capable of being cleaned without damage thereto: Provided that a ceiling may be dispensed within a case where the underside of the roof is entirely covered with a material that satisfies the aforementioned requirements;
- (viii) all doors and doorways to rooms in which carcasses, meat, viscera, or animal products are handled or dealt with shall be faced with a smooth and impervious surface and shall be vermin proof;
- (ix) where a hanging rail is provided for suspending a carcass or portion thereof it shall be at least 3' 6" from the nearest wall;
- (x) the walls and ceilings of all passageways in which carcasses, meat, viscera or animal products are conveyed shall comply with the requirements of this regulation;
- (xi) all stairs located in a room in which a carcass, meat, viscera or animal product is handled, processed or otherwise dealt with shall be so constructed that no contamination can be caused by material passing through the riser or treads;
- (xii) the platform for the loading or off-loading of a carcass, meat, or viscera on or from vehicles shall be on the same level as the floor of the vehicle, and the floor of such platform shall comply with the requirements of subparagraph (iv). The platform shall be adequately roofed and any overhead rails shall project beyond the platform to facilitate loading;
- (xiii) platforms, ladders, tables, chutes and similar facilities provided in any part of an abattoir in which slaughtering, processing or dressing of animals takes place shall be constructed of non-corrodible metal or other material specified by the Chief Meat Hygiene Officer;
- (xiv) sawdust shall not be used on any floor in an abattoir, except as fuel in a smoke room;
- (xv) the facilities used for scalding and dehairing of pigs shall be situated in an area which is physically separated, to

te verseker dat die lug nie besoedel raak met reuke, dampe, stof of rook nie: Met dien verstande egter dat geen belugting behalwe meganiese ventilering in enige verkoelde kamer verskaf mag word nie. Binnevensterbanke moet met 'n hoek van minstens 45 grade na onder skuins-gelê word;

- (iii) voldoende beligting moet in 'n kamer waarin 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk hanteer of mee gewerk word, ooreenkomstig die volgende vereistes verskaf word—
 - (a) voldoende natuurlike of kunsmatige beligting moet verskaf word;
 - (b) kunsmatige beligting wat verskaf word moet deeglik versprei en van goeie gehalte wees;
 - (c) die algemene intensiteit van kunsmatige beligting sal minstens 20 voetkerse bedra; in besondere areas waar 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk geïnspekteer word, moet die intensiteit tot minstens 50 voetkerse verhoog word;
- (iv) in 'n kamer waar 'n dier geslag of gedresseer word, of 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk hanteer of mee gewerk word, moet die vloer van beton of ander geskikte ondeurlaatbare en nie-glyerige materiaal wees wat bestand is teen slytasie en verwering en wat sonder ongelykhede, barste en oop lasplekke gelê is sodat dit met 'n skuinsval van minstens 2 dm. in elke 10 vt. na 'n afdoende dreinerstelsel lei, en alle hoeke tussen die vloer en die mure afgerond is;
- (v) die mure van 'n kamer waarin 'n dier geslag, gedresseer of gehang word, moet van permanente materiaal gebou wees en minstens 9 duim dik wees met 'n gladde oppervlakte wat sonder skade daaraan gereinig kan word, en moet verder tot 'n hoogte van minstens 72 duim bokant die vloer glad afgewerk wees met ondeurlaatbare, nie-toksiese, nie-absorberende materiaal wat egter, in gevalle waar 'n karkas tot op 'n hoër vlak met die muur in aanraking mag kom, hoër moet strek. Mure moet minstens 14 vt. vanaf die vloer tot by die plafon, balke of muurplate meet, wat ookal die minste mag wees;
- (vi) in 'n kamer waar 'n dier geslag of gedresseer word moet die dakstutte en enige ander konstruksie of toerusting so behandel en geverf wees dat dit gereedelik gereinig kan word;
- (vii) in 'n kamer waar 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk verkoel, hanteer of mee gewerk word, moet die plafon as volg wees—
 - (a) Van 'n hoogte gespesifiseer deur die Hoof Vleishigiëne-beampte;
 - (b) afgewerk met ondeurlaatbare materiaal en van so 'n konstruksie wees dat kondensasie, verskimmelings, afskilfering en die retensie van vuilgoed tot 'n minimum beperk word;
 - (c) stofdig, lig van kleur en met 'n gladde oppervlakte aan die onderkant bedek wat sonder beskadiging daarvan gereinig kan word; Met dien verstande dat 'n plafon onnodig is waar die onderkant van die dak geheel en al bedek is met materiaal wat aan die voorgenoemde vereistes voldoen;
- (viii) alle deure en deurgange na kamers waarin karkasse, vleis, ingewande of dierlike produkte hanteer of mee gewerk word, moet tot 'n gladde en ondeurdringbare oppervlakte afgewerk en bestand teen knaagdiere wees;
- (ix) katrolspore wat aangebring is vir die hang van 'n karkas of gedeeltes daarvan moet minstens 3' 6" van die naaste muur geleë wees;
- (x) die mure en plafonne van alle gange waarin karkasse, vleis, ingewande of dierlike produkte vervoer word, moet aan die vereistes van hierdie regulasie voldoen;
- (xi) alle trappe in 'n kamer, waarin 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produkte hanteer, verwerk of andersins mee gewerk word, moet so ingerig wees dat geen besoedeling veroorsaak kan word deurdat materiaal deur die trappe of stygstukke sytel nie;
- (xii) die platform vir die laai of aflaai van 'n karkas, vleis of ingewande vanaf of op 'n voertuig moet van dieselfde hoogte as die vloer van die voertuig wees, en die vloer van die platform moet aan die vereistes van subparagraaf (iv) voldoen. Die platform moet behoorlik onderdak wees en enige katrolspore moet ter wille van gerieflike laaiwerk verder as die platform strek;
- (xiii) platforms, lere, tafels, stortgeute en soortgelyke fasiliteite wat in enige deel van 'n abattoir waarin slagting, verwerking of dressing van diere plaasvind, aangebring is, moet van verweerbestande metaal of ander materiaal deur die Hoof Vleishigiëne-beampte gespesifiseer, vervaardig wees;
- (xiv) Saagsels mag nie op enige vloer in 'n abattoir gebruik word nie, behalwe as brandstof in 'n berokingskamer;
- (xv) die fasiliteite vir die inweek in warm water en die ont-haar van varke moet geleë wees in 'n area wat fisies tot

the satisfaction of the Veterinary Meat Inspector, from those areas in which other classes of animals are slaughtered and dressed; unless pigs are dealt with at different times from other species of animal;

- (xvi) all doors opening from rooms in which a carcass, meat, viscera or animal product is handled, dealt with, processed or stored shall, as far as practicable, be self-closing.

3. In an abattoir there shall be provided a supply of at least 150 gallons of water per unit. Such water shall conform to the standards as laid down in Code S.A.B.S. 241 by the South African Bureau of Standards, together with facilities for its distribution and protection against contamination or pollution.

4. Every edible department in an abattoir shall be kept separate and apart from any room used in the abattoir for the handling or processing of, or dealing with, the inedible portions of slaughtered animals.

5. In a room in an abattoir in which a carcass, meat, viscera or animal product is handled, processed or dealt with, conveniently located sterilizers shall be provided to the satisfaction of the Veterinary Meat Inspector.

A sterilizer shall be constructed of non-corrosive material and shall be of a size sufficient to enable all knives, steels, cleavers, saws, and other implements used in the dressing, processing or handling of carcasses, meat, viscera or animal products to be efficiently sterilized, and such sterilizer shall not be used for any other purpose.

6. The sterilizing receptacle of a sterilizer in any part of an abattoir shall be—

- (i) connected to a hot water supply capable of delivering at all times during working hours sufficient hot water at a temperature of not less than 82°C;
- (ii) fitted with an overflow and drainage facilities; and
- (iii) emptied and cleaned whenever necessary.

7. (1) Every part of an abattoir in which an animal is slaughtered or dressed, or a carcass, meat, viscera or animal product is handled, processed, dealt with or stored, shall be kept, as far as practicable, free from steam and vapour.

(2) An adequate supply of hot water having a temperature of not less than 82°C shall at all times during working hours be provided at convenient places in and about the abattoir.

8. No closet, privy or urinal except a water-closet or a water-urinal shall be within 20 feet of any abattoir building, lairage or holding pen. Conveniently adjacent to every toilet accommodation there shall be provided an adequate number of washhand basins (being not less than one to every ten employees of each race or sex) furnished with waste pipes leading to a drain and with pipes supplying hot and cold water. No door of any toilet facility shall open to a room where a carcass, meat or animal product is dealt with or kept.

9. Conveniently adjacent to every hand-washing basin in an abattoir there shall at all times be provided, to the satisfaction of the Veterinary Meat Inspector, an adequate supply of soap or other cleansing agent together with suitable means for drying the hands, except where drying of the hands is not necessary.

10. Every person engaged in the slaughter or dressing of animals, or in the handling or processing of, or dealing with a carcass, meat, viscera or animal product, in an abattoir shall, before commencing work, and on every occasion after visiting a toilet and before resuming work, wash his hands thoroughly with soap or other cleansing agent, and clean water.

11. There shall at all times be provided in an abattoir clearly identified and adequate theft-proof facilities for the handling or depositing of a condemned or detained carcass, meat, viscera or animal product, including compartments and other spaces, rails, chutes, trucks, trolleys, and skips or other containers, from which no person shall remove any material except with authority of the Veterinary Meat Inspector.

12. There shall be prominently displayed at every entrance to compartments or areas used in an abattoir for the handling or depositing of detained or condemned carcasses, meat, viscera or animal products, a notice or placard printed in plain capital letters, clearly indicating that such compartment or area is set aside for that purpose and no other, and no person shall enter such compartment or area except with authority of the Veterinary Meat Inspector.

13. On every truck, trolley, skip, or other container used for the handling or depositing of a condemned or detained carcass, meat, viscera or animal product, in an abattoir, there shall be printed in letters not less than 2 inches in height the word "INEDIBLE" or the word "DETAINED", as the case may be.

14. A compartment, holding area, space, chute, truck, trolley, skip, or other container used in an abattoir for the handling or depositing of a condemned or detained carcass, meat, viscera or

bevrediging van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur van die areas waar ander klasse van diere geslag en bewerk word, afgesonder is; tensy met varke op ander tye as ander diersoorte gewerk word;

- (xvi) alle deure wat uit kamers waarin 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produkte hanteer of mee gewerk word, geberg word, lei, moet sover prakties moontlik, van 'n selfsluitende tipe wees.

3. 'n Watervoorraad van minstens 150 gellings per eenheid moet in 'n abattoir voorsien word. Sulke water moet ooreenstem met die standaard wat in Kode S.A.B.S. 241 deur die Suid-Afrikaanse Buro vir Standaard neergelê is, tesame met fasiliteite vir die distribusie en beskerming daarvan teen besoedeling of verontreiniging:

4. Elke eetbare afdeling in 'n abattoir moet afsonderlik wees en apart gehou word van enige kamer in die abattoir wat vir die hantering of verwerking ens. van oneetbare gedeeltes van geslagte diere gebruik word.

5. In 'n kamer in 'n abattoir waarin 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produkte hanteer, verwerk of mee gewerk word, moet gerieflik geleë steriliseergeriewe tot bevreëding van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur ingerig wees.

'n Steriliseerder moet van roesvrye materiaal vervaardig wees en ruim genoeg wees om alle messe, stale, kapbyle, sae en ander implemente wat by die dressing, verwerking of hantering van karkasse, vleis, ingewande of dierlike produkte gebruik word, doeltreffend te steriliseer, en so 'n steriliseerder mag vir geen ander doel gebruik word nie.

6. Die steriliseer-houer van 'n steriliseerder in enige deel van 'n abattoir moet—

- (i) gekoppel wees aan 'n warmwatervoorraad wat in staat is om te alle tye gedurende werksure voldoende warm water teen 'n temperatuur van minstens 82°C te lewer;
- (ii) voorsien wees van geriewe vir die afroer van oorloopwater en die leegtap van die steriliseerder, en
- (iii) so dikwels as nodig leeggetap en skoongemaak word.

7. (1) Elke deel van 'n abattoir waarin 'n diere geslag of bewerk word, of 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk hanteer of mee gewerk of geberg word moet, sover prakties moontlik, vry van stoom en dampe gehou word.

(2) 'n Voldoende voorraad warm water met 'n temperatuur van minstens 82°C moet ten alle tye gedurende werksure by gerieflike plekke in en om die abattoir voorsien word.

8. Geen latrine, privaot of urinaal, behalwe 'n waterkloset of 'n waterurinaal, mag binne 20 voet van enige abattoirgebou, kraal of wagkraal geleë wees nie. Op 'n gerieflik geleë plek naasliggend aan elke toiletgerief moet daar 'n voldoende aantal handwasbakke (synde nie minder as een vir elke tien werknemers van elke ras of geslag nie), toegerus met afvalwaterpype wat met 'n dreineerstelsel verbind is en met pype wat warm en koue water voorsien, aangebring wees. Geen deur van enige toiletgerief mag toegang tot 'n kamer waarin 'n karkas, vleis of dierlike produk geberg of mee gewerk word, verleen nie.

9. Gerieflik geleë by elke handewasbak in 'n abattoir moet daar ten alle tye, tot bevreëding van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur, 'n voldoende voorraad seep of ander reinigingsmiddel beskikbaar wees, sowel as geriewe vir die afdroog van hande tensy die afdroog van hande onnodig blyk te wees.

10. Elke persoon wat diere slag of dresseer, of wat 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk in 'n abattoir hanteer of verwerk of daarmee werk, moet voordat hy met sy werk begin, en op elke geleentheid nadat hy 'n toilet besoek het en voordat hy weer begin werk, sy hande deeglik met seep, of ander reinigingsmateriaal, en skoon water was.

11. In 'n abattoir moet daar ten alle tye duidelik uitkenbare en voldoende diefstalbestande geriewe wees vir die hantering of deponering van 'n afgekeurde of aangehoude karkas, vleis, ingewande of dierlike produk, insluitende afgeskorte dele en ander ruimtes, katrolspore, stortgeute, trokke, stootwaens en koekepanne of ander houer, waaruit geen persoon enige materiaal sonder die verloop van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur mag verwyder nie.

12. By elke ingang tot afgeskorte dele of areas wat gebruik word vir die hantering of deponering van afgekeurde of aangehoude karkasse, vleis, ingewande of dierlike produkte, moet daar 'n opsigtelik-geplaasde kennisgewing of plakkaat in gewone hoofletters aangebring word om duidelik aan te dui dat sulke afskorting of area slegs vir genoemde doel gereserveer is en dat geen persoon so 'n afskorting of area sonder die verloop van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur mag betree nie.

13. Op elke trok, stootwa, koekepan of ander houer wat gebruik word vir die hantering of deponering van 'n afgekeurde of aangehoude karkas, vleis, ingewande of dierlike produk in 'n abattoir, moet die woord „ONEETBAAR” of „AANGEHOU”, na gelang van die geval, in letters minstens 2" hoog aangebring word.

14. 'n Afgeskorte deel, aanhou-area, ruimte, stortgeut, trok, stootwa, koekepan of ander houer wat in 'n abattoir gebruik word vir die hantering of deponering van 'n afgekeurde of aangehoude karkas, vleis, ingewande of dierlike produk moet in staat

animal product, shall be capable of being readily cleansed and sterilized and shall be so constructed and of such material as the Chief Hygiene Officer shall specify.

15. Facilities for the efficient disposal of sewage, refuse, manure and other waste products shall be provided in an abattoir and shall at all times be maintained in good order and repair.

Such facilities shall at all times be kept separate and apart from any edible department in the abattoir.

16. Proper receptacles with close-fitting covers shall be provided for the collection and daily disposal of all abattoir refuse, manure and waste if such disposal cannot be effected immediately.

17. In an abattoir all paunch, stomach and intestinal contents derived from animals slaughtered therein, and all manure and other waste matter, shall be disposed of to the satisfaction of the Veterinary Meat Inspector.

18. There shall be provided for the Meat Inspector in an abattoir all such facilities, including working space and equipment at each inspection point, as may be specified by the Chief Meat Hygiene Officer for the purpose of ensuring that ante mortem and post mortem inspection under these regulations is efficiently carried out.

19. (1) Adequate lairage for the holding of animals shall be provided in an abattoir in which animals are slaughtered or dressed.

(2) A lairage shall be at least 20 feet from the stunning area and the entrance to the slaughter hall.

(3) Cattle, equine animals, sheep or goats, and pigs shall be penned separately.

(4) There shall be provided in a lairage for each adult equine and bovine at least 25 square feet of floor area; for bacon or small pork pigs, sheep and goats at least 6 square feet per animal, and for heavy pigs and young calves at least 8 square feet per animal.

(5) Passages of a lairage shall be at least 4 feet wide.

(6) Where required by the Veterinary Meat Inspector the Superintendent shall provide a separate penning facility for an animal.

20. (1) A lairage shall be constructed, paved and drained as specified by the Chief Meat Hygiene Officer. In the case of sheep and pigs a sufficient number of pens roofed with non-combustible material shall be made available to hold them for at least one day's slaughtering operation.

(2) A lairage shall be provided with adequate racks, mangers or other suitable equipment to contain feed, and with an adequate number of water troughs with overflows connected to floor drains and with such water-line connections as are sufficient to enable the lairage to be cleaned as prescribed in Part XXI.

(3) Where required by the Veterinary Meat Inspector artificial lighting shall be provided in a lairage to his satisfaction for the purpose of sorting, identification and ante-mortem inspection.

21. No carcass or meat shall be held at an abattoir for a period exceeding twelve hours after slaughter of the animal concerned, except in cold storage facilities approved by the Chief Meat Hygiene Officer.

22. A part of an abattoir used for the handling of or dealing with a carcass, meat, or animal product shall be used for that purpose and no other, and shall be of such construction and lay-out that any carcass, meat, or animal product which has not been wrapped or enclosed shall at all times be protected from contamination.

23. In an abattoir at which a carcass or meat is deboned, it shall be chilled immediately after slaughter of the animal concerned and the temperature of the deepest part of the meat reduced to and kept continuously at a temperature not exceeding 7°C during deboning, packing or processing.

24. The temperature, humidity and air-movement in a refrigerated room in an abattoir shall at all times be so maintained that the carcass or meat deposited or stored therein is adequately protected against decomposition or deterioration.

25. Any wrapping or protective covering used on a carcass or part thereof, or on meat, shall be of such nature and quality that it offers adequate protection against contamination thereof without injurious or deleterious effect, and shall conform to the requirements specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

26. No containers shall be assembled, and no containers, equipment, or utensils shall be stored or deposited, in a part of an abattoir in which any meat or animal product is handled or dealt with, unless such containers, equipment, or utensils are required for immediate use in that part of the abattoir.

27. All tables, implements, equipment, utensils, and containers used in an abattoir shall be so constructed of non-corrodible and non-toxic material that they may readily be cleaned, and the surfaces thereof which may come into contact with a carcass, meat or animal product shall be smooth and free from pits, crevices or scale.

wees om geredelik gereinig en gesteriliseer te kan word, en moet vervaardig en van materiaal wees soos deur die Hoof Vleishigiëne-beampte gespesifiseer.

15. Geriewe vir die doeltreffende beskikking oor en verwerking van riool, vullis, mis en ander afvalmateriaal moet in 'n abattoir voorsien word en ten alle tye in goeie werkende toestand gehou word.

Genoemde geriewe moet ten alle tye afsonderlik en apart van enige eetbare afdeling in 'n abattoir gehou word.

16. Geskikte houters met digpassende deksels moet verskaf word vir die versameling en daaglikse verwydering of verwerking van alle abattoir-vullis, mis en afvalmateriaal in gevalle waar verwydering of verwerking nie onmiddellik kan geskied nie.

17. Alle pens-, maag- en derminhoud afkomstig van diere in 'n abattoir geslag, en alle mis en ander afvalmateriaal, moet tot bevrediging van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur verwyder of verwerk word.

18. Alle geriewe, insluitend werksruimte en toerusting by elke inspeksiepunt, soos wat die Hoof Vleishigiënebeampte mag spesifiseer ten einde te verseker dat voor- en nadoodse inspeksie ooreenkomstig hierdie regulasies doeltreffend uitgevoer kan word, moet aan die Vleisinspekteur voorsien word.

19. (1) Voldoende kraalgeriewe moet vir die hou van diere wat in 'n abattoir geslag of gedresee word, verskaf word.

(2) 'n Kraal moet minstens 20 voet van die skiet- of verdoof-area en die ingang tot die slagsaal verwyder wees.

(3) Beeste, diere van die perderas, skape of bokke, en varke moet afsonderlik gekraal word.

(4) In 'n kraal moet daar voorsiening gemaak word vir minstens 25 vierkant voet vir elke volwasse bees of dier van die perderas, vir minstens 6 vierkant voet vir elke spekvleis- of klein vleisvark, skaap en bok, en vir minstens 8 vierkant voet vir elke swaar vark en jong kalf.

(5) Die gange van die kraalgeriewe moet minstens 4 voet wyd wees.

(6) Indien deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur vereis moet die Superintendent afsonderlike kraalgeriewe vir 'n dier verskaf.

20. (1) Kraalgeriewe moet opgerig, uitgestraat en gedreineer wees soos deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer. In die geval van skape en varke moet 'n voldoende aantal krale wat met dakke van nie-brandbare materiaal toegerus is, voorsien word om minstens een dag se slagomset te kan aanhou.

(2) Krale moet toegerus wees met voldoende hooirakke, trôe en ander geskikte toerusting om voer te hou, en met 'n voldoende aantal watertrôe waarvan die oorloopstelsel met vloerafvalwater-tipe verbind is, en met wateraanlegpunte wat voldoende is om die krale soos voorgeskryf in Deel XXI skoon te kan maak.

(3) Indien deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur vereis moet kunsmatige beligting tot sy bevrediging in 'n kraal vir die doel van identifikasie, uitsortering en voordoodse ondersoek aan-gebring word.

21. Geen karkas of vleis mag in 'n abattoir vir 'n periode van meer as 12 uur na slagting van die betrokke dier gehou word nie, behalwe in koelkamergeriewe wat deur die Hoof Vleishigiënebeampte goedgekeur is.

22. 'n Deel van 'n abattoir wat vir die hantering of verwerking van 'n karkas, vleis, of dierlike produk gebruik word mag slegs vir daardie doel en geen ander gebruik word, en die konstruksie en uitleg moet van so 'n aard wees dat enige karkas, vleis of dierlike produk wat nie omhul of toegedraai is nie, ten alle tye teen besoedeling beskerm is.

23. In 'n abattoir waarin 'n karkas of vleis onthoen word moet die karkas of vleis, onmiddellik na slagting van die betrokke dier, verkoel word en die temperatuur van die diepste deel van die vleis verlaag word tot en konstant gehou word by 'n temperatuur wat gedurende onthoen, verpakking of verwerking 7°C nie te bowe gaan nie.

24. Die temperatuur, lugvogtigheid en lugbeweging in 'n verkoelde kamer in die abattoir moet ten alle tye so gereël word dat die karkas of vleis wat daarin gedeponeer of geberg word, afdoende teen ontbinding of verslegting beskerm word.

25. Enige omhulsel of beskermende bedekking wat om 'n karkas of deel daarvan, of om vleis gebruik word, moet van so 'n aard en gehalte wees dat dit afdoende beskerming teen besoedeling daarvan bied sonder enige nadelige of skadelike uitwerking, en moet die vereistes deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, nakom.

26. Geen houters mag aanmekaargesit, en geen houters, toerusting of gerei mag in 'n deel van 'n abattoir waarin enige vleis of dierlike produk hanteer of mee gewerk word, geberg of gedeponeer word, tensy genoemde houters, toerusting of gerei vir onmiddellike gebruik in daardie deel van die abattoir benodig word.

27. Alle tafels, implemente, toerusting, gerei, en houters wat in 'n abattoir gebruik word moet op so 'n wyse van sulke nie-verwerende en nie-toksiese materiaal vervaardig word dat hulle geredelik gereinig kan word, en die oppervlakte daarvan wat met 'n karkas, vleis of dierlike produk in aanraking mag kom, moet glad en sonder gaatjies, krakies en aanpaksel wees.

28. A part of an abattoir in which animals are slaughtered or dressed, or in which a carcass, meat or animal product is handled, processed, dealt with, chilled, or stored, as well as fittings, fixtures, tables, implements, equipment, utensils and containers therein, shall be kept clean and in good order and condition to the satisfaction of the Meat Inspector.

29. (1) All equipment and utensils used in an abattoir which has come into contact with an animal, carcass, meat, viscera or animal product shall at the conclusion of each working day be thoroughly cleansed.

(2) All equipment and utensils used in an abattoir and which has come into contact with diseased or faecal material shall be sterilized forthwith as prescribed in Part XXI.

(3) There shall be provided in an abattoir adequate facilities for the cleansing and sterilization of all equipment and utensils.

30. In any part of an abattoir in which animals are slaughtered or dressed, or in which a carcass or meat is handled, or dealt with, the floor and lower portion of all walls and partitions shall be thoroughly washed down and, if necessary, disinfected immediately after cessation of work for the day in that part of the abattoir, or more frequently if so directed by the Meat Inspector.

31. (1) No carcass or meat shall be washed in an abattoir otherwise than with running potable water.

(2) No carcass or meat shall be wiped or dried with a cloth or other material.

32. (1) A person engaged in the slaughter or dressing of animals or the handling, processing, dealing with or storing of a carcass, meat or animal product in an abattoir shall at all times while so engaged maintain his person in a state of cleanliness and wear clean protective clothing, and, where required in any part of an abattoir specified in that behalf by the Veterinary Meat Inspector, clean head covering of a type approved by him for that purpose.

(2) No person shall at any time in an abattoir carry any carcass, quarter or side of a slaughtered animal, unless he is wearing over his head, neck, and shoulders a covering or coverings of strong and impervious light-coloured material approved by the Veterinary Meat Inspector and kept clean to the satisfaction of the Meat Inspector.

(3) No person employed in an abattoir shall change his clothing or footwear used for the purpose of his employment, or leave such clothing or footwear, in that abattoir elsewhere than in accommodation provided for that purpose.

33. Every brisket-saw used in the dressing of a carcass shall be washed and sterilized whenever so required by the Meat Inspector.

34. (1) All equipment and fittings with or on which carcasses, meat or viscera of a particular species of animal are handled or conveyed during any abattoir operation shall be washed down and cleansed before being used in connection with the carcasses, meat or viscera of another species of animal.

(2) Whenever a change of operation envisaged in sub-regulation (1) takes place, all persons engaged in such first operation at that time shall wash their hands and change their protective clothing before commencing the following operation.

35. A carcass, meat, viscera or animal product which was dealt with, processed or packaged in an abattoir and which was offered for sale outside that abattoir but which has, because it was not sold, been returned to that or any other abattoir, shall be subjected to re-inspection by the Meat Inspector who may detain such carcass, meat, viscera or animal product for condemnation or otherwise by the Veterinary Meat Inspector.

36. (1) Paunches, stomachs, intestines and lactating udders, and all inedible material derived from animals slaughtered in a part of an abattoir used for the slaughter and dressing of animals shall as soon as possible be removed from that part.

(2) No hides or skins derived from animals slaughtered in an abattoir shall be washed, defleshed or shorn in any part of the abattoir except in a separate place.

37. No person shall, in any part of an abattoir in which animals are slaughtered or dressed, open up, clean, or flush any intestine, or remove the mucous membrane of any stomach or intestine.

38. (1) Uncleaned paunches, stomachs and intestines shall not be stored in an abattoir in a refrigerated room.

(2) Paunches, stomachs and intestines which have been cleaned immediately after evisceration to the satisfaction of the Meat Inspector may be stored in a refrigerated room not containing fresh, chilled or frozen carcasses or portions thereof.

(3) Cleaned sausage casings packed in salt in a suitable container may be stored in an abattoir in a refrigerated room containing fresh, chilled or frozen carcasses or portions thereof.

39. An abattoir shall be vermin-proofed and it shall be the responsibility of the Superintendent to ensure that the premises are kept, as far as possible, free from rodents, birds, cats, dogs, flies, cockroaches, and other vermin at all times, and that no material, substance or circumstance which may encourage breeding of vermin is permitted on the premises.

28. 'n Deel van 'n abattoir waarin diere geslag of bewerk word, of waarin 'n karkas, vleis of dierlike produk hanteer of verwerk word, of mee gewerk, verkoel of geberg word, sowel as die vaste artikels, toebehore, tafels, implemente, toerusting, gerei en houters daarin, moet skoon en in goeie orde en toestand tot bevrediging van die Vleisinspekteur gehou word.

29. (1) Alle toerusting en gerei wat in 'n abattoir gebruik word en wat in aanraking met 'n dier, karkas, vleis of dierlike produk kom, moet by beëindiging van elke werksdag deeglik gereinig word.

(2) Alle toerusting en gerei wat in 'n abattoir gebruik word en wat in aanraking was met siektebesmette of fekale materiaal moet onmiddellik, soos voorgeskryf in Deel XXI, ontsmet word.

(3) In 'n abattoir moet afdoende geriewe vir die reiniging en sterilisering van alle toerusting en gerei verskaf word.

30. Die vloer en laer gedeeltes van alle mure en afskortings in enige deel van 'n abattoir waarin diere geslag of bewerk word, of waarin 'n karkas, of vleis hanteer, of mee gewerk word, moet by beëindiging van die werksdag in die genoemde deel van die abattoir, of meer dikwels indien deur die Vleisinspekteur verlang, onmiddellik deeglik afgespoel en indien nodig, ontsmet word.

31. (1) Geen karkas of vleis mag in 'n abattoir gewas word nie behalwe met lopende drinkbare water.

(2) Geen karkas of vleis mag met 'n doek of ander materiaal afgevee of afgedroog word nie.

32. (1) 'n Persoon wat in 'n abattoir werksaam is met die slag of bewerking van diere of met die hantering, verwerking of berging van 'n karkas, vleis of dierlike produkte moet ten alle tye terwyl hy so werksaam is, sy persoon skoon hou en skoon beskermende bekleding dra, en waar deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur vir enige deel van die abattoir gespesifiseer, ook 'n skoon hoofbedekking dra van 'n tipe deur hom vir genoemde doel goedgekeur.

(2) Geen persoon mag te enige tyd enige karkas, kwart of sy van 'n geslagte dier in 'n abattoir dra nie, tensy hy sy kop, nek en skouers met 'n bedeksel van sterk, ondeurdringbare liggekleurde materiaal, goedgekeur deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur, bedek en dit tot bevrediging van die Vleisinspekteur skoon hou.

(3) Geen persoon in diens by 'n abattoir mag sy klere of skoeisel wat vir werksdoeleindes gebruik word, verwissel, of genoemde klere en skoeisel in 'n abattoir laat nie, behalwe in akkommodasie wat vir daardie doel verskaf is.

33. Elke borsbeensaag wat in die bewerking van 'n karkas gebruik word, moet gewas en gesteriliseer word wanneer deur die Vleisinspekteur verlang.

34. (1) Alle toerusting en toebehore waarmee of waarop karkasse, vleis of ingewande van 'n besondere diersoort gedurende enige abattoirhandeling hanteer of vervoer word, moet gewas en gereinig word alvorens dit vir karkasse, vleis of ingewande van 'n ander diersoort gebruik word.

(2) Wanneer 'n verandering van abattoirhandeling soos in (1) beoog word moet alle persone wat in die eerste handeling betrokke was, hulle hande was en hulle beskermende bekleding verwissel voordat hulle met die daaropvolgende handeling begin.

35. 'n Karkas, vleis, ingewande of dierlike produk waarmee in 'n abattoir gewerk, of verwerk of verpak is en daarna buite daardie abattoir te koop aangebied is, maar wat omrede dit nie verkoop is nie, weer na genoemde of ander abattoir teruggebring is, is onderhewig aan herinspeksie deur die Vleisinspekteur, en hy mag genoemde karkas, vleis, ingewande of dierlike produk aanhou vir afkeuring of ander optrede deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur.

36. (1) Pense, mae, derms en lakterende uiers, en alle eetbare materiaal wat van diere wat in 'n deel van 'n abattoir wat vir die slag en bewerk van karkasse gebruik word, geslag is, moet so spoedig moontlik uit genoemde deel verwyder word.

(2) Pense en derms wat onmiddellik na uithaal van die ingeis, verkry is, mag in enige plek in die abattoir gewas, ontvees of geskeer word nie behalwe in 'n afsonderlike plek.

37. In 'n deel van 'n abattoir waarin diere geslag of bewerk word mag geen persoon enige derm oopmaak, reinig of uitspoel, of die slymvlies van enige pens of derm verwyder nie.

38. (1) Pense en derms wat nie skoongemaak is nie mag nie in enige koelkamer in 'n abattoir geberg word nie.

(2) Pense en derms wat onmiddellik na uithaal van die ingewande tot bevrediging van die Vleisinspekteur skoongemaak is, mag in 'n koelkamer waarin geen vars, verkoelde of bevrore karkasse of gedeeltes daarvan is nie, geberg word.

(3) Skoon worsderms wat in 'n geskikte houer in sout verpak is, mag in 'n koelkamer bevattende vars, verkoelde of bevrore karkasse of gedeeltes daarvan, geberg word.

39. 'n Abattoir moet knaagdierdig wees, en dit sal die verantwoordelijkheid van Superintendent wees om te sorg dat die perseel sover moontlik ten alle tye vry van knaagdiere, voëls, katte, honde, vlieë, kakkerlakke en ander ongediertes gehou word en dat geen materiaal, stof of omstandigheid wat die voortleef van ongediertes kan aanmoedig, op die perseel toegelaat word nie.

■ No germicide, insecticide, rodenticide, or any preparation used in substitution for paint, which is, or is likely to be, harmful to a carcass, meat or animal product which is being or may be dealt with, processed, handled, or stored in an abattoir, shall be used in any part of that abattoir unless it conforms to the requirements specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

40. No deleterious substance of any nature by which a carcass, meat or animal product is or may be contaminated shall be handled, stored or used in a part of an abattoir in which a carcass, meat, or animal product is dealt with, handled, processed or stored: Provided that such substance used in the building or maintenance of the abattoir may be used at any time if the Veterinary Meat Inspector is satisfied that there will be no danger of contamination of the carcass, meat, or animal product.

41. Adequate accommodation for the use of Meat Inspectors, sited to the satisfaction of the Chief Meat Hygiene Officer, and comprising such offices, laboratory facilities, changing and drying rooms, toilets, showers, and hand-washing facilities as may be required by him, shall be provided in an abattoir. Such accommodation shall be provided with adequate lighting, ventilation, and heating, and it shall be the responsibility of the Superintendent to ensure that it is at all times maintained in good repair and condition and is regularly cleaned.

42. (1) Adequate provision shall be made in an abattoir for changing-room accommodation, toilets, and shower and washing facilities for all persons who perform authorized duties therein, and the Superintendent shall ensure that all such accommodation, toilet, shower and washing facilities shall at all times be maintained in a good hygienic condition and have adequate lighting and ventilation.

(2) No changing room, toilet, or room containing any shower or washing facilities shall open directly into or upon any room, compartment, or space used for the slaughter or dressing of animals, or the handling or processing of meat or animal products.

43. It shall be the duty of the Superintendent of an abattoir to ensure that no person shall expectorate, or smoke or use or handle tobacco in any part of an abattoir used for the slaughter or dressing of animals or the dealing with, handling, processing, chilling, or storing of a carcass, meat or animal product.

44. (1) No person who is suffering from a communicable disease, or is a contact of a case of infectious disease, or is a carrier of any infectious disease, or is suffering from any condition causing a discharge of pus or serum from any part of the head, neck, arms, or hands shall engage in the slaughter of an animal or the packing, handling, processing or storing of a carcass, meat or animal product in an abattoir, or shall work in any edible department thereof.

(2) (i) If the Superintendent, the Veterinary Meat Inspector or the Meat Inspector of an abattoir has reason to suspect that a person is suffering from a communicable disease or is a carrier of an infectious disease, or that a person is suffering from a condition which is causing a discharge of pus or serum from any part of the head, neck, arms, or hands which may transmit disease-producing organisms to a carcass, meat or animal product, the Superintendent shall be responsible to ensure that such a person shall not be employed in the abattoir in connection with the slaughter of an animal or the dealing with, handling, processing or storing of a carcass, meat or animal product, or in any edible department, unless and until such person produces to him a certificate issued by a registered medical practitioner certifying that such person is free from any communicable disease, or that such person is not or has ceased to be a contact of any case of infectious disease or is free from any condition that causes a discharge of pus and serum from any part of the head, neck, arms or hands that is likely to transmit disease-producing organisms to a carcass, meat or animal product.

(ii) The Chief Hygiene Officer may impose additional and different health requirements for persons performing functions in any particular abattoir.

(3) The Superintendent shall, if required to do so by the Veterinary Meat Inspector, produce for perusal by the latter any medical certificate submitted to the Superintendent in terms of subregulation (2).

(4) For the purposes of this regulation the terms "communicable disease", "contact", "carrier", and "infectious disease", have the same meanings as in the Public Health Act (Act No. 36 of 1919).

(5) The Superintendent of an abattoir shall display in a prominent position in that abattoir a notice drawing the attention of all persons working therein to the requirements of this regulation.

45. The Chief Meat Hygiene Officer shall at all times keep the Superintendent of an abattoir fully informed on all matters and directives in terms of these regulations relating to or affecting hygiene within that abattoir, and the Superintendent shall be responsible to ensure that there is full compliance with every directive which may from time to time be given by the Chief Meat Hygiene Officer for the purpose of ensuring that

■ Geen kiemdodende, insekdodende, of knaagdierdodende stof, of enige preparaat wat in plaas van verf gebruik mag word, wat skadelik of moontlik skadelik teenoor 'n karkas, vleis of dierlike produk wat in 'n abattoir hanteer word of mee gewerk, verwerk, hanteer of geberg mag word, mag in enige deel van genoemde abattoir gebruik word, tensy dit voldoen aan die vereistes wat deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer word.

40. Geen skadelike of hinderlike substans van enige aard waardeer 'n karkas, vleis of dierlike produk besoedel is of mag word, mag in 'n deel van 'n abattoir waarin 'n karkas, vleis, of dierlike produk hanteer, mee gewerk, verwerk of geberg word, hanteer, geberg of gebruik word nie: Met dien verstande dat sulke substans wat in die bou of instandhouding van 'n abattoir gebruik word, te eniger tyd gebruik mag word indien die Veeartsenykundige Vleisinspekteur tevrede is dat daar geen gevaar van besoedeling van die karkas, vleis of dierlike produk bestaan nie.

41. In 'n abattoir moet voldoende akkommodasie vir die gebruik van Vleisinspekteurs, en geleë tot bevrediging van die Hoof Vleishigiënebeampte, en bestaande uit die kantore, laboratorium-fasiliteite, verkleed- en afdroog-kamers, toilette, stortbaddens en handwasfasiliteite wat deur hom vereis mag word, voorsien word. Sulke akkommodasie moet voorsien word van voldoende beligting, ventilasie en verhitting, en dit is die verantwoordelikheid van die Superintendent om te verseker dat dit ten alle tye in goeie toestand gehou word en gereeld skoongemaak word.

42. (1) In 'n abattoir moet voldoende voorsiening gemaak word vir kleedkamergeriewe, toilette, stortbad- en wasgeriewe vir alle persone wat amptshalwe daarin werksaam is, en die Superintendent moet verseker dat alle sulke akkommodasie, toilet-, stort-, en wasgeriewe ten alle tye in 'n goeie higiëniese toestand gehou word en voldoende beligting en ventilasie besit.

(2) Geen kleedkamer, toilet of kamer waarin daar enige stort- of wasgeriewe aangebring is, mag direkte toegang tot enige kamer, afskorting, of ruimte wat vir die slag en bewerk van diere, of die hantering of verwerking van vleis of dierlike produkte gebruik word, verleen nie.

43. Dit is die plig van die Superintendent van 'n abattoir om te verseker dat geen persoon, in enige deel van 'n abattoir waarin diere geslag of bewerk word of waarin 'n karkas, vleis of dierlike produk mee gewerk, hanteer, verwerk, verkoel of geberg word, spoege of tabak hanteer, gebruik of rook nie.

44. (1) Geen persoon wat aan 'n aansteeklike siekte ly, of in kontak met 'n geval van besmetlike siekte is, of wat 'n draer van enige besmetlike siekte is, of wat ly aan 'n toestand wat meebring dat etter of serum op enige deel van die kop, nek, arms of hande voorkom, mag werksaam wees by die slag van 'n dier of die verpakking, hantering, verwerking of berging van 'n karkas, vleis of dierlike produk in 'n abattoir, of in enige deel van 'n eetbare afdeling daarvan werk nie.

(2) (i) Indien die Superintendent, die Veeartsenykundige Vleisinspekteur, of die Vleisinspekteur van 'n abattoir rede het om te verdink dat 'n persoon aan 'n aansteeklike siekte ly, of 'n draer van 'n besmetlike siekte is, of dat 'n persoon ly aan 'n toestand wat veroorsaak dat etter of serum op enige deel van sy kop, nek, arms of hande voorkom, of wat siekteveroorsakende organismes op 'n karkas, vleis of dierlike produk mag oordra, is die Superintendent verantwoordelik om toe te sien dat so 'n persoon nie in die abattoir gebruik word met werk wat verband het met die slag van 'n dier, of die hantering, verwerking of berging van 'n karkas, vleis of dierlike produk, in enige eetbare afdeling, tensy en totdat so 'n persoon aan hom 'n sertifikaat kan toon. uitgereik deur 'n geregistreerde mediese praktisyn, waarin verklaar word dat genoemde persoon vry is van enige aansteeklike siekte, of dat hy nie, of nie langer, in kontak met 'n geval van besmetlike siekte is nie, of dat hy vry is van enige toestand wat veroorsaak dat etter of serum op enige deel van sy kop, nek, arms en hande voorkom en waarskynlik siekteveroorsakende organismes op 'n karkas, vleis of dierlike produk sou oordra.

(ii) Die Hoof Vleishigiënebeampte mag bykomende en ander gesondheidsvereistes stel vir persone wat in enige besondere abattoir werksaam is.

(3) Die Superintendent moet, indien dit deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur vereis word, enige mediese sertifikaat wat ooreenkomstig subregulasie (2) aan die Superintendent voorgelê is, aan die Veeartsenykundige Vleisinspekteur vir deurlesing beskikbaar stel.

(4) Vir die doeleindes van hierdie regulasie het die bewoording „oordraagbare siekte“, „kontak“, „draer“, en „besmetlike siekte“ dieselfde betekenis as wat dit in die Volksgesondheidswet (Wet nr. 19 van 1919) het.

(5) Die Superintendent van 'n abattoir moet op 'n opsigtelike plek in genoemde abattoir 'n kennisgewing uitstal waarin die aandag van alle persone wat daarin werksaam is, op die vereistes van hierdie regulasie gevestig word.

45. Die Hoof Vleishigiënebeampte moet die Superintendent van 'n abattoir ten alle tye ten volle op hoogte hou van alle sake en opdragte, ooreenkomstig hierdie regulasies, wat 'n invloed of betrekking het op higiëne in genoemde abattoir, en die Superintendent is verantwoordelik om te sorg dat elke opdrag wat die Hoof Vleishigiënebeampte van tyd tot tyd mag uitreik om te

the required standard of hygiene is continuously maintained in that abattoir.

46. No person shall bring or cause or permit to be brought into any part of an abattoir a dog or cat except with the special permission of the Veterinary Meat Inspector and subject to such conditions as he may require.

47. (1) No child under the age of 16 years shall at any time be admitted to any part of an abattoir except under the direct supervision of an adult and with the authority of the Superintendent.

(2) No child under the age of 16 years shall be employed in an abattoir.

48. No person shall bring, or cause or permit to be brought, any drugs, malt liquor or any intoxicating spirits of any kind into any part of an abattoir, and no intoxicated or drugged person shall enter or remain, or be permitted to enter, or remain on, such premises.

49. No person, except if authorised in terms of the Act, shall execute any duty or perform any function in an abattoir without the express permission of the Superintendent of such abattoir, given orally or in writing, subject to the Superintendent being satisfied that the presence of such person in the abattoir will not detrimentally influence the maintenance of hygiene.

50. (1) No person shall introduce into an abattoir a vehicle or appliance without the authority of the Superintendent.

(2) A vehicle shall be driven or parked on the abattoir premises as directed by the Superintendent, but not in a manner which in the opinion of the Veterinary Meat Inspector may detrimentally influence the maintenance of hygiene at that abattoir.

(3) The abattoir premises shall be effectively enclosed and provided with gates to allow of the controlled entrance and exit of persons, animals and vehicles.

PART IV

HANDLING, SLAUGHTER AND INSPECTION: GENERAL

1. Within three months after the date of coming into force of these regulations no person shall, otherwise than in accordance with the provisions of the Act, slaughter an animal except at an approved abattoir.

2. The Superintendent of an abattoir shall cause an animal awaiting slaughter in a lairage to be provided with wholesome water at all times.

3. The Superintendent shall not permit an animal to remain in the abattoir overnight without supplying such animal with sufficient food.

4. No animal shall be kept awaiting slaughter in the lairage of an abattoir for a period exceeding 72 hours unless extension of this period in special circumstances is authorised by the Veterinary Meat Inspector.

No person shall deposit or cause to be deposited any fodder in a lairage otherwise than in racks, mangers or other suitable equipment provided for the purpose.

6. No person shall keep in an abattoir camp any animal awaiting slaughter if the manner in which it is kept or any condition of the camp is likely to cause suffering to the animal.

7. The Superintendent of an abattoir shall ensure that within the lairage fractious animals are kept apart from other animals, and that the former are restrained to prevent injury to each other.

8. The Superintendent shall ensure that a person engaged in driving or bringing an animal within the abattoir to the place of slaughter shall—

(i) avoid, so far as is practicable, driving or bringing that animal over any ground or floor the condition or nature of which is likely to cause it to slip or fall;

(ii) adopt such methods and precautions as will prevent the infliction upon the animal of unnecessary suffering or pain, or through noise or gestures cause undue excitement.

9. No animal shall be slaughtered or dressed in an abattoir unless a Meat Inspector is present.

10. Where the Meat Inspector suspects that an animal is affected with any of the diseases of animals mentioned in Schedule 1, he shall forthwith report the fact to the Veterinary Meat Inspector. The Veterinary Meat Inspector shall thereafter immediately advise the Superintendent accordingly who shall make the necessary report to the nearest State Veterinarian.

11. No dead animal or portion of a dead animal shall be brought into an abattoir without prior permission from the Superintendent, and a dead animal or portion of a dead animal so brought in shall be destroyed.

12. Having regard to the needs of inspection and hygienic control the Chief Meat Hygiene Officer may specify the maximum rate at which any particular species of animal in a particular abattoir may be slaughtered, and the maximum number of

verserker dat die vereiste standaard van higiëne voortdurend in genoemde abattoir behou word, ten volle nagekom word.

46. Geen persoon mag enige hond of kat in enige deel van 'n abattoir inbring of toelaat dat genoemde diere ingebring word nie, behalwe met spesiale verlof deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur daartoe verleen en onderhewig aan sulke vereistes soos wat hy mag stel.

(1) Geen kind van minder as 16 jaar oud mag te eniger tyd tot enige deel van 'n abattoir toegelaat word nie, behalwe onder direkte toesig van 'n volwassene en met die magtiging van die Superintendent.

(2) Geen kind van minder as 16 jaar oud mag in 'n abattoir werksaam wees nie.

48. Geen persoon mag enige verdowingsmiddel, bier of enige bedwelmende spiritualieë van enige aard in enige deel van 'n abattoir bring of toelaat dat dit ingebring word nie, en geen persoon wat dronk is of onder die invloed van verdowingsmiddels mag 'n abattoir binnegaan, of daarin vertoef of toegelaat word om daarin te bly nie.

49. Geen persoon, tensy ooreenkomstig die Wet daartoe gemagtig, mag enige pligte of funksies in 'n abattoir uitvoer sonder die uitdruklike verlof van die Superintendent van genoemde abattoir nie; sulke verlof kan mondelings of skriftelik verleen word, en die Superintendent moet homself tevrede stel dat die teenwoordigheid van so 'n persoon in die abattoir nie enige nadelige effek op die instandhouding van higiëne sal hê nie.

50. (1) Geen persoon mag 'n voertuig of toestel in 'n abattoir sonder die magtiging van die Superintendent inbring nie.

(2) 'n Voertuig moet op die abattoirperseel bestuur en parkeer word soos die Superintendent mag aanwys, maar nie op 'n wyse wat volgens die Veeartsenykundige Vleisinspekteur 'n nadelige invloed op die instandhouding van higiëne in daardie abattoir mag hê nie.

(3) Die abattoirperseel moet doeltreffend omhein en van hekke voorsien wees sodat die in- en uitgang van voertuie, persone en diere onder beheer is.

DEEL IV

HANTERING, SLAGTING EN INSPEKSIE: ALGEMEEN

1. Binne drie maande na die datum van inwerkingtreding van hierdie regulasies mag geen persoon, anders dan in ooreenstemming met die bepalings van die Wet, 'n dier slag nie behalwe in 'n goedgekeurde abattoir.

2. Die Superintendent van 'n abattoir moet sorg dat 'n dier wat op slagting in 'n kraal wag ten alle tye toegang tot skoon water het.

3. Die Superintendent mag nie toelaat dat 'n dier sonder voldoende voedsel oornag in die abattoir bly nie.

4. Geen dier mag vir langer as 72 uur in die krale van 'n abattoir op slagting wag nie, tensy verlenging van hierdie periode in spesiale omstandighede deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur gemagtig word.

5. Geen persoon mag enige voer in 'n kraal plaas of laat plaas nie behalwe in 'n rak of trog of ander geskikte toerusting wat vir die doel ingerig is.

6. Geen persoon mag enige dier wat op slagting wag in 'n kamp in 'n abattoir aanhou indien die wyse waarop dit aangehou word of die toestand van die kamp, waarskynlik lyding aan die dier sal veroorsaak nie.

7. Die Superintendent van 'n abattoir moet sorg dat weerspannige diere in die kraal weg van ander diere gehou word, en dat eersgenoemde diere verhinder word om mekaar te beseer.

8. Die Superintendent moet verseker dat 'n persoon wat 'n dier binne die abattoir na die plek van slagting aanjaag of bring—

(i) sover moontlik enige grond of vloer, waarop die diere weens die aard of toestand daarvan moontlik mag gly of val, vermy;

(ii) metodes volg en voorsorgmaatreëls neem wat sal verhoed dat onnodige lyding of pyn die dier aangedoen word, of deur lawaai en gebaar oormatige opgewondenheid veroorsaak.

9. Geen dier mag in 'n abattoir geslag of bewerk word nie tensy 'n Vleisinspekteur teenwoordig is.

10. Indien die Vleisinspekteur verdink dat 'n dier aan enige van die siektes wat in Skedule 1 uiteengesit is, ly, moet hy onmiddellik die feit aan die Veeartsenykundige Vleisinspekteur meld. Die Veeartsenykundige Vleisinspekteur moet daarna onmiddellik die Superintendent in kennis stel, en lg. moet die nodige verslag aan die naaste Staatsveearts doen.

11. Geen dooie dier of deel van 'n dooie dier mag sonder voorafgaande verlof van die Superintendent in 'n abattoir gebring word nie, en 'n dooie dier of deel daarvan wat so ingebring word moet vernietig word.

12. Ter wille van goeie inspeksie en higiëniese kontrole mag die Hoof Vleishigiënebeampte die maksimum spoed waarteen enige besondere diersoort in 'n abattoir geslag mag word, spesifiseer,

animals which a Meat Inspector may inspect within a period of twenty-four hours.

13. The slaughter of equine animals and the handling or processing of meat derived therefrom shall be carried out in a part of an abattoir in which no other animals are at that time being dealt with or in which meat derived from other animals is being handled, processed or packaged.

14. The Superintendent shall ensure that no animal shall leave the abattoir or be removed therefrom except with his permission: Provided that no animal restricted there in terms of the Animal Diseases and Parasites Act (Act No. 13 of 1956) shall be removed therefrom without the permission of a State Veterinarian.

15. (1) (i) The cutting-up and post-mortem examination of an animal which on arrival at an abattoir, is found to be dead or dying on the abattoir premises, shall be carried out in an emergency slaughter-place or a special area reserved for that purpose and approved by the Veterinary Meat Inspector.

(ii) Where no such emergency slaughter place or reserved area exists, dead or dying animals shall be condemned and disposed of as prescribed in Part VIII.

(iii) The slaughter or dressing of an animal that is, during ante-mortem inspection, suspected by the Meat Inspector of being diseased, shall be conducted in an emergency slaughter place, or in the slaughter hall of the abattoir if no other animals, carcasses, meat or viscera are at that time being dealt with there, and shall take place only after the slaughter of other animals has been completed for that day.

(2) The provisions of Part III of these regulations shall apply to an emergency slaughter-place constructed in an abattoir, and it shall be so constructed as to be sufficiently large to permit the slaughter and dressing therein of at least one bovine animal at a time.

(3) No person employed for the time being in an emergency slaughter-place or reserved area referred to in subregulation (1), shall at any time while so employed enter any edible department unless and until he discards all protective clothing worn by him during operations in the emergency slaughter-place or reserved area, and unless and until all uncovered parts of the body of such person have been thoroughly washed and disinfected.

(4) All equipment, fittings, utensils and protective clothing used in the handling, slaughter and dressing of suspected diseased animals, and the cutting up of carcasses or meat shall be used for no other purpose and shall, after being sterilized, be kept in the emergency slaughter-place or in a place reserved for this purpose and no other.

16. (1) The dressing of an animal in an abattoir shall be so performed that no part of the carcass or viscera comes into contact with the floor or the outer surface of the skin or hide, and in such a manner as will not cause contamination of the carcass.

(2) No cattle shall be bled other than in a hanging position except cattle slaughtered in accordance with religious rites, or in the case of emergency slaughter.

17. Where an animal is slaughtered in an abattoir—

(i) the skin or hide shall be completely removed before the carcass is eviscerated, unless approved otherwise by the Veterinary Meat Inspector: Provided that in the case of a pig the skin shall be thoroughly washed and cleaned before the carcass is eviscerated;

(ii) lactating or obviously diseased udders shall be removed from the carcass with the teats and udder substance intact, during the removal of the skin or hide. To prevent contamination—

(a) the teats should not be removed from the cow's udder at the time of skinning. This can be overcome by leaving the median line just anterior to the udder when splitting the skin and cutting the skin around the outside of the teats, coming back to the median line just posterior to the udder; or

(b) in the case of a species other than a bovine, the median line may be followed and this organ removed with the skin, if the Meat Inspector so authorises;

(c) and (a) and (b) above apply, the supramammary lymph nodes shall be left intact on the carcass;

(iii) the gall bladder, urinary bladder, and uterus shall not, except where deemed necessary by the Meat Inspector, be opened during the post-mortem inspection;

(iv) the intestines shall not be opened or severed from the stomach or paunch during the evisceration of the carcass;

(v) contamination of the carcass by paunch or stomach contents from the oesophagus or by discharge through the intestines shall be prevented;

(vi) edible offal shall be removed from the carcass in a manner which will prevent, as far as practicable, any contamination thereof; and

(vii) the head of such slaughtered animal shall be thoroughly flushed out and washed with running water.

18. (1) The carcass of an animal shall be eviscerated as soon as practicable after slaughter.

asook die maksimum aantal diere wat 'n Vleisinspekteur in 'n tydperk van 24 uur mag inspekteer.

13. Die slag van diere van die perderas en die hantering of verwerking van vleis van sulke diere afkomstig, moet uitgevoer word in 'n deel van die abattoir waarin geen ander diere op daardie tydperk mee gewerk word nie, of waarin vleis van ander diere afkomstig hanteer, verwerk of verpak word.

14. Die Superintendent moet verseker dat geen dier die abattoir verlaat of daaruit verwyder word nie, behalwe met sy verlof: Met dien verstande dat geen dier wat ooreenkomstig die Wet op Dieresiektes en -parasiete (Wet nr. 13 van 1956) daar ingeperk is, sonder die verlof van 'n Staatsveearts daaruit verwyder mag word nie.

15. (1) (i) Die opnsy en nadoodse ondersoek van 'n dier wat op aankoms by die abattoir gevind word dood of sterwende te wees, moet in 'n noodslagplek, of 'n spesiale plek vir daardie doel gereserveer en goedgekeur deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur, uitgevoer word.

(ii) Waar daar geen noodslagplek of gereserveerde plek bestaan nie, moet dooie of sterwende diere afgekeur en oor beskik word soos in Deel VIII voorgeskryf word.

(iii) Die slag of bewerk van 'n dier wat tydens voordoodse ondersoek deur die Vleisinspekteur verdink word ongesond te wees, moet in 'n noodslagplek plaasvind of in die slagsaal van die abattoir indien geen ander diere, karkasse, vleis of ingewande terselfdertyd daar mee gewerk word nie, en moet slegs plaasvind nadat die slag van ander diere vir daardie dag afgehandel is.

(2) Die bepalings van Deel III van hierdie regulasies is van toepassing op 'n noodslagplek wat in 'n abattoir opgerig word, en dit moet sodanig wees dat dit groot genoeg is om die slagting en bewerking van minstens een bees daarin toe te laat.

(3) Geen persoon wat vir daardie tydperk in 'n noodslagplek of gereserveerde plek waarna in subregulasie (1) verwys word, werksaam is, mag te eniger tyd terwyl hy so werksaam is enige eetbare afdeling betree tensy en totdat hy alle beskermende bekleding wat deur hom gedurende optrede in die noodslagplek of gereserveerde area gedra is, uitgetrek het, en tensy en totdat alle onbedekte dele van die liggaam van so 'n persoon deeglik gereinig en ontsmet is.

(4) Alle toerusting, toebehore, gereedskap en beskermende bekleding wat in die hantering, slag en bewerk van verdagte ongesonde diere en die opnsy van karkasse of vleis gebruik word mag vir geen ander deel aangewend word nie en na sterilisasie daarvan moet dit in die noodslagplek of in 'n plek wat alleenlik daarvoor gereserveer word, gebêre word.

16. (1) Die bewerk van 'n dier in 'n abattoir moet so uitgevoer word dat geen deel van die karkas of ingewande in aanraking met die vloer of die buite-oppervlakte van die huid of vel kom nie, en op so 'n wyse dat geen besoedeling van die karkas ontstaan nie.

(2) Geen bees mag uitgebloeie word behalwe terwyl dit in 'n hangende posisie verkeer nie, tensy die bees ooreenkomstig geloofsgebruike of in die geval van noodslagting geslag word.

17. Waar 'n dier in 'n abattoir geslag word—

(i) moet die vel of huid geheel en al verwyder wees alvorens die karkas ontwei word, tensy die Veeartsenykundige Vleisinspekteur andersins goedkeur: Met dien verstande dat in die geval van 'n vark die huid deeglik gewas en skoongemaak moet wees alvorens die karkas ontwei word;

(ii) lakterende of duidelik ongesonde uiers moet tydens afslag van die vel of huid van die karkas verwyder word sonder om in die spene of uier weefsel te sny. Om besoedeling te vermy—

(a) behoort die spene nie tydens afslag van die uier afgesny word nie. Dit kan bereik word deur van die mediale lyn net voor die uier af te wyk wanneer die huid- of velsnit gemaak word en aan die buitekant van die spene deur die vel of huid te sny en na die middellyn net agter die uier terug te keer; of

(b) in die geval van diersoorte anders dan die bees mag die huid of vel verwyder word indien die Vleisinspekteur dit goedkeur;

(c) waar (a) en (b) hierbo toegepas word moet die bo-uierlimfknoop onbeskadig op die karkas gelaat word;

(iii) die galblaas, die blaas en die baarmoeder moet nie, behalwe waar die Vleisinspekteur dit nodig ag, tydens die nadoodse ondersoek oopgemaak word nie;

(iv) met die ontwei van die karkas moet die dermkanaal nie oopgesny of van die pens afgesny word nie;

(v) besoedeling van die karkas met pensinhoud vanaf die slukderm of ware derms moet vermy word;

(vi) eetbare afval moet op so 'n wyse van die karkas verwyder word dat besoedeling daarvan sover moontlik vermy word; en

(vii) die kop van 'n geslagte dier moet deeglik met lopende water uitgespoel en gewas word.

18. (1) Die karkas van 'n dier moet so spoedig moontlik na slagting ontwei word.

(2) Where, for any reason, the Meat Inspector, considers that there has been undue delay before evisceration has taken place, he may require the carcass, meat or viscera to be subjected to bacteriological or other examination.

(3) No person shall by mechanical or any other means inflate with air any slaughtered animal by the process commonly known as "blowing" or "spouting".

19. No person shall apply to any carcass, meat or animal product any insecticide or antibiotic substance, or any substance which is intended to prevent the spoilage of the carcass, meat or animal product by inhibiting the activities of insects, or by preventing the development of bacteria or moulds, or for any purpose whatsoever: Provided that for the purpose of this regulation no carcass, meat or animal product shall be deemed to have been so treated if the substance which has been added to it complies with the requirements of the Food, Drugs and Disinfectants Act (Act No. 13 of 1929).

20. (1) No carcass, meat or viscera which has been inspected in an abattoir by a Meat Inspector and passed, shall be brought into any other abattoir unless and until a Meat Inspector on inspection duties in that other abattoir has been notified of its impending arrival.

(2) Where in compliance with subregulation (1) any carcass, meat or viscera is brought into such other abattoir the Meat Inspector in that abattoir shall make a further inspection of the carcass, meat or viscera.

21. No carcass, meat or animal product intended for export shall be handled, processed, packaged or stored in an abattoir except under the supervision of a Veterinary Meat Inspector.

22. The Superintendent of an abattoir shall give to the Meat Inspector such notice as may be required by the Meat Inspector of the time of arrival at the abattoir of any animal, carcass, meat or animal product, or of the time of slaughter in the abattoir of any animal.

23. (1) The Superintendent of an abattoir shall provide the Meat Inspector with a schedule showing the ordinary working hours of the abattoir.

(2) Where any inspection of animals, carcasses, viscera, meat or animal products is required to be carried out by the Meat Inspector in the abattoir outside of ordinary working hours, the Superintendent shall give the Meat Inspector at least twenty four hours' notice that such inspection is required, provided that the Meat Inspector may accept a shorter notice.

24. The Superintendent of an abattoir shall, whenever requested so to do by the Chief Meat Hygiene Officer, furnish to the Chief Meat Hygiene Officer all such information as he may require concerning the number of animals received or slaughtered in the abattoir, or the number of carcasses dressed or otherwise handled therein, or the quantity of meat or animal products processed, packaged, canned or handled therein or removed therefrom for human consumption within the Republic of South Africa, or for export.

25. (1) Where a Meat Inspector is required to perform inspection duties at more than one abattoir, the Chief Meat Hygiene Officer may by notice addressed to the Superintendent of any one of those abattoirs, direct that that abattoir shall not be operated otherwise than during such hours of the day or days of the week as may be determined in that respect in such notice.

(2) Any notice issued by the Chief Meat Hygiene Officer in terms of this regulation may at any time be withdrawn by him, either absolutely or subject to such conditions as he may deem fit to impose.

PART V

ANTE MORTEM INSPECTION

1. (1) No animal shall be slaughtered in an abattoir unless and until it has been inspected by the Veterinary Meat Inspector and has been approved by him as suitable for slaughter for human consumption. An animal shall be inspected ante mortem on the day of arrival at the abattoir, and the ante mortem inspection shall be repeated on the day of slaughter if the animal has remained in the lairage for more than 24 hours.

(2) No animal shall be slaughtered within the period of 24 hours after arrival at the abattoir, except calves and an animal which has been transported by motor vehicle on the day it enters the abattoir, if the Veterinary Meat Inspector is satisfied that it is not fatigued, exhausted, or excited.

(3) No person shall, without the consent of the Veterinary Meat Inspector slaughter or cause to be slaughtered, an animal which appears to be heavy in young, which is on the point of giving birth to young, or which has given birth in transit.

(4) (1) No person shall slaughter a calf, lamb, kid, pig or other animal unless it is at least 21 days old, is fully developed, and is in a well nourished condition.

(2) An animal shall be deemed to be three weeks old when—

(2) Indien, vir watter rede ook al, die Vleisinspekteur van opinie is dat daar oormatige vertraging met die ontweiding voorgekom het, mag hy vereis dat die karkas, vleis of ingewande aan 'n bakteriologiese of ander ondersoek onderwerp word.

(3) Geen persoon mag d.m.v. meganiese of ander metodes enige geslagte dier met lug oplaas nie.

19. Geen persoon mag enige insekmiddel of antibiotiese stof, of enige ander substans wat bedoel is om die karkas, vleis of dierlike produk teen bederf te bewaar deur die aktiwiteite van insekte te inhibeer of die ontwikkeling van bakterieë of skimmels te verhoed, of vir enige doel wat ook al, op enige karkas, vleis of dierlike produk aanwend nie: Met dien verstande dat vir die doel van hierdie regulasie geen karkas, vleis of vleisprodukte beskou sal word as synde so behandel te wees indien die substans wat gebruik is vir die behandeling, die vereistes van die Voedingsmiddels, Medisyne en Ontsmettingsmiddelswet (Wet nr. 13 van 1929) nakom.

20. (1) Geen karkas, vleis of ingewande wat in 'n abattoir deur 'n Vleisinspekteur ondersoek en goedgekeur is, mag in enige ander abattoir gebring word nie tensy en totdat 'n Vleisinspekteur aan diens in die ander abattoir daarvan in kennis gestel is.

(2) Waar enige karkas, vleis of ingewande in nakoming van subregulasie (1) in so 'n ander abattoir ingebring word, moet die Vleisinspekteur 'n verdere ondersoek van die karkas, vleis of ingewande uitvoer.

21. Geen karkas, vleis of dierlike produk wat vir uitvoer bedoel is mag in 'n abattoir hanteer, verwerk, verpak of geberg word nie, behalwe onder die toesig van 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur.

22. Die Superintendent van 'n abattoir moet sulke kennis van die tyd van aankoms by die abattoir van enige dier, karkas, vleis of dierlike produk, of van die tyd van slag van 'n dier, aan die Vleisinspekteur gee soos wat deur lg. verlang mag word.

23. (1) Die Superintendent van 'n abattoir moet die Vleisinspekteur voorsien van 'n skedule waarop die gewone werksure van die abattoir aangedui word.

(2) Indien dit van die Vleisinspekteur verlang word om enige inspeksie van diere, karkasse, ingewande, vleis of dierlike produkte in die abattoir maar buite die gewone werksure te onderneem, moet die Superintendent die Vleisinspekteur minstens 24 uur kennis gee dat sulke inspeksie verlang word, met dien verstande dat die Vleisinspekteur korter kennis mag aanvaar.

24. Die Superintendent van 'n abattoir moet, wanneer daartoe versoek deur die Hoof Vleishigiënebeampte, die Hoof Vleishigiënebeampte voorsien van alle inligting wat hy mag verlang aangaande die aantal diere ontvang of in die abattoir geslag, of die aantal karkasse wat bewerk of andersins daarin hanteer is, of die hoeveelheid vleis of dierlike produkte wat daarin verwerk, verpak, ingemaak of hanteer is of daarvan vir menslike gebruik binne die Republiek Suid-Afrika of vir uitvoer geneem is.

25. (1) Indien van 'n Vleisinspekteur verlang word om inspeksiedienste by meer as een abattoir uit te voer, mag die Hoof Vleishigiënebeampte deur middel van 'n kennisgewing gerig aan die Superintendent van enige van die genoemde abattoirs, beveel dat die betrokke abattoir nie gebruik mag word nie behalwe op sulke dae van die week en gedurende sulke ure van die dag as wat t.o.v. daardie abattoir in die kennisgewing bepaal mag word.

(2) Enige kennisgewing wat ooreenkomstig hierdie regulasie deur die Hoof Vleishigiënebeampte uitgereik word mag te eniger tyd deur hom teruggetrek word, d.w.s. geheel en al of onderheilig aan sulke voorwaardes as wat hy mag ophê.

DEEL V

VOORDOODSE ONDERSOEK

1. (1) Geen dier mag in 'n abattoir geslag word tensy en totdat dit deur 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur ondersoek en as geskik vir slag vir menslike gebruik, goedgekeur is nie. 'n Dier moet op die dag van aankoms by die abattoir aan voordoodse ondersoek onderwerp word, en hierdie ondersoek moet op die dag van slagting herhaal word indien die dier vir meer as 24 uur in die wagkrale gestaan het.

(2) Geen dier mag binne 24 uur na sy aankoms by die abattoir geslag word nie, behalwe kalwers en 'n dier wat per motorvoertuig op die dag waarop dit die abattoir binnegaan vervoer is, mits die Veeartsenykundige Vleisinspekteur tevrede is dat die dier nie moeg, uitgeput of opgewonde is nie.

(3) Geen persoon mag 'n dier wat skynbaar swaar dragtig is, of wat op die punt staan om te jong, of wat tydens vervoer gejong het, sonder die verlof van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur slag of laat slag nie.

(4) (i) Geen persoon mag 'n kalf, lam, boklam, vark of ander dier slag wat nie minstens 21 dae oud, ten volle ontwikkel en in 'n goedgevoede toestand is nie.

(ii) 'n Dier sal as drie weke oud beskou word indien—

- (a) the umbilical ring is closed, Calves with a naval cord and those with fresh naval wounds through forcible removal of the cord are to be regarded as under three weeks old;
 - (b) all incisors have appeared and reached the same height.
2. When carrying out ante mortem inspection of an animal the Veterinary Meat Inspector shall inspect it for the presence of—

- (i) any disease or defect which does or may affect the general health of the animal and which does or may render unwholesome or unsound any meat or animal product that may be derived from the animal after slaughter;
- (ii) any infectious disease, or any signs that are or may be suggestive or symptomatic of the development of any infectious disease in the animal, and in addition the Veterinary Meat Inspector shall estimate the general condition of the animal by noting its general health, activity and state of nutrition, as well as other facts that may be of importance to the judgement of the carcass.

3. (1) No animal to which any antibiotic, insecticide, tranquiliser, oestrogen, goitrogen, therapeutic or similar substance has been administered which may render the carcass, meat or viscera unfit for human consumption by reason of any residual content remaining therein, shall be submitted for slaughter except with the written permission of the Chief Meat Hygiene Officer.

(2) An animal shall be totally condemned if it has been treated with antibiotics and/or chemo-therapeutics (with the exception of an animal which has received limited wound treatment), within the last 6 days before slaughter.

(3) Where the Veterinary Meat Inspector suspects that an animal may have been treated with antibiotics and/or chemo-therapeutics, he shall detain the carcass, meat or viscera, and submit the necessary samples required by Schedule 6 to the nearest laboratory approved by the Chief Meat Hygiene Officer.

4. Where on ante mortem inspection of an animal the Veterinary Meat Inspector has reason to believe that it may be affected with any disease or defect, he shall cause that animal to be temporarily marked to indicate that belief and shall cause it to be slaughtered in such manner and at such time and place as he may direct.

5. (1) Where on ante mortem inspection an animal, not being poultry or an equine animal, has a body temperature of 41°C or more, or, being an equine animal, has a temperature of 39°C or more, or where that animal in the opinion of the Veterinary Meat Inspector making the ante mortem inspection is suffering from any disease or defect that will cause the carcass of the animal to be condemned when subjected to post mortem inspection in terms of Part VII, the Veterinary Meat Inspector shall either condemn the animal and temporarily mark it to indicate clearly that it is condemned, or slaughter the animal in terms of Schedule 5, or he may require the animal to be held in isolation for re-examination after 24 hours have elapsed.

(2) Where, in terms of subregulation (1), an animal is condemned by the Veterinary Meat Inspector, it shall be destroyed and dealt with in accordance with Part VIII.

(3) Where an animal is destroyed in terms of subregulation (2), the Veterinary Meat Inspector may authorise the salvage of the hide or skin.

(4) No portion of an animal that has been destroyed in terms of subregulation (2) shall be brought into or conveyed through any edible department of the abattoir.

(5) The owner or person in charge of a diseased animal shall, when so requested by the Superintendent, furnish to him without delay the name and address of the person from whom such animal was obtained.

(6) In the event of an abattoir being declared an infected place under the Animal Diseases and Parasites Act (Act No. 13 of 1956), the Superintendent with the concurrence of the Chief Meat Hygiene Officer, may give notice in writing to the owner or person in charge of an animal within that abattoir, that such animal will be slaughtered within such less period than 24 hours as the Superintendent may under the circumstances direct.

PART VI

HUMANE SLAUGHTER OF ANIMALS

1. No animal shall be slaughtered in an approved abattoir except in accordance with the following methods and procedures which are hereby approved as humane methods and procedures in terms of the Act.

2. (1) The driving or conveying of a animal to a place where it is to be rendered insensible prior to slaughter by any method shall be done with a minimum of discomfort and injury to, or excitement of, such animal.

(2) Where the prodding of the animal is done by means of electrical equipment the instrument used shall be of the lowest effective voltage and applied only when necessary.

(a) die naelstringopening gesluit is. Kalwers met 'n naelstring en dié met vars naelwonde wat ontstaan wanneer die naelstring met geweld verwyder word, moet as minder as drie weke oud beskou word;

(b) alle snytande sigbaar is en van dieselfde hoogte is.

2. In die uitvoer van 'n voordoodse ondersoek op 'n dier moet die Veeartsenykundige Vleisinspekteur dit ondersoek vir die teenwoordigheid van—

(i) enige siekte of gebrek wat die algemene gesondheid van die dier beïnvloed of mag beïnvloed, en wat veroorsaak of mag veroorsaak dat enige vleis of dierlike produk wat na slagting van die dier verkry word, onheilsaam en onge-sond is;

(ii) enige besmetlike siekte of enige tekens wat laat dink aan of simptome van die ontwikkeling van enige besmetlike siekte in die dier is of mag wees, en daarby moet die Veeartsenykundige Vleisinspekteur die algemene toestand van die dier bepaal deur te let op sy algemene gesondheid, aktiwiteit en voedingstoestand sowel as ander feite wat by die beoordeling van die karkas van belang mag wees.

3. (1) Geen dier waaraan enige antibiotika, insekte-, kalmeer-, estrogene-, kropvormende, terapeutiese of soortgelyke middel toegedien is en wat die karkas, vleis of ingewande op grond van reste wat daarin mag oorbly, ongeskik vir menslike gebruik maak, mag vir slag aangebied word nie tensy skriftelike verlof daartoe van die Hoof Vleishigiënebeampte verkry is.

(2) 'n Dier moet algeheel afgekeur word indien dit binne die laaste ses (6) dae voor slagting behandel was met antibiotika en/of chemo-terapeutiese stowwe (met uitsondering van 'n dier wat aan beperkte wondbehandeling onderwerp is).

(3) Indien die Veeartsenykundige Vleisinspekteur verdink dat 'n dier met antibiotika en/of chemo-terapeutiese stowwe behandel is, moet hy die karkas, vleis en ingewande terughou en die nodige monsters, soos voorgeskryf in Skedule 6, aan die naaste laboratorium, goedgekeur deur die Hoof Vleishigiënebeampte, vir ondersoek stuur.

4. Indien die Veeartsenykundige Vleisinspekteur na voordoodse ondersoek van 'n dier rede het om te glo dat dit aan siekte of gebrek ly, moet hy sorg dat die dier tydelik gemerk word om aan te dui dat hy so glo en moet hy sorg dat dit op so 'n wyse en op so 'n tyd en plek geslag word soos deur hom aangewys.

5. (1) Indien 'n dier wat nie pluimvee of 'n dier van die perderas is nie, by voordoodse ondersoek 'n liggaamstemperatuur van 41°C of meer het, of 'n dier van die perderas 'n temperatuur van 39°C of meer het of waar genoemde dier volgens die Veeartsenykundige Vleisinspekteur wat die voordoodse ondersoek waarneem, aan enige siekte of gebrek ly wat sal veroorsaak dat die karkas van die dier afgekeur sal word nadat nadoodse ondersoek ooreenkomstig Deel VII uitgevoer is, moet die Veeartsenykundige Vleisinspekteur of die dier geheel en al afkeur en dit tydelik merk om aan te dui dat dit afgekeur is, of die dier ooreenkomstig Skedule 5 laat slag, of hy mag vereis dat die dier vir 24 uur in afsondering ter wille van herondersoek gehou moet word.

(2) Indien 'n dier ooreenkomstig subregulasie (1) deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur is, moet dit vernietig en mee gehandel word soos in Deel XIII voorgeskryf.

(3) Indien 'n dier ooreenkomstig subregulasie (2) vernietig is, mag die Veeartsenykundige Vleisinspekteur die reg en gebruik van die huid of vel magtig.

(4) Geen deel van 'n dier wat ooreenkomstig subregulasie (2) vernietig is, mag in of deur enige eetbare afdeling van die abattoir geneem word nie.

(5) Indien daartoe deur die Superintendent versoek moet die eienaar of persoon in beheer van 'n siek dier sonder versuim die naam en adres van die persoon van wie die dier verkry is, aan hom verskaf.

(6) Indien 'n abattoir ooreenkomstig die Wet op Diersiektes en -parasiete (Wet nr. 13 van 1956) as 'n besmette plek verklaar word mag die Superintendent, na oorleg met die Hoof Vleishigiënebeampte, skriftelik kennis aan die eienaar of persoon in beheer van 'n dier in die abattoir gee dat genoemde dier binne 'n periode van minder as 24 uur, soos deur die Superintendent aangewys, geslag sal word.

DEEL VI

HUMANE SLAGTING VAN DIERE

1. Geen dier mag in 'n goedgekeurde abattoir geslag word behalwe in ooreenstemming met die volgende metodes en prosedures wat hiermee as humane metodes en prosedures ooreenkomstig die Wet goedgekeur word.

2. (1) Die aanjaag of vervoer van 'n dier na 'n plek waar dit op enige wyse voor slagting verdoof sal word, moet met die minste ongerief aan en besering of opgewondenheid van die dier uitgevoer word.

(2) Waar die dier deur middel van 'n elektriese apparaat aange-gor word moet die instrument by die laagste effektiewe spanning ingestel wees en slegs gebruik word wanneer dit essensieel is.

3. Carbon Dioxide Gas Method

(1) The slaughter of animals by means of the use of carbon dioxide gas is approved only in respect of sheep and swine, and if carried out in accordance with the following methods and procedures.

(2) The carbon dioxide gas shall be administered in a chamber in accordance with this regulation so as to produce anaesthesia in the animal before it is shackled, hoisted, thrown, cast, or cut. The animal shall be exposed to the carbon dioxide gas in a manner that will accomplish the anaesthesia quickly and calmly, with a minimum of excitement, discomfort and injury to the animal.

(3) On emergence from the carbon dioxide chamber the animal shall be in a state of anaesthesia and shall remain in this condition throughout shackling, sticking and bleeding.

(4) The carbon dioxide gas shall be administered in a chamber, complying with the specifications of the Chief Meat Hygiene Officer, and which accomplishes effective anaesthesia of the animal.

(5) The operator of the carbon dioxide chamber shall ensure that every animal is adequately anaesthetized, and shall take every possible precaution to avoid overdosage and death of the animal in the chamber.

(6) Gas concentration shall be maintained uniformly to ensure that a constant degree of anaesthesia in an animal is produced. Carbon dioxide gas supplied to anaesthesia chambers may be from controlled reduction of solid carbon dioxide or from a controlled liquid source. Sampling of gas for analysis shall be made from a representative place or places within the chamber and on a representative place or places within the chamber and on a continuing basis. Gas concentrations and exposure times shall be graphically recorded throughout each day's operation. Neither carbon dioxide nor atmospheric air used in the anaesthesia chambers shall contain noxious or irritating gases. Each day before equipment is used for anaesthetising animals, proper care shall be taken to mix adequately the gas and air within the chamber. All gas producing and control equipment shall be maintained in good repair and all indicators, instruments and measuring devices must be available for inspection by the Meat Inspector during anaesthetising operations and at other times. A suitable exhaust system must be provided to eliminate possible overdosage due to mechanical or other failure of equipment.

4. Captive Bolt Method

(1) The slaughter of a sheep, pig, goat, ostrich, calf, bovine and equine animal by using a captive bolt stunner as a mechanical method is approved if carried out in accordance with the methods and procedures described hereunder.

(2) The captive bolt stunner shall be applied to the animal in accordance with this regulation so as to produce immediate insensibility in the animal before it is shackled, hoisted, thrown, cast or cut. The animal shall be stunned in such a manner that it is rendered insensible with a minimum of excitement, injury and discomfort.

(3) Immediately after the stunning blow has been delivered the animal shall be in a state of complete insensibility and remain in this condition throughout shackling, sticking and bleeding.

(4) (i) Captive bolt stunning instruments shall be skull penetrating and of a type and design specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

(ii) The stunning area or box shall be designed and constructed as specified by the Chief Meat Hygiene Officer, and shall limit the free movement of the animal sufficiently to allow the operator to locate the stunning blow with a high degree of accuracy. All chutes, alleys, gates and restraining mechanisms between and including holding pens and the stunning area or box shall be free from trauma or pain producing features such as exposed bolt ends, loose boards, splintered or broken planking, and protruding sharp metal of any kind. There shall be no unnecessary holes or other openings where the feet or legs of an animal may be injured. The overhead drop or horizontally sliding gate shall be suitably padded to prevent injury on contact with the animal. Roughened or cleated cement shall be used as flooring in chutes leading to the stunning area or box to avoid the falling of the animal. The chute, alley, stunning area, or box shall be so designed that they will comfortably accommodate the kind of animal to be stunned.

5. Gunshot Method

(1) The slaughter of cattle, calves, sheep, pigs, goats, ostriches and equine animals by shooting with a firearm of a type and design specified by the Chief Meat Hygiene Officer, is permitted if carried out in accordance with the following procedures.

3. Koolstofdioksiedgas-metode

(1) Die gebruik van koolstofdioksied-gas by die slag van diere word slegs ten opsigte van skape en varke goedgekeur, en dan slegs indien ooreenkomstig die volgende metodes en prosedures uitgevoer.

(2) Die koolstofdioksied-gas moet ooreenkomstig hierdie regulasie in 'n kamer toegedien word ten einde die dier te verdoof voordat dit geboei, opgehys, neergegooi, neergetrek of gesny word. Die dier moet op so 'n wyse aan die koolstofdioksied-gas blootgestel word dat die verdowing spoedig en op 'n kalm wyse met 'n minimum van ongemak aan en besering van die dier sal plaasvind.

(3) Wanneer die dier uit die koolstofdioksied-kamer kom moet dit in 'n toestand van verdowing wees en in so 'n toestand tydens boeiing, insteek van die mes en uitbloeding bly.

(4) Die kamer waarin die koolstofdioksied toegedien word moet aan die spesifikasies van die Hoof Vleishigiënebeampte voldoen en effektiewe verdowing van die dier totstand bring.

(5) Die operateur van die koolstofdioksied-kamer moet verseker dat elke dier voldoende verdoof is, en moet alle moontlike voorsorgmaatreëls neem om te verhoed dat 'n oormaat gas aan 'n dier toegedien word en die dier doodgaan.

(6) Gas-konsentrasie moet eenvormig gehou word ten einde te verseker dat 'n konstante mate van verdowing verkry word. Koolstofdioksied-gas mag aan 'n verdowingskamer deur gekontroleerde reduksie van vaste koolstofdioksied of vanaf 'n gekontroleerde vloeibare bron verskaf word. Die gas moet voortdurend ontleed word en monsters vir ontleding moet van 'n plek of plekke wat verteenwoordigend van die kamer is, geneem word. Die konsentrasie van gas en die tydperk van blootstelling gedurende elke dag se werksaamhede moet op 'n grafiek aangeteken word. Nóg die koolstofdioksied, nóg die atmosferiese lug wat in die verdowingskamers gebruik word mag enige skadelike of irriterende gasse bevat nie. Die gas en lug in die kamer moet elke dag met behoorlike sorg gemeng word voordat die toerusting gebruik word om diere te verdoof. Alle gaswekkende en kontrole-toerusting moet in goeie werkende toestand gehou word, en alle wysers, instrumente en meet-toestelle moet vir inspeksie deur die Vleisinspekteur tydens verdoofoperasies sowel as ander tye beskikbaar wees. 'n Geskikte uitlaatselsel moet aangebring word om moontlike oormatige toediening as gevolg van meganiese of ander weiering van die toerusting, uit te skakel.

4. Skietpen-metode

(1) Indien ooreenkomstig die metodes en prosedures hieronder beskryf, uitgevoer, word die slag van 'n skaap, vark, bok, volstruis, kalf, bees en dier van die perderas deur gebruik van 'n skietpen („captive bolt”) as 'n meganiese metode goedgekeur.

(2) Die skietpen moet ooreenkomstig hierdie regulasie teen die dier aangebring word sodat onmiddellike bewusteloosheid van die dier tot stand gebring word voordat die dier geboei, opgehys, neergegooi, neergetrek of gesny word. Die dier moet op so 'n wyse bedwelmd word dat dit met die minste opgewondenheid besering van of ongemak aan die dier plaasvind.

(3) Onmiddellik na die bedwelmdende hou toegedien is moet die dier in 'n algeheel bewustelose toestand verkeer en so tydens boeiing, insteek van die mes en uitbloeding bly.

(4) (i) Die pen van die skietpen-toerusting moet die kopbeen indring en die toerusting moet van 'n tipe en ontwerp wees wat deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer is.

(ii) Die hok of area waarin bedwelmingsplaasvind, moet volgens die spesifikasie van die Hoof Vleishigiënebeampte ontwerp en vervaardig word, en moet die vrye beweging van die kop voldoende inperk sodat die operateur die bedwelmdende slag met 'n hoë mate van akkuraatheid kan plaas. Alle drukgange, gange, hekke en ander toerusting waarmee diere bedwing word en wat tussen die krale en die bedwelmingshok of -area geleë is, moet vry wees van strukture soos blootgestelde boutpunte, los, versplinterde of gebreekte planke, en enige metaaluitsteeksels wat besering en pyn kan veroorsaak. Daar moet geen onnodige gate of ander openinge, waarin die voete of ledemate van 'n dier beseer mag word, wees nie. Die onderste of voorste rand van die valhek of horisontale skuifhek moet op geskikte wyse bedek en opgestop wees ten einde besering op aanraking met die dier, te vermy. Grofgemaakte of gegroefde sement moet as vloerbedekking in die drukgange wat na die bedwelmingshok- of area lei, gebruik word ten einde te verhoed dat die dier val. Die drukgang, gang, bedwelmdarea of -hok moet so ontwerp wees dat hulle gemaklik die tipe van dier wat verdoof moet word, sal akkommodeer.

5. Geweerskoot-metode

(1) Indien ooreenkomstig die volgende prosedures uitgevoer, word die slag van beeste, kalwers, skape, varke, bokke, volstruise en diere van die perderas deur gebruik van 'n vuurwapen, van 'n tipe en ontwerp deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, toegelaat.

(2) A firearm shall be employed in the delivery of a bullet or projectile into the animal so as to produce immediate insensibility of the animal by a single shot before it is shackled, hoisted, thrown, cast, or cut. The animal shall be shot in such a manner that it will be rendered insensible with a minimum of excitement and discomfort.

(3) The provisions of subregulation 4 (2) with respect to the stunning area or box apply also to the shooting area. The aiming and discharge of the firearm shall be directed away from areas where other personnel are working.

6. Electrical Method

(1) The slaughter of pigs, sheep, calves, cattle and poultry with the use of electric current is approved if carried out in accordance with the following procedures and with an instrument and equipment of a type and design specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

(2) The electric current shall be administered so as to produce anaesthesia in the animal before it is shackled, hoisted, thrown, cast, or cut. The animal shall be exposed to the electric current for not more than four seconds in a manner that will accomplish the anaesthesia calmly and with a minimum of excitement and discomfort to the animal. The quality, strength and location of the electrical shock shall be such as to produce insensibility to pain in the exposed animal.

(3) Pathways, compartments and all other equipment used for the handling of the animals must be designed to accommodate properly the species of animal being anaesthetized. They shall be free from trauma or pain producing restraining devices. Injury of animals must be prevented by the elimination of sharp projections or exposed wheels or gears. There shall be no unnecessary holes, spaces or openings where the feet or legs of an animal may be injured. Impellers or other devices designed to mechanically move or drive animals or otherwise keep them in motion or compartmentalized shall be constructed of flexible or padded material. Power activated gates designed for constant flow of animals to electrical stunning equipment shall be so fabricated that they will not cause injury. All electrical stunning and auxiliary control and other equipment shall be maintained in good repair and all indicators, instruments, and measuring devices shall be available for inspection by the Meat Inspector during the stunning operation and at any other time.

7. Methods for slaughter of poultry and ostriches

(1) Poultry may be slaughtered by—

- (i) the destruction of the medulla oblongata portion of the brain by means of a suitable instrument specified by the Chief Meat Hygiene Officer, immediately prior to bleeding; or
- (ii) by the administration of electric current with an instrument and equipment of a type and design specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

(2) Ostriches may be slaughtered by—

- (i) a captive bolt instrument which shall be skull penetrating and of a type and design specified by the Chief Meat Hygiene Officer; or
- (ii) by the administration of electric current with an instrument and equipment of a type and design specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

(3) Poultry and ostriches shall at all times prior to slaughter be handled in a manner which will exclude injury or excitement.

8. Religious Method

(1) The slaughter of an animal according to religious rites shall be permitted to be conducted only in abattoirs approved for that purpose by the Minister.

(2) Applications for such approval by the Minister shall be submitted to the Chief Meat Hygiene Officer and shall contain the following information and comply with the following requirements—

- (i) the Head or Leader in the Republic of the religion concerned, or his representative, shall state in which part of the Republic the need for such slaughter exists;
- (ii) the Superintendent of the abattoir concerned shall, in consultation with the Head or Leader of that religion in the Republic, or his representative, determine the number and species of animal to be slaughtered weekly to fulfil the requirements of that religious community, and he shall make a statement, which shall accompany the application, to indicate whether or not the abattoir of which he is the Superintendent is capable of undertaking the slaughter of that number of animals in accordance with the procedures laid down in this regulation and in addition whether the applicant will supply all facilities and render all services, including the actual slaughter of animals, which cannot be given or undertaken by the abattoir in the normal course of its operation;

(2) Die vuurwapen moet so gebruik word dat 'n koeël of projektiel op so 'n wyse in die dier geskiet word dat onmiddellike bewusteloosheid deur 'n enkele skoot ontstaan voordat die dier geboei, opgehys, neergegooi, neergetrek of gesny word. Die dier moet op so 'n wyse geskiet word dat bewusteloosheid met die minste opgewondenheid en ongemak totstand gebring word.

(3) Die bepalings van subregulasie 4 (2) ten opsigte van die bedwelmareas of -hok is ook op die skietarea van toepassing. Die vuurwapen moet nie in die rigting van areas waar ander personeel werk, gemik en afgevuur word nie.

6. Elektriese metode

(1) Indien ooreenkomstig die volgende prosedures en deur middel van 'n instrument en toerusting van 'n tipe en ontwerp deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, uitgevoer, word die slag van varke, skape, kalwers, beeste en pluimvee deur die gebruik van elektriese stroom goedgekeur.

(2) Die elektriese stroom moet so aangewend word dat verdowing in die dier veroorsaak word voordat dit geboei, opgehys, neergegooi, neergetrek of gesny word. Die dier moet vir 'n tydperk van meistens vier sekondes aan die elektriese stroom blootgestel word sodat verdowing kalm tot stand gebring word en met die minste opgewondenheid van en ongemak aan die dier. Die aard, krag en plasing van die elektriese skok moet van so 'n aard wees dat die blootgestelde dier ongevoelig vir pyn is.

(3) Gange, kompartemente en alle ander toerusting wat vir die hantering van diere gebruik word moet ontwerp wees om behoorlik akkommodasie aan die diersoort wat verdoof word, te verskaf. Geen beseringe of pynproduserende bedwingapparate mag gebruik word nie. Besering van diere moet vermy word deur skerp uitsteeksels uit te skakel en wiele of ratte te bedek. Daar mag geen onnodige gate, ruimtes of openinge wees waarin die voete of ledemate van diere beseer kan raak nie. Stuwars of ander toestel wat ontwerp is om op meganiese wyse diere aan te jaag of te beweeg of andersins om hulle in beweging of afgeskorte te hou, moet van buigbare of opgestopte materiaal wees. Krag-aangedrewe hekke wat vir 'n konstante vloei van diere na die elektriese bedwelmingapparaat moet sorg, moet so vervaardig wees dat hulle nie besering sal veroorsaak nie. Alle elektriese verdoof- en hulpkontrole- en ander apparate moet in goeie werkende toestand gehou word en alle wysers, instrumente en meettoestelle moet tydens die verdoofoperasie sowel as enige ander tyd vir inspeksie deur die Vleisinspekteur beskikbaar wees.

7. Metodes vir die slag van pluimvee en volstruise

(1) Pluimvee mag geslag word deur—

- (i) vernietiging van die *medulla oblongata*- gedeelte van die brein deur middel van 'n geskikte instrument, gespesifiseer deur die Hoof Vleishigiënebeampte, onmiddellik voor uitbloeiing; of
- (ii) deur die aanwending van elektriese stroom deur middel van 'n instrument en toerusting van 'n tipe en ontwerp deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer.

(2) Volstruise mag geslag word deur middel van—

- (i) 'n skietpen-instrument waarvan die pen die kopbeen sal indring en wat van 'n tipe en ontwerp is soos wat deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer word; of
- (ii) die aanwending van elektriese stroom deur middel van 'n instrument en toerusting van 'n tipe en ontwerp deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer.

(3) Pluimvee en volstruise moet ten alle tye voor slagting op so 'n wyse hanteer word dat besering en opgewondenheid uitgeskakel word.

8. Geloofslagting

(1) Die slagting van 'n dier ooreenkomstig godsdienstige sereemonie sal toegelaat word slegs in abattoirs wat vir daardie doel deur die Minister goedgekeur is.

(2) Aansoek om sulke goedkeuring deur die Minister moet aan die Hoof Vleishigiënebeampte gerig word en moet die volgende inligting bevat en aan die volgende vereistes voldoen—

- (i) die Hoof of Leier van die betrokke geloof in die Republiek, of sy verteenwoordiger, moet verklaar in welke deel van die Republiek 'n aanvraag vir geloofslagting bestaan;
- (ii) die Superintendent van die betrokke abattoir moet, in oorleg met die Hoof of Leier van genoemde geloof in die Republiek, of met sy verteenwoordiger, bepaal hoeveel en van watter diersoorte weekliks geslag moet word om aan die benodighede van die betrokke geloofsgemeenskap te voldoen, en hy moet 'n verklaring maak, wat die aansoek moet vergesel, waarin aangedui word of die abattoir, waarvan hy die Superintendent is die genoemde aantal diere volgens prosedures in hierdie regulasie neergelê, kan slag, en daarby ook aandui of die applikant al die geriewe en dienste, insluitend die werklike rituele slagting van diere, wat nie deur die abattoir in die gewone loop van sy operasie verskaf kan word nie, sal verskaf;

(iii) slaughter according to a religious rite shall only be performed by a person authorized in this respect by the Head or Leader of that religion in the Republic, or by his representative, and such person shall be in possession of written proof of authorization. Such person shall be responsible for the number of animals to be provided to the abattoir for such religious purpose during any week.

(3) (i) No person shall slaughter any bovine in conformity with the rites of any particular religion without the use of a casting pen of the Weinberg, Dyne, or North British Rotary type, or such other type as may be specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

(ii) The handling, restraint and casting of the animal shall be done in a manner which will avoid any unnecessary suffering of the animal.

(iii) Persons assisting or responsible for the operation of slaughter shall exercise special care to prevent injury to the head and or horns of the animal, and after the throat incision has been made, shall continue to hold the head until permanent immobility of the animal is attained.

(iv) The animal shall not be restrained or cast until the person who is responsible for the throat incision is present.

(v) After the animal has been cast and held, the throat incision shall be made cleanly and as rapidly as possible, avoiding the infliction of unnecessary suffering.

(vi) The incision shall be made by means of a sharp and suitable instrument, which shall incise the ventral aspect of the neck, cutting across the skin, neck arteries and veins, causing an immediate continuous and uninterrupted flow of blood.

9. No person shall use any instrument for slaughter or stunning an animal unless his ability and physical condition at the time qualify him to use it without inflicting unnecessary pain on the animal, nor shall he use a mechanically-operated instrument in such manner or in such circumstances or in such need of repair as to give rise to the risk of causing unnecessary suffering.

10. The Superintendent of the abattoir shall at all times be personally responsible for the observance of the regulations in this Part in order to ensure the humane slaughter of animals.

PART VII

POST MORTEM INSPECTION

1. No person shall commence to dress a slaughtered animal until the flow of blood has ceased and all signs of life are extinct. Thereafter, however, the dressing shall be completed without delay.

2. An animal slaughtered in an abattoir shall be so slaughtered and dressed that the head, viscera, offal, and all other portions of the carcass required for inspection by the Meat Inspector are identifiable with the carcass from which they have been removed.

3. Where, in the opinion of the Meat Inspector, a carcass or meat has been contaminated in an abattoir by contact with any disease, diseased material, ingesta or faecal matter during dressing or inspection thereof, it shall be condemned, excised, or otherwise dealt with as may be required by the Veterinary Meat Inspector.

4. Where the Meat Inspector is of opinion that a carcass or meat in an abattoir should be treated in a manner prescribed in these regulations to render it fit for human consumption, it shall not, save with the consent of the Veterinary Meat Inspector, be removed from the abattoir until it has been so treated.

5. No person in an abattoir shall commence to process or otherwise deal with a carcass or meat intended for human consumption, unless and until it has been inspected and the Meat Inspector has given permission for it to be processed or otherwise dealt with.

6. Except with the permission of the Meat Inspector, no person shall remove any serous membrane from any carcass, or remove, modify, or obliterate any evidence of disease or defect in any carcass by washing, scraping, stripping, or in any other manner before examination.

7. When making a post mortem inspection of a carcass, meat or viscera the Meat Inspector may incise any portion thereof, but shall at all times take care to avoid any unnecessary soiling, contamination, or damage (as regards marketability) of the carcass or organ.

8. (1) The Meat Inspector shall inspect the viscera of a carcass by viewing, palpating, and, if he thinks fit or if prescribed, incising.

(2) The Meat Inspector shall examine the lymph nodes of a carcass in accordance with the provisions of Schedule 2, and he may require any other lymph node to be incised or excised for further examination, bacteriological or otherwise.

9. The Meat Inspector shall, when inspecting a carcass—

(i) have regard to—

- (a) its state of nutrition;
- (b) any evidence of bruising, injury, or discolouration;
- (c) the efficiency of bleeding;

(iii) geloofslagting mag slegs deur 'n persoon, daartoe gemagtig deur die Hoof of Leier van genoemde geloof in die Republiek of sy verteenwoordiger, onderneem word, en so 'n persoon sal in besit wees van geskrewe bewys van magtiging. Genoemde persoon sal vir die verskaffing van die getal diere wat vir geloofslagting gedurende 'n week by die abattoir nodig is, verantwoordelik wees.

(3) (i) Geen persoon mag enige bees ooreenkomstig die plegtighede van enige besondere geloof, slag nie, behalwe deur gebruik van 'n kantelhek van die Weinberg, Dyne of North British Rotary, of ander tipe wat die Hoof Vleishigiënebeampte mag spesifiseer.

(ii) Die hanteer, bedwing en neertrek van die dier moet op so 'n wyse onderneem word dat onnodige lyding deur die dier vermy word.

(iii) Persone wat help met of verantwoordelik is vir die uitvoer van slagting sal besondere sorg dra dat besering van die kop en/of horings van die dier vermy word, en nadat die keelsnit gemaak is, moet die kop steeds vasgehou word tot tyd en wyl permanente onbeweegbaarheid van die dier verkry is.

(iv) Die dier mag nie bedwing of neergetrek word nie totdat die persoon wat vir die keelsnit verantwoordelik is, teenwoordig is.

(v) Nadat die dier neergetrek en vasgehou is, moet 'n skoon keelsnit met soveel snelheid as moontlik uitgevoer word sonder om onnodige lyding te veroorsaak.

(vi) Die snit moet deur middel van 'n skerp, geskikte instrument gemaak word wat aan die ventrale aspek van die nek deur die huid of vel, nekslagare en -are sal sny om 'n onmiddellike aanhoudende en ononderbroke vloei van bloed te veroorsaak.

9. Geen persoon mag enige instrument vir die slag of bedwelling van 'n dier gebruik nie, tensy sy vaardigheid en liggaamlike toestand op daardie tydstip hom bekwaam om dit te gebruik sonder om die dier onnodige pyn aan te doen, en ook mag hy nie 'n meganiese instrument op so 'n wyse, of onder sulke omstandighede, of wat herstel benodig, gebruik nie, indien daar enige gevaar bestaan dat onnodige lyding veroorsaak mag word.

10. Die Superintendent van die abattoir is ten alle tye persoonlik verantwoordelik vir die nakoming van die regulasies in hierdie Deel ten einde die humane slag van diere te verseker.

DEEL VII

NADOODSE ONDERSOEK

1. Geen persoon mag 'n geslagte dier begin verwerk alvorens die vloei van bloed opgehou en daar geen tekens van lewe meer te bespeur is nie. Daarna, egter, moet die bewerking sonder verzuim plaasvind.

2. 'n Dier wat in 'n abattoir geslag word moet so geslag en bewerk word dat die kop, ingewande, afval en alle ander dele van die karkas wat deur die Vleisinspekteur vir ondersoek benodig word met die karkas waarvan hulle afkomstig was, identifiseer kan word.

3. Indien 'n karkas of vleis in 'n abattoir deur aanraking met enige siekte, siektebesmette materiaal, ingesta of mis gedurende bewerking of ondersoek daarvan besoedel is, moet dit afgekeur, uitgesny of anders mee gehandel word soos deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur vereis word.

4. Indien die Vleisinspekteur van mening is dat 'n karkas of vleis in 'n abattoir ooreenkomstig hierdie regulasies behandel moet word ten einde dit vir menslike gebruik geskik te maak, mag dit nie, behalwe met die toestemming van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur, uit die abattoir verwyder word alvorens dit so behandel is nie.

5. Geen persoon in 'n abattoir mag 'n karkas of vleis wat vir menslike gebruik bedoel is, begin verwerk of andersins daarmee begin handel nie, tensy en totdat dit ondersoek is en die Vleisinspekteur sy goedkeuring daaraan verleen het dat dit verwerk of andersins mee gehandel word.

6. Behalwe met die verlof van die Vleisinspekteur, mag geen persoon enige weivlies van enige karkas verwyder, of enige teken van siekte of gebrek in enige karkas voor ondersoek verwyder, wysig of uitwis deur dit te was, skraap, stroop of op enige ander wyse nie.

7. Met die verdoodse ondersoek van 'n karkas, vleis of ingewande mag die Vleisinspekteur in enige deel daarvan sny, maar moet hy te alle tye enige onnodige besoedeling, bemorsing of beskadiging (betreffende bemarkbaarheid) van die karkas of orgaan vermy.

8. (1) Die Vleisinspekteur moet die ingewande van 'n karkas ondersoek deur dit te beskou, te palpeer en, indien hy dit nodig ag of dit voorgeskryf is, deur insnyding.

(2) Die Vleisinspekteur moet die limfknope van 'n karkas ooreenkomstig die bepalings van skedule 2 ondersoek, en hy mag vereis dat enige ander limfknoop vir verdere ondersoek, bakteriologies of andersins, ingesny of uitgesny word.

9. Met die ondersoek van 'n karkas moet die Vleisinspekteur—

(i) aandag gee aan—

- (a) die voedingstoestand;
- (b) enige teken van kneusing, besering of verkleuring;
- (c) die doeltreffendheid van uitbloeding;

- (d) the colour, clotting, and staining ability of the blood;
- (e) any abnormalities of muscles, bones, tendons, joints, lymph nodes, or other tissues;
- (f) any local or general oedema or emphysema;
- (g) the appearance and condition of the pleura and peritoneum and the contents of the thoracic and abdominal cavities;
- (h) the age and sex of the animal from which it was derived;
- (i) any abnormal odour;
- (j) the appearance and condition of the thoracic and abdominal viscera;
- (ii) carry out the inspection in accordance with the provisions of Schedule 2 and, so far as is practicable, make it while the carcass is being dressed.

10. (1) Any carcass, meat, or viscera which, in the opinion of the Meat Inspector, requires further inspection, bacteriological or other examination, shall be detained and set aside pending final decision by the Veterinary Meat Inspector.

(2) Where a carcass, meat, or viscera is detained and set aside under this regulation, the fact shall be recorded by the Superintendent in such manner as may be required by the Chief Meat Hygiene Officer.

11. The Superintendent or owner of a carcass shall, on being required so to do by the Meat Inspector, furnish to him free such samples of meat, fat or animal products as he may require for purposes of testing or examination.

12. A carcass, meat, or viscera which, in the opinion of the Meat Inspector, is sound, healthy, and wholesome, shall be passed by him, and all carcasses, meat, or viscera which are passed shall be marked in accordance with these regulations.

13. (1) The Veterinary Meat Inspector shall condemn an animal or a carcass, together with all the viscera thereof, if it is affected by, or exhibits lesions of, any of the diseases or conditions named in Schedule 3.

(2) Where an animal, carcass, meat or viscera is affected by, or exhibits lesions of, any of the diseases or conditions named in Schedule 4, the Veterinary Meat Inspector shall deal therewith as prescribed in that Schedule.

(3) A carcass, meat or viscera which would normally be condemned in terms of subregulation (2) may be conditionally passed by the Veterinary Meat Inspector for the purpose of being made fit for human consumption by being dealt with as prescribed in Schedule 5.

14. (1) The Veterinary Meat Inspector shall condemn any carcass, meat, viscera or animal products which, in his opinion, has been contaminated by contact with polluted water.

(2) Where a carcass, meat, viscera or animal product, which has been passed by the Meat Inspector, is accidentally soiled in an abattoir, the Meat Inspector may authorize it to be cleaned and trimmed and submitted to him for reinspection.

15. A carcass or portion thereof, and such viscera as is found on inspection to be unfit for human consumption, shall be conspicuously marked on the surface tissue thereof in terms of these regulations. Condemned detached portions and viscera of such character that they cannot be so marked shall be placed immediately in a chute, truck, trolley, skip, container or holding area provided for the purpose and which has been clearly marked "Condemned", in letters not less than 2 inches high, and thereafter dealt with in terms of these regulations.

16. A Veterinary Meat Inspector finding in a carcass or viscera evidence of any disease or parasitic infestation, or abnormal condition not mentioned in the Schedules 3 and 4 shall remove and condemn the whole or such portion of the carcass or viscera which in his opinion is unfit for human consumption.

17. The examination and post mortem inspection of animals intended for export shall comply with such methods and procedures as the Chief Meat Hygiene Officer may specify for any particular abattoir approved by him for export purposes.

NOTE CAREFULLY THAT WHERE THE TERM "MEAT" IS USED IT INCLUDES EDIBLE OFFAL—SEE DEFINITION IN ACT.

PART VIII

DISPOSAL OF CONDEMNED CARCASSES, MEAT, VISCERA OR ANIMAL PRODUCTS

1. Where in an abattoir a carcass, meat, viscera or animal product is condemned, it shall forthwith be placed in a chute, truck, trolley, skip, container or holding area provided for the purpose, and the Superintendent shall cause it to be dealt with as prescribed in subregulation (1) of regulation 2.

2. (1) Where in an abattoir a carcass, meat, viscera or animal product is condemned by the Veterinary Meat Inspector, it shall be the duty of the Superintendent of that abattoir to cause such carcass, meat, viscera or animal product to be dealt with as follows—

- (d) die kleur, stof-, en kleurvermoë van die bloed;
- (e) enige abnormaliteit van spiere, bene, pese, gewrigte, limfknope, of ander weefsels;
- (f) enige gelokaliseerde of algemene edeem of emfiseem;
- (g) die voorkoms en toestand van die pleura en peritoneum en die inhoud van die bors- en buikholtes;
- (h) die ouderdom en geslag van die dier waarvan dit verkry is;
- (h) die ouderdom en geslag van die dier waarvan dit verkry is;
- (i) enige abnormale reuk;
- (j) die voorkoms en toestand van die torakale en abdominale ingewande

(ii) die ondersoek ooreenkomstig die bepalings van Skedule 2 uitvoer, en sover prakties moontlik, die ondersoek doen terwyl die karkas bewerk word.

10. (1) Enige karkas, vleis of ingewande wat, volgens die Vleisinspekteur, verdere ondersoek of bakteriologiese of ander ondersoek benodig, moet teruggehou en eenkant gesit word ter afwagting van 'n finale beslissing deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur.

(2) Indien 'n karkas, vleis of ingewande ooreenkomstig hierdie regulasie teruggehou en eenkant gesit is, moet die feit deur die Superintendent aangeteken word op 'n wyse wat deur die Hoof Vleishigiënebeampte vereis mag word.

11. Die Superintendent of eienaar van 'n karkas moet, indien daartoe deur die Vleisinspekteur versoek, hom gratis voorsien van die monsters van vleis, vet of dierlike produkte wat hy vir toets of ondersoek mag benodig.

12. 'n Karkas, vleis of ingewande wat volgens die Vleisinspekteur gesond, geskik en heilsaam is, moet deur hom goedgekeur word, en alle karkasse, vleis of ingewande wat goedgekeur is moet ooreenkomstig hierdie regulasies gemerk word.

13. (1) Die Veeartsenykundige Vleisinspekteur moet 'n dier of 'n karkas, tesame met al die ingewande daarvan, afkeur indien dit aangetas is deur of letsels vertoon van enige van die siektes of toestande wat in Skedule 3 genoem word.

(2) Indien 'n dier, karkas, vleis of ingewande aangetas is deur of letsels vertoon van enige van die siektes of toestande wat in Skedule 4 genoem word, moet die Veeartsenykundige Vleisinspekteur ooreenkomstig die bepalings van genoemde Skedule daarmee handel.

(3) 'n Karkas, vleis of viscera wat normaalweg ooreenkomstig subregulasie (2) afgekeur sou word, mag voorwaardelik deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur goedgekeur word met die doel om dit vir menslike gebruik geskik te maak deur dit ooreenkomstig Skedule 5 te behandel.

14. (1) Die Veeartsenykundige Vleisinspekteur moet enige karkas, vleis, ingewande of dierlike produk wat in sy opinie deur aanraking met verontreinigde water besoedel geraak het, afkeur.

(2) Indien 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk wat reeds deur die Vleisinspekteur goedgekeur is, per ongeluk in 'n abattoir besoedel raak, mag die Vleisinspekteur magtig dat dit skoongemaak en skoongesny en weer aan hom vir herinspeksie voorgelê word.

15. 'n Karkas of gedeelte daarvan, en die ingewande wat met ondersoek gevind is ongeskik vir menslike gebruik te wees, moet opvallend op die oppervlakte daarvan ooreenkomstig hierdie regulasies gemerk word. Afgekeurde los stukke en ingewande van so 'n aard dat hulle nie so gemerk kan word nie, moet onmiddellik in 'n stortgeut, trok, trollie, koekepan, houder of hou-area wat vir die doel verskaf is en wat duidelik „Afgekeur” in letters van minstens 2 duim hoog gemerk is, geplaas word en daarna ooreenkomstig hierdie regulasies mee gehandel word.

16. 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur wat in 'n karkas of ingewande tekens van enige siekte- of parasitêre of abnormale toestand vind wat nie in Skedule 3 uit genoem word nie, moet die hele karkas of ingewande, of net die deel daarvan wat volgens sy mening ongeskik vir menslike gebruik is, verwyder en afkeur.

17. Die inspeksie en nadoodse ondersoek van diere wat vir uitvoer bedoel is, moet met die metodes en prosedures, wat deur die Hoof Vleishigiënebeampte vir enige spesifieke abattoir wat deur hom vir uitvoerdoeleindes goedgekeur is, ooreenstem.

LET WEL: IN HIERDIE REGULASIES SLUIT DIE WOORD „VLEIS” OOK EETBARE AFVAL IN—SIEN WOORDOMSKRYWING IN DIE WET.

DEEL VIII

BESKIKKING OOR AFGEKEURDE KARKASSE, VLEIS, INGEWAND, OF DIERLIKE PRODUKTE

1. Indien 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk in 'n abattoir afgekeur word moet dit onverwyld in 'n stortgeut, trok, trollie, koekepan, houder of hou-area wat vir die doel verskaf is, geplaas word, en die Superintendent moet sorg dat ooreenkomstig die voorskrifte in subregulasie (1) van regulasie 2 daarmee gehandel word.

2. (1) Indien 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk in 'n abattoir deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur word, is dit die plig van die Superintendent van genoemde abattoir om te sorg dat so 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk as volg mee gehandel word—

- (i) by destroying it completely by incineration; or
- (ii) by denaturing it with crude carbolic acid, cresylic disinfectant, or other disinfectant specified by the Chief Meat Hygiene Officer. For this purpose the carcass, meat, viscera or animal product shall be slashed freely with a knife, and thorough spraying with the disinfectant agent may be employed instead of immersion in it, and such denatured material shall be disposed of by burial as prescribed in regulation 3; or
- (iii) by removal and delivery to and processing at a sterilizing plant registered under the Fertilizer, Farm Feeds and Remedies Act (Act No. 36 of 1947); or
- (iv) by removal and delivery to an abattoir or plant designed and equipped with apparatus and facilities for the destruction, treatment or disposal of material of animal origin, as may be specified for this purpose by the Chief Meat Hygiene Officer: Provided that the removal from an abattoir of condemned carcasses, meat, viscera or animal products shall be in accordance with the requirements of the Animal Diseases and Parasites Act (Act No. 13 of 1956), and that the vehicle used for the removal thereof shall be constructed in a manner specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

(2) Subject to the provisions of regulation 3, and except with the permission of the Meat Inspector, no person shall remove or cause to be removed from an abattoir a carcass, meat viscera or animal product that has been condemned by the Veterinary Meat Inspector or which, pursuant to a direction given in that behalf by the Meat Inspector, is for the time being required to be detained in the abattoir, as the case may be.

(3) Any material produced by processing or treatment under the provisions of subregulations 2 (1) (iii) and 2 (1) (iv), and intended for animal consumption or as a fertilizer shall be subjected to such examination and tests as the Chief Meat Hygiene Officer may specify.

3. (1) Where an abattoir has no facilities for the disposal of condemned material or refuse, filth, unwanted offal or blood, or water containing or mixed with any offal or blood, such material shall be buried at a distance of not less than fifty yards from the slaughtering floor of the abattoir, and shall be covered immediately with earth to a depth of at least twenty-four inches to the satisfaction of the Meat Inspector.

(2) No person shall feed or cause a pig to be fed at an abattoir with any blood, offal or refuse.

(3) No person shall remove, or cause to be removed, any blood (except blood collected in accordance with the provisions of paragraph 3 of Schedule 3) or refuse, except manure, from an abattoir unless it has been previously boiled or desiccated to the satisfaction of the Meat Inspector: Provided that refuse may be removed subject to conditions approved by the Veterinary Meat Inspector.

(4) Paunches, stomachs and intestines shall, immediately after evisceration be removed from the slaughtering floor, and the contents thereof shall be deposited to the satisfaction of the Meat Inspector into a sewer or in a place not less than fifty yards distant from such slaughtering floor, on a floor of concrete surrounded by a wall or curbing, and thereafter disposed of to the satisfaction of the Meat Inspector.

4. Specimens of diseased, infected, condemned, or other pathological material, including embryos, foetuses, and specimens of animal parasites, may be released from an abattoir for research and other purposes when authorized by the Chief Meat Hygiene Officer: Provided that—

- (i) the party desiring such specimens makes a written application to the Chief Meat Hygiene Officer stating—
 - (a) the name of the organization or individual conducting the research, or making the collection;
 - (b) the name of the abattoir from which the material is to be obtained;
 - (c) the kind and amount of material required;
 - (d) the purpose for which the research or collection is being made;
 and which in addition is accompanied by a written permission from the Superintendent of the abattoir to obtain the specimens in question;
- (ii) the collection and handling of the specimens referred to in subparagraph (i) shall be at such time and place and in such manner as not to interfere with the meat inspection or to cause any obstruction or nuisance.

5. (1) The Meat Inspector may give such directions as appear to him to be necessary for the proper preservation in the abattoir of any carcass, meat, viscera or animal product which has been condemned by the Veterinary Meat Inspector or which the Meat Inspector requires to be detained for the time being.

(2) A person in an abattoir shall comply in all respects with the terms of any direction given under this regulation by the Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector.

- (i) deur dit geheel en al deur verbranding te vernietig; of
- (ii) deur dit met behulp van ru-karbolsuur, kresielontsmetmiddel, of ander ontsmetmiddel deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, te ontlaas. Vir hierdie doel moet die karkas, vleis, ingewande of dierlike produk vrylik met 'n mes gesny word, en deeglike bespuiting met die ontsmettingsagent mag toegepas word in plaas van indompeling daarin, en sulke ontlaaste materiaal moet weggeruim word deur dit ooreenkomstig regulasie 3 te begrawe; of

- (iii) deur verwydering en aflewering by, en verwerking in 'n steriliseerinstallasie wat ooreenkomstig die Wet op Mistowwe, Veevoedsel, Saad Middels (Wet nr. 36 van 1947) geregistreer is; of

- (iv) deur verwydering en aflewering by 'n abattoir of installasie wat ontwerp is en met apparaat en fasiliteite vir die vernietiging, behandeling of wegruiming van materiaal van dierlike oorsprong, soos vir hierdie deel deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, toegerus is: Met dien verstande dat die verwydering van afgekeurde karkasse, vleis, ingewande of dierlike produkte uit 'n abattoir ooreenkomstig die vereistes van die Wet op Dieriesiekte en parasiete (Wet nr. 13 van 1956) moet plaasvind, en dat die voertuig wat vir verwydering daarvan gebruik word, op 'n wyse soos deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, gekonstrueer moet word.

(2) Onderhewig aan die bepalings van regulasie 3, en behalwe met die verloop van die Vleisinspekteur, mag geen persoon 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk wat deur 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur is, of wat as gevolg van 'n aanwysing deur 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur tydelik in die abattoir aangehou word, uit 'n abattoir verwyder of laat verwyder nie.

(3) Enige materiaal wat ooreenkomstig subregulasies 2 (1) (iii) en 2 (1) (iv) deur verwerking of behandeling geproduseer word, moet onderwerp word aan die ondersoek en toetsing wat die Hoof vleishigiënebeampte mag spesifiseer.

3. (1) Indien 'n abattoir nie oor die nodige fasiliteite vir die verwerking of wegruiming van afgekeurde materiaal, vuilgoed of waardelose afval, of bloed, of water bevattende of gemeng met enige afval of bloed, besit nie, moet sulke materiaal minstens vyftig treë vër van die slagvloer van die abattoir begrawe word en onmiddellik bedek word met grond tot 'n diepte van minstens vier en twintig duim en tot bevrediging van die Vleisinspekteur.

(2) Geen persoon mag 'n vark in 'n abattoir met enige bloed, afval of oorskot voer of laat voer nie.

(3) Geen persoon mag enige bloed (behalwe bloed wat ooreenkomstig die bepalings van paragraaf 3 van Skedule 3 versamel is) of vuilgoed, behalwe mis, van 'n abattoir verwyder nie, tensy dit vantevore tot bevrediging van die Vleisinspekteur gekook of gedroog is: Met dien verstande dat vuilgoed onderhewig aan nakoming van vereistes deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur, verwyder mag word.

(4) Pense en derms moet, onmiddellik na ontweiding, van die slagvloer verwyder word, en die inhoud daarvan moet tot bevrediging van die Vleisinspekteur in 'n riool of in 'n plek wat minstens vyftig treë van so 'n slagvloer geleë is, gestort word op 'n beton vloer wat omring is deur 'n muur of randstene, en daarna tot bevrediging van die Vleisinspekteur verwerk of weggeruim word.

4. Monsters van siektebesmette, besmette, afgekeurde of ander patologiese materiaal, insluitende embryos, fetusse en monsters van diereparasiete, mag van 'n abattoir vir navorsing of ander doeleindes vrygestel word indien die Hoof Vleishigiënebeampte dit gemagtig het: Met dien verstande dat—

- (i) die instansie wat sulke monsters benodig, 'n skriftelike aansoek aan die Hoof Vleishigiënebeampte moet rig waarin gemeld word—
 - (a) die naam van die organisasie of individu wat die navorsing onderneem of die versameling onderneem;
 - (b) die naam van die abattoir waarvandaan die materiaal verkry sal word;
 - (c) die soort en die hoeveelheid van materiaal wat benodig word;
 - (d) die doel van die navorsing of die versameling wat onderneem word;
 en wat daarby vergesel word van skriftelike verloop deur die Superintendent om die benodigde monsters te verkry;
- (ii) die versameling en hantering van die monsters waarna in subparagraaf (i) verwys word, moet op so 'n tyd en plek plaasvind en op so 'n wyse plaasvind dat dit nie met vleisinspeksie inmeng of enige versperring of ongerief veroorsaak.

5. (1) Die Vleisinspekteur mag enige opdragte, wat hy as nodig beskou, gee t.o.v. die behoorlike bewaring in 'n abattoir van enige karkas, vleis, ingewande, of dierlike produk wat deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur is of wat die Vleisinspekteur verlang dat dit voorlopig aangehou word.

(2) 'n Persoon in 'n abattoir moet in alle opsigte die besonderhede van 'n opdrag wat ooreenkomstig hierdie regulasie deur die Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur gegee is, uitvoer.

6. In no case shall a carcass, meat, viscera or animal product that has been condemned in an abattoir by the Veterinary Meat Inspector be permitted to remain in any edible department of that abattoir after the conclusion of a working day.

7. If the Veterinary Meat Inspector condemns an animal or a carcass, meat, viscera or animal product he shall, on written application by the owner thereof or his agent, furnish such owner or agent with a certificate substantially in the form outlined in the Fourth Annexure specifying the animal, carcass, meat or viscera or animal product, if possible, so condemned and the reasons for condemnation.

PART IX

MARKS AND MARKING

1. (1) No carcass or meat derived from an animal slaughtered in an abattoir shall be removed therefrom unless and until it has been passed by the Meat Inspector and has been marked in accordance with these regulations.

(2) The Meat Inspector may at any time reinspect a carcass or meat notwithstanding that it may already have been passed by a Meat Inspector and if on any reinspection the Meat Inspector is of the opinion that it is no longer fit for human consumption, he shall mark the carcass or meat accordingly, and thereupon the carcass or meat shall be dealt with as if it had never been passed as fit for human consumption.

2. (1) Carcasses, meat and edible offal (being the offal detailed in subregulation (2) of animals slaughtered in an abattoir, and which are not intended for export, shall after having been passed, be marked in brown ink with a round mark at least 1½ inches in diameter and bearing the identity number of the abattoir concerned and the words "Passed" "Goedgekeur" (facsimile below). The mark shall be constructed of metal or other suitable material.



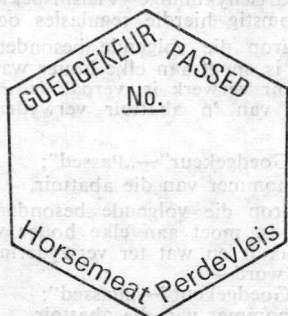
(2) This mark shall be placed as follows—

- (i) carcasses of cattle: On each half of the carcass at least 8 marks, namely on the side of the neck, the shoulder, the brisket, the flat ribs, the flank, the sirloin, the rump and the buttock;
- (ii) carcasses of calves, sheep, lambs, goats and kids: On each half of the carcass at least 5 marks, namely on the shoulder, the breast, the flank, the loin and the buttock;
- (iii) carcasses of pigs: On each half of the carcass at least 5 marks, namely on the shoulder, the breast, the flank, the back and the ham. Small pigs may be stamped with only 3 to 5 brands according to size;
- (iv) the heads of cattle, calves and pigs: One mark on either side;
- (v) the tongues of cattle and calves, and the lungs, heart, and liver of cattle, pigs, calves, sheep and goats: One mark;
- (vi) ostriches: as may be required by the Chief Meat Hygiene Officer.

(3) For purposes of removal from an abattoir, viscera that is not marked piece by piece, shall be marked by the Meat Inspector by placing the mark on a tag which shall be fastened to the container.

3. (1) An equine animal carcass or parts thereof shall be conspicuously marked "Horsemeat" "Perdevleis".

(2) Only green ink shall be used for marking horse meat or horse-meat products with a hexagonal brand made of metal or other suitable material and at least 1½ inches across (facsimile below) and bearing the identity number of the abattoir and the words "Goedgekeur" "Passed" and "Horsemeat" "Perdevleis".



6. In geen geval mag 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk wat in 'n abattoir deur 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur is, toegelaat word om in enige eetbare afdeling van die abattoir na afloop van die dag se werksaamhede te bly nie.

7. Indien die Veeartsenykundige Vleisinspekteur 'n dier, of 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk afkeur, moet hy, na ontvangs van 'n skriftelike aansoek deur die eienaar of sy agent, die eienaar of sy agent voorsien van 'n sertifikaat, in die vorm uiteengesit in die Vierde Bylaag, waarin die dier, karkas, vleis, ingewande, of dierlike produk, indien moontlik, gespesifiseer word en die oorsaak vir afkeuring aangedui word.

DEEL IX

MERKE EN DIE AANBRING VAN MERKE

1. (1) Geen karkas of vleis afkomstig van 'n dier wat in 'n abattoir geslag is, mag daarvan verwyder word sonder en totdat dit deur die Vleisinspekteur goedgekeur en ooreenkomstig hierdie regulasies gemerk is nie.

(2) Die Vleisinspekteur mag te enige tyd 'n karkas of vleis herinspekteur, onafgesien van die feit dat dit reeds deur 'n Vleisinspekteur goedgekeur mag wees, en indien hy na herinspeksie van mening is dat dit nie meer geskik vir gebruik is nie, moet hy die karkas of vleis dienoreenkomstig merk en daarna moet met die karkas en vleis gehandel word asof dit nooit as geskik vir gebruik goedgekeur was nie.

2. (1) Karkasse, vleis en eetbare afval (synde die afval in subregulasie (2)) van diere wat in 'n abattoir geslag is en wat nie vir uitvoer bedoel is nie, moet na goedkeuring met bruin inkt met 'n ronde merk van minstens 1½ duim deursnit en waarop die identiteitsnommer van die betrokke abattoir en die woorde „Passed”—„Goedgekeur” (ewebeeld hieronder) voorkom, gemerk word. Die merk moet van metaal of ander geskikte materiaal wees.



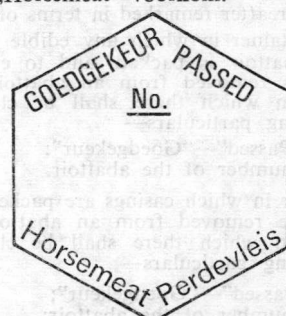
(2) Die merk moet as volg geplaas word—

- (i) beeskarkasse: Op elke sy van die karkas minstens agt merke, naamlik op die kant van die nek, die skouer, die bors, die platribbes, die lies, die lende, die kruis en die boud;
- (ii) karkasse van kalwers, skape, lammers, bokke en boklammers: Op elke helfte van die karkas minstens 5 merke, naamlik op die skouer, die bors, die lies, die lende en die boud;
- (iii) karkasse van varke: Op elke helfte van die karkas minstens 5 merke, naamlik op die skouer, die bors, die lies, die rug en die ham. Klein varke mag met slegs 3 tot 5 merke bestempel word, na gelang van grootte;
- (iv) die koppe van beeste, kalwers en varke: Een merk op elke kant;
- (v) die tonge van beeste en kalwers, en die longe, hart en lewers van beeste, varke, kalwers, skape en bokke: Een merk;
- (vi) volstruise: Soos deur die Hoof Vleishigiënebeampte vereis mag word.

(3) Ingewande wat nie afsonderlik gemerk is nie mag vir die doel van verwydering van 'n abattoir, deur die Vleisinspekteur gemerk word deur middel van 'n hegplaatjie wat aan die houer vasgemaak word.

3. (1) 'n Karkas van 'n dier van die perderas, of dele daarvan, moet duidelik „Perdevleis”—„Horsemeat” gemerk word.

(2) Slegs groen inkt moet gebruik word vir die merk van vleis van die perderas of die ooreenkomstige produkte deur middel van 'n seskantige stempel van metaal of ander geskikte materiaal en minstens 1½ duim van dwarsafmeting, en waarop die identiteitsnommer van die abattoir en die woorde „Goedgekeur”—„Passed” en „Perdevleis”—„Horsemeat” voorkom.



This mark shall be placed in a manner similar to that prescribed for cattle in subregulation 2 (2).

(3) Labels for horse meat or horse-meat products shall be printed with black ink on light green paper of good quality, shall be 2½ inch by 4 inch in size and shall be in form and substance as illustrated below, except that the name, address of the abattoir, or the name only, may also be printed on the label, at the bottom thereof:—

	ABATTOIR NO.
Horsemeat Perdevleis	The horsemeat or horsemeat product in this container has been inspected and passed.
	Die perdevleis of perdevleisprodukt in hierdie houer is geïnspekteer en goedgekeur.

4. There shall be clearly and legibly printed on the label affixed to a container containing meat or an animal product, intended for animal consumption, and on every case or other container in which such container is packed, the following particulars—

- the words "Republic of South Africa"—"Republiek van Suid-Afrika";
- the words "Passed"—"Goedgekeur";
- the identity number of the abattoir;
- the words "For animal consumption only"—"Slegs vir dierlike verbruik".

5. (1) A package, wrapper or container containing meat or an animal product which has been processed in an abattoir and which is intended for human or animal consumption, shall have affixed thereto a label bearing the relative mark referred to in regulations 2 and 3, and any additional information may be printed on the label.

(2) A package, wrapper or container containing meat, processed meat or animal product, may have the particulars referred to in subregulation (1) printed thereon subject to the following conditions—

- the meat, processed meat or animal product shall be packaged, wrapped or contained in a transparent, film or plastic wrapping material, or in another suitable wrapping material specified by the Chief Meat Hygiene Officer;
- the package, wrapper or container, shall be held in a clean, dry store and kept under lock and key which shall at all times remain under the personal supervision of the Veterinary Meat Inspector;
- the package, wrapper or container shall be handled as little as possible and always in a hygienic manner;
- the Veterinary Meat Inspector shall issue no more packages, containers or wrapping material than is required for the day's use in the wrapping part of the premises;
- the package, container or wrapper shall completely enclose the meat, processed meat or animal product, and shall not be capable of being opened without damage to the package, container or wrapping material;
- the inspection mark shall be valid only if the package, container or wrapper remains whole and is not defective or disfigured.

6. (1) A carcass, meat, or viscera which is condemned, shall be marked by the Veterinary Meat Inspector with the words "Condemned"—"Afgekeur".

(2) The Meat Inspector shall affix to a carcass, meat, or viscera which he requires to be held for further inspection under these regulations a tag or label marked "Detained"—"Teruggehou".

(3) Where a carcass, meat, or viscera intended for export is passed by the Meat Inspector as fit for human consumption but unsuitable for export, such carcass, meat, or viscera, as the case may be, shall be marked by him to indicate clearly that it is to be dealt with in such manner as the Veterinary Meat Inspector shall direct, and thereafter remarked in terms of these regulations.

(4) To every container in which any edible fat that has been processed in an abattoir is packed, and to every container in which edible fat is removed from an abattoir, there shall be attached a label on which there shall be clearly and legibly printed the following particulars—

- the words "Passed"—"Goedgekeur";
- the identity number of the abattoir.

(5) To a container in which casings are packed after processing and which is to be removed from an abattoir there shall be attached a label on which there shall be clearly and legibly printed the following particulars—

- the words "Passed"—"Goedgekeur";
- the identity number of the abattoir;

Hierdie merk moet op dieselfde plekke geplaas word as wat vir beste in subregulasie 2 (2) voorgeskryf word.

(3) Etikette vir perdevleis of perdevleisprodukte moet in swart ink op ligte groen papier van goeie kwaliteit gedruk word, moet 2½ duim by 4 duim groot wees en moet in vorm en substans ooreenstem met die onderstaande illustrasie, behalwe dat die naam en adres van die abattoir, of slegs die naam, ook onderaan die etiket gedruk mag word:

	ABATTOIR NR.
Perdevleis Horsemeat	Die perdevleis of perdevleisprodukt in hierdie houer is geïnspekteer en goedgekeur.
	The horsemeat or horsemeat product in this container has been inspected and passed.

4. Die volgende besonderhede moet duidelik en leesbaar aangebring word op die etiket van 'n houer waarin daar vleis of dierlike produkte wat net vir dierlike gebruik bedoel is, en op die krat of ander houer waarin sulke houters verpak is—

- die woorde „Republiek van Suid Afrika”—„Republic of South Africa”;
- die woorde „Goedgekeur”—„Passed”;
- die identiteitsnommer van die abattoir;
- die woorde „Slegs vir dierlike gebruik”—„For animal consumption only”.

5. (1) 'n Etiket wat die betrokke merk dra waarna in regulasie 2 en 3 verwys word, en waarop enige bykomstige inligting ook gedruk mag word, moet aangehef word aan elke verpakking, omhulsel of houer bevattende vleis of 'n dierlike produk wat vir menslike of dierlike gebruik bedoel is en wat in 'n abattoir verwerk is.

(2) Die besonderhede waarna in subregulasie (1) verwys word, mag op die verpakking, omhulsel of houer bevattende verwerkte vleis of dierlike produk gedruk word, mits die volgende voorwaardes nagekom word—

- die vleis, verwerkte vleis of dierlike produk moet verpak, omhul of bevat word in 'n deurskynende of plastiese omhulsel, of in 'n ander geskikte toedraaimateriaal deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer;
- die verpakkingsmateriaal, omhulsel of houer moet in 'n skoon, droë plek agter slot en grendel gehou word en ten alle tye onder die persoonlike toesig van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur ressorteer;
- die verpakkingsmateriaal, omhulsel of houer moet altyd op hygieniese wyse en dan so min as moontlik hanteer word;
- die Veeartsenykundige Vleisinspekteur moet net soveel verpakkingsmateriaal, houters en omhulsel uitreik as wat vir die dag se gebruik in die verpakkingsdeel van die perseel voldoende is;
- die verpakking, houer of omhulsel moet die vleis, verwerkte vleis of dierlike produk geheel en al omsluit en moet nie sonder beskadiging van die verpakking, houer of omhulsel oopgemaak kan word nie;
- die inspeksiemark sal slegs geldig wees indien die verpakking, houer of omhulsel heel ongeskonde en sonder defek is.

6. (1) 'n Karkas, vleis of ingewande wat afgekeur is, moet met die woorde „Afgekeur”—„Condemned” deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur gemerk word.

(2) Karkasse, vleis of ingewande wat die Vleisinspekteur ooreenkomstig hierdie regulasies verlang om vir verdere ondersoek terug te hou, moet met 'n etiket of hegplaatjie waarop die woorde „Teruggehou”—„Detained” voorkom, gemerk word.

(3) Wanneer die Vleisinspekteur 'n karkas, vleis of ingewande wat vir uitvoer bedoel is vir menslike gebruik goedgekeur maar dit vir uitvoer ongeskik vind, moet sulke karkasse, vleis of ingewande, na gelang van die geval, deur die Vleisinspekteur gemerk word om duidelik aan te dui dat dit mee gehandel moet word soos deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur beveel word, en daarna ooreenkomstig hierdie regulasies oorgemerk word.

(4) 'n Etiket waarop die volgende besonderhede duidelik en leesbaar aangebring is, moet aan elke houer waarin enige eetbare vet wat in 'n abattoir verwerk is, verpak is, en aan elke houer waarin eetbare vet van 'n abattoir verwyder word, vasgeheg word—

- die woorde „Goedgekeur”—„Passed”;
- die identiteitsnommer van die abattoir.

(5) 'n Etiket waarop die volgende besonderhede duidelik en leesbaar aangebring is, moet aan elke houer waarin woorde na verwerking verpak is en wat ter verwydering van 'n abattoir bestemd is, vasgeheg word—

- die woorde „Goedgekeur”—„Passed”;
- die identiteitsnommer van die abattoir.

or these particulars may be printed on the package or container subject to the conditions referred to in regulation 5.

7. (1) No person shall affix, or place, or cause to be affixed or placed, a mark in terms of these regulations, or any abbreviation, copy or representation thereof, to or on any carcass, meat, processed meat or animal product or a container thereof, except under the supervision of the Meat Inspector.

(2) No person shall fill, or cause to be filled, in whole or in part, with any meat, processed meat or animal product, any container bearing or intending to bear, a mark in terms of these regulations, or any abbreviation, copy, or representation thereof, except under the supervision of the meat Inspector.

8. No person shall procure, make, or prepare, or cause to be procured, made, or prepared, labels or other marking devices bearing a mark in terms of these regulations, without the written approval thereof of the Chief Meat Hygiene Officer. When any sample label or other marking device is approved by the Chief Meat Hygiene Officer, new supplies of such labels or marking devices of a character exactly similar to such approved sample may be procured, made or prepared for use in accordance with these regulations, without further approval by the Chief Meat Hygiene Officer.

9. Prior to the manufacture of a marking device, a complete and accurate description thereof and the designs of the marks shall be submitted by the Superintendent of the abattoir to the Chief Meat Hygiene Officer for approval. Such a marking device which bears a mark in terms of these regulations shall be delivered into the custody of the Superintendent of the abattoir, and shall be used only under the supervision of the Meat Inspector. When not in use for marking inspected and passed carcasses, meat, processed meat or animal products, all such marking devices bearing marks in terms of these regulations shall be kept locked in properly equipped lockers or compartments, the keys of which shall remain in the custody of the Superintendent.

10. (1) The Superintendent of the abattoir shall furnish all ink for marking purposes. Such ink must be made with harmless ingredients specified for the purpose by the Chief Meat Hygiene Officer.

(2) Only brown ink specified for the purpose shall be used in applying marks in terms of these regulations to passed carcasses, meat, processed meat or animal products.

(3) Only green ink specified for the purpose shall be used in marking passed horse carcasses, meat, processed meat or animal products derived therefrom.

11. Except with the permission of the Meat Inspector, no person shall remove or cause or permit to be removed a mark, or a label or tag, affixed to a carcass, meat, processed meat or animal product.

12. No carcass, meat or viscera shall be used in the manufacture, production, processing or treatment of canned meat products intended for human consumption in accordance with the standards of composition declared by the Minister of Economic Affairs under section fifteen (1) (a) and (i) of the Standards Act, No. 24 of 1945 to be the compulsory standard specifications, unless such carcass, meat or viscera has complied with these regulations and have been marked accordingly.

13. Notwithstanding the provisions of any other regulation in this Part, a carcass, meat, processed meat or animal product intended for export shall be marked in a manner and with a mark approved by the Chief Meat Hygiene Officer in respect of the abattoir concerned.

PART X

RENDERING OF EDIBLE FAT

1. Unless derived from a carcass that has been passed by the Meat Inspector, no fat shall be processed in an abattoir into any edible tallow or lard.

2. (1) No mesenteric or intestinal fat, other than the omentum, shall be processed in an abattoir into any edible tallow or lard: Provided that no omentum shall be processed into any edible tallow or lard unless it is separated from the viscera before or immediately following evisceration of the carcass.

(2) No fat shall be processed in an abattoir into any edible tallow or lard unless it is sound, wholesome, and free from contamination and has been collected, handled, conveyed, stored and processed in a sanitary manner and under hygienic conditions to the satisfaction of the Meat Inspector.

3. (1) No fat intended to be processed into edible tallow or lard shall be collected, conveyed, or stored otherwise than in receptacles, skips, trolleys or pipes used for the collection, conveyance, or storage of edible products intended for human consumption.

Hierdie besonderhede mag andersins op die verpakking of houer gedruk word, mits die voorwaardes in regulasie 5 nagekom word.

7. (1) Behalwe onder die toesig van die Vleisinspekteur mag geen persoon 'n merk ooreenkomstig hierdie regulasies, of enige afkorting, afskrif of voorstelling daarvan, aan enige karkas, vleis, verwerkte vleis of dierlike produk, of 'n houer daarvan, aanheg of aanbring of laat aanheg of aanbring nie.

(2) Behalwe onder die toesig van die Vleisinspekteur mag geen persoon enige houer, waarop 'n merk ooreenkomstig hierdie regulasies aangebring is of aangebring staan te word, ten volle of gedeeltelik met enige vleis, verwerkte vleis, of dierlike produk vul of laat vul nie.

8. Sonder die skriftelike goedkeuring van die Hoof Vleishigiëne-beampte daartoe mag geen persoon etikette of ander toestel met 'n merk ooreenkomstig hierdie regulasies daarop, aanskaf, maak of voorberei, of laat aanskaf, maak of voorberei nie. Sodra 'n proef-etiket of ander merktoestel deur die Hoof Vleishigiëne-beampte goedgekeur is, mag nuwe voorrade, van sulke etikette en merktoestelle wat identies met die goedgekeurde proef is, sonder verdere goedkeuring van die Hoof Vleishigiëne-beampte vir gebruik in ooreenstemming met hierdie regulasies aangeskaf, gemaak of voorberei word.

9. 'n Volledige en akkurate beskrywing van 'n merktoestel, moet tesame met die ontwerp van die merke aan die Superintendent van die abattoir voorgelê word alvorens enige merktoestel vervaardig word. So 'n merktoestel wat 'n merk ooreenkomstig hierdie regulasies dra, moet aan die Superintendent vir veilige bewaring gelewer word, en mag slegs onder toesig van die Vleisinspekteur gebruik word. Onderwyl nie vir die merk van geïnspekteerde en goedgekeurde karkasse, vleis, verwerkte vleis of dierlike produkte in gebruik nie moet alle merktoestelle wat merke ooreenkomstig hierdie regulasies dra, in behoorlik toegeruste sluitkaste of berekaste toegesluit word en die sleutels daarvan moet deur die Superintendent in veiligbewaring gehou word.

10. (1) Die Superintendent van die abattoir moet alle ink vir merkdoeleindes aanskaf. Hierdie ink moet uit onskadelike bestanddele soos deur die Hoof Vleishigiëne-beampte vir die doel gespesifiseer, saamgestel word.

(2) Slegs bruin ink wat vir die doel gespesifiseer is, moet gebruik word vir die aanbring van merke, ooreenkomstig hierdie regulasies, aan goedgekeurde karkasse, vleis, verwerkte vleis of dierlike produkte.

(3) Slegs groen ink wat vir die doel gespesifiseer is, moet gebruik word vir die merk van goedgekeurde karkasse, vleis, verwerkte vleis of dierlike produkte wat van diere van die perderas verkry is.

11. Geen persoon mag 'n merk of 'n etiket of 'n hegplaatjie wat aan 'n karkas, vleis, verwerkte vleis of dierlike produk aangebring is, verwyder of laat verwyder of toelaat dat dit verwyder word, behalwe met die verloop van die Vleisinspekteur.

12. Tensy 'n karkas, vleis of ingewande aan die vereistes van hierdie regulasies voldoen en dienoreenkomstig gemerk is, mag geen karkas, vleis of ingewande gebruik word in die vervaardiging, produksie, verwerking of behandeling van ingemaakte vleisprodukte vir menslike gebruik ooreenkomstig die standaard van samestelling wat deur die Minister van Ekonomiese Sake ooreenkomstig artikel 15 (1) (a) en (i) van die Wet op Standaarde nr. 24 van 1945 as verpligte standaard spesifikasies verklaar is.

13. Ongeag die bepalings in enige ander regulasie in hierdie Deel, moet 'n karkas, vleis, verwerkte vleis of dierlike produk wat vir uitvoer bestem is, op 'n wyse en met 'n merk wat deur die Hoof Vleishigiëne-beampte ten opsigte van die betrokke abattoir goedgekeur is, gemerk word.

DEEL X

BEREIDING VAN EETBARE VET

1. Geen vet mag in 'n abattoir tot enige eetbare harde- of varkvet verwerk word nie tensy dit verkry is van 'n karkas wat deur die Vleisinspekteur goedgekeur is.

2. (1) Geen mesenteriese of dermvet behalwe die omentum (netvet) mag in 'n abattoir tot enige eetbare harde- of varkvet verwerk word nie: Met dien verstande dat geen omentum tot eetbare harde- of varkvet verwerk mag word nie tensy dit voor of onmiddellik na ontweiding van die karkas van die ingewande geskei word.

(2) Tensy dit gesond, heilsaam en vry van besmetting is en op higiëniese en sanitêre wyse tot bevrediging van die Vleisinspekteur versamel, hanteer, vervoer, geberg en verwerk is, mag geen vet in 'n abattoir tot harde- en varkvet word nie.

3. (1) Geen vet wat vir verwerking tot eetbare harde- of varkvet bestem is, mag versamel, vervoer of geberg word nie behalwe in houters, koekepanne, trollies of pype wat gebruik word vir die versameling, vervoer of berging van eetbare produkte vir menslike gebruik.

(2) All plant or equipment used in an abattoir in connection with the processing of edible tallow or lard shall, where required by the Meat Inspector, be cleaned and sterilized to his satisfaction.

4. Fat that is intended to be processed in an abattoir into any edible tallow or lard shall at all times during collection, conveyance, or processing be handled in such a manner as to be separate from any fat that is not intended to be so processed.

5. The Meat Inspector may at any time take for bacteriological or other examination such samples as he deems necessary of any tallow or lard that has been produced from fat in an abattoir.

PART XI

TRIPERY, GUTTERY, ETC.

1. Paunches, stomachs and tripe intended for human consumption shall be cleaned in a room set aside for that purpose and under the following conditions—

- (i) the bulk of the paunch, stomach or tripe contents shall be removed over a suitable container or chute and not on the tables used for the scraping and final cleaning thereof, and the emptied paunch, stomach or tripe shall then be removed to the cleaning table in a suitable receptacle or chute constructed of a suitable material;
- (ii) the paunch, stomach or tripe shall be flushed and washed, manually or mechanically, in a separate part of the room set aside for this purpose, and under no circumstances on the floor thereof: Provided that where so required by the Chief Meat Hygiene Officer in respect of a particular abattoir such paunch, stomach or tripe shall in addition be subjected to scalding and scraping in such manner and with such equipment as he may specify;
- (iii) proper and separate receptacles shall be used for the conveyance to the storage or refrigeration room of paunches, stomachs or tripe which have been flushed and washed only, and for paunches, stomachs or tripe which in addition have been scalded and scraped;
- (iv) the storage room for paunches, stomachs or tripe shall be separate from the cleaning room and shall be properly ventilated. Paunches, stomachs and tripe which have been flushed and washed only shall be kept in receptacles separate from those containing paunches, stomachs or tripe which have in addition been scalded and scraped;
- (v) the room in which paunches, stomachs and tripe are cleaned shall be so operated that objectionable odours do not arise.

2. Gut scraping and the cleaning of intestines for human consumption shall be performed in a separate room (guttery) or a separate area within the tripery, with equipment and in a manner approved by the Veterinary Meat Inspector: Provided that where so required by the Chief Meat Hygiene Officer in respect of a particular abattoir, such scraping and cleaning shall be performed with equipment and in such manner as he may specify.

3. The trimming by means of skinning, splitting and deboning, of heads shall be performed in a separate room or in a separate area within the tripery, and the splitting shall be done manually or mechanically.

4. All tables used in a tripery or guttery shall be constructed of non-corrodible metal or a material specified by the Chief Meat Hygiene Officer. The tops of such tables shall be of stainless steel or such other material as the Chief Meat Hygiene Officer may specify.

5. The floor of the tripery or guttery shall have a slope of at least one inch per two to three feet to a drainage channel situated directly under the table.

6. An abundant supply of hot and cold water, under pressure, shall be available.

7. Steam shall be provided for use in a tripery or guttery if so required by the Chief Meat Hygiene Officer in respect of a particular abattoir.

8. (1) Refuse, manure, garbage, and stomach and intestinal contents shall be removed and disposed of as hygienically as possible.

(2) Paunch contents should preferably be continuously removed by means of an automatic system.

(3) Receptacles used for the storage of stomach and intestinal contents and manure shall not offer harbourage to insects or rodents or constitute a breeding place for flies. They shall be emptied and cleaned daily.

(4) The floor space upon which paunch contents, manure, garbage, etc., are stored shall be of impervious cement, and suitably graded to a drain, properly trapped and connected to the sewer.

(5) Paunch contents, manure, garbage, etc., shall be so treated as to prevent the development of offensive odours.

9. No pluck (red offal) shall be moved into or through a tripery or guttery, or a tripery or guttery area.

(2) Alle installasies of toerusting wat in 'n abattoir gebruik word in verband met die verwerking van eetbare harde- of varkvet moet, waar dit deur die Vleisinspekteur vereis word, tot sy bevrediging skoongemaak en gesteriliseer word.

4. Vet wat vir verwerking tot enige eetbare harde- of varkvet in 'n abattoir bestem is, moet ten alle tye tydens versameling, vervoer of verwerking op so 'n wyse hanteer word dat die afsonderlik gehou word van enige vet wat nie vir sulke verwerking bestem is nie.

5. Die Vleisinspekteur mag te enige tyd die monsters wat hy daarvoor nodig ag uit die harde- of varkvet wat in 'n abattoir van vet berei is, vir bakteriologiese of ander ondersoek neem.

DEEL XI

VERWERKING VAN PENSE, DERMS EN S.

1. Pense wat vir menslike gebruik bestem is, moet in 'n lokaal wat daarvoor aangewys is en onder die volgende voorwaardes skoongemaak word—

- (i) die massa van die pensinhoud moet oor 'n geskikte houder of stortgeut uitgehaal word en nie op die tafels wat vir die krap en finale skoonmaak daarvan gebruik word nie, en die leë pens moet dan na die krap- en skoonmaaktabel in 'n geskikte houder of stortgeut van geskikte materiaal, geneem word;
- (ii) die pens moet uitgespoel en gewas word, hetsy met die hand of meganies, in 'n afsonderlike deel van die lokaal wat vir hierdie doel aangewys is, en onder geen omstandighede op die vloer daarvan nie: Met dien verstande dat indien deur die Hoof Vleishigiënebeampte ten opsigte van 'n besondere abattoir vereis, moet die pens daarby nog onderwerp word aan warm water-behandeling en krap op so 'n wyse en met sulke toerusting as wat hy mag spesifiseer;
- (iii) behoorlike en afsonderlike houters moet vir die vervoer van pense wat net uitgespoel en gewas is, en pense wat ook met warm water behandel en gekrap is, na die berging en koelkamers gebruik word;
- (iv) die bergkamer vir pense moet van die skoonmaak lokaal afgesonder wees en moet behoorlik belug wees. Pense wat net uitgespoel en gewas is, moet in houters anders dan dié waarin pense wat ook met warm water behandel en gekrap is, geberg word;
- (v) die kamer waarin pense skoongemaak word, moet so gebruik word dat geen afstootlike reuke daar ontstaan nie.

2. Die krap en skoonmaak van derms vir menslike gebruik moet in afsonderlike kamer (dermkamer) of area in die afvalverwerkings-lokaal uitgevoer word met behulp van toerusting en op 'n wyse wat deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur goedgekeur word: Met dien verstande dat waar dit ten opsigte van 'n besondere abattoir deur die Hoof Vleishigiënebeampte vereis word, genoemde krap en skoonmaak met toerusting en op 'n wyse wat hy mag spesifiseer, uitgevoer moet word.

3. Die bewerk van koppe deur afslag, klowe en ontbening moet in 'n afsonderlike kamer of area in die afvalverwerkingslokaal, en die koppe moet met die hand of meganies geklowe word.

4. Alle tafels in 'n afvalverwerkingskamer of dermkamer moet van ontsbare metaal, of 'n materiaal deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, vervaardig wees. Die tafelblaaie moet van roesvrye of vleklose staal wees, of van 'n ander materiaal wat die Hoof Vleishigiënebeampte mag spesifiseer.

5. Die vloer van die afvalverwerkings- of dermkamer moet met 'n val van minstens 1 duim per twee tot drie voet na 'n afleivoer wat direk onder die tafel geleë is, skuinsgelê word.

6. Volop warm en koue water, onder druk, moet beskikbaar wees.

7. Stoom moet verskaf word vir gebruik in 'n afvalverwerkings-lokaal indien die Hoof Vleishigiënebeampte dit ten opsigte van 'n besondere abattoir vereis.

8. (1) Vuilis, mis, uitkot en pens- en derminhoud moet so higienies moontlik weggeruim en oor beskik word.

(2) Pensinhoud behoort verkieslik aanhoudend deur 'n outomatiese stelsel verwyder te word.

(3) Ontvangsbakke wat vir die opberging van pens- en derminhoud gebruik word, moet nie wegkruipplek vir insekte en knaagdiere bied, of 'n broeiplek vir vlieë wees nie. Hulle moet daaglik leeggemaak en skoongemaak word.

(4) Die vloerarea waarop pensinhoud, mis, uitkot ens. geberg word, moet van ondeurdringbare sement wees en behoorlik na 'n afvoer wat van stankafsluiter voorsien is en by 'n riool aansluit, skuinsgelê word.

(5) Pensinhoud, mis, uitkot ens. moet so bewerk word dat die ontwikkeling van afstootlike reuke vermy word.

9. Geen harslag (rooi afval) mag in of deur 'n afvalverwerkingslokaal of dermkamer geneem word nie.

10. Notwithstanding the provisions of regulations 1 to 9, the Superintendent may, after consultation with the Veterinary Meat Inspector, apply to the Chief Meat Hygiene Officer for approval to use in that particular abattoir other methods and equipment for dealing with the material mentioned in this Part.

PART XII

PREPARATION OF CASINGS

1. (1) No casings intended for use in connection with the manufacture of food for human consumption may be prepared or processed or packaged other than in a room or place reserved for the purpose and physically separated from other areas in the abattoir.

(2) Intestines intended to be processed in an abattoir shall be derived from animals slaughtered in that abattoir and passed by the Meat Inspector.

(3) No person shall use a room or place for, or in connection with, the processing of any intestines into casings or for the packaging of any casings intended for use in connection with food for human consumption, unless the construction of the room or place is of such a standard as will enable hygienic conditions to be maintained to the satisfaction of the Veterinary Meat Inspector.

(4) The processing of intestines into casings shall be performed by such method and with such equipment as may be approved by the Veterinary Meat Inspector: Provided that the Chief Meat Hygiene Officer may specify another method or equipment in respect of a particular abattoir.

PART XIII

PREPARATION OF PET FOODS

1. No pet food shall be processed, canned or packaged in an abattoir unless there is provided within that abattoir all such space and equipment, approved by the Veterinary Meat Inspector as adequate to ensure that the pet food is processed, canned or packaged under sanitary and hygienic conditions and that the processing, canning, packaging, handling or storing of pet food in the abattoir in no way interferes with the processing, handling, inspection or storage in the abattoir of meat, processed meat or animal products intended for human consumption: Provided that the Chief Meat Hygiene Officer may, in respect of a particular abattoir, specify other conditions or equipment.

2. No pet food processed, canned or packaged in an abattoir may be stored in any edible department of that abattoir: Provided that the Meat Inspector may permit the pet food to be stored in an edible department if—

- (i) there is provided in that edible department, to his satisfaction, adequate facilities for the storage of the pet food;
- (ii) the pet food is contained in clean and sealed containers or packages having clearly and legibly printed or stamped thereon words which indicate that the containers or packages contain pet food;
- (iii) the storage of the pet food in an edible department will not, in the opinion of the Meat Inspector, prejudicially affect the standards of sanitation and hygiene required by these regulations to be observed and maintained therein.

3. On the label attached or affixed to a container or package containing pet food prepared in an abattoir there shall appear the identity number of the abattoir and the words "Passed as Pet Food"—"Goedgekeur as Troeteldiervoedsel".

4. No carcass, meat, processed meat or animal product shall be used or prepared as pet food unless passed: Provided that the Chief Meat Hygiene Officer may specify the kind of condemned or other material which may be used for this purpose in a particular abattoir.

PART XIV

CANNING OF MEAT FOR ANIMAL CONSUMPTION

1. (1) A container shall, before being used for the canning of any meat for animal consumption, be cleaned in an inverted position with running water having a temperature of not less than 82°C.

(2) Where any meat is canned and heat is applied to the container for the purpose of preserving it the heat that is so applied shall be sufficient to ensure that, under normal conditions of storage or transportation, it shall not be necessary for the container to be kept under refrigeration: Provided that where a can containing meat is processed otherwise than by the appli-

10. Nieteenstaande die bepalinge van regulasies 1 tot 9, mag die Superintendent na oorleg met die Veeartsenykundige Vleisinspekteur by die Hoof Vleishigiënebeampte aansoek doen om goedkeuring vir die gebruik, in daardie besondere abattoir, van ander toerusting en metodes vir die verwerking van die materiaal in hierdie Deel genoem.

DEEL XII

BEREIDING VAN WORSDERMS

1. (1) Geen worsderms wat bestem is vir gebruik in verband met die vervaardiging van voedsel vir menslike gebruik, mag berei of verwerk of verpak word behalwe in kamer of plek uitsluitlik daarvoor gebruik en fisies van ander areas in die abattoir afgesonder.

(2) Derms wat vir verwerking in 'n abattoir bestem is, moet verkry word van diere wat in daardie abattoir geslag en deur die Vleisinspekteur goedgekeur is.

(3) Geen persoon mag 'n kamer of plek vir, of in verband met die verwerking van enige derms tot worsderms, of vir die verpakking van enige worsderms bestem vir gebruik in verband met voedsel vir menslike gebruik, gebruik nie, tensy die konstruksie van die kamer of plek van so 'n standaard is dat dit moontlik sal wees om higiëniese toestande, tot bevrediging van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur, daarin instand te hou.

(4) Die verwerking van derms tot worsderms moet uitgevoer word op so 'n wyse en met sulke toerusting as wat die deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur goedgekeur mag word: Met dien verstande dat die Hoof Vleishigiënebeampte 'n ander metode of toerusting ten opsigte van 'n besondere abattoir mag spesifiseer.

DEEL XIII

BEREIDING VAN TROETELDIERVOEDSELS

1. Geen troeteldiervoedsel mag in 'n abattoir verwerk, ingemaak of verpak word nie, tensy daar in genoemde abattoir al die nodige ruimte en toerusting verskaf word wat die Veeartsenykundige Vleisinspekteur goedgekeur is as synde voldoende om te verseker dat die troeteldiervoedsel onder sanitêre en higiëniese toestande verwerk of ingemaak word, en dat die verwerking, inmaak, verpakking, hantering of opberging van troeteldiervoedsel in die abattoir geensins die verwerking, hantering, inspeksie of opberging in die abattoir van vleis, verwerkte vleis, of dierlike produkte, bestem vir menslike gebruik, versteur of benadeel nie: Met dien verstande dat die Hoof Vleishigiënebeampte ten opsigte van 'n besondere abattoir, ander voorwaardes of toerusting mag spesifiseer.

2. Geen troeteldiervoedsel wat in 'n abattoir verwerk, ingemaak of verpak word, mag in enige eetbare afdeling van genoemde abattoir geberg word nie: Met dien verstande dat die Vleisinspekteur mag toelaat dat die troeteldiervoedsel in 'n eetbare afdeling geberg word, mits—

- (i) daar in genoemde eetbare afdeling, tot sy bevrediging voldoende geriewe vir die berging van die troeteldiervoedsel bestaan;
- (ii) die troeteldiervoedsel in skoon en verseëlde houters of verpakings, waarop woorde wat aandui dat die houters en verpakings troeteldiervoedsel bevat, duidelik gedruk of gestempel is, bevat word;
- (iii) die berging van die troeteldiervoedsel in 'n eetbare afdeling volgens die opinie van die Vleisinspekteur nie die standaard van sanitasie en higiëne, wat deur hierdie regulasies vereis word daarin nagekom en instandgehou moet word, nadelig sal beïnvloed nie.

3. Op die etiket wat aan 'n houer of verpakking bevattende troeteldiervoedsel wat in 'n abattoir berei is, aangeheg of aangebring is, moet die identiteitsnommer van die abattoir en die woorde „Goedgekeur as Troeteldiervoedsel”—„Passed as Pet Food” verskyn.

4. Geen karkas, vleis, verwerkte vleis of dierlike produk mag as troeteldiervoedsel gebruik of berei word tensy goedgekeur: Met dien verstande dat die Hoof Vleishigiënebeampte die aard van afgekeurde of ander materiaal wat vir hierdie doel in 'n besondere abattoir gebruik word, mag spesifiseer.

DEEL XIV

INMAAK VAN VLEIS VIR DIERLIKE GEBRUIK

1. (1) Voordat 'n houer gebruik word vir die inmaak van enige vleis of dierlike produk moet dit in 'n omgekeerde posisie met lopende water, waarvan die temperatuur minstens 82°C is, skoon-gemaak word.

(2) Indien enige vleis ingemaak is en die houer verhit word met die doel om dit te bewaar, moet die hitte so aangewend word en voldoende wees om te verseker dat dit onder normale toestande van berging of vervoer, onnodig sou wees om die houer onder verkoeling te hou: Met dien verstande dat indien 'n houer bevattende vleis op 'n ander wyse as deur middel van die aanwending van stoom onder druk verwerk word, daar op die

cation thereto of steam under pressure, the label affixed to the can shall have clearly and legibly printed or stamped thereon the words "Perishable. Keep Under Refrigeration"—"Bederfbaar. Bewaar Onder Verkoeling".

2. (1) Where a retort is used in the canning of meat it shall be fitted with an automatic device to record the temperature at which and the period for which the canned meat is to be processed.

(2) No water other than potable water prescribed in Part III shall be used for the cooling of cans. Re-use of cooling water is permitted after chlorination, and the Chief Meat Hygiene Officer may specify in this respect.

3. A container in which meat is canned shall be permanently marked, either in code or otherwise, to indicate the date on which the meat was canned, and also the batch concerned. The Superintendent shall be responsible to ensure that the Veterinary Meat Inspector and the Meat Inspector are acquainted with the nature and meaning of any code used in the cannery for the purpose of this regulation.

4. The Meat Inspector shall inspect every processed can after the can has been cooled to atmospheric condition and every can which is found to be defective, overfilled, slack, loose, or bulging at either end, shall be condemned and disposed of as directed by the Veterinary Meat Inspector.

5. Adequate facilities which will enable the incubation, for a period of 10 days at 37°C, of a representative sample of any canned meat shall be provided.

6. No batch of canned meat shall be removed from the processing premises unless and until the incubation of all the representative samples (if any) taken by the Meat Inspector from the batch has been completed: Provided that the Meat Inspector may permit any batch to be removed before completion of incubation either unconditionally or subject to a condition that the canned meat will be stored in a place approved for the purpose by the Meat Inspector and will be held for further inspection if, upon the results of incubation being known, the Meat Inspector desires to inspect further the canned meat contained in the batch.

7. (1) No person shall can, or cause or permit to be canned, any meat which—

- (i) has undergone any process of decomposition or has otherwise deteriorated;
- (ii) has been tampered with or adulterated by the use of any preservative or otherwise.

(2) For the purpose of subregulation (1) no meat or animal product shall be deemed to have been tampered with or adulterated by reason only of the fact that there has been added to it a preservative or other substance in accordance with the Food, Drugs and Disinfectant Act (Act No. 13 of 1929), or any regulations for the time being in force under that Act.

8. (1) A can containing meat intended as a pet food shall bear a label on which there is clearly and legibly printed, in addition to other details required in this Part, the following particulars—

- (i) the full name and address of the manufacturer;
- (ii) a description of the ingredients of the product;
- (iii) directions for use which must indicate, *inter alia*, the species of animal(s) for which the product is intended.

(2) Notwithstanding the provisions of subregulation (1) and provided the requirements of the importing country are met, canned pet foods may be exported either unlabelled or labelled differently to the requirements of this Part in a manner authorized by the Chief Meat Hygiene Officer, subject to there being no attempt to misrepresent the product.

PART XV

EQUINE ANIMAL SLAUGHTER REGULATIONS

1. The slaughter of an equine animal in an abattoir and the preparation and handling of the meat and animal products thereof shall be conducted in a place separate and apart from any slaughter hall in which cattle, sheep, pigs, or goats are slaughtered, or the meat or animal products thereof are prepared or handled: Provided where no separate slaughter hall is available equine animals shall be slaughtered only after the slaughter of another species of animal has been completed.

2. No person shall at any place other than an approved abattoir slaughter an equine animal, or prepare or handle the meat or animal product thereof otherwise than in accordance with these regulations, except an equine animal slaughtered by a person at a farm or agricultural holding situated outside a town or city area for the sole private domestic use of the residents of such farm or agricultural holding, or of employees of such person who are employed by him in or on such place, and the carcass whereof or any meat whereof is not sold, provided that the hide or skin may be sold.

etiket wat aan die houer aangeheg word die woorde „Bederfbaar”—„Hou onder verkoeling”—„Perishable”—„Keep under refrigeration” duidelik leesbaar gedruk of gestempel moet word.

2. (1) Indien 'n retort by die inmaak van vleis gebruik word moet dit toegerus wees met 'n outomatiese toestel om die temperatuur waarby en die tydperk waarvoor die ingemaakte vleis verwerk moet word, aan te dui.

(2) Geen water behalwe drinkbare water soos in Deel III voorgeskryf, mag vir die afkoeling van houer gebruik word nie. Hergebruik van afkoelwater word na chlorering toegelaat, en die Hoof Vleishigiënebeampte mag in hierdie verband spesifiseer.

3. 'n Houer waarin vleis ingemaak is moet permanent gemerk word, hetsy in kode of andersins, om die datum waarop die vleis ingemaak is, sowel as die betrokke „batch” aan te dui. Die Superintendent is verantwoordelik om te sorg dat die Veeartsenykundige Vleisinspekteur en die Vleisinspekteur oor die aard en betekenis van enige kode wat in die inmaakfabriek vir die doel van hierdie regulasie gebruik word ingelig is.

4. Die Vleisinspekteur moet iedere verwerkte houer ondersoek nadat dit tot atmosferiese toestande afgekoel is, en elke houer wat gevind word defektief, oorgevol, swak gevul of los te wees, of aan enige end uitbult, moet afgekeur en oor beskik word soos deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur beveel.

5. Daar moet voldoende geriewe verskaf word vir die bebroeiing van 'n verteenwoordigende monster van enige ingemaakte vleis vir 'n tydperk van 10 dae teen 37°C.

6. Geen „batch” van ingemaakte vleis mag van die verwerkingsperseel verwyder word tensy en totdat die bebroeiing van die verteenwoordigende monsters (indien enige) wat deur die Vleisinspekteur van die „batch” geneem is, voltooi is: Met dien verstande dat die Vleisinspekteur mag toelaat dat enige „batch” voor voltooiing van bebroeiing verwyder word, hetsy onvoorwaardelik, of onderhewig aan die voorwaarde dat die ingemaakte vleis geberg word in 'n plek deur die Vleisinspekteur vir die doel goedgekeur en dat die houters vir verdere inspeksie daar gehou word indien die Vleisinspekteur verlang om die ingemaakte vleis in genoemde „batch” verder te ondersoek nadat die uitslag van bebroeiing bekend is.

7. (1) Geen persoon mag enige vleis inmaak of laat inmaak indien die vleis—

- (i) enige proses van ontbinding ondergaan het of andersins versleg het;
- (ii) mee gepeuter was of deur die gebruik van enige bederfwerende middels of andersins vervals is.

(2) Vir die doel van subregulasie (1) mag geen vleis of dierlike produk as mee gepeuter of vervals te wees beskou word slegs omdat 'n bederfwerende of ander middel ooreenkomstig die Voedingsmiddels, Medisyne en Ontsmettingsmiddel-Wet (Wet nr. 13 van 1929) of enige regulasie wat op daardie tyd ooreenkomstig daardie Wet van krag is, daarby gevoeg is.

8. (1) 'n Houer bevattende vleis en bestem as troeteldiervoedsel moet 'n etiket dra waarop, bo en behalwe die ander besonderhede wat in hierdie Deel vereis word, dié volgende besonderhede duidelik en leesbaar gedruk staan—

- (i) die volle naam en adres van die vervaardiger;
- (ii) 'n beskrywing van die bestanddele van die produk;
- (iii) aanwysings vir gebruik, wat o.a. moet aandui die diersoort(e) waarvoor die produk bestem is.

(2) Nieteenstaande die bepaling van subregulasie (1) en mits die vereistes van die invoerende land nagekom word, mag ingemaakte troeteldiervoedsel of ongeëtiketteerd, of anders geëtiketteer as in hierdie Deel vereis, op 'n wyse deur die Hoof Vleishigiënebeampte gemagtig, uitgevoer word, mits daar geen poging tot wanvoorstelling van die produk bestaan nie.

DEEL XV

REGULASIES VIR DIE SLAG VAN DIERE VAN DIE PERDERAS

1. Die slag van 'n dier van die perderas in 'n abattoir, en die bereiding en hantering van die vleis en dierlike produkte daarvan, moet plaasvind in 'n plek wat afgesonder en apart is van enige slagsaal waarin beeste, skape, varke en bokke geslag word, of die vleis of vleisprodukte daarvan berei of hanteer word: Met dien verstande dat waar geen afsonderlike slagsaal beskikbaar is, diere van die perderas slegs geslag mag word nadat die slag van diere van ander soorte afgehandel is.

2. Geen persoon mag 'n dier van die perderas te enige plek anders dan by 'n goedgekeurde abattoir slag, of die vleis of dierlike produk daarvan anders dan ooreenkomstig hierdie regulasies berei of hanteer behalwe waar 'n dier van die perderas deur 'n persoon op 'n plaas of landbouhoewe, geleë buite 'n dorp of stedelike gebied, geslag word vir suiwer huishoudelike private gebruik deur die bewoners van so 'n plaas of landbouhoewe, of vir die werknemers van so 'n persoon wat deur hom in of op so 'n plek in diens geneem is, en die karkas of enige vleis daarvan nie verkoop word nie: Met dien verstande dat die huid of vel daarvan verkoop mag word.

3. (1) An equine animal which is suspected on ante mortem inspection of being infected with glanders shall be tested with mallein by a veterinarian; and an equine animal which on clinical examination is suspected of being affected with dourine shall be held for further examination or for such test as the Chief Meat Hygiene Officer may specify.

(2) An equine animal which has been subjected to hyperimmunizing procedures against human pathogenic micro-organisms as meningococci or streptococci shall not be passed.

(3) An equine animal used for the production of gas gangrene, tetanus or diphtheria antitoxins, shall not be passed.

PART XVI

THE PRESERVATION AND STORAGE OF SKINS OR HIDES

1. The Superintendent of an abattoir shall, if necessary, keep at such abattoir the skins or hides or portions thereof of animals provided they are salted down and stored in a suitably constructed and situated hide store, the floor of which shall be constructed of impervious concrete or other impervious material.

2. A hide store shall be so constructed that the drainage from the floor thereof shall not come into contact with or near the floor of the building where animals are slaughtered, or meat handled, processed, stored or otherwise prepared, and shall be so located that it will not create any unhygienic or objectionable condition.

3. No person shall remove or deface any mark or brand upon a skin or hide at an abattoir, or remove such hide or skin from the abattoir without the authority of the superintendent.

PART XVII

POULTRY SLAUGHTER REGULATIONS

1. Application for the issue of a certificate of approval in respect of a poultry abattoir shall be made to the Chief Meat Hygiene Officer by the owner in writing and in duplicate, in the form prescribed in the First Annexure hereto, together with the registration fee specified in Schedule 10, and the requirements and provisions of Part II shall apply *mutatis mutandis* to poultry abattoirs.

2. (i) No person shall, at any place other than an approved poultry abattoir, slaughter any poultry, or dress the carcass of any poultry, for the purpose of human consumption, otherwise than in accordance with these regulations.

(ii) Subregulation (i) does not apply with respect to poultry slaughtered by a person at a place of which he is the owner or occupier, solely for human consumption by such person, members of his family who are residing with and dependent upon him, or employees of such person who are employed by him in or on such place, and the carcass, meat or other product whereof, except the feathers, is not sold: Provided that the number of poultry so slaughtered during a period of one month does not exceed 250.

3. No owner of a poultry abattoir shall permit such abattoir to be used for the slaughter of poultry unless there is in force in respect of such abattoir a valid certificate of approval, and the requirements of the Factories, Machinery and Buildings Works Act, (Act No. 22 of 1941), have been complied with. Further the abattoir, facilities and water used shall, apart from any additional requirements which may be laid down by the Chief Meat Hygiene Officer in respect of a particular abattoir, comply with the following requirements—

- (i) the premises used as a poultry abattoir shall be properly fenced with one or more gates for the entrance or exit of vehicles and persons;
- (ii) the siting of the abattoir buildings should be such as to allow adequate drainage for rain or drain water to an open or closed drainage system;
- (iii) the premises shall be provided with a satisfactory sewerage system which shall enter the municipal sewerage system or drain into a septic tank or French drain of sufficient capacity;
- (iv) every room or working area, other than offices, store-rooms or changerooms, shall have a floor area of at least 150 square feet, or any length or breadth measured from wall to wall not less than 10 feet, and every room shall be so constructed that at least 25 square feet of floor space is allowed for each person working therein. The internal height of every room shall be not less than 10 feet measured from the floor to the lowest point of the ceiling;
- (v) floors shall be constructed of cement concrete or other easily cleansed impervious durable material and laid to a fall of 2 inches in 10 feet, free from cracks and open joints and drained to permit of thorough cleansing and disposal of all waste water into a gully connected to a

3. (1) 'n Dier van die perderas wat by voordoodse ondersoek verdink word met droes besmet te wees, moet deur 'n veearts met malleïen getoets word; en 'n dier van die perderas wat na kliniese ondersoek daarvan verdink word aan slapsiekte te ly, moet vir verdere ondersoek en vir sulke toetse as wat die Hoof Vleishigiënebeampte mag spesifiseer, aangehou word.

(2) 'n Dier van die perderas wat aan hiperimmuniseringsprosedures teen patogene mikro-organismes van die mens soos menigokke en streptokokke onderwerp is, moet nie goedgekeur word nie.

(3) 'n Dier van die perderas wat vir die produksie van antitoksene teen gasgangreen, tetanus en difterie, gebruik is, moet nie goedgekeur word nie.

DEEL XVI

DIE VERWERKING EN BERGING VAN HUIDE EN VELLE

1. Die Superintendent van 'n abattoir moet, indien nodig, die huide en velle, of gedeeltes daarvan, van diere by so 'n abattoir hou, mits hulle ingesout is en geberg word in 'n huidstoor van geskikte konstruksie en waarvan die vloer van ondeurlaatbare beton of ander ondeurlaatbare materiaal is.

2. 'n Huidstoor moet van sulke konstruksie wees dat afloopwater van die vloer daarvan nie in aanraking met of naby die vloer van die gebou waar diere geslag word, of vleis hanteer, verwerk, geberg of andersins berei word, kom nie, en moet so geplaas word dat dit nie enige onhygiëniese of aanstootlike toestand veroorsaak nie.

3. Geen persoon mag enige merk of brandmerk wat op 'n huid of vel in 'n abattoir voorkom, verwyder of uitwis, of sulke huid of vel sonder die magtiging van die Superintendent van die abattoir verwyder nie.

DEEL XVII

REGULASIES VIR DIE SLAG VAN PLUIMVEE

1. Aansoeke vir die uitreiking van 'n sertifikaat van goedkeuring ten opsigte van 'n pluimvee-abattoir moet skriftelik in duplikaat op die vorm in die Eerste Bylae hiertoe en tesame met die registrasiefooi wat in Skedule 10 gespesifiseer word, aan die Hoof Vleishigiënebeampte gerig word, en die vereistes en bepalings van Deel II is *mutatis mutandis* van toepassing op pluimvee-abattoirs.

2. (i) Geen persoon mag vir menslike gebruik in enige plek anders dan 'n goedgekeurde pluimvee-abattoir enige pluimvee slag of die karkas van enige pluimvee bewerk nie, behalwe ooreenkomstig hierdie regulasies.

(ii) Subregulasie (1) is nie van toepassing op pluimvee wat geslag word deur 'n persoon, op 'n plek waarvan hy die eienaar of bewoner is, vir uitsluitlike gebruik deur so 'n persoon, lede van sy gesin wat by hom inwoon en van hom afhanklik is, of werknemers van so 'n persoon wat in diens van so 'n persoon in of op so 'n plek is, en die karkas, vleis of ander produk daarvan, met uitsondering van die vere, nie verkoop word nie: Met dien verstande dat die aantal pluimvee wat so oor 'n tydperk van een maand geslag word nie 250 te bowe gaan nie.

3. Geen eienaar van 'n pluimvee-abattoir mag toelaat dat so 'n abattoir vir die slag van pluimvee gebruik word nie, tensy daar t.o.v. so 'n abattoir 'n geldige sertifikaat van goedkeuring bestaan en die vereistes van die Wet op Fabriek, Masjinerie en Bouwerk (Wet nr. 22 van 1941) nagekom word. Afgesien van enige bykomstige vereistes wat die Hoof Vleishigiënebeampte t.o.v. 'n besondere abattoir mag neerlê, moet die abattoir, fasiliteite en water wat gebruik word, aan die volgende vereistes voldoen—

- (i) die perseel wat as 'n pluimvee-abattoir gebruik word, moet behoorlik omhein wees en van een of twee hekke vir die in- en uitgang van voertuie of persone toegerus wees;
- (ii) die abattoirgeboue moet so geleë wees dat reën- of afloopwater doeltreffend van 'n oop of geslote afwateringstelsel afvloei;
- (iii) die perseel moet van 'n bevredigende rioolstelsel wat hy 'n munisipale rioolstelsel aangesluit is of in 'n verrottingstenk of syteliool loop, voorsien wees;
- (iv) elke kamer of werksarea, behalwe kantore, stoorkamers of verkleekamers, moet 'n vloeroppervlakte van minstens 150 vierkant voet beslaan en die lengte of breedte moet minstens 10 voet van muur tot muur wees, en elke kamer moet so ingerig wees dat minstens 25 vierkant voet aan elke persoon wat daarin werk, beskikbaar is. Die binnehoogte van elke kamer mag nie minder as 10 voet van die vloer tot by die laagste deel van die plafon meet nie;
- (v) vloere moet van sementbeton of ander maklik reinigbare ondeurlaatbare en duursame materiaal wees en moet met 'n val van 2 duim in 10 voet skuinsgelê, vry van barste en oop voë, en so gedreineer wees dat deeglike reiniging en afloop van alle afvalwater in 'n afleivoer wat aan 'n

sewer, septic tank or French drain, and the junction of floors and walls shall be rounded off;

- (vi) a separate receiving roofed-in area shall be provided for the receipt and holding of live poultry prior to slaughter, as well as separate rooms or defined working areas for each of the following processes—
 - (a) killing and plucking,
 - (b) evisceration and dressing,
 - (c) packing, storage and dispatch, and
 - (d) refrigeration, when required;
- (vii) the roof shall be weatherproof;
- (viii) the inside surfaces of the walls of the slaughtering, dressing or processing rooms, or in the storage, cold storage or refrigerating rooms shall be impervious to water and shall have a smooth, light-coloured washable finish to a minimum height of 6 feet above floor level;
- (ix) ceilings shall be of durable and dustproof construction which should be painted with a light gloss paint so as to render a smooth washable surface, impervious to moisture. Above ceiling roof spaces must be efficiently rodent proofed;
- (x) there shall be provided and maintained for use in connection with a poultry abattoir—
 - (a) a sufficient supply of potable water conforming to the standards as laid down in Code S.A.B.S. 241 by the South African Bureau of Standards, at an adequate pressure throughout the premises based on a minimum of three (3) gallons of water per day per unit of poultry slaughtered and dressed daily;
 - (b) a sufficient and clean supply of hot running water having a temperature of not less than 82°C at convenient places, and such hot water shall be constantly available during working hours;
- (xi) natural and artificial lighting shall be well distributed. Artificial lighting shall have an overall intensity of not less than 20 foot candles. In special areas where birds or carcasses are inspected lighting shall be increased to not less than 50 foot candles;
- (xii) (a) every room, section or sub-division, with the exception of the chilling and freezing rooms, shall be ventilated by windows opening directly to the external air, and so situated as to provide cross-ventilation. Internal window sills shall be sloped at least 45° (degrees);
 - (b) ventilation, whether natural or artificial, should allow at least three (3) changes of air per hour; the design of the building should ensure that the direction of airflow is from "clean" area to "dirty" area;
 - (c) ventilation shall effect the removal of excess steam and prevent the growth of mould and the formation of condensate. Natural ventilation shall be augmented, if necessary, by mechanical means;
- (xiii) an adequate number of wash-basins with an adequate supply of hot and cold running water, germicidal soap or detergent solution, and disposable towels shall be provided at every entrance to the dressing and processing areas of the poultry abattoir.

4. No person shall keep, or allow to be kept, any live poultry at the poultry abattoir or part thereof, other than in suitable containers, and the following requirements shall be complied with—

- (i) the floor area of a container for turkeys or geese shall not be less than one square foot per bird and the height thereof shall be not less than thirty inches; for other poultry the respective dimensions shall be one-half square foot per bird and not less than twenty inches in height;
- (ii) the floors of containers shall be constructed of solid and suitable impervious material;
- (iii) each container shall hold not more than thirty chickens or half-grown birds, or twenty adult poultry, ducks or other poultry of a similar size or ten (10) turkeys or geese;
- (iv) different species of poultry shall not be placed in the same container;
- (v) the containers shall be kept or erected on a suitably paved and drained area, provided that where containers holding poultry are stacked upon each other, the containers shall not be placed within a distance of twelve inches from any wall or other vertical surface or within twenty-four inches of the roof of any shelter required in these regulations;
- (vi) no live poultry shall be kept on the premises for a period exceeding twenty-four hours prior to slaughtering; provided that poultry may be kept for up to seventy-two hours prior to slaughtering if proper facilities for accommodation, feeding and watering of poultry in the containers exist.

5. The Superintendent keeping poultry on the abattoir premises for the purpose of slaughtering in terms of these regulations shall—

riool, verrottingstenk of 'n sytelriool verbind is. kan geskied, en die aansluiting tussen vloere en mure moet afgerond wees;

- (vi) 'n afsonderlike area onderdak moet vir die ontvangs en hou van lewende pluimvee wat op slagting wag, sowel as afsonderlike werkskamers of omskrewe werksareas vir elk van die volgende prosesse verskaf word—
 - (a) doodmaak en verepluk,
 - (b) ontwei en bewerking,
 - (c) verpakking, opberging en versending, en
 - (d) verkoeling, indien benodig;
- (vii) die dak moet teen die weer bestand wees;
- (viii) die binne-oppervlakte van die mure van die slag-, bewerk- of verwerkkamers, of in die opberg-, koel- of verkoelingskamers, moet ondeurlaatbaar (teenoor water) wees en moet van 'n ligkleurige, gladde wasbare afwerking tot 'n hoogte van 6 voet bokant vloerhoogte wees;
- (ix) plafonne moet van 'n duursame en stofdigte konstruksie wees en moet met 'n ligte glansverf geverf wees ten einde 'n gladde, wasbare oppervlakte, wat ondeurlaatbaar ten opsigte van water is, te verkry. Die dakspasie bokant die plafon moet doeltreffend knaagdierdig gemaak wees;
- (x) die volgende moet vir gebruik in verband met die pluimvee-abattoir verskaf en in stand gebou word—
 - (a) 'n voldoende watervoorraad van drinkbare gehalte wat voldoen aan die vereistes soos in Kode S.A.B.S. 241 deur die Suid-Afrikaanse Buro vir Standaarde neergelê, en teen voldoende drukking oral in die perseel beskikbaar is teen die minimum van 3 gellings water per dag per eenheid pluimvee wat daaglik geslag en bewerk word;
 - (b) voldoende en skoon lopende warm water van minstens 82°C op gerieflike plekke aangebring, en sulke warm water moet gedurig tydens werksure beskikbaar wees;
- (xi) natuurlike en kunsmatige lig moet goed gedistribueer wees. Kunsmatige lig moet 'n totale intensiteit van minstens 20 voetkerse besit. In spesiale areas waar pluimvee of karkasse geïnspekteer word moet die intensiteit na minstens 50 voetkerse verhoog word;
- (xii) (a) elke kamer, seksie of onderafdeling, met uitsondering van die verkoelings- en vrieskamers, moet deur middel van vensters wat direk na die buitlug oopmaak en so geplaas is om kruisventilasie te verskaf, belug wees. Die binnevensterbank moet met 'n hoek van minstens 45° (grade) skuins lê;
 - (b) belugting, hetsy natuurlik of kunsmatig, moet sorg vir minstens 3 (drie) omruilings van die lug per uur; die ontwerp van die gebou moet sorg dat die rigting van lugbeweging vanaf „skoon” na „vuil” areas is;
 - (c) belugting moet sorg vir verwydering van oortollige stoom en die ontwikkeling van skimmels en formasie van kondensaat verhoed. Natuurlike belugting moet indien nodig, deur meganiese stelsels aangevul word.
- (xiii) 'n voldoende aantal wasbakke met 'n voldoende voorraad lopende warm en koue water, kiemdodende seep of suiweringsmiddel, en wegdoenbare handdoeke moet verskaf word by elke ingang na die bewerkings- en verwerkings-areas van die pluimveeabattoir.

4. Geen persoon mag enige lewende pluimvee by die pluimvee-abattoir of deel daarvan hou of laat hou nie, behalwe in geskikte houters, en die volgende vereistes moet nagekom word—

- (i) die vloeroppervlakte van 'n houer vir kalkoene mag nie minder as een vierkante voet per kalkoen beslaan nie en die hoogte daarvan mag nie minder as 30 duim wees nie; vir ander pluimvee moet die onderskeie afmetings 'n halwe vierkante voet per pluimvee en minstens 20 duim in hoogte wees;
- (ii) die vloere van houters moet van vaste en geskikte ondeurlaatbare materiaal wees;
- (iii) elke houer moet nie meer as dertig stuks kuikens of half-gegroeide hoenders, of twintig stuks volwasse hoenders, eende of ander pluimvee van soortgelyke grootte, of tien (10) kalkoene of ganse bevat nie;
- (iv) verskillende soorte pluimvee moet nie in dieselfde houer geplaas word nie;
- (v) die houters moet op 'n geskikte, uitgestrate en gedreineerde area geplaas of opgerig word, met die voorbehoud dat waar houters bevattende pluimvee opmekaar gestapel word, die houters nie nader as 12 duim aan enige muur of ander vertikale oppervlakte of binne 24 duim van die dak of enige afdak wat in hierdie regulasies vereis word, gestapel mag word nie;
- (vi) geen lewende pluimvee mag op die perseel vir 'n tydperk van meer as 24 uur voor slagting gehou word nie. Met dien verstande dat pluimvee tot 72 uur voor slagting aangehou mag word mits behoorlike geriewe vir behuising, voer- en watergee in die houters aangebring is.

5. Die Superintendent wat pluimvee op die abattoirperseel vir die doel van slagting ooreenkomstig hierdie regulasies aanhou, moet—

- (i) maintain the premises and all crates, battery systems, paved and surrounding areas at all times in a thoroughly clean and hygienic condition and free from rodents, flies, vermin and other parasites;
- (ii) ensure that all poultry droppings and feathers be properly stored in suitable containers with close-fitting covers and removed daily from the premises;
- (iii) regularly disinfect, deodorise and keep such containers, crates and/or battery systems in good repair;
- (iv) store all poultry food in approved rodent-proof containers so as to be inaccessible to rodents;
- (v) not keep any empty poultry containers or crates or battery systems within the processing area, but such shall be satisfactorily stored in a demarcated area of the yard.

6. Change and rest rooms be in accordance with the Factories, Machinery and Building Works Act (Act No. 22 of 1941).

7. (1) A Superintendent of a poultry abattoir shall—

- (i) provide adequate and suitable protective clothing free of charge for every employee engaged in slaughtering processes. Employees shall wear such protective clothing at all times when so engaged;
- (ii) ensure that protective clothing shall not be worn or used by employees outside of working hours;
- (iii) ensure that all protective clothing be kept as clean as possible at all times.

8. A Superintendent of a poultry abattoir shall—

- (i) cause all refuse to be removed daily;
- (ii) provide a sufficient number of suitable receptacles with close-fitting lids for the collection, disposal and removal of refuse and shall after the contents have been so removed and disposed of, cause such receptacles to be thoroughly cleansed before being used again;
- (iii) ensure that any blood or other refuse which is not immediately swilled down a drain be collected in suitable receptacles and disposed of as mentioned in subparagraphs (i) and (ii).

9. (1) A person shall immediately after handling any poultry which he knows or suspects to be diseased, wash with hot water and soap or any other detergent all parts of his person, utensils, apparatus and protective clothing which may have come into contact with such poultry.

(2) No person shall allow any dressed poultry after pre-cooling to come into contact with the floor or any waste water or refuse.

(3) No person shall stack or store dressed poultry or any part thereof in such a manner as to preclude the effective inspection thereof at all times.

(4) No person shall use a cloth or other material to wipe or dry a poultry carcass.

10. All equipment, fittings and utensils coming into contact with carcasses or meat shall be made of smooth-surfaced stainless metal or other suitable material and be of seamless, hygienic design. Lead and lead alloys other than solder shall not be used in the construction of equipment coming into contact with carcasses or meat. All tables shall be made of metal. The frames shall be made of non-corrodible metal or be galvanised and the tops shall be made of stainless metal or other non-corrodible impervious material possessing similar characteristics. Cutting boards or blocks where used shall be solid and smooth and made of tough rubber-plastic. The tops of tables shall allow rapid and effective drainage and shall be free from cracks and crevices. All joints shall be made watertight.

11. All equipment, fittings and utensils shall be maintained in a state of good repair and be kept clean. Cleaning and bactericidal materials, hot and cold running water, hose-piping, brushes and other materials and equipment necessary for cleaning shall be available.

12. Water used for the cleaning of equipment and utensils shall be continuously chlorinated to contain a minimum of 5 p.p.m. in free residual chlorine, or alternatively, it shall contain such disinfectant specified by the Chief Meat Hygiene Officer as will ensure their sanitation.

13. Suitable and efficient facilities shall be provided in convenient places within a poultry abattoir for the sterilization of cloths, knives and all equipment, fittings and appliances used therein.

14. The Superintendent of a poultry abattoir shall keep and maintain it or cause it to be kept and maintained in such a state of repair and cleanliness, and otherwise so conduct it, as to prevent the risk of contamination of any poultry intended for human consumption, and in particular shall ensure that—

- (i) die perseel en alle kratte, batterystelsels, bestrate en omringende areas ten alle tye in 'n deeglik skoon en higiëniese toestand, vry van knaagdiere, vlieë, ongediertes en ander parasiete, in stand hou;
- (ii) verseker dat alle pluimveemis en vere in geskikte houters met digpassende deksels gehou en daagliks van die perseel verwyder word;
- (iii) gereeld sulke houters, kratte en/of batterystelsels ontsmet en reukloos maak, en hulle in goeie orde hou;
- (iv) alle pluimveevoer in goedgekeurde knaagdierdigte houters op so 'n wyse berg dat dit ontoeganklik vir knaagdiere is;
- (v) geen lê pluimveehouters of kratte of batterystelsels in die verwerkingsarea hou nie, maar wel sulke houters, kratte of batterystelsels in 'n afgebakende area van die werf bevestigend opberg.

6. Kleed- en ruskamers moet ooreenkomstig die vereistes van die Wet op Fabriek, Masjinerie en Bouwerk (Wet nr. 22 van 1941) verskaf en ingerig word.

7. (1) Die Superintendent van 'n pluimvee-abattoir moet—

- (i) voldoende en geskikte beskermende klere gratis aan elke werknemer wat in die slagproses betrokke is, verskaf. Werknemers moet sulke beskermende kleredrag te alle tye dra terwyl hulle so werksaam is;
- (ii) verseker dat beskermende klere nie buite werksure deur die werknemers gedra of gebruik word nie;
- (iii) verseker dat alle beskermende klere te alle tye so skoon moontlik gehou word.

8. 'n Superintendent van 'n abattoir moet—

- (i) alle uitskot en vuilis daagliks laat verwyder;
- (ii) 'n voldoende aantal geskikte houters met digpassende deksels verskaf vir die versameling, beskikking oor en verwydering van uitskot en vuilis, en nadat die inhoud so oor beskik en verwyder is, die houters deeglik laat reinig alvorens hulle weer gebruik word;
- (iii) verseker dat enige bloed of ander uitskot of vuilis wat nie onmiddellik in 'n afleivoer of -pyp afgespoel is nie, in 'n geskikte houer versamel en oor beskik word soos in subparagrafe (i) en (ii) genoem word.

9. (1) Onmiddellik nadat hy enige pluimvee wat hy weet of verdink siektebesmet te wees, hanteer het, moet 'n persoon onmiddellik alle dele van sy persoon, gerei, apparaat en beskermende klere wat met sulke pluimvee in aanraking gekom het, met warm water en seep, of enige ander reinigingsmiddel, was.

(2) Geen persoon mag toelaat dat enige bewerkte pluimvee na voorverkoeling in aanraking met die vloer of enige afvalwater of uitskot of vuilis in aanraking kom nie.

(3) Geen persoon mag bewerkte pluimvee of enige deel daarvan op so 'n wyse opstapel of -berg dat effektiewe inspeksie nie ten alle tye moontlik is nie.

(4) Geen persoon mag 'n doek of lap of enige ander materiaal gebruik om 'n pluimveekarkas mee af te vee of af te droog nie.

10. Alle toerusting, toebehorens en gerei wat met karkasse of vleis in aanraking kom moet van gladafgewerkte vlekvrige metaal of ander geskikte materiaal vervaardig word en van naatlose en higiëniese ontwerp wees. Lood en loodlegerings behalwe soldeer-sel mag nie in die konstruksie van toerusting wat met vleis of karkasse in aanraking kom, gebruik word nie. Alle tafels moet van metaal wees. Die raamwerke moet van ontsbare metaal of gegalvaniseerde wees, en die blaie moet van vlekvrige staal of ander ontsbare ondeurdringbare materiaal van soortgelyke eienskappe vervaardig word. Snyplanke of -blokke, indien gebruik, moet solied en glad en van rubber-plastiek vervaardig wees. Die tafelblaie moet snelle en doeltreffende dreinerings toelaat en vry van krake en barste wees. Alle laste moet waterdig wees.

11. Alle toerusting, bybehorens en gerei moet in skoon en in goeie orde gehou word. Reinigende en kiemdodende middels, warm en koue lopende water, waterslange, borsels en ander materiaal en toerusting wat vir skoonmaakdoeleindes nodig is, moet beskikbaar wees.

12. Water wat vir die skoonmaak van toerusting en gerei gebruik word moet deurlopend gechlloreer word om minstens 5 d.p.m. vry residuele chloor te bevat, of andersins moet dit 'n ontsmetmiddel bevat wat deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer word en wat die sanitering van genoemde toerusting en gerei sal verseker.

13. Geskikte en doeltreffende geriewe moet op gerieflike plekke in 'n pluimvee-abattoir verskaf word vir die sterilisasie van doeke, messe en alle toerusting, bybehorens, en toestelle wat daarin gebruik word.

14. Die Superintendent van 'n pluimvee-abattoir moet die abattoir in so 'n toestand van reinheid en goeie orde hou of laat hou, en dit andersins so bestuur, dat die gevaar van kontaminasie van enige pluimvee wat vir menslike gebruik bestem is, vermy word, en hy moet veral verseker dat—

- (i) all receptacles containing refuse are kept covered with close-fitting lids or covers;
- (ii) tanks and other containers are emptied and washed out and sterilized as often as is necessary and in any event thoroughly cleansed and sterilized at the end of each working day;
- (iii) any paper or other wrapping material used for covering or handling dressed poultry in any manner shall not be damaged in any way and shall be in a clean and hygienic condition;
- (iv) all floors and walls of all rooms in a poultry abattoir shall be thoroughly clean at all times.

15. Measures shall be taken to inhibit mould growth and to prevent dust, dirt, flaking paint and other loose or relevant material being present in the slaughtering, dressing or processing areas or in the storage, cold storage and refrigeration rooms.

16. Insecticides and rodenticides shall not be used while slaughtering, dressing or processing is in operation. Working surfaces shall be kept free from insecticidal or rodenticidal residues. Insecticides or rodenticides shall at no time come into contact with containers, raw materials or carcasses, meat or animal products.

17. By-product and rejected material processing plants shall be in a building separate from the slaughtering, dressing, processing or storage areas.

18. The Superintendent of an approved poultry abattoir shall keep at such abattoir a book called a "Poultry Book" in which shall be correctly entered immediately after the slaughter of poultry the date, the number, the description and the variety of poultry slaughtered, and the names and addresses of the persons by whom or on whose behalf such poultry were delivered for slaughter.

19. No person shall deliver or receive at an approved poultry abattoir—

- (i) any diseased poultry; or
- (ii) the carcass of any poultry which has died or been killed before it could be delivered at such abattoir.

20. If the Veterinary Meat Inspector is satisfied after inspection of an approved poultry abattoir that—

- (i) the abattoir or any equipment or utensils kept at or on such premises are in an unclean or unwholesome condition; or
- (ii) any poultry at or on such premises are diseased or unfit for sale for human consumption; or
- (iii) such premises do not comply with the provisions of these regulations;

such Veterinary Meat Inspector may order in writing under his hand:—

- (a) that the Superintendent shall forthwith cleanse, disinfect, and render wholesome such abattoir equipment, and/or utensils, and the Superintendent shall comply with such order;
- (b) the Superintendent to slaughter such diseased or unfit poultry and to condemn the carcass thereof, and treat it in terms of Regulation 33;
- (c) the Superintendent to cause the abattoir to comply with the provisions of these regulations within a time specified in such order, and the Superintendent shall comply with such order.

21. The Superintendent of an approved poultry abattoir, in respect of which a valid certificate of approval is in force, exporting or intending to export poultry shall comply with the provision of the Agricultural Produce Export Act (Act No. 10 of 1959), and any further conditions and procedures which the Chief Meat Hygiene Officer may impose.

22. (1) The Superintendent of an approved poultry abattoir shall be responsible for—

- (i) the maintenance of cleanliness and proper hygienic conditions throughout the abattoir;
- (ii) the cleanliness of the outer garments of an employee handling a carcass;
- (iii) the thorough and regular cleansing and disinfection of all knives and equipment;
- (iv) the thorough cleansing of floors, drains, traps, benches, tables, receptacles and utensils at least once daily with a cleansing agent or disinfectant specified by the Chief Meat Hygiene Officer;
- (v) the washing of their hands by employees after visiting a lavatory.

(2) The Superintendent of an approved poultry abattoir shall not permit—

- (i) smoking or expectorating in any area of an approved abattoir containing any poultry carcass or portion thereof;
- (ii) the chewing of tobacco, the placing of knives in the mouth, the testing of any container used for the packaging

(i) alle houters waarin uitskot of vuilis gehou word, met digpassende deksels of bedekkings toe gehou word;

(ii) tenks en ander houters, so dikwels as nodig, leeggemaak en gereinig en gesteriliseer word, en in ieder geval aan die end van elke werksdag gereinig en gesteriliseer word;

(iii) enige papier of ander omhulmateriaal wat op enige wyse vir die bedekking of hantering van bewerkte pluimvee gebruik word, moet nie op enige manier beskadig wees nie en moet in 'n skoon en higiëniese toestand wees;

(iv) alle vloer en mure van alle kamers in 'n pluimvee-abattoir moet ten alle tye skoon wees.

15. Stappe moet geneem word om die groei van skimmels te verhinder en om te verhoed dat stof, onsuiverhede, afskilferende verf en ander los of soortgelyke materiaal in die slag, bewerk, of prosesseer-areas of in die opberg, koelkamer en verkoelingskamers voorkom.

16. Insekdoeders en knaagdierdoeders mag nie gebruik word terwyl daar geslag, bewerk of prosesseer word nie. Werksoppervlaktes moet vry van insekdodende of knaagdierdodende reste gehou word. Insekdoeders en knaagdierdoeders mag onder geen omstandighede met houters, rou materiaal of karkasse, vleis of dierlike produkte in aanraking kom nie.

17. Installasies waarin neweprodukte en afgekeurde sowel as onbruikbare materiaal verwerk word, moet in 'n gebou geleë wees wat van die areas waar geslag, bewerk en prosesseer word, afgesonder is.

18. Die Superintendent van 'n goedgekeurde pluimvee-abattoir moet by so 'n abattoir 'n boek bekend as 'n „Pluimveeboek", aanhou en daarin moet onmiddellik na slagting, die beskrywing en soort van pluimvee wat geslag is, en die name en adresse van die persone deur wie of ten behoeve van wie sulke pluimvee vir slagting afgelewer is, korrek aangeteken word.

19. Geen persoon mag by enige goedgekeurde pluimvee-abattoir die volgende aflewer of ontvang nie—

- (i) enige siektebesmette pluimvee;
- (ii) die karkas van enige pluimvee wat gesterf het of wat voor aflewering by so 'n abattoir doorgemaak is.

20. Indien die Veeartsenykundige Vleisinspekteur na inspeksie van 'n goedgekeurde abattoir tevrede is dat—

- (i) die abattoir, of enige toerusting of gerei wat by of in sulke persele gehou word, vuil of in 'n onheilsame toestand is; of
- (ii) enige pluimvee by of in sulke persele met siekte besmet of ongeskik vir verkoop vir menslike gebruik is; of
- (iii) sulke persele nie aan die bepalinge van hierdie regulasies voldoen nie,

mag die Veeartsenykundige Vleisinspekteur skriftelik en deur hom onderteken, beveel dat—

- (a) die Superintendent onmiddellik genoemde abattoir, toerusting en/of gerei moet reinig, ontsmet en heilsaam maak, en die Superintendent moet so 'n bevel nakom;
- (b) die Superintendent sulke siektebesmette of ongeskikte pluimvee moet slag en die karkas daarvan moet afkeur, en dit ooreenkomstig regulasie 33 moet behandel;
- (c) die Superintendent die abattoir aan die bepalinge van hierdie regulasies binne 'n tydperk wat in die bevel gespesifiseer is, moet laat voldoen, en die Superintendent moet so 'n bevel nakom.

21. Die Superintendent van 'n goedgekeurde pluimvee-abattoir ten opsigte waarvan 'n geldige sertifikaat van goedkeuring uitgereik is, wat pluimvee uitvoer of van voorneme is om pluimvee uit te voer, moet aan die vereistes van die Wet op die Uitvoer van Landbouprodukte (Wet nr. 10 van 1959) en enige verdere voorwaardes en prosedures wat die Hoof Vleishigiënebeampte mag stel, voldoen.

22. (1) Die Superintendent van 'n goedgekeurde pluimvee-abattoir is verantwoordelik vir—

- (i) die handhawing van reinheid en 'n behoorlike higiëniese toestand dwarsdeur die abattoir;
- (ii) die sindelikeheid van die buite-bekleding van 'n werknemer wat 'n karkas hanteer;
- (iii) die deeglike en gereelde reiniging en ontsmetting van alle mense en toerusting;
- (iv) die deeglike daaglikse reiniging van vloere, afloopvore en -pype, afsluiters en vangputte, werksbanke, tafels, bakke en gerei deur middel van 'n reinigende agens of ontsmetmiddel deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer;
- (v) die was van die hande van werknemers nadat hulle die latrine besoek het.

(2) Die Superintendent van 'n goedgekeurde pluimvee-abattoir mag nie toelaat—

- (i) dat daar in enige deel van 'n goedgekeurde abattoir waarin daar enige pluimvee-karkas of deel daarvan voorkom, gerook of gespoeg word nie;
- (ii) dat gepruim word, dat messe in die mond gehou word, dat enige houer waarin pluimveekarkasse of dele daarvan

of poultry carcasses or portions thereof with air from the mouth or the sucking of air from any container used for packaging carcasses or portions thereof by means of the mouth;

(iii) any dog or cat to enter a poultry abattoir.

23. (1) An ante-mortem inspection of poultry shall be made by the Veterinary Meat Inspector of poultry on the day of slaughter.

(2) Batteries, coops, or other facilities in which live poultry is presented for ante-mortem inspection shall be of such arrangement, construction, and shall be so placed with sufficient light provided so that the Veterinary Meat Inspector can clearly see the birds to the extent needed to carry out an adequate inspection.

(3) Birds plainly showing on ante-mortem inspection any disease or condition that under regulation 32 may cause condemnation in whole or in part on post-mortem inspection, shall be segregated from the other poultry and held for separate slaughter, evisceration, and post-mortem inspection.

(4) If live poultry, affected by a contagious disease transmissible to man, is brought into an approved poultry abattoir, such poultry shall be segregated. The slaughtering of such poultry shall be deferred and the poultry shall be dealt with in one of the following ways—

(i) if it is determined by the Meat Inspector that further handling of the poultry will not create a health hazard, the lot shall be subjected to ante-mortem and post-mortem inspection;

(ii) if it is determined by the Meat Inspector that further handling of the poultry will create a health hazard, such poultry may be released for treatment under the control of a State Veterinarian. If the circumstances are such that release for treatment is impracticable, a careful bird-by-bird ante-mortem inspection shall be made, and all birds found to be, or which are suspected of being, affected with a contagious disease transmissible to man shall be condemned by the Veterinary Meat Inspector.

24. (1) Ducks and geese shall not be slaughtered at the same time with other poultry.

(2) After slaughtering and dressing ducks and geese the slaughtering area shall be thoroughly cleansed before slaughtering of other poultry is undertaken.

(3) Ostriches shall be slaughtered at an abattoir in which no other animals shall be slaughtered.

25. (1) Slaughtering shall be performed in accordance with the provisions of Part VI.

(2) After stunning poultry shall be bled by the severing of the neck or brain bloodvessels.

(3) (i) Bleeding shall be carried out as thoroughly as possible by suspending poultry from the legs or by placing them in suitable metal bleeding cones.

(ii) Blood containers shall be constructed of non-corrodible metal and should have close-fitting lids. They shall be thoroughly cleansed after each emptying and emptied at least once a day.

(iii) Blood troughs should be of non-corrodible metal and easily removable for cleaning and for disposal of the blood.

(iv) Blood tunnels should be of non-corrodible metal or solid wall construction. Metal tunnels should have detachable side and head shields and the base trough arranged with a slope to free-standing blood containers. Solid wall tunnels shall be tiled, or furnished with a completely impervious, smooth surface. The base trough shall be arranged with a slight fall to the blood container or tank.

26. (1) Conveyors used in the slaughter, handling, evisceration and preparing of poultry shall be of metal or other suitable material specified by the Chief Meat Hygiene Officer, and of such construction as to permit easy identification of viscera with its carcass and so designed as will present each carcass or all portions thereof in a way that will permit adequate and efficient inspection.

(2) Overhead conveyors shall be so constructed and maintained that they will not allow grease, oil, or dirt to accumulate on the drop chain or shackle which shall be of non-corrosive metal or other material specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

(3) Non-metallic belt-type conveyors used in moving packaged poultry shall be of water-proof composition.

(4) When individual trays are not used during the evisceration operation, each carcass shall be suspended and a metal trough or a trough constructed of other impervious material specified by the Chief Meat Hygiene Officer, shall be provided beneath the conveyor to extend from the point where the carcass is opened to the point where the viscera has been completely removed, and such troughs shall be flushed continuously by a water spray.

verpak word, deur middel van lug uit die mond getoets word, of dat lug uit enige houër waarin karkasse of dele daarvan verpak word, deur middel van die mond gesuig word nie;

(iii) enige hond of kat 'n pluimvee-abattoir binnegaan nie.

23. (1) Die Veeartsenykundige Vleisinspekteur moet 'n voordoodse ondersoek van pluimvee op die dag van slagting uitvoer.

(2) Batterie, fuisse, of ander fasiliteite waarin lewende pluimvee vir voordoodse ondersoek aangebied word, moet van sulke konstruksie en so gerangskik en geplaas wees ten opsigte van voldoende lig dat die Veeartsenykundige Vleisinspekteur die pluimvee duidelik genoeg kan sien ten einde 'n bevredigende ondersoek te kan uitvoer.

(3) Pluimvee wat by voordoodse ondersoek duidelik tekens van enige siekte of toestand wat ooreenkomstig regulasie 32 na 'n nadoodse ondersoek tot totale of gedeeltelike afkeuring mag lei, moet van die ander pluimvee afgesonder en vir aparte slagting, ontweiding en nadoodse ondersoek gehou word.

(4) Indien lewende pluimvee wat met 'n aansteeklike siekte aan die mens oordraagbaar, besmet is, in 'n goedgekeurde pluimvee-abattoir ingebring word, moet sulke pluimvee afgesonder word. Die slag van sulke pluimvee moet uitgestel word en daar moet met die pluimvee op een van die volgende wyses gehandel word—

(i) indien die Vleisinspekteur bepaal het dat die verdere hanteling van die pluimvee geen gesondheidsgevaar inhou nie, moet die besending aan voor- en nadoodse ondersoek onderwerp word;

(ii) indien die vleisinspekteur bepaal het dat verdere hantering van die pluimvee wel 'n gesondheidsgevaar inhou, mag sulke pluimvee vir behandeling onder toesig van 'n Staatsveearts vrygestel word. Indien omstandighede vrystelling van sulke pluimvee onprakties maak, moet die pluimvee versigtig een-vir-een voordoodse ondersoek word, en alle pluimvee wat gevind of verdink word met 'n aansteeklike siekte oordraagbaar aan die mens besmet te wees, moet deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur word.

24. (1) Eende en ganse moet nie tesame met ander pluimvee geslag word nie.

(2) Na die slag en bewerk van ganse en eende moet die slag-area deeglik gereinig alvorens die slag van ander pluimvee onderneem word.

(3) Volstruise moet geslag word in 'n abattoir waarin geen ander dier geslag word nie.

25. (1) Slagting moet ooreenkomstig die bepalings van Deel VI uitgevoer word.

(2) Na bedwelming moet pluimvee gebloe word deur die bloedare van die nek of brein deur te sny.

(3) (i) Uitbloeding moet so deeglik moontlik plaasvind deur pluimvee aan die pote op te hang of deur hulle in geskikte bloeikeëls van metaal te plaas.

(ii) Bloedhouers moet van onetsbare metaal vervaardig wees en moet van digpassende deksels voorsien word. Hulle moet minstens daaglik leeggemaak word en moet deeglik skoon-gemaak word elke keer as hulle leeggemaak word.

(iii) Bloedtrôe moet van onetsbare metaal wees en moet vir doeleindes van reiniging en beskikking oor bloed, maklik verwyder kan word.

(iv) Bloedtonnels moet van onetsbare metaal of soliede muurkonstruksie wees. Metaaltonnels moet van los kop- en sykerms voorsien wees en die onderste trog moet skuins afloop na bestaande bloedopvangbakke. Tonnels met soliede mure moet uitgeteël of van volkome ondeurlaatbare gladde oppervlakte voorsien wees. Die onderste trog moet met 'n skuinste na die bloedopgaartenk of -houer afloop.

26. (1) Vervoerstelsels wat by die slag, hanteer, ontweiding en bereiding van pluimvee gebruik word moet van metaal of ander geskikte materiaal, deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, wees en so vervaardig wees dat die identifikasie van ingewande met die ooreenstemmende karkas gereedelik kan plaasvind, en so ontwerp wees dat iedere karkas en alle dele daarvan so aangebied word dat voldoende en doeltreffende inspeksie moontlik is.

(2) Lugvervoerstelsels moet van sulke konstruksie wees en so in stand gehou word dat geen smeerolie, olie, of vuilgoed op die hangketting of boei aansamel nie; die hangketting of boei moet van onetsbare metaal of ander materiaal deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, wees.

(3) Vervoerbande van nie-metaal wat vir die vervoer van verpakte pluimvee gebruik word, moet van waterdigte materiaal wees.

(4) Wanneer afsonderlike panne nie in die ontweioperasie gebruik word nie, moet elke karkas opgehang word en 'n trog, van metaal of ander ondeurdringbare materiaal deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, onder die vervoerder ingerig word om te strek vanaf die punt waar die karkas oopgesny word tot waar die ontweiding afgehandel is, en genoemde trôe moet voortdurend deur middel van 'n watersproeiestelsel afgespoel word.

27. (1) Scalding or plucking equipment used for immersing a carcass shall be constructed of non-corrodible metal or other suitable impervious material.

(2) Plucking or defeathering shall take place in such a manner to prevent the scattering of feathers, and any surface with which the carcass comes into contact during plucking, defeathering or singeing shall be kept thoroughly clean.

28. Evisceration equipment shall be so sited that all parts can be kept clean, and inedible materials immediately removed.

29. (1) No viscera or any part thereof shall be removed from any dressed poultry which is to be dealt with, prepared or processed under inspection in any approved poultry abattoir, except at the time of evisceration and inspection. Each carcass to be eviscerated shall be opened so as to expose the organs and the body cavity for proper examination by the Meat Inspector and shall be prepared immediately after inspection as ready-to-cook poultry. If a carcass is frozen, it shall be thoroughly thawed before being opened for examination by the Meat Inspector. Each carcass, or all portions comprising such carcass, shall be examined by the Meat Inspector.

(2) A carcass, including all portions thereof, in which there is a lesion of disease, or other condition which might render it or any portion thereof unfit for human consumption and with respect to which a final decision cannot be made on first examination by the Meat Inspector, shall be held for further examination. The identity of each such carcass, including all portions thereof shall be maintained until a final examination has been completed.

(3) At the time of evisceration a carcass, or any portion thereof, which is found to be unsound, unwholesome, or otherwise unfit for human consumption, shall be condemned by the Veterinary Meat Inspector.

(4) A carcass, and all portions and organs thereof, which is found to be sound, wholesome, unadulterated, and fit for human consumption, shall be passed by the Meat Inspector.

30. Inedible material (offal) shall be put into a separate receptacle, or washed down to a reception tank which should, apart from the opening to receive the material (offal), be kept covered and, if necessary, should drain into a gully. The tank shall be emptied as often as necessary and at least twice a day.

31. Edible offal shall be removed to a sorting shelf or tray above the working area or evisceration trough.

32. (1) The carcasses or portion of carcasses of all poultry inspected at an approved poultry abattoir and found at the time of post-mortem inspection, or at any subsequent inspection, to be affected with any of the diseases or conditions named in this regulation, shall be dealt with as indicated in respect of the particular disease or condition. The decision as to the disposal of a poultry carcass, meat, viscera or animal product affected with a disease or condition not specifically mentioned in these regulations, shall be made by the Veterinary Meat Inspector and if he is in doubt concerning the disposition to be made, specimens from such a carcass, meat, viscera or animal product shall be forwarded to the laboratory for diagnosis.

(2) If poultry upon either ante- or post-mortem inspection is found to be suffering from any of the following diseases or conditions the bird or the whole carcass and viscera shall be condemned by the Veterinary Meat Inspector—

- (i) Anthrax
- Avian monocytosis
- Botulism
- Brucellosis
- Erysipelas
- Fowl cholera (Pasteurellosis)
- Listeriosis
- Marek's disease
- Newcastle disease
- Pseudo-tuberculosis
- Psittacosis and Ornithosis
- Pyaemia
- Rabies
- Salmonellosis
- Septicaemia
- Toxaemia
- Tularaemia
- Tuberculosis

- (ii) Abnormal odour, colour and consistency
- Decomposition
- Emaciation
- Hydraemia
- Ascitis
- Moribund
- Overscalding resulting in a cooked appearance of the meat
- Tetanus

(3) (i) Total or partial condemnation shall take place if poultry upon inspection is found to be suffering from any of the following diseases or conditions—

27. (1) Toerusting wat in die warmwaterindompel- en veer-plukproses gebruik word moet van onetsbare metaal of ander gestikte ondeurlaatbare materiaal wees.

(2) Die pluk- en ontveerproses moet op so 'n wyse plaasvind dat die verstrooiing van vere verhoed word, en enige oppervlakte wat met die karkas gedurende die pluk-, ontveer- of skroeiproses in aanraking kom, moet deeglik skoongehou word.

28. Ontweitoerusting moet so geplaas word dat alle dele skoon-gehou kan word en alle oneetbare materiaal onmiddellik verwyder kan word.

29. (1) Geen ingewande of enige deel daarvan mag uit enige bewerkte pluimvee wat in enige goedgekeurde pluimvee-abattoir onder inspeksie mee gehandel, berei of verwerk word, verwyder word nie, behalwe ten tye van ontweiding en inspeksie.

(2) Elke karkas wat ontwei moet word moet so oopgemaak word dat die organe en liggaamsholtes vir behoorlike ondersoek deur die Vleisinspekteur blootgestel word, en moet onmiddellik na inspeksie as oondklaarpluimvee berei word. Indien 'n karkas bevrore is, moet dit deeglik ontdooi word alvorens dit vir ondersoek deur die Vleisinspekteur oopgemaak word. Elke karkas, insluitende alle dele waaruit so 'n karkas bestaan, waarin 'n letsel van siekte of ander toestand voorkom wat dit of enige deel daarvan vir menslike gebruik ongeskik mag maak en ten opsigte waarvan die Vleisinspekteur nie 'n finale beslissing by die eerste ondersoek kan vel nie, moet vir 'n verdere ondersoek teruggehou word. Die identiteit van elke so 'n karkas, insluitende alle dele daarvan, moet behoue bly totdat 'n finale ondersoek voltooi is.

(3) Ten tye van ontweiding moet 'n karkas, of enige deel daarvan, wat gevind is ongesond, onheilsaam of andersins ongeskik vir menslike gebruik te wees, deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur word.

(4) 'n Karkas, en alle dele en organe daarvan, wat gevind is gesond, heilsaam, onvervals en geskik vir menslike gebruik te wees, moet deur die Vleisinspekteur goedgekeur word.

30. Oneetbare materiaal (afval) moet in 'n afsonderlike ontvangsbak geplaas, of na 'n ontvangstenk afgespoel word, en laasgenoemde tenk moet, afgesien van die opening waardeur die materiaal (afval) ingaan, bedek gehou word en, indien nodig, na 'n afleivoor gedreineer word. Die tenk moet so dikwels as nodig, en minstens tweemaal per dag leeggemaak word.

31. Eetbare afval moet in 'n sorteerrak of -pan bokant die werksarea of ontweidingstrog oorgeplaas word.

32. (1) Die karkas of dele van karkasse van alle pluimvee wat in 'n goedgekeurde pluimvee-abattoir ondersoek word en ten tye van die nadoodse ondersoek of enige daaropvolgende ondersoek gevind word met enige van die siektes of toestande in hierdie regulasie genoem, aangetas te wees, moet ooreenkomstig die aanwysings ten opsigte van die besondere siekte of toestand mee gehandel word. Die beslissing ten opsigte van die beskikking oor 'n pluimveekarkas, vleis, ingewande of dierlike produkte aangetas met 'n siekte of toestand wat nie spesifiek in hierdie regulasies genoem is nie, moet deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur geneem word, en indien hy onseker oor die beskikking sou wees, moet monsters van so 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk na die laboratorium vir diagnose gestuur word.

(2) Indien pluimvee tydens voor- of nadoodse ondersoek gevind word aan enige van die volgende siektes of toestande te ly, moet die pluimvee of die hele karkas en ingewande deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur word:

- (i) Miltsiekte
- Monositose van Pluimvee
- Lamsiekte (Botulisme)
- Brucellose
- Erisipeles
- Pasteurellose
- Listeriose
- Marek se siekte
- Newcastle-siekte
- Pseudo-tuberkulose
- Psittakose en Ornitose
- Piëmie
- Hondsdoelheid
- Salmonellose
- Septisemie
- Toksemie
- Tularemie
- Tuberkulose

- (ii) Abnormale reuk, kleur en konsistens
- Ontbinding
- Uittering
- Hidremie
- Buiksug
- Sterwende
- Oorlange warmwaterindompeling en gevolglik 'n gekookte voorkoms
- Tetanus

(3) (i) Algehele of gedeeltelike afkeuring moet geskied indien pluimvee ten tye van inspeksie gevind word aan een van die volgende toestande of siektes te ly—

Air-sac mite infestation
Arthritis and/or Tendovaginitis
Black-head (Histomoniasis)
Breast blisters
Chronic Respiratory Disease (Mycoplasmosis) and its complications.
Coccidiosis
Coryza infections (Mycosis)
Leukosis
Neoplasms
Parasitic infestation
Sinusitis
Trichomoniasis
Infectious bronchitis
Infectious laryngo-tracheitis

The entire bird shall be condemned if—

- (a) the disease is accompanied by emaciation, and/or hydraemia;
- (b) advanced pathological changes are observed; or
- (c) the condition has so spread that affected portions or organs cannot easily be separated.

Portions of the bird shall be passed in other cases after removal and condemnation of affected portions or organs.

- (ii) In conditions such as
avitaminosis
visceral gout
salpingitis

the entire bird shall be condemned if—

- (a) the condition is accompanied by severe emaciation;
- (b) advanced pathological changes are observed.

Portions of the bird shall be passed in other cases after removal and condemnation of affected portions or organs.

(iii) Portions of the carcass and organs shall be condemned if they are—

- (a) affected by disease;
- (b) soiled, or contaminated with disease;
- (c) severely bruised; or
- (d) in any other way rendered unfit for human consumption.

33. (1) Immediately after evisceration, a poultry carcass and the giblets shall be cooled as rapidly as possible and designed to achieve an internal body temperature of 10°C.

(2) Cooling can be effected with ice, preferably flaked ice, made from the potable water supply prescribed by these regulations. Where spin chillers with rotating drums are used which depend on re-circulated water for their action, the re-circulation channels shall include a filter mechanism and be calibrated to effect a water change after every 500 carcasses.

34. Weighing and packaging of a poultry carcass, portions thereof and giblets shall be done with the utmost cleanliness and the Superintendent shall keep a record of the number of carcasses passed, the number of carcasses passed conditionally subject to heat sterilization in terms of Schedule 5, and the number of carcasses condemned.

35. All poultry carcasses passed shall be labelled, tagged or marked with the following inspection mark:—

PASSED UNDER VETERINARY SUPERVISION GOEDGEKEUR ONDER VEEARTSENYKUNDIGE TOESIG

and such label, tag or mark shall also bear the identity number of the poultry abattoir, subject to the provisions of regulation 36.

36. (1) A passed poultry carcass shall be wrapped in a transparent, film, plastic wrapping material, or by some other method or wrapping material specified by the Chief Meat Hygiene Officer, and on which the inspection mark referred to in Regulation 35 has been legibly printed.

(2) The wrapper shall completely enclose the carcass and shall not be capable of being opened without damage to the wrapping material.

(3) The inspection mark shall only be valid if the wrapper remains whole and is not defective or disfigured.

(4) Portions of a poultry carcass and the giblets may be packed as prescribed in this regulation.

37. (1) Wrapping material, carrying the inspection mark, shall be held in a clean, dry, store and kept under lock and key, and shall be at all times under the personal supervision of the Veterinary Meat Inspector.

(2) Wrapping material shall be handled as little as possible and always in a hygienic manner.

Enterohepatitis
Kroniese asemhalingsiekte (Mikoplasmose) en die komplikasies daarvan
Koksidiöse
Coryza infectiosa (Haemophilus)
Hoenderpokke
Swam- en skimmelinfecties (Mikose)
Lugsakmietbesmetting
Leukose
Neuplasma
Parasitêre infestatie
Borsblase
Sinusitis
Trichomoniasis
Aansteeklike bronchitis
Aansteeklike laryngo-tracheitis
Gewrigsontsteking en/of tendovaginitis

Die hele pluimvee moet afgekeur word indien—

- (a) die siekte saamhang met uitering en/of hidremie;
- (b) gevorderde patologiese veranderinge aangetref word, of
- (c) die toestand tot so 'n mate verspreid is dat aangetaste gedeeltes of organe nie geredelik van mekaar geskei kan word nie.

Gedeeltes van die pluimvee moet in ander gevalle goedgekeur word na verwydering en afkeuring van die aangetaste dele of organe.

- (ii) In toestande soos—
avitaminose
ingewandjig
salpingitis

moet die gehele pluimvee afgekeur word indien—

- (a) die toestand met uitgesproke uitering saamhang
- (b) gevorderde patologiese veranderinge aangetref word.

Gedeeltes van die pluimvee moet in ander gevalle goedgekeur word nadat die aangetaste gedeeltes of organe verwyder en afgekeur is.

(iii) Gedeeltes van die karkas en organe moet afgekeur word indien hulle—

- (a) met siekte aangetas is;
- (b) besoedel, of met siekte besmet is;
- (c) uitermatig gekneus is; of
- (d) op enige ander wyse vir menslike gebruik ongeskik gemaak is.

33. (1) Onmiddellik na ontweiding moet 'n pluimveekarkas en die eetbare afval so spoedig moontlik afgekoel word om 'n temperatuur van 10°C in die binneste van die liggaam te bereik.

(2) Verkoeling kan deur middel van ys, verkieslik vlokys, wat van drinkbare water soos in hierdie regulasies voorgeskryf gemaak is, teweeggebring word. Indien tolverkoelers met roterende dromme wat van hersirkuleerde water vir hulle werking afhanklik is, gebruik word, moet die hersirkuleringskanale van 'n filter-meganisme toegerus wees en moet dit ingestel word om 'n algehele omruiling van die water na elke 500 karkasse te bewerkstellig.

34. Die weeg en verpakking van pluimveekarkasse, dele daarvan en eetbare afval moet met die allerbeste sindelikeit uitgevoer word en die Superintendent moet rekord hou van die aantal karkasse goedgekeur, die aantal voorwaardelik goedgekeur (d.w.s. onderhewig aan hittesterilisering ooreenkomstig Skedule 5), en die aantal karkasse afgekeur.

35. Alle pluimveekarkasse wat goedgekeur is moet as volg gemerk of met etikette of hegplaatjies waarop die volgende inspeksiemark aangebring is, voorsien word:

GOEDGEKEUR ONDER VEEARTSENYKUNDIGE TOESIG PASSED UNDER VETERINARY SUPERVISION

en so 'n etiket, hegplaatjie of merk moet ook die identiteitsnommer van die pluimvee-abattoir ooreenkomstig die bepalings van regulasie 36, dra.

36. (1) 'n Goedgekeurde pluimveekarkas moet omhul word in 'n deurskynende film, plastiese omhulsel-materiaal of in 'n ander metode of omhulsel deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, en waarop die inspeksiemark waarna in Regulasie 35 verwys word, leesbaar gedruk is.

(2) Die omhulsel moet die karkas geheel en al insluit en moet nie sonder skade aan die omhulsel oopgemaak kan word nie.

(3) Die inspeksiemark is slegs geldig indien die omhulsel heel is en nie ontsit of defek is nie.

(4) Gedeelte van 'n pluimveekarkas en die eetbare afval mag soos in hierdie regulasie voorgeskryf, verpak word.

37. (1) Omhulselmateriaal wat die inspeksiemark dra moet in 'n skoon, droë stoorkamer agter slot en grendel gehou word, en moet ten alle tye onder die persoonlike toesig van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur ressorteer.

(2) Omhulselmateriaal moet so min moontlik hanteer word en dan altyd op 'n higiëniese wyse.

(3) The Veterinary Meat Inspector shall issue no more wrapping material than is required for the day's use in the wrapping area of the abattoir.

38. Poultry carcasses, portions thereof or giblets stored in cold rooms shall be inspected regularly for mould growth, or other signs of deterioration. They shall be stored so as to permit adequate circulation of air around them and shall not be piled directly on to the floor of the room.

39. (1) Where bulk packaging takes place, poultry carcasses shall be individually packed and placed in cardboard containers designed for the purpose.

(2) Loading platforms shall be roofed in and facilities provided for easy loading into vehicles. As far as possible, temperature changes in the carcasses shall be avoided during transport and maintained at temperatures below 10°C.

40. A vehicle used for transport of poultry carcasses shall be clean, facilities shall be provided for the adequate cleansing and disinfection of such a vehicle at the poultry abattoir.

41. All persons engaged in the transport of poultry carcasses shall maintain a high standard of personal cleanliness and shall wear suitable protective clothing made of material which shall preferably be light coloured and which can be easily washed and kept clean.

42. (1) Where in a poultry abattoir a carcass, meat, viscera, or animal product is condemned by the Veterinary Meat Inspector, it shall be the duty of the Superintendent of that abattoir to cause such carcass, meat viscera or animal product to be dealt with as prescribed in Part VIII.

43. (1) No person shall feed or cause to be fed at an abattoir any poultry with any blood, offal or refuse, unless such blood, offal or refuse has been boiled or desiccated to the satisfaction of the Veterinary Meat Inspector.

(2) Stomachs, crops and intestines shall, as soon as possible after each evisceration be placed in suitable containers and removed from the slaughtering floor and in such a manner as not to interfere with the meat inspection or to cause any obstruction or nuisance.

44. (1) The Meat Inspector may give such directions as appear to him to be necessary for the proper preservation in the abattoir of a carcass, meat, viscera, or animal product which has been condemned by the Veterinary Meat Inspector or which the Meat Inspector requires to be detained for the time being.

(2) A person in an abattoir shall comply in all respects with the terms of any direction given under this regulation by the Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector.

45. In no case shall a carcass, meat, viscera, or animal product that has been condemned in a poultry abattoir by the Veterinary Meat Inspector be permitted to remain in any edible department of that abattoir after the conclusion of a working day.

46. If the Veterinary Meat Inspector condemns a bird or a carcass, meat, viscera, or animal product, he shall, on written application by the owner thereof or his agent, furnish such owner or agent with a certificate substantially in the form outlined in Schedule 10.

47. (1) Any inspected and passed poultry carcass, portion or giblet may be brought into an approved poultry abattoir only if its container is marked as prescribed and the contents is re-inspected by a Meat Inspector at the time it is brought into such abattoir. If such contents, upon re-inspection, is found to be unfit for human consumption, it shall be condemned by the Veterinary Meat Inspector and dealt with as prescribed in regulation 42.

(2) Any product which is prepared under inspection in an approved poultry abattoir shall be inspected as often as the Meat Inspector deems necessary in order to ascertain whether the product is fit for human consumption at the time it leaves the premises. Upon any such inspection, if any product or portion thereof is found to be unfit for human consumption, such product or portion thereof, shall be condemned by the Veterinary Meat Inspector.

48. (1) Where the Meat Inspector suspects that poultry are infected with a disease mentioned in Schedule 1, he shall forthwith report the fact to the Veterinary Meat Inspector and the Superintendent, who shall immediately inform the nearest State Veterinarian accordingly.

(2) The Superintendent of a poultry abattoir shall keep the records and furnish the reports and returns prescribed in Part XXVIII.

(3) The Superintendent of a poultry abattoir shall be responsible for the payment of any relative fee prescribed in terms of Part XXIX.

(3) Die Veeartsenykundige Vleisinspekteur moet slegs soveel omhulmateriaal as wat vir een dag se gebruik in die omhularea van die abattoir benodig word, uitreik.

38. Pluimveekarkasse, dele daarvan en eetbare afval wat in koelkamers geberg word moet gereeld vir skimmelgroei en ander tekens van verslegting ondersoek word. Hulle moet so geberg word dat voldoende sirkulasie van lug om hulle kan plaasvind, en mag nie direk op die vloer van die kamer gestapel word nie.

39. (1) Indien verpakking in grootmaat onderneem word, moet pluimveekarkasse afsonderlik verpak en in kartondose wat vir die doel ontwerp is, geplaas word.

(2) Laaiplatforms moet onderdak wees en geriewe moet verskaf word vir die gerieflike laai van voertuie. Die temperatuur van die karkasse moet tydens vervoer benede 10°C gehou word en wisseling moet sover moontlik vermy word.

40. 'n Voertuig wat vir die vervoer van pluimveekarkasse gebruik word, moet skoon wees. Geriewe moet by die pluimvee-abattoir verskaf word vir die behoorlike reiniging en ontsmetting van so 'n voertuig.

41. Alle persone wat met die vervoer van pluimveekarkasse te doen het, moet 'n hoë standaard van persoonlike sielheid handhaaf en geskikte beskermende klere dra wat verkieslik liggekleurd is en geredelik gewas en skoongehou kan word.

42. Indien 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk in 'n pluimvee-abattoir deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur word, is dit die plig van die Superintendent van daardie abattoir om te sorg dat met genoemde karkas, vleis, ingewande of dierlike produk gehandel word soos voorgeskryf in Deel VIII.

43. (1) Geen persoon mag by 'n abattoir enige bloed, afval, of uitskot aan enige pluimvee voer of laat voer nie tensy sulke bloed, afval of uitskot tot bevrediging van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur gekook of uitgedroog is.

(2) Mae, kroppe en derms moet so spoedig moontlik na elke ontleding in geskikte houers geplaas en van die slagvloer op so 'n wyse verwyder word dat dit nie met die vleisinspeksie inmeng of enige versperring of oorlas veroorsaak nie.

44. (1) Die Vleisinspekteur mag sulke opdragte gee wat na sy mening nodig is vir die behoorlike bewaring in 'n abattoir van 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk wat deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur is of wat die Vleisinspekteur voorlopig mag terughou.

(2) 'n Persoon in 'n abattoir moet in alle opsigte voldoen aan die bewoording van enige opdrag wat ooreenkomstig hierdie regulasie deur die Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur uitgereik is.

45. In geen geval mag 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk wat in 'n pluimvee-abattoir deur 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur is, toegelaat word om na affoop van 'n werksdag in enige eetbare afdeling van daardie abattoir te bly nie.

46. Indien die Veeartsenykundige Vleisinspekteur 'n pluimvee-dier of 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk afkeur, moet hy op ontvangs van 'n skriftelike aansoek deur die eienaar of sy agent, 'n sertifikaat wat ooreenstem met die vorm uiteengesit in Skedule 10, aan die eienaar of sy agent uitreik.

47. (1) Enige geïnspekteerde en goedgekeurde pluimvee-karkas, gedeelte of eetbare afval mag in 'n goedgekeurde pluimvee-abattoir ingebring word slegs indien die omhulsel of houer daarvan soos voorgeskryf gemerk is en die inhoud deur 'n Vleisinspekteur herondersoek is ten tye van die inbring in so 'n abattoir. Indien die inhoud by herondersoek gevind word ongeskik vir menslike gebruik te wees, moet dit deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur word en mee gehandel word soos in Regulasie 42 voorgeskryf.

(2) Enige produk wat onder inspeksie in 'n goedgekeurde pluimvee-abattoir berei word, moet so dikwels as die Vleisinspekteur nodig ag geïnspekteer word ten einde te verseker dat die produk vir menslike gebruik geskik is wanneer dit die perseel verlaat. Indien enige produk of deel daarvan tydens sulke inspeksies gevind word vir menslike gebruik ongeskik te wees, moet dit deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur word.

48. (1) Indien die Vleisinspekteur verdink dat pluimvee met 'n siekte genoem in Skedule 1 besmet is, moet hy onmiddellik die feit aan die Veeartsenykundige Vleisinspekteur en die Superintendent rapporteer, en laasgenoemde moet onmiddellik die naaste Staatsveearts in kennis stel.

(2) Die Superintendent van 'n pluimvee-abattoir moet rekords hou en die verslae en opgawes wat in Deel XXVIII voorgeskryf word, indien.

(3) Die Superintendent van 'n pluimvee-abattoir is verantwoordelik vir die betaling van enige betrokke fooi wat ooreenkomstig Deel XXIX voorgeskryf word.

PART XVIII

TRANSPORT OF ANIMALS, CARCASSES, MEAT AND ANIMAL PRODUCTS

1. (1) A vehicle used for the transport of animals to an abattoir shall be maintained by the owner thereof in a clean and hygienic condition to the satisfaction of the Meat Inspector.
- (2) Subject to the provisions of subregulation (1), a vehicle used for the purpose of conveying animals to an abattoir, shall be thoroughly washed down or otherwise cleaned as soon as practicable after the animals have been unloaded therefrom.
- (3) The Chief Meat Hygiene Officer may require that there be provided in an abattoir adequate facilities for the disinfecting and washing down of vehicles used for the transport of animals to the abattoir by road.
- (4) (i) Where animals of different species are transported together in the same vehicle to an abattoir they shall be physically separated one species from another;
- (ii) A vehicle used for the transport of sheep, lambs, calves, and pigs shall preferably be constructed in such a manner that the animals are transported only on floors which are provided with gratings and in which there is a solid and impervious floor below the grating.
2. (1) No person shall use a vehicle for the transport of a carcass, meat, viscera or animal product for sale or delivery for commercial purposes to or from an abattoir unless and until such vehicle has been approved by the Veterinary Meat Inspector.
- (2) (i) A vehicle used for the transportation of a carcass, meat viscera or animal product to or from an abattoir shall be lined with a suitable non-corrodible impervious jointless metal or other material specified by the Chief Meat Hygiene Officer which shall be capable of being cleaned easily, and shall further be so constructed that—
- (a) all carcasses or parts thereof may hang from a cross-beam with stainless steel or non-corrodible hooks fitted at such a height that, if suspended therefrom, no part of any carcass touches the floor of the vehicle;
- (b) all meat is properly protected from dust and flies.
- (ii) No tarpaulins or cloths shall be allowed in or on the vehicle.
- (iii) A vehicle used for the transport of the head, trotters and edible offal of an animal slaughtered at an abattoir, shall be furnished with a removable rust-proof box of impervious material with a tight-fitting lid to contain such material, and separate boxes shall be used for cleaned and uncleared offal.
- (iv) The box or other container as well as all parts of or compartments in a vehicle which are used for the conveyance of carcasses, meat or edible offal, shall be clean when such is loaded therein.
- (v) No unclean offal shall be allowed at any time to come into contact with cleaned offal.
3. (1) No person shall use a vehicle for the transport of a carcass, meat or edible offal to or from an abattoir unless it is in a clean and hygienic condition, both internally and externally, to the satisfaction of the Meat Inspector who shall inspect such vehicle whenever he deems it necessary.
- (2) No such vehicle shall be used for the transport of inedible offal, hides, skins, refuse, live animals, animal manure or any obnoxious material.
- (3) Edible offal and meat which have been cut up into small pieces shall before being transported in a vehicle to or from an abattoir, be placed in closed containers or in impervious wrappers.
- (4) No person shall at any time smoke or use or handle tobacco in any part of a vehicle used for holding carcasses, meat or edible offal.
- (5) No person shall sit, lie or stand on a carcass or portion thereof in such vehicle.
4. Separate boxes or containers shall not be required to be provided or used for the transport of—
- (i) Packaged or wrapped frozen edible offal so long as such offal remains frozen hard;
- (ii) Uncleaned tripe, uncleaned stomachs, uncleaned intestines or uncleaned feet in a vehicle in which no meat other than offal of these descriptions is being carried.
- (iii) Unskinned or unscalded heads in a vehicle in which no meat other than offal of these descriptions or uncleaned feet is being carried.
- (iv) Skins or hides in a vehicle in which no meat other than such animal products is being carried.
5. Carcasses or meat which, in the course of being conveyed in a vehicle to an abattoir or to any place for wholesale purposes, require to be transferred to another vehicle, shall be enclosed in protective wrappers or packages, or dealt with as may be specified in that behalf by the Chief Meat Hygiene Officer.

DEEL XVIII

VERVOER VAN DIERE, KARKASSE, VLEIS EN DIERLIKE PRODUKTE

1. (1) 'n Voertuig wat vir die vervoer van diere na 'n abattoir gebruik word moet deur die eienaar in 'n skoon en higiëniese toestand tot bevrediging van die Vleisinspekteur gehou word.
- (2) Onderhewig aan die bepalings van subregulasie (1) moet 'n voertuig waarmee diere na 'n abattoir vervoer word deeglik afgespoel of andersins gereinig word sodra die diere daarvan afgelaai is.
- (3) Die Hoof Vleishigiënebeampte mag vereis dat daar in 'n abattoir voldoende geriewe verskaf word vir die ontsmetting en afspoel van voertuie waarmee diere per pad na die abattoir vervoer word.
- (4) (i) Indien verskillende soorte diere saam in een voertuig na 'n abattoir vervoer word, moet die soorte fisies van mekaar geskei word.
- (ii) 'n Voertuig waarmee skape, lammers, kalwers en bokke vervoer word moet liefers op so 'n wyse ingerig wees dat die diere slegs op vloere staan wat van roosterwerk voorsien is en waaronder 'n vaste ondeurlaatbare vloer geleë is.
2. (1) Geen persoon mag 'n voertuig vir die vervoer van 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk vir verkoop of aflewering vir handelsdoeleindes na of van 'n abattoir gebruik nie, tensy en totdat so 'n voertuig deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur goedgekeur is.
- (2) (i) 'n Voertuig waarmee 'n karkas, vleis, ingewande of dierlike produk na of van 'n abattoir vervoer word moet met 'n geskikte, onetsbare, ondeurlaatbare, naatlose metaal of ander materiaal deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, wat geredelik skoongemaak kan word, uitgevoer wees, en sal verder so gemaak wees dat—
- (a) alle karkasse of dele daarvan kan hang van 'n dwarsbalk en hake van roesvrye staal of onetsbare metaal op so 'n hoogte aangebring dat wanneer daarvan gehang, geen karkas of deel daarvan met die vloer van die voertuig in aanraking sal kom nie;
- (b) alle vleis behoorlik teen vlieë en stof beskerm is.
- (ii) Geen boksele of doeke moet in of op die voertuig toegelaat word nie.
- (iii) 'n Voertuig waarin koppe, pootjies en eetbare afval van 'n dier wat by 'n abattoir geslag is, vervoer word, moet toegerus wees van 'n los roesvrye kas van ondeurlaatbare materiaal met 'n digpassende deksel waarin sulke materiaal bevat kan word, en afsonderlike kaste moet vir skoon en onskoongemaakte afval gebruik word.
- (iv) Die kas of ander houër sowel as alle dele of kompartemente in 'n voertuig waarin karkasse, vleis of eetbare afval vervoer word, moet skoon wees wanneer sodanige daarin gelaai word.
- (v) Geen onskoongemaakte afval mag toegelaat word om te eniger tyd met skoon afval in aanraking te kom nie.
3. (1) Geen persoon mag 'n voertuig vir die vervoer van 'n karkas, vleis of eetbare afval na of van 'n abattoir gebruik nie, tensy dit beide binne en buite tot bevrediging van die Vleisinspekteur in 'n skoon en higiëniese toestand is. Die Vleisinspekteur moet so 'n voertuig na goeddunke inspekteer.
- (2) Geen so 'n voertuig mag vir die vervoer van oneetbare afval, huide, velle, vuilis, lewende diere, mis of enige aanstootlike materiaal gebruik word.
- (3) Eetbare afval en vleis wat in klein dele opgesny is moet in geslote houers of ondeurlaatbare omhulsels geplaas word alvorens dit in 'n voertuig na of van 'n abattoir vervoer word.
- (4) Geen persoon mag te eniger tyd in enige deel van 'n voertuig waarin karkasse, vleis of eetbare afval gehou word, rook of tabak gebruik of hanteer nie.
- (5) Geen persoon mag in so 'n voertuig op 'n karkas of deel daarvan lê, sit of staan nie.
4. Afsonderlike kaste of houers hoef nie vir die vervoer van die volgende items verskaf of gebruik te word nie—
- (i) Verpakte of omhulde bevrore eetbare afval, solank sulke afval hardbevrore bly;
- (ii) ongewaste pense, ongewaste derms of ongewaste pote in 'n voertuig waarin geen vleis behalwe afval van genoemde beskrywing vervoer word nie;
- (iii) onafgeslagte of ongekrapte koppe in 'n voertuig waarin geen vleis behalwe afval van genoemde beskrywing of onskoongemaakte pote vervoer word nie;
- (iv) huide of velle in 'n voertuig waarin geen vleis behalwe sulke dierlike produkte vervoer word nie.
5. Wanneer karkasse of vleis in 'n voertuig na 'n abattoir of enige ander plek vir groothandelsdoeleindes vervoer moet word en dit nodig word om sulke karkasse en vleis na 'n ander voertuig oor te plaas, moet die karkasse en vleis met beskermende materiaal omhul of verpak wees, of ooreenkomstig die spesifikasies ten opsigte daarvan deur die Hoof Vleishigiënebeampte uitgereik, mee gehandel word.

6. No diseased carcass, meat or edible offal and no carcass, meat or edible offal which has been condemned by the Veterinary Meat Inspector shall at any time be conveyed in a vehicle used for the transport of carcasses, meat or edible offal intended for human consumption.

7. (1) No person shall in the process of loading, unloading or transporting carcasses, meat or offal cause or permit any liquids or drippings therefrom to escape onto a public road or loading platform or yard in an abattoir.

(2) No edible offal shall be conveyed in or through any public place or street unless it is completely enclosed.

8. The driver of a vehicle used for the transport of carcasses, meat, or edible offal, and every person engaged in the transport of carcasses, meat, or edible offal shall be clean as to their persons and clothing and shall wear clean, sound overalls or smocks whilst engaged in transporting carcasses, meat or edible offal, and if these are liable to come into contact with his neck or head, a clean and sound head covering, both of a light coloured washable material.

9. Every vehicle shall bear in a conspicuous position on its exterior the name and address of the person or business by whom it is owned or controlled.

PART XIX

IMPORTATION OF CARCASSES AND MEAT

1. No person shall import into the Republic of South Africa any carcass or meat except in compliance with the requirements of these regulations.

2. (1) Application for a permit to import a carcass or meat must be made to the Chief Meat Hygiene Officer in the form set out in the Fifth Annexure.

(2) In addition to the particulars furnished in the said application form, an applicant for a permit referred to in subregulation (1) shall also furnish such further particulars and/or information, and in such manner, as the Chief Meat Hygiene Officer may require.

(3) The Chief Meat Hygiene Officer may issue such permit subject to such conditions as he may deem necessary to impose and which shall be specified therein, or in an annexure thereto.

(4) Except with the authority of the Chief Meat Hygiene Officer, no carcass or meat shall be imported into the Republic of South Africa unless emanating from an abattoir authorised in terms of Regulation No. 7 of Part II.

(5) The Chief Meat Hygiene Officer may refuse the issue of a permit for the importation of a carcass or meat without giving any reason for such refusal.

3. (1) No carcass or meat shall be admitted into the Republic of South Africa unless—

- (i) the relative consignment enters the Republic of South Africa through a port of entry approved by the Minister;
- (ii) such consignment is accompanied by a meat-inspection certificate in the form as set out in the Sixth Annexure and issued by a veterinarian authorised by the government of the foreign country concerned; and
- (iii) the name and signature of each veterinarian authorised to sign and issue foreign meat-inspection certificates has been submitted to the Chief Meat Hygiene Officer;

(2) No Veterinary Meat Inspector at an approved port of entry shall accept a certificate unless it is signed by an authorised veterinarian whose name has been circularised by the Chief Meat Hygiene Officer and whose authority to sign certificates has not been revoked.

(3) The foreign meat-inspection certificate required by this regulation to accompany each consignment containing any carcass or meat shall be delivered by the consignee or his agent in the Republic of South Africa, to the Veterinary Meat Inspector at the place of inspection, and inspection of the carcass or meat will not be commenced prior to such delivery.

(4) (i) An importer shall make application, verbally or in writing, for inspection to the Veterinary Meat Inspector, if one be stationed at the port where the carcass or meat is to be offered for importation, or if there is no Veterinary Meat Inspector at such port of entry, to the Chief Meat Hygiene Officer, as long as possible in advance of the anticipated arrival of each consignment.

(ii) Each application shall state the approximate date on which the consignment is due to arrive in the Republic of South Africa, the name of the boat or other vehicle transporting it, the name of the country from which the consignment was shipped or carried, the place of destination, and the quantity and kind of meat.

(iii) A person giving incorrect information in regard to an application in terms of this regulation shall be guilty of an offence.

4. No meat in pieces too small to permit of adequate inspection upon arrival at the place of inspection shall be admitted into

6. Geen siektebesmette karkas, vleis of eetbare afval en geen karkas, vleis of eetbare afval wat deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur is, mag te eniger tyd vervoer word in 'n voertuig wat gebruik word vir die vervoer van karkasse, vleis of eetbare afval wat vir menslike gebruik bestem is nie.

7. (1) Geen persoon mag in die loop van die laai, aflaai of vervoer van karkasse, vleis of afval veroorsaak of toelaat dat enige vloeiende of afdrupsels daarvan op 'n openbare pad of die laaiplatform of werf in 'n abattoir val nie.

(2) Geen eetbare afval mag in of deur enige openbare plek of straat vervoer word nie, tensy dit volledig bedek is.

8. Die bestuurder van 'n voertuig waarin karkasse, vleis of eetbare afval vervoer word, sowel as elke persoon wat met die vervoer van karkasse, vleis of eetbare afval doenig is, moet op hulle persoon en klere skoon wees en moet skoon, heel oorpakke of oorjurke dra terwyl hulle met die vervoer van karkasse, vleis en eetbare afval doenig is en 'n skoon, heel, hoof- en nekbedekking, beide van liggekleurde wasbare stof, dra indien sy kop of nek met die karkasse, vleis en eetbare afval in aanraking mag kom.

9. Elke voertuig moet op 'n ooglopende plek aan die buitekant daarvan die naam en adres dra van die persoon of besigheid deur wie dit besit of beheer word.

DEEL XIX

INVOER VAN KARKASSE EN VLEIS

1. Geen persoon mag enige karkas of vleis in die Republiek van Suid-Afrika invoer nie, behalwe met nakoming van die vereistes van hierdie regulasies.

2. (1) Aansoek vir 'n permit om 'n karkas of vleis in te voer moet aan die Hoof Vleishigiënebeampte op die vorm in die Vyfde Bylae uiteengesit, gerig word.

(2) Bo en behalwe die besonderhede wat op genoemde aansoekvorm verskaf moet word, moet 'n applikant vir 'n permit waarna in subregulasie (1) verwys word ook enige verdere inligting en besonderhede verskaf wat die Hoof Vleishigiënebeampte mag verlang, en op 'n wyse deur hom gespesifiseer.

(3) Die Hoof Vleishigiënebeampte mag so 'n permit uitreik op voorwaardes wat hy nodig mag ag en wat daarin, of in 'n Bylae daartoe, gespesifiseer word.

(4) Behalwe met die magtiging van die Hoof Vleishigiënebeampte mag geen karkas of vleis in die Republiek van Suid-Afrika ingevoer word nie tensy dit afkomstig is van 'n abattoir wat ooreenkomstig Regulasie nr. 7 van Deel II goedgekeur is.

(5) Die Hoof Vleishigiënebeampte mag weier om 'n permit vir die invoer van 'n karkas of vleis uit te reik sonder om enige redes vir weiering te verskaf.

3. (1) Geen karkas mag in die Republiek van Suid-Afrika toegelaat word nie, tensy—

- (i) die betrokke besending die Republiek van Suid-Afrika deur 'n ingangshawe deur die Minister goedgekeur, binnegaan;
- (ii) so 'n besending vergesel word van 'n vleisinspeksiesertifikaat, in die vorm soos in die Sesde Bylae uiteengesit, en wat uitgereik is deur 'n veearts wat deur die regering van die betrokke vreemde land gemagtig is;
- (iii) die naam en handtekening van die veearts wat gemagtig is om vreemde vleisinspeksiesertifikate uit te reik en te teken, aan die Hoof Vleishigiënebeampte voorgelê is;

(2) Geen Veeartsenykundige Vleisinspekteur by 'n goedgekeurde ingangshawe mag 'n sertifikaat aanvaar tensy dit geteken is deur 'n goedgekeurde veearts wie se naam deur die Hoof Vleishigiënebeampte gesirkuleer is en wie se magtiging om sertifikate te teken, nie herroep is nie.

(3) Die vreemde vleisinspeksiesertifikaat wat deur hierdie regulasie vereis word iedere besending bevattende karkasse of vleis te vergesel, moet deur die geadresseerde of sy agent in die Republiek van Suid-Afrika aan die Veeartsenykundige Vleisinspekteur by die plek van inspeksie gelewer word, en inspeksie van die karkas of vleis sal nie onderneem word alvorens genoemde aflewering plaasgevind het nie.

(4) (i) 'n Invoerder moet skriftelik of mondelings aansoek om inspeksie by die Veeartsenykundige Vleisinspekteur doen indien een geplaas is by die hawe waar die karkas of vleis vir inbring aangebied sal word, of indien daar geen Veeartsenykundige Vleisinspekteur by so 'n ingangshawe is nie, by die Hoof Vleishigiënebeampte so lank moontlik voor die verwagte aankoms van elke besending.

(ii) Elke aansoek moet die beraamde datum van aankoms van die besending in die Republiek van Suid-Afrika meld, sowel as die naam van die skip of ander voertuig wat dit vervoer, die naam van die land van waar die besending versend of vervoer word, die bestemming en die hoeveelheid en aard van die vleis.

(iii) 'n Persoon wat onjuiste inligting ten opsigte van 'n aansoek ooreenkomstig hierdie regulasie verskaf, is aan 'n oortreding skuldig.

4. Geen stukke vleis wat te klein is om voldoende vleisinspeksie op aankoms by die plek van inspeksie toe te laat, mag in die

the Republic of South Africa, except if frozen, wrapped and held in marked containers as specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

5. No inedible grease, inedible tallow, or other rendered inedible fat possessing the physical characteristics of an edible product shall be admitted into the Republic of South Africa for industrial use unless it has first been denatured or otherwise destroyed for food purposes in a manner specified by the Chief Meat Hygiene Officer and the containers have been conspicuously marked with the word "INEDIBLE" in letters not less than 2 inches high.

6. The construction of the compartment or holding area of a vehicle in which carcasses or meat is imported into the Republic of South Africa, its facilities for the hanging, stacking or spacing therein of such carcasses or meat, and the temperature thereof shall comply with the specifications of the Chief Meat Hygiene Officer.

7. The consignee or his agent shall furnish such facilities and shall provide such assistants for the handling and marking of carcasses or meat, or the containers thereof, offered for importation at the place of inspection as the Veterinary Meat Inspector may require.

8. (1) The Veterinary Meat Inspector shall, without cost to the Department, take from each consignment offered for importation, samples of a carcass or meat for inspection or further examination where he considers it necessary.

(2) If such inspection or examination indicates that a carcass or meat offered for importation into the Republic is unfit for human or animal consumption, a thorough inspection of the whole consignment from which the samples were taken shall be made.

(3) A carcass offered for importation from which such tissues as the peritoneum, pleura or body lymph glands have been removed, shall be refused entry.

(4) A carcass or meat offered for importation which is found upon inspection to be unfit for human or animal consumption, or to contain any substance referred to in Regulation 3 (1) of Part V, shall be condemned and destroyed under supervision of the Veterinary Meat Inspector.

(5) A carcass or meat or the container thereof, offered for importation by any foreign country and accompanied by a foreign certificate of inspection as required by this Part, which, upon inspection, is not found to be unfit for human or animal consumption, shall be passed and admitted into the Republic.

9. A carcass or meat imported into the Republic of South Africa which is found upon inspection not to comply with the provisions of any relevant regulation, or to be unfit for human or animal consumption, shall be condemned and dealt with as specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

PART XX

COLD STORAGE FACILITIES

1. No person shall chill, freeze or store meat in a refrigerated room or other facility unless such room or other facility has been designed, constructed, equipped and is being operated in accordance with the following requirements—

- (i) the refrigeration machinery for the cold storage installation shall have been designed and shall be operated in accordance with the provisions of the Factories, Machinery and Building Works Act, 1941 (No. 22 of 1941) with specific reference to regulation C43;
- (ii) (a) the environmental conditions within a refrigerated room or other facility with regard to temperature, humidity and air movement shall be maintained at optimum levels for preserving the original freshness of carcass or meat;
- (b) a refrigerated room used for initial chilling of "warm" carcasses, sides or quarters, shall be maintained at temperatures below 5°C and the mean air speed over the carcasses, sides or quarters shall be maintained at a value above 0.75 metres per second. In the terminal stages of chilling the air temperature shall be maintained at a value between -1 and 2°C. No such carcass, side or quarter shall be removed from such initial chilling room to any room other than an initial chilling room unless it has been therein for a period of at least 16 hours;
- (c) a refrigerated room used for the storage of "chilled" carcasses, sides or quarters shall be maintained at a temperature value within the range -1 to 5°C and a relative humidity condition below 95 per cent;
- (d) a refrigerated room used for the chilling and storage of offal shall be maintained at temperatures below -2°C;
- (e) a refrigerated room used for the freezing of a carcass, side or quarter shall be operated at temperatures below -18°C to freeze such a carcass, side or quarter

Republiek Suid-Afrika toegelaat word nie, behalwe as dit bevrore, omhul en gehou is in gemerkte houers soos deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer.

5. Geen oneetbare ghries, oneetbare hardevet, of ander bereide oneetbare vet met die fisiese geaardheid van 'n eetbare produk mag in die Republiek van Suid-Afrika vir bedryfsdoeleindes ingevoer word nie alvorens dit eers ontaard of andersins as voedsel vernietig of onbeskik is ooreenkomstig 'n wyse deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, en die houers opvallend met die woord „ONEETBAAR” in letters minstens 2 duim hoog gemerk is.

6. Die konstruksie van die kompartement of hou-area van 'n voertuig waarin karkasse en vleis in die Republiek van Suid-Afrika ingevoer word, die geriewe vir die hang, stapel of spasiëring van sulke karkasse of vleis daarin, en die temperatuur daarvan moet die spesifikasies van die Hoof Vleishigiënebeampte nakom.

7. Die geadresseerde of sy agent moet alle geriewe verskaf sowel as die assistente wat die Veeartsenykundige Vleisinspekteur mag vereis vir die hantering en merk van karkasse en vleis, of die houers daarvan, wat vir invoer by die plek van inspeksie aangebied word.

8. (1) Die Veeartsenykundige Vleisinspekteur moet waar nodig, sonder uitgawe deur die Departement, monsters van 'n karkas of vleis van elke besending wat vir invoer aangebied word, vir inspeksie en verder ondersoek neem.

(2) Indien sulke inspeksie of ondersoek aandui dat 'n karkas of vleis wat vir invoer aangebied is, vir menslike of dierlike gebruik ongeskik is, moet 'n deeglike ondersoek van die hele besending waarvan monsters getrek is, onderneem word.

(3) 'n Karkas wat vir invoer aangebied word en waarvan weefsels soos peritoneum, pleura of liggaamslimfknope verwyder is, mag nie toegelaat word nie.

(4) 'n Karkas of vleis wat vir invoer aangebied is en wat tydens inspeksie gevind word vir menslike of dierlike gebruik ongeskik te wees of enige stof waarna in Regulasie 3 (1) van Deel V verwys word, te bevat, moet afgekeur word deur en onder toesig van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur vernietig word.

(5) 'n Karkas of vleis, of die houer daarvan, wat deur enige land vir invoer aangebied word en van 'n vreemde sertifikaat van inspeksie, soos deur hierdie Deel vereis, vergesel word, en wat tydens inspeksie gevind word geskik vir menslike of dierlike gebruik te wees, moet goedgekeur en tot die Republiek toegelaat word.

9. 'n Karkas of vleis wat in die Republiek van Suid-Afrika ingevoer is en wat tydens inspeksie gevind word nie aan die bepalings van enige betrokke regulasie te voldoen nie, of vir menslike of dierlike gebruik ongeskik is, moet afgekeur word en mee gehandel word soos deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer.

DEEL XX

FASILITEITE VIR KOELOPBERGING

1. Geen persoon mag vleis in 'n verkoelde kamer of ander fasiliteit verkoop, bevrore of opberg nie tensy so 'n kamer of fasiliteit ooreenkomstig die volgende vereistes ontwerp, opgerig en toegerus is—

- (i) die verkoelingsmasjinerie vir die koelkameranaleg moet ontwerp wees en bedien word in ooreenstemming met die bepalings van die Wet op Fabriek, Masjinerie en Bouwerk, 1941 (Nr. 22 van 1941), met spesiale verwysing na regulasie C43;
- (ii) (a) ten opsigte van temperatuur, vogtigheid en lugbeweging moet die toestand in 'n verkoelde kamer by optimum vlakke vir die bewaring van die oorspronklike varsheid van karkas of vleis, gehou word;
- (b) 'n verkoelde kamer wat gebruik word vir die aanvanklike verkoeling van „warm” karkasse, sye of kwarte, moet by 'n temperatuur benede 5°C gehou word, en die gemiddelde lugspoed oor die karkasse, sye of kwarte moet bokant 0.75 meter per sekond gehandhaaf word. By die finale stadium van afkoeling moet die lugtemperatuur tussen -1 en 2°C gehou word. Geen so 'n karkas, sy of kwart mag uit so 'n voor-verkoelingskamer oorgeplaas word nie, tensy dit vir 'n tydperk van minstens 16 uur daarin gehou was;
- (c) 'n verkoelde kamer wat vir die opberg van verkoelde karkasse, sye of kwarte gebruik word, moet by 'n temperatuur van -1° tot 5°C en 'n relatiewe vogtigheidsgraad van benede 95 persent gehou word;
- (d) 'n verkoelde kamer wat vir die verkoeling en opberg van afval gebruik word, moet by 'n temperatuur benede -2°C gehou word;
- (e) 'n verkoelde kamer wat vir die bevroering van 'n karkas, sy of kwart gebruik word, moet by 'n temperatuur benede -18°C gehou word om genoemde karkas, sy

within a period not exceeding 48 hours, and such carcass, side or quarter may thereafter be stored at a temperature below -3°C : Provided that where such carcass, side or quarter is so stored for a period exceeding 72 hours it shall be kept at a temperature below that specified by the Chief Meat Hygiene Officer in respect of each species of animal;

- (f) the defrost arrangements for a frozen meat room or meat freezer shall be highly effective in preventing the build-up of frost or ice on the evaporator coil surfaces to levels where the general temperature condition in the room is affected thereby. In cases where the frozen meat, room or meat freezer contains any meat products during a defrost cycle, defrosting of the evaporator coils shall be completed within 30 minutes. Defrost cycles of longer than 30 minutes duration shall only be allowed in a room which has been unloaded completely. Drain connections of ample size shall be provided from the drip trays of air cooling units to the outside near ground level;
- (g) a refrigerated room shall have a nameplate fixed to the door supplying information on the following factors upon which the capacity of the refrigeration plant for that particular room is based: (i) the type of product which may be chilled, frozen or stored therein; (ii) the maximum permissible product loading in kilograms for that room, (iii) in the case of a chiller or freezer room, the mean product temperature reduction in $^{\circ}\text{C}$ and the minimum period of time, in hours, which is necessary for this temperature reduction to occur; and (iv) in the case of a chilled or frozen meat refrigerated room, the maximum permissible mean temperature value at which a product can be introduced into it. Under no circumstances shall the product loading within a refrigerated room be permitted to exceed the indicated value on the aforesaid nameplate without the written permission of the Chief Meat Hygiene Officer;
- (h) to ensure effective air circulation carcasses, sides, quarters or offal shall be suspended in such a manner that they do not touch each other;
- (iii) (a) a refrigeration plant and premises shall be maintained and operated under proper hygienic conditions, free from vermin (including flies and rodents), mould and bacterial growths and odours which may be absorbed by a carcass or meat;
- (b) a refrigerated room shall be defrosted and the entire room cleaned whenever necessary but not less frequently than once a year. Prior to cleaning, the refrigerated room shall be emptied and the walls, floors, ceilings and fixtures washed and scrubbed with hot water, or a suitable detergent specified by the Chief Meat Hygiene Officer, or both;
- (c) the inner surfaces of a refrigerated room shall have a smooth finish that can be easily cleaned;
- (d) the floor of a refrigerated room shall be suitably sloped and drained to permit easy washing down, and the drainage system shall be maintained free of blockages;
- (e) the ceiling height of the chilling or freezing storage room shall be at least three feet above the maximum height to which the carcass or meat will be suspended or stacked as the case may be. Furthermore, a free space of at least six inches shall be provided along the walls;
- (f) the utensils of a portable nature, such as meat hooks, barrows, conveyors, etc., used on the premises and which come into direct contact with the meat, shall be kept in a clean and hygienic condition, and provision for the cleaning and sterilizing of such accessories shall be provided;
- (g) a person engaged on the premises in the handling of meat shall be in possession of a medical certificate declaring him free of any contagious disease, including the carrier state of typhoid and food poisoning;
- (h) a person engaged in handling uncrated and exposed meat on the premises shall be supplied with suitable protective clothing, which shall be maintained in a clean and hygienic condition. Such clothing shall be retained on the premises except for the purposes of cleaning and sterilizing;
- (iv) (a) the building structure shall be specifically designed to prevent moisture accumulation within the walls, floors and ceilings of a refrigerated room due to condensation of vapour and/or the penetration of rain;

of kwart binne 'n tydperk van minder as 48 uur te bevries, en so 'n karkas, sy of kwart mag daarna teen 'n temperatuur benede -3°C geberg word: Met dien verstande dat waar so 'n karkas, sy of kwart so vir 'n periode van meer as 72 uur geberg is, moet dit by 'n temperatuur laer as dié wat deur die Hoof Vleishigiënebeampte ten opsigte van elke diersoort gespesifiseer is, gehou word;

- (f) die reëlins vir die ontdooi van 'n bevrore vleiskamer moet hoogsdoeltreffend wees ten einde die aansameling van ryp of ys op die oppervlakte van die verdampspoel tot 'n mate waarby die algemene temperatuur in die kamer daardeur aangetas word, te vermy. In gevalle waar die bevrore-vleiskamer of vleisvriesaanleg enige vleisprodukte gedurende 'n ontdooisiklus bevat, moet ontdooiing van die verdampspoel binne 30 minute voltooi word. Ontdooisiklusse van langer as 30 minute mag slegs toegelaat word in kamers wat geheel en al leeggemaak is. Afloopwaterkonneksies van voldoende grootte moet vir die druppanne van die lugverkoelings-eenhede na buite naby die grondvlak lei.
- (g) 'n verkoelde kamer moet op 'n naamplaat wat aan die deur vasgeheg is, die volgende inligting t.o.v. die faktore waarop die kapasiteit van die besondere kamer bereken word, aangebring hê:—(i) die aard van die produk wat daarin verkoel, bevries of geberg mag word, (ii) die maksimum toelaatbare produkloading in kilogram vir daardie besondere kamer, (iii) in die geval van 'n verkoel- of vrieskamer, die gemiddelde temperatuur daling van die produk in $^{\circ}\text{C}$ en die minimum periode, in ure, wat nodig is vir die genoemde temperatuur daling om plaas te vind, (iv) in die geval van 'n verkoelde of bevrore-vleiskamer, die maksimum toelaatbare gemiddelde temperatuur waarteen 'n produk daarin geplaas kan word. Onder geen omstandighede mag die produkbelading in 'n verkoelde kamer sonder die skriftelike toestemming van die Hoof Vleishigiënebeampte toegelaat word om die aangeduide waarde op die naamplaat te bowe te gaan nie;
- (h) ten einde effektiewe lugsirkulasie te verseker moet karkasse, sye, kwarte of afval op so 'n wyse opgehang word dat hulle nie mekaar aanraak nie;
- (iii) (a) 'n verkoelingsaanleg en -perseel moet in 'n behoorlike higiëniese toestand gehou en bedien word en vry wees van ongediertes (insluitende vlieë en knaagdiers), skimmels en bakteriese groei en reuke wat deur 'n karkas of vleis geabsorbeer mag word;
- (b) 'n verkoelde kamer moet wanneer nodig, en minstens een maal per jaar, ontdooi en die hele vertrek skoon-gemaak word. Alvorens met skoonmaak begin word, moet die verkoelde kamer leeggemaak word, en die mure, vloere, plafonne en toebehore met warm water, of 'n geskikte suiweringsmiddel deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, of albei, gewas en geskrop word;
- (c) die binne-oppervlaktes van 'n verkoelde kamer moet 'n gladde afwerking wat maklik skoon-gemaak kan word, besit;
- (d) die vloer van 'n verkoelde kamer moet behoorlik skuinsgelê en gedreineer wees om afspoel daarvan te vergemaklik, en die dreineerstelsel moet vry van verstoppings gehou word;
- (e) die hoogte van die plafon in die voorverkoelings- of vries-opbergkamer moet minstens drie voet hoër wees as die maksimum hoogte wat hangende of gestapelde karkasse of vleis sal bereik. Verder moet 'n vry spasie van minstens ses duim langs die mure voorsien word;
- (f) die roerbare bybehore bv. vleishake, stootweans, vervoeders ens. wat op die perseel gebruik word en wat direk met die vleis in aanraking kom moet in 'n skoon en higiëniese toestand gehou word, en geriewe vir die skoonmaak en sterilisering van sulke bybehore moet verskaf word;
- (g) 'n persoon wat op die perseel met die hantering van vleis doenig is, moet in besit wees van 'n geneeskundige sertifikaat waarin hy verklaar word vry te wees van enige oordraagbare siekte, insluitend die draer-toestand van maagkoors en voedselvergiftiging;
- (h) 'n persoon wat op die perseel met die hantering van uitgepakte en blootgestelde vleis doenig is, moet van geskikte beskermende klere, wat in 'n skoon en higiëniese toestand gehou word, voorsien word. Sulke klere moet op die perseel gehou word, behalwe terwyl dit gewas en gesteriliseer word;
- (iv) (a) die struktuur van die gebou moet spesifiek ontwerp wees om die aansameling van vogtigheid in die mure, vloere en plafonne van 'n verkoelde kamer as gevolg van kondensering van damp en/of die indringing van reën te verhoed;

- (b) the thermal insulation of a refrigerated room shall be of adequate thickness. Through-paths of thermal conduction shall be minimized by the use of fibre or plastic sleeves extending from the interior surface through to the exterior surface, with special seals at the vapour barrier to prevent moisture ingress;
- (c) the thermal insulation shall be adequately protected by means of waterproof coatings and/or vapour barriers on the outer "warm" face of the building structure;
- (d) in the case of the ceiling, floor and outer walls of the building structure the overall permeance to vapour flow of materials on the "cold" face of the thermal insulation shall be higher than the overall permeance to vapour flow of materials on the "warm" face of the thermal insulation;
- (e) the thermal insulation shall be of a material which is not subject to fungal, bacterial or autolytic deterioration and free from odours;
- (v) (a) a chilling or freezing room shall be equipped with at least two thermometers, namely, a graduated liquid-in-glass thermometer suspended at a convenient height within the room and a dial thermometer of the remote bulb type. The indicating dial of the latter thermometer shall be (i) at least 3 ins. in diameter; (ii) suitably mounted immediately outside the room at a height between 5 and 7 ft. above floor level; (iii) have scale graduations of not more than 1°C; and (iv) be clearly marked at the desired temperature condition to be maintained within the room;
- (b) the sensing elements of all thermometers within chilling or freezing cold rooms shall be positioned to give a reasonably accurate indication of the average temperature condition within the room. The indicating stem or dial of the thermometers shall be positioned in well-lighted areas to permit easy reading of the thermometers;
- (c) a thermometer shall be adequately protected against damage due to impact;
- (d) records of all thermometer readings shall be kept in a log book. At least three thermometer readings shall be taken daily at intervals not exceeding 4 hrs. All such log books shall be open for inspection and checking by the Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector;
- (vi) the isolation of incompatible carcasses, meat or animal products shall be complete and effective;
- (vii) no carcass, meat or animal product not fit for human consumption or which is in such condition as to have a detrimental effect on other carcasses, meat or animal products shall be stored in a chilling or freezing room. A carcass, meat or animal product in such a room shall be removed immediately it attains a condition which has a detrimental effect on other carcasses, meat or animal products therein.

2. No carcass, meat or animal product derived from an equine animal shall be stored in a chilling or freezing room which contains or caters for the storage of carcasses, meat or animal products derived from other animals.

3. The Superintendent of a refrigeration installation in which ammonia is used as the refrigerant shall ensure that at least two members of his staff at that particular refrigeration installation are fully acquainted with the first aid treatment of persons overcome by ammonia gases.

4. (a) The Superintendent of a refrigerated room or other facility or any one of his employees or agents shall on request furnish the Meat Inspector with any personal assistance and information which he is capable of furnishing to enable that Meat Inspector to inspect all carcasses, meat or animal products stored on the premises.

(b) The Superintendent of a refrigerated room or other facility shall keep and maintain with respect to all carcasses, meat or animal products introduced therein an accurate record reflecting the following particulars—

- (i) in respect to entry into the refrigerated room or other facility—
 - (a) Particulars of each consignment.
 - (b) Place of origin and mode of transport.
 - (c) Brands or marks.
 - (d) Place from which consignment was received.
 - (e) Owner's name and address.
- (ii) in respect of discharge from the refrigerated room or other facility:—

- (b) die termiese isolering van 'n verkoelde kamer moet van voldoende dikte wees. Deurpaaie van termiese geleiding moet beperk word deur gebruik van vesel- of plastiese voerings wat vanaf die binneste dwarsdeur tot die buitenste oppervlakte strek en van spesiale afsluitings by die dampversperring voorsien is om die intrede van vog te verhinder;
- (c) die termiese isolering moet op 'n buitenste "warm" aansig van die boustruktuur voldoende deur middel van waterdigte lae en/of dampversperrings beskerm word;
- (d) in die geval van die plafon, vloer en buitewand van die boustruktuur moet die totale deurdringbaarheid ten opsigte van dampvloei van materiaal op die "koue" aansig van die termiese isolering hoër wees as die totale deurdringbaarheid ten opsigte van dampvloei van materiaal op die "warm" aansig van die termiese isolering;
- (e) die termiese isolering moet van materiaal wees wat nie aan verslegting as gevolg van fungi, bakterieë en autolise onderhevig is nie, en wat vry van reuke is;
- (v) (a) 'n voorverkoelings- en vrieskamer moet met minstens twee thermometers toegerus word, naamlik een gegradueerde vloeistof-in-glas termometer wat op 'n gerieflike hoogte in die kamer gehang word en een wysertermometer van die afstandsbol-tipe. Die wyserplaat van laasgenoemde termometer moet (i) minstens 3 duim in deursnit wees; (ii) op 'n geskikte wyse onmiddellik buite die kamer op 'n hoogte van tussen 5 en 7 voet bokant die vloer aangebring wees; (iii) skaalverdelings van hoogstens 1°C besit; en (iv) duidelik gemerk wees op die temperatuur wat in die kamer verlang word;
- (b) die temperatuurwaarnemende elemente van alle thermometers in 'n verkoelings- of bevroingskamer moet so geplaas wees dat 'n redelik akkurate aanduiding van die gemiddelde temperatuurstoestand in die kamer verskaf word. Die aflees-geedeelte of wyser van die thermometers moet so in goed-beligte areas geplaas wees dat die termometerlesings gemaklik afgelees kan word;
- (c) 'n termometer moet voldoende teen beskadiging deur skok en stampe beskerm wees;
- (d) alle termometerlesings moet in 'n dagboek opgeteken word. Minstens drie termometerlesings moet daaglik met tussenposes wat nie 4 uur te bowe gaan nie, geneem word. Alle sulke dagboeke moet vir inspeksie en nagaan deur die Vleisinspekteur of Veeartsenynkundige Vleisinspekteur beskikbaar en ter insae wees;
- (vi) die afsondering van strydige karkasse, vleis of dierlike produkte moet volledig en doeltreffend wees;
- (vii) geen karkas, vleis, of dierlike produk wat nie vir menslike gebruik geskik is nie of wat in so 'n toestand is dat dit 'n nadelige uitwerking op ander karkasse, vleis of dierlike produkte mag hê, mag in 'n koel- of vrieskamer geberg word nie. 'n Karkas, vleis of dierlike produk in so 'n kamer moet daaruit verwyder word sodra dit 'n toestand bereik wat 'n nadelige uitwerking op ander karkasse, vleis of dierlike produkte daarin kan uitoefen.

2. Geen karkasse, vleis of dierlike produk wat van 'n dier van die perdas afkomstig is, mag in 'n koel- of vrieskamer wat die karkasse, vleis of dierlike produkte van ander diere bevat of daarvoor gebruik word, geberg word nie.

3. Die Superintendent van 'n verkoelingsaanleg waarin ammoniak as koelmiddel gebruik word, moet verseker dat minstens twee lede van sy personeel by die besondere verkoelingsaanleg ten volle bekend is met die eerstehulpbehandeling van persone wat deur ammoniakgas oorval is.

4. (a) Die Superintendent van 'n verkoelde kamer of ander fasiliteit, of enigeen van sy werknemers of agente, moet enige persoonlike hulp en inligting waartoe hy in staat is, op versoek aan die Vleisinspekteur verskaf ten einde die Vleisinspekteur in staat te stel om alle karkasse, vleis of dierlike produkte wat op die perseel geberg is, te kan inspekteer.

(b) Die Superintendent van 'n verkoelde kamer of ander fasiliteit moet 'n noukeurige rekord van die volgende besonderhede ten opsigte van alle karkasse, vleis of dierlike produkte wat daarin geplaas word, hou en in stand hou—

- (i) ten opsigte van ingang in die verkoelde kamer of ander fasiliteit:—
 - (a) Besonderhede van elke besending.
 - (b) Plek van herkoms en wyse van vervoer.
 - (c) Stempels of merke.
 - (d) Plek van waar die besending ontvang is.
 - (e) naam en adres van die eienaar.
- (ii) ten opsigte van die ontslag uit die verkoelde kamer of ander fasiliteit:—

- (a) Quantities.
- (b) Place of origin.
- (c) Brands or marks.
- (d) Destination.
- (e) Owner's name and address.

(c) The Superintendent shall make such record available at all times for inspection by the Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector.

(d) The Superintendent of a refrigerated room or other facility shall notify the Meat Inspector of each consignment of carcasses, meat or animal products other than local supply to be introduced into that refrigerated room or other facility in sufficient time to enable the Meat Inspector, if he considers it necessary to do so, to inspect those carcasses, meat or animal products on arrival.

5. The Superintendent shall report to the Veterinary Meat Inspector any failure of the refrigeration plant to comply with the requirements of this part, unless such failure does not continue for a period exceeding four hours.

6. The Veterinary Meat Inspector shall at any time enter or examine a refrigerated room or other facility for the purpose of inspecting any carcass, meat or viscera held therein, and he shall condemn any such carcass, meat or viscera which in his opinion has become unfit for human consumption.

PART XXI

CLEANING AND DISINFECTION

1. All machinery, conveyors, tables, etc., in every room of an abattoir in which a carcass, meat or animal product is handled, processed or otherwise dealt with shall be so arranged and spaced away from walls and other machinery so as to be accessible for cleaning, and shall be cleaned at the close of each day's operation, or more often, if required by the Meat Inspector.

2. All utensils used in an abattoir shall be kept clean and properly protected when not in use.

3. Containers and other utensils used for meat shall not be placed on the working tables unless they have been previously washed inside and outside. Such containers or utensils when holding meat shall not be stacked in a manner which will allow of contamination of the meat.

4. All shafts and bearings from which oil or grease may drip onto meat or equipment used for the handling of meat shall be equipped with drip pans. Drip pans shall not be allowed to overflow. Excess grease around grease cups or pressure lubrication fittings shall be removed where the possibility of contamination exists.

5. Equipment such as fillers, cookers, autoclaves, digesters and blending tanks shall, when not in use, be kept in a condition sufficiently cool to prevent growth of thermophilic spoilage organisms.

6. (1) Utensils shall be carefully scraped or pre-rinsed to remove gross meat particles before washing.

(2) Where washing machines are used, utensils should be so stacked in the racks or trays so as to avoid overcrowding and to permit the wash and rinse water to reach all surfaces of every utensil being treated.

(3) Cleaning fluid shall contain an amount of a detergent specified by the Chief Meat Hygiene Officer, at optimum temperature which will ensure effective removal of grease and solids.

(4) Equipment and utensils shall be thoroughly cleaned after use and an ample and constant supply of steam or running water shall be available. Detergents and other cleansing agents, hoses, brushes and other adjuncts necessary for the proper cleaning of equipment and utensils shall be available whenever required. Cloths shall not be used for drying.

7. After cleansing, all utensils and surfaces of equipment coming into contact with meat or animal products shall be effectively subjected to one or more of the following methods of treatment—

- (i) *Hot water*—application by immersion or contact should be for at least 2 minutes in clean, hot water at a temperature of at least 82°C, or for ½ minute in boiling water;
- (ii) *Chlorine Solution*—the period of immersion shall be not less than 2 minutes in a lukewarm chlorine bath containing 200 parts per million of available chlorine. Utensils shall be thoroughly cleaned and be free of alkali or soap prior to the chlorine treatment. It is essential to maintain the chlorine concentration at the level specified, and

- (a) Hoeveelhede.
- (b) Plek van herkoms.
- (c) Stempels of merke.
- (d) Bestemming.
- (e) Naam en adres van die eienaar.

(c) Die Superintendent moet sodanige rekord te alle tye vir inspeksie deur die Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur beskikbaar stel.

(d) Die Superintendent van 'n verkoelde kamer of ander fasiliteit moet die Vleisinspekteur betyds in kennis stel van elke besending karkasse, vleis of dierlike produkte, anders dan plaaslike voorraad wat in daardie verkoelde kamer of fasiliteit geplaas sal word sodat die Vleisinspekteur, indien hy dit nodig ag, die betrokke karkasse, vleis of dierlike produkte op aankoms kan inspekteer.

5. Die Superintendent moet elke geval waar die verkoelings-aanleg nie die vereistes van hierdie Deel nakom, aan die Veeartsenykundige Vleisinspekteur rapporteer, tensy so 'n toestand vir nie langer as 4 uur duur nie.

6. Die Veeartsenykundige Vleisinspekteur mag te eniger tyd 'n verkoelde kamer of ander fasiliteit betree of ondersoek met die doel om enige karkas, vleis of ingewande daarin, te ondersoek, en hy moet enige sodanige karkas, vleis of ingewande wat volgens sy mening vir menslike gebruik ongeskik geword het, afkeur.

DEEL XXI

REINIGING EN ONTSMETTING

1. Alle masjinerie, vervoerders, tafels, ens. in elke kamer van 'n abattoir waarin 'n karkas, vleis of dierlike produk hanteer, verwerk of andersins mee gehandel word, moet so gerangskik en van die muur en ander masjinerie af weg geplaas word dat dit vir skoonmaak toeganklik is, en moet aan die einde van elke werksdag, of meer dikwels indien deur die Vleisinspekteur benodig, skoongemaak word.

2. Alle gerei wat in 'n abattoir gebruik word, moet skoon en behoorlik beskermd gehou word terwyl dit in ongebruik is.

3. Houers en ander gerei wat vir vleis gebruik word mag nie op die werksafels geplaas word nie tensy hulle vantevore beide binne en buite gewas is. Sulke houers of gerei wat vleis bevat mag nie so gestapel word dat besoedeling van die vleis daardeur moontlik gemaak word nie.

4. Alle aste en laers waarvan olie of ghries op vleis of op toerusting wat vir die hantering van vleis gebruik word, mag drup, moet van drupvangpanne voorsien wees. Sulke drupvangpanne mag nie toegelaat word om oor te loop nie. Oortollige ghries om ghriesdoppe of druksmeringtoebereie moet verwyder word indien die moontlikheid van besoedeling sou bestaan.

5. Toerusting soos vullers, kookpotte, autoklawe, verteerpotte en mengtenks moet, wanneer in ongebruik, in 'n temperatuurtoestand gehou word wat die groei van hittewerende bederfsorganismes verhoed.

6. (1) Gerei moet versigtig skoongeskraap en afgespoel word om die groter vleisdeeltjies te verwyder alvorens dit gewas word.

(2) Indien wasmasjiene gebruik word, moet gerei so op die rakke of panne gestapel word dat oorlading vermy word en ten einde die was- en afspoelwater toe te laat om alle oppervlaktes van elke strek gerei te bereik.

(3) Skoonmaakvloeistof moet 'n hoeveelheid van 'n reinigingsmiddel, deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, by 'n optimum temperatuur waarby doeltreffende verwydering van vetterigheid en vaste stowwe verseker word, bevat.

(4) Toerusting en gerei moet na gebruik deeglik gereinig word, en 'n oorgenoeg en konstante voorraad van stoom of lopende water moet beskikbaar wees. Reinigers en ander suiweringsmiddels, waterslange, borsels en ander bybehore wat vir die behoorlike skoonmaak van toerusting en gerei benodig word, moet waar nodig beskikbaar gestel word. Doeke mag nie vir droogmaakdoeleindes gebruik word nie.

7. Na reiniging moet alle gerei en die oppervlaktes van toerusting wat met vleis of dierlike produkte in aanraking kom, doeltreffend aan een of meer van die volgende behandelings onderwerp word—

- (i) *Warmwater*—aanwending deur indompeling in of aanraking met skoon warm water teen minstens 82°C moet vir ten minste 2 minute duur, en vir minstens ½ minuut waar die water kokend is;
- (ii) *Chlooroplossing*—die tydperk van indompeling in loutewarm chloorwater van 200 dele per miljoen van beskikbare chloor moet minstens 2 minute wees. Gerei moet deeglik gereinig en vry van seep of alkaliese stof wees voor aanwending van die chloorbehandeling. Dit is noodsaaklik dat die chloorkonsentrasie by die gespesifiseerde vlak gehou word, en chlooroplossings moet minstens eenmaal per dag,

chlorine solutions shall be renewed at least once daily and more frequently if necessary. Where facilities are available the strength of the chlorine solution should be maintained by chemical control;

- (iii) *Steam*—exposure for not less than 30 minutes to saturated steam in a steam cabinet (equipped with an indicating thermometer located in the coldest zone). Steam cabinets shall also be provided with a valve to permit the discharge of cold air when steam is admitted, and to ensure uniformity of temperature throughout the cabinet;
- (iv) *Hot air*—exposure shall be in a properly designed oven or hot-air cabinet (equipped with an indicating thermometer located in the coldest zone) at a temperature of at least 82°C for not less than 20 minutes. Thermometers and gauges shall be checked for their operative accuracy every six months; or
- (v) any other method of treatment specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

8. Walls, floors and equipment too large to be immersed shall be subjected to treatment by one or more of the following methods—

- (i) with live steam from a hose, in the case of equipment in which steam can be confined;
- (ii) by a boiling water rinse;
- (iii) by the application of chlorine or other disinfectant of a strength specified by the Chief Meat Hygiene Officer and immediately thereafter a clean-water rinse;
- (iv) by washing and flushing with water under high pressure; or
- (v) by any other method of treatment specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

9. During all disinfectant processes the actual period of exposure to the temperature or the chlorine rinse shall be checked to determine compliance with the requirements set out above.

10. No polish or other material containing a cyanide preparation or other poisonous substance shall be used for the cleaning or polishing of utensils.

11. The Superintendent shall prohibit on every occasion the entrance into the abattoir of a vehicle used for the conveyance of carcasses, meat or viscera for commercial purposes, which in the opinion of the Meat Inspector is not clean, or he may alternatively permit the entrance of such vehicle subject to its being cleaned to the satisfaction of the Meat Inspector in a special washing bay.

12. (1) A lairage which is used for holding a calf or pig shall be cleaned daily and in any case immediately after such animals have been removed therefrom;

(2) A lairage which is used for holding an animal, other than a calf or pig, shall be kept as clean as possible and hosed and washed at least once a week, and in any case immediately after all such animals have been removed therefrom.

13. Disinfection of an abattoir, or utensils or equipment contaminated with a disease or agent infective to man or animal shall be carried out in a manner and with a disinfectant specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

PART XXII

EXEMPTION FOR RESEARCH (SECTION 41 OF THE ACT)

1. (1) No person shall carry out any investigation, experiment or research in connection with any disease, or involving the feeling or other administration of, or subjection to, an experimental biological product, drug or chemical on any animal, or carry out any investigation, experiment or research in the slaughter or dressing of an animal intended for human consumption without the prior authority of the Minister.

(2) Application for authority to carry out such investigation, experiment or research shall be made direct to the Chief Meat Hygiene Officer, for transmission to the Minister.

(3) The applicant shall submit data or a summary evaluation of the proposed investigation, experiment or research and any other details which the Chief Meat Hygiene Officer may require.

(4) The applicant may be required to demonstrate to the satisfaction of the Chief Meat Hygiene Officer that the use of such biological product, chemical, drug or method used will not render the carcass or meat of such an animal unfit for human consumption.

2. No person shall at an abattoir submit for slaughter for human consumption an animal which has been subjected to such investigation, experiment or research unless written approval of the Chief Meat Hygiene Officer has first been obtained.

of meer dikwels indien nodig, hernu word. Waar die geriewe beskikbaar is behoort die chloorkonsentrasie deur middel van chemiese kontrole gehandhaaf word;

- (iii) *Stoom*—blootstelling aan versadigde stoom vir minstens 30 minute in 'n stoomkabinet (met 'n termometer wat die temperatuur in die koudste deel daarvan aandui). Stoomkabinette moet ook voorsien wees van 'n klep waardeur koue lug uitgelaat word wanneer stoom ingelaat word, en om 'n eenvormige temperatuur dwarsdeur die kabinet te verseker.
- (iv) *Warm Lug*—blootstelling moet in 'n behoorlik-ontwerpte oond of warmlug-kabinet (toegerus met 'n termometer wat die temperatuur in die koudste sone aandui) teen 'n temperatuur van minstens 82°C vir 'n tydperk van minstens 20 minute geskied. Termometers en meters moet elke 6 maande vir operatiewe akkuraatheid nagegaan word; of
- (v) enige ander behandelings-metode deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer.

8. Mure, vloere en toerusting wat te groot vir indompeling is moet aan een of meer van die volgende behandelings onderwerp word—

- (i) met vars stoom van 'n stoomslang, in die geval van toerusting waarin stoom aangesame kan word;
- (ii) deur met kookwater uit te spoel;
- (iii) deur die aanwending van chloor of ander ontsmetmiddel van 'n konsentrasie deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer; dit moet onmiddellik daarna met skoon water afgespoel word;
- (iv) deur met water onder hoë druk te was en uit te spoel; of
- (v) deur enige ander metode van behandeling deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer.

9. Gedurende alle ontsmettingsprosedures moet die werklike tydperk van blootstelling aan die temperatuur of die chloorwater gekontroleer word ten einde nakoming van bogenoemde vereistes te verseker.

10. Geen politoer of ander materiaal wat 'n sianied preparaat of ander gifstof bevat, mag vir die skoonmaak of polering van gerei gebruik word nie.

11. Die Superintendent moet op elke geleentheid verhoed dat 'n voertuig wat vir die vervoer van karkasse, vleis of ingewande vir handelsdoeleindes gebruik word en wat volgens die Vleisinspekteur nie skoon is, die abattoir binnegaan, of hy mag andersins die ingaan van so 'n voertuig magtig op voorwaarde dat dit tot bevrediging van die Vleisinspekteur in 'n spesiale reinigingsarea skoongemaak word.

12. (1) 'n Kraal waarin 'n kalf of 'n vark gehou word, moet daaglik skoongemaak word en in ieder geval onmiddellik nadat genoemde diere daaruit verwyder is;

(2) 'n Kraal waarin 'n dier anders dan 'n vark of 'n kalf, gehou word, moet so skoon moontlik gehou word en minstens eenkeer per week afgespoel en skoongespoel word, en in ieder geval onmiddellik nadat alle sulke diere daaruit verwyder is.

13. Ontsmetting van 'n abattoir of van gerei of toerusting wat besoedel is met 'n siekte of agens wat vir mens of dier besmetlik is, moet uitgevoer word op 'n wyse en met 'n ontsmetmiddel deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer.

DEEL XXII

VRYSTELLINGS VIR NAVORSINGSDOELEINDES (ARTIKEL 41 VAN DIE WET)

1. (1) Geen persoon mag enige ondersoek, eksperiment of navorsing in verband met enige siekte, of waarby die voer of ander toediening van of onderwerping aan 'n eksperimentele biologiese produk, middel of chemikalie, aan of van 'n dier betrokke is, uitvoer, of enige ondersoek, eksperiment of navorsing in verband met die slag of bewerk van 'n dier bestem vir menslike gebruik uitvoer, sonder die magtiging van die Minister nie.

(2) Aansoek vir magtiging om sulke ondersoek, eksperiment, of navorsing moet direk aan die Hoof Vleishigiënebeampte, vir oordrag aan die Minister, gerig word.

(3) Die applikant moet data of 'n opsomming-waardebepaling van die voorgename ondersoek, eksperiment of navorsing, en enige ander behoeftes wat die Hoof Vleishigiënebeampte mag verlang, verskaf.

(4) Dit mag van die applikant verlang word om tot bevrediging van die Hoof Vleishigiënebeampte te demonstreer dat die gebruik van so 'n biologiese produk, chemikalie, middel of metode wat gebruik sal word, nie die karkas of vleis van so 'n dier vir menselike gebruik ongeskik sal maak nie.

2. Geen persoon mag 'n dier wat aan so 'n ondersoek, eksperiment of navorsing onderwerp is, by 'n abattoir vir menslike gebruik vir slag aanbied nie, tensy skriftelike goedkeuring eers van die Hoof Vleishigiënebeampte verkry word.

3. The meat of an animal submitted for slaughter at an abattoir shall not be passed for human consumption—

- (i) where an animal has been administered an experimental veterinary biological product not registered under the Fertilizer, Farm Feeds & Remedies Act (Act No. 36 of 1947); or
- (ii) where an animal has been administered an experimental drug or chemical not registered under the Food, Drugs & Disinfectants Act (Act No. 13 of 1929); or
- (iii) where an animal has been administered poison; or
- (iv) where an animal has been administered any substance referred to in regulation 3 (1) of Part V, unless approval has been obtained from the Chief Meat Hygiene Officer and subject to such conditions and tests as he may specify.

4. The Minister may at any time withdraw his permission granting authority to carry out an investigation, experiment or research referred to in subregulation (1) of regulation 1.

PART XXIII

LABORATORY SERVICES

1. The owner of or operator of a particular abattoir shall provide such laboratory or other facilities at that abattoir for the purpose of enabling or facilitating the carrying out of tests to determine whether or not an animal, meat or animal product is diseased or anything is infected or any meat is unfit for human consumption, as the Chief Meat Hygiene Officer shall specify.

2. A monetary contribution made by the Minister in terms of Section 22 (1) of the Act, shall be subject to the following conditions:—

- (i) Services rendered by a laboratory free of charge will be restricted to a laboratory test for the diagnosis of the diseases outlined in Schedule 1.
- (ii) Fees for services rendered by a laboratory for the diagnosis of a disease not referred to in Schedule 1 will be as prescribed in Part XXIX.
- (iii) A specimen forwarded to a laboratory for testing shall be delivered in a suitable container which does not leak and which is accompanied by a written request giving all necessary particulars, viz. the name and address of the sender, the nature of the specimen, the type of test desired and a brief account of the circumstances which necessitate the examination. These request forms should be signed by a responsible person, e.g. a veterinarian or meat inspector, etc. Containers supplied by a laboratory will remain at all times the property of the laboratory and must be used for no purpose other than that of transmitting specimens to the laboratory whence they were obtained.
- (iv) All specimens must be delivered to the laboratory free from charge for carriage or postage.
- (v) All specimens forwarded by post, rail or air must be so packed as to comply strictly with relevant regulations.
- (vi) specimens need not be returned to the sender unless he has requested this at the time of sending and has pre-paid the cost of returning the specimen.
- (vii) The Veterinary Meat Inspector or the Officer-in-charge of a laboratory may decline to inspect, re-examine or re-test any specimen, if he considers such action unnecessary.

PART XXIV

EXAMINATION FOR MEAT INSPECTOR'S CERTIFICATE

1. (1) A person desiring to obtain a certificate to the effect that he is competent to inspect a carcass, meat, or animal product intended for human or animal consumption and to maintain prescribed standards of hygiene at an abattoir, may present himself for an examination held in terms of this Part.

(2) The Chief Meat Hygiene Officer may under his hand issue to a person who passes an examination held in terms of this Part a certificate, in a form approved for the purpose by him, certifying that such person is qualified and competent to inspect carcasses, meat, or animal products and to maintain prescribed standards of hygiene at an abattoir: Provided that the Chief Meat Hygiene Officer may issue such a certificate to any person who, notwithstanding that he has not passed such an examination, satisfies him by the production of such documentary or other evidence as he may deem sufficient, that such person is competent to inspect carcasses, meat or animal products and to maintain prescribed standards of hygiene at an abattoir.

3. Die vleis van 'n dier wat by 'n abattoir vir slagting aangebied is, mag nie vir menslike gebruik goedgekeur word nie—

- (i) indien 'n eksperimentele biologiese produk wat nie ooreenkomstig die Wet op Misstawwe, Veevoedsel, Saad en Middels (Wet Nr. 36 van 1947) geregistreer is nie, aan die dier toegedien is; of
- (ii) indien 'n eksperimentele middel of chemikalie wat nie ooreenkomstig die Voedingsmiddels, Medisyne en Ontsmettingsmiddels Wet (Wet Nr. 13 van 1929) goedgekeur is nie, aan die dier toegedien is; of
- (iii) indien 'n gifstof aan die dier toegedien is; of
- (iv) indien enige substans waarna in Regulasie 3 (1) van Deel V aan die dier toegedien is, tensy goedkeuring van die Hoof Vleishigiënebeampte verkry is en onderhewig aan die voorwaardes en toetse wat hy mag spesifiseer.

4. Die Minister mag te enige tyd sy verlof waarin magtiging om 'n ondersoek, eksperiment of navorsing waarna in subregulasie (1) van Regulasie 1 verwys word, uit te voer, terugtrek.

DEEL XXIII

LABORATORIUMSDIENSTE

1. Die eienaar of operateur van 'n besondere abattoir moet by dié abattoir sulke laboratoriums- of ander fasiliteite wat die uitvoer van toetse ter bepaling van 'n dier, vleis of dierlike produk met siekte besmet is, of enigiets besmet is, en of enige vleis vir menslike gebruik ongeskik is, moontlik maak of vergemaklik, ooreenkomstig die spesifikasies van die Hoof Vleishigiënebeampte verskaf.

2. 'n Geldelike bydrae wat deur die Minister ooreenkomstig Artikel 22 (1) van die Wet gemaak word, is onderhewig aan die volgende voorwaardes:—

- (i) Dienste wat gratis deur 'n laboratorium gelewer word moet beperk wees tot 'n laboratoriumstoets vir die diagnose van siektes genoem in Skedule 1.
- (ii) Gelde vir dienste gelewer deur 'n laboratorium vir die diagnose van 'n siekte wat nie in Skedule 1 genoem word nie, sal ooreenkomstig Deel XXIX gehef word.
- (iii) 'n Monster wat na 'n laboratorium vir ondersoek gestuur word, moet in 'n geskikte houer wat nie lek nie, gelewer word en wat vergesel is van 'n vorm wat die nodige besonderhede verskaf, nl. die naam en adres van die afsender, die aard van die monster, die tipe ondersoek wat verlang word en 'n kort beskrywing van die omstandighede wat die ondersoek genoodsaak. Hierdie aansoekvorms moet deur 'n verantwoordelike persoon, b.v. 'n veearts of 'n vleisinspekteur, onderteken word. Houers wat deur 'n laboratorium verskaf word bly ten alle tye die eiendom van die laboratorium en mag slegs vir die versending van monsters na die laboratorium vanwaar hulle verkry is, gebruik word, en vir geen ander doel nie.
- (iv) Alle monsters moet vry van kostes ten opsigte van vervoer of posgeld by die laboratorium gelewer word.
- (v) Alle monsters wat per pos, spoor of lug aangestuur word, moet so verpak word om die betrokke regulasies stiptelik na te kom.
- (vi) Monsters hoef nie aan die afsender teruggestuur word nie, tensy hy ten tye van aanstuur daarvan so versoek het en hy die koste van terugsending dra.
- (vii) Die Veeartsenykundige Vleisinspekteur of die beampte-inbevel van 'n laboratorium mag weier om 'n monster te ondersoek, inspekteur of herondersoek indien hy dit onnodig ag.

DEEL XXIV

EKSAMINERING VIR VLEISINSPEKTEURSSERTIFIKAAT

1. (1) 'n Persoon wat begerig is 'n sertifikaat te verkry wat hom as bekwaam verklaar om 'n karkas, vleis of dierlike produk wat vir menslike of dierlike gebruik bestem is, te inspekteer en om voorgeskrewe standaarde van higiëne by 'n abattoir te handhaaf, mag homself aanmeld vir 'n eksamen wat ooreenkomstig hierdie Deel gehou is.

(2) Die Hoof Vleishigiënebeampte mag 'n sertifikaat, op 'n vorm deur hom vir hierdie doel goedgekeur en onderteken, aan 'n persoon wat in 'n eksamen ooreenkomstig hierdie Deel gehou, geslaag het, uitreik, en daarin sertifiseer dat so 'n persoon gekwalifiseer en bekwaam is om karkasse, vleis en dierlike produkte te inspekteer en om voorgeskrewe standaarde van higiëne in 'n abattoir te handhaaf: Met dien verstande dat die Hoof Vleishigiënebeampte so 'n sertifikaat aan enige persoon mag uitreik wat nieteenstaande die feit dat hy nie so 'n eksamen afgelê het nie, hom deur die voorlegging van dokumentêre of ander bewys wat hy as voldoende ag, tevrede stel dat hy bekwaam is om karkasse, vleis en dierlike produkte te inspekteer en voorgeskrewe standaarde van higiëne in 'n abattoir te handhaaf.

(3) An examination held in terms of this Part shall be conducted by a Board of Examiners appointed for the purpose by the Minister and comprising:—

- (a) The Chief Meat Hygiene Officer who shall be Chairman.
- (b) Two veterinarians.
- (c) A Meat Inspector:

Provided that in the absence of the Chairman, or if for any other reason he is unable to act, the Minister shall designate an officer to act as Chairman of the Board for so long as the Chairman continues to be absent or incapacitated.

- (4) An examination held in terms of this Part shall consist of—
 - (i) a written examination, set by the Board; and
 - (ii) an oral examination conducted by the Board; and
 - (iii) a practical examination on meat inspection conducted in the presence of the Board.

(5) A person desiring to present himself for an examination in terms of this Part shall, if required so to do by the Board of Examiners, submit to the Board evidence that he has satisfactorily completed in the Department of Agricultural Technical Services a period of training in the inspection of carcasses, meat, and animal products and in the maintenance of prescribed standards of hygiene at an abattoir.

2. Where a person is a candidate for an examination conducted by the Board of Examiners the Chairman of the Board, shall, as soon as possible after the candidate has been examined, notify the Minister of the result of the examination.

PART XXV

APPOINTMENT OF VETERINARY MEAT INSPECTORS AND MEAT INSPECTORS

1. (1) A local authority, which is the owner of or an operator at an abattoir may, with the approval of the Chief Meat Hygiene Officer, appoint as an authorized person for purposes of these regulations in respect of such abattoir, in a full-time or part-time capacity, a veterinarian or a medical practitioner who shall be a Veterinary Meat Inspector, and it shall be lawful for any two or more local authorities to combine and co-operate for the purpose of appointing such veterinarian or medical practitioner as a Veterinary Meat Inspector, jointly for their abattoirs.

(2) In making an appointment in terms of subregulation (1) preference shall be given to a veterinarian.

(3) If a local authority does not appoint a veterinarian or medical practitioner as a Veterinary Meat Inspector, the Minister may direct it to do so, and the person so appointed shall be a Veterinary Meat Inspector whose salary shall, subject to the provisions of section 20 of the Act, be paid by the local authority concerned.

(4) It shall be the duty of a veterinarian or medical practitioner appointed as a Veterinary Meat Inspector at an abattoir to be at all times properly informed of the hygienic conditions and procedures of such abattoir, and to make such inspections and inquiries as may be necessary for this purpose, and, for the purposes of the Act to furnish through the Superintendent, if he himself does not occupy this position—

- (i) a report to the local authority on any matter or thing relating thereto which in his opinion should receive its consideration;
- (ii) to furnish to the local authority monthly returns and an annual report on all matters pertaining to the abattoir;
- (iii) to furnish such special reports on any matter relating to the abattoir which the local authority may require; and also to carry out such duties relating to the abattoir as the local authority may from time to time require.

(5) The Veterinary Meat Inspector shall perform the functions and duties conferred upon an authorized person by sections 24, 25, 27 and 30 of the Act, and any other functions and duties imposed upon him or, if required, upon a Meat Inspector, by these regulations.

2. (1) A local authority, which is the owner of or an operator at an abattoir may, with the approval of the Chief Meat Hygiene Officer, appoint in respect of such abattoir an inspector for purposes of these regulations, in a full-time or part-time capacity, who shall be a Meat Inspector exercising such powers, performing such functions and carrying out such duties as are assigned to or imposed upon an inspector in terms of sections 24, 25, 27 (a) and (b) (ii) and 30 (1) and (2) of the Act.

(2) A person who holds one or more of the following qualifications shall be deemed to be a Meat Inspector—

- (a) a person who possesses a certificate or diploma complying with section 14 (2) of the Public Health Act (Act No. 36 of 1919), and which includes a satisfactory qualification in meat inspection and meat hygiene;

(3) 'n Eksamen wat ooreenkomstig hierdie Deel gehou word moet afgeneem word deur 'n Raad van Eksaminatore wat vir die doel deur die Minister aangestel is en bestaan uit:—

- (a) Die Hoof Vleishigiënebeampte, wat as Voorsitter sal optree.
- (b) Twee veeartse.
- (c) Een vleisinspekteur.

Met dien verstande dat in afwesigheid van die Voorsitter, of indien hy vir enige ander rede nie kan optree nie, die Minister 'n beampte moet benoem om as Voorsitter van die Raad te ageer vir solank as die Voorsitter afwesig is of nie kan optree nie.

(4) 'n Eksamen wat ooreenkomstig hierdie Deel gehou word, moet bestaan uit—

- (i) 'n geskrewe eksamen, gestel deur die Raad; en
- (ii) 'n mondelinge eksamen, afgeneem deur die Raad; en
- (iii) 'n praktiese eksamen oor vleisinspeksie afgeneem in die teenwoordigheid van die Raad.

(5) 'n Persoon wat begerig is om homself vir 'n eksamen ooreenkomstig hierdie Deel aan te meld moet, indien dit deur die Raad van Eksaminatore verlang word, getuienis aan die Raad voorlê ter bewys dat hy 'n periode van opleiding in die inspeksie van karkasse, vleis en dierlike produkte en die handhawing van voorgeskrywe standaarde van higiëne in 'n abattoir van die Departement van Landbou-tegniese Dienste bevredigend voltooi het.

2. Indien 'n persoon 'n kandidaat vir 'n eksamen is wat deur die Raad van Eksaminatore afgeneem is, moet die Voorsitter van die Raad so spoedig moontlik nadat die kandidaat ondersoek is, die Minister van die uitslag van die eksamen in kennis stel.

DEEL XXV

AANSTELLING VAN VEEARTSENYKUNDIGE VLEISINSPEKTEURS OF VLEISINSPEKTEURS

1. (1) 'n Plaaslike owerheid wat die eienaar of operateur van 'n abattoir is, mag, met die goedkeuring van die Hoof Vleishigiënebeampte, 'n veearts of 'n mediese praktisyn as gemagtigde persoon vir die doel van hierdie regulasies en ten opsigte van so 'n abattoir in 'n voltydse of deelydse hoedanigheid aanstel, en hy sal 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur wees; vir die doel van die gesamentlike aanstelling van so 'n veearts of mediese praktisyn en Veeartsenykundige Vleisinspekteur vir hulle abattoirs is dit wettig vir twee of meer plaaslike owerhede om te kombineer en saam te werk.

(2) Met 'n aanstelling ooreenkomstig subregulasie (1) moet voorkeur aan 'n veearts gegee word.

(3) Indien 'n plaaslike owerheid nie 'n veearts of 'n mediese praktisyn as Veeartsenykundige Vleisinspekteur aanstel nie, mag die Minister dit beveel om dit te doen, en die persoon so aangestel sal 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur wees vir wie die salaris, onderhewig aan die bepalings van artikel 20 van die Wet, deur die betrokke plaaslike owerheid betaal moet word.

(4) Dit is die plig van 'n veearts of mediese praktisyn aangestel as Veeartsenykundige Vleisinspekteur by 'n abattoir, om te alle tye behoorlik ingelig te wees oor die higiëniese toestande en prosedures van so 'n abattoir, en om sodanige inspeksies uit te voer en navrae te doen as wat vir hierdie doel nodig is, en om vir die doeleindes van hierdie Wet die volgende deur die Superintendent te verskaf, tensy hy self hierdie pos beklee—

- (i) 'n verslag aan die plaaslike owerheid oor enige saak of aangeleentheid wat daarmee verband mag hê, wat na sy mening die plaaslike owerheid se oorweging verdien;
- (ii) 'n maandelikse opgawe en 'n jaarverslag aan die plaaslike owerheid oor alle sake betreffende die abattoir;
- (iii) sodanige spesiale verslae oor enige aangeleentheid wat met die abattoir verband mag hê en wat die plaaslike owerheid mag verlang; en ook om sodanige pligte wat met die abattoir verband het en wat die plaaslike owerheid van tyd tot tyd mag verlang, uit te voer.

(5) Die Veeartsenykundige Vleisinspekteur moet die funksies en pligte uitvoer wat ooreenkomstig artikels 24, 25, 27 en 30 van die Wet aan 'n gemagtigde persoon opgedra is, sowel as enige ander funksies en pligte wat hom, of indien nodig, 'n Vleisinspekteur, deur hierdie regulasies opgelê word.

2. (1) 'n Plaaslike owerheid wat die eienaar of 'n operateur van 'n abattoir is, mag, met die goedkeuring van die Hoof Vleishigiënebeampte, ten opsigte van so 'n abattoir en vir die doel van hierdie regulasies 'n inspekteur in 'n voltydse of deelydse hoedanigheid aanstel, en hy sal 'n Vleisinspekteur wees wat sulke magte uitoefen, sulke funksies doen en sulke pligte uitvoer soos wat ooreenkomstig artikels 24, 25, 27 (a) en (b) (ii), en 30 (1) en (2) van die Wet aan 'n inspekteur toegeken of hom opgelê word.

(2) 'n Persoon wat een of meer van die volgende kwalifikasies besit sal geag word 'n Vleisinspekteur te wees—

- (a) 'n persoon in besit van 'n sertifikaat of diploma wat die vereistes van Artikel 14 (2) van die Volksgezondheidswet (Wet Nr. 35 van 1919) nakom en 'n bevredigende kwalifikasie in vleisinspeksie en vleishigiëne insluit;

- (b) a person who possesses a certificate issued by the Chief Meat Hygiene Officer in terms of Part XXIV.
- (c) a person who possesses a certificate in meat examination issued by the Department of Education, Arts and Science.

(3) If a local authority does not appoint a Meat Inspector, the Minister may direct it to do so, and the person so appointed shall be a Meat Inspector for the purposes of the Act, whose salary shall, subject to the provisions of section 20 of the Act, be paid by the local authority concerned.

(4) It shall be lawful for any two or more local authorities to combine and co-operate for the purpose of appointing such a Meat Inspector jointly for their abattoirs.

3. (1) If a local authority has not appointed, or is unable to appoint, a person as Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector in terms of the Act, the Minister may appoint such Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector, or instruct a designated officer, who shall be a veterinarian, to perform the relative duties in a part-time or full-time capacity.

(2) A designated officer may exercise all the powers, perform all the functions and carry out all the duties assigned to a Veterinary Meat Inspector, and in addition shall exercise the powers conferred by section 30 (5) of the Act.

(3) (i) If at any time the Minister is satisfied that proper standards of hygiene are not being maintained or that the requirements of the Act are not being complied with at an abattoir of which the local authority is the owner or at which a local authority is an operator, he may by writing his hand determine—

- (a) that a person employed by that local authority in that abattoir shall no longer be regarded as a Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector;
- (b) that such abattoir shall for purposes of the Act be regarded as an abattoir in respect of which there is no Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector.

(ii) If the Minister has made a determination in terms of subparagraph (i), the local authority may appoint a Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector, failing which the Minister may do so.

(iii) A copy of any determination made under subparagraph (i) shall be served upon the local authority concerned, and, if the local authority is not the owner of such abattoir, also upon the owner thereof.

4. (1) The Minister may subject to the provisions of sub-regulations (2) and (3) refund out of the Consolidated Revenue Fund to any local authority which has in its employ a Meat Inspector, Veterinary Meat Inspector, or a Veterinarian appointed as a Superintendent of the abattoir, an amount not exceeding one-third of the amount paid by such local authority by way of salary to such Meat Inspector, Veterinary Meat Inspector or Superintendent.

(2) Where a Meat Inspector, Veterinary Meat Inspector, or Veterinarian appointed as a Superintendent of the abattoir, also performs duties other than duties under these regulations, the amount which may be refunded under this regulation shall not exceed one-third of such portion of the salary of such Meat Inspector, Veterinary Meat Inspector or Superintendent as the Minister may accept as appropriate.

(3) Where any portion of the salary paid by such local authority to such Meat Inspector, Veterinary Meat Inspector or Veterinarian appointed as a Superintendent of the abattoir, is refunded to the local authority in terms of section 16 of the Public Health Act, 1919 (Act No. 36 of 1919), the amount refunded in terms of this subregulation in respect of the salary of such Meat Inspector, Veterinary Meat Inspector or Superintendent shall not exceed an amount equal to the difference between the amount refunded in terms of the said section 16 and an amount equal to one-third of the salary of such Meat Inspector, Veterinary Meat Inspector, or Superintendent.

5. The Minister may in respect of an abattoir of which a local authority is not the owner or at which a local authority is not an operator—

- (i) appoint a veterinarian or medical practitioner as a Veterinary Meat Inspector in a full-time or part-time capacity; or
- (ii) appoint a Meat Inspector holding a qualification referred to in regulation 2 (2), in a full-time or part-time capacity; or
- (iii) designate a state veterinarian to perform such duties or functions as are conferred upon, assigned to or imposed upon a Veterinary Meat Inspector or Meat Inspector in these regulations.

6. The Veterinary Meat Inspector shall inspect and confirm the condition of at least five per cent of the carcasses, meat or viscera passing by the Meat Inspector on one day per week.

(b) 'n persoon in besit van 'n sertifikaat ooreenkomstig Deel XXIV deur die Hoof Vleishigiënebeampte uitgereik;

(c) 'n persoon in besit van 'n sertifikaat in die ondersoek van vleis deur die Departement Onderwys, Kuns en Wetenskap uitgereik.

(3) Indien 'n plaaslike owerheid nie 'n Vleisinspekteur aanstel nie, mag die Minister dit beveel om dit te doen, en die persoon so aangestel sal 'n Vleisinspekteur ooreenkomstig hierdie Wet wees aan wie die salaris, onderhewig aan die bepalinge van Artikel 20 van die Wet, deur die betrokke owerheid betaal moet word.

(4) Vir die doel van die gesamentlike aanstelling van so 'n Vleisinspekteur vir hulle abattoirs is dit wettig vir twee of meer abattoirs om te kombineer en saam te werk.

3. (1) Indien 'n plaaslike owerheid nie 'n persoon as 'n Vleisinspekteur of 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur ooreenkomstig die Wet aangestel het of instaat is om aan te stel nie, mag die Minister so 'n Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur aanstel, of dit aan 'n aangewese beampte, wat 'n veearts moet wees, opdra om die betrokke pligte in 'n deeltydse of voltydse hoedanigheid uit te voer.

(2) 'n Aangewese beampte mag al die magte uitoefen, al die funksies onderneem en al die pligte uitvoer wat aan 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur toegewys is, en moet daarby die magte uitoefen wat deur artikel 30 (5) van die Wet toegeken word.

(3) (i) Indien die Minister te eniger tyd bevredig is dat in 'n abattoir waarvan 'n plaaslike owerheid die eienaar of operateur is, behoorlike higiëniese standaarde nie gehandhaaf word of die vereistes van die Wet nie nagekom word nie, mag hy bepaal—

- (a) dat 'n persoon wat deur genoemde plaaslike owerheid in genoemde abattoir in diens geneem is, nie langer geag word 'n Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur te wees nie;
- (b) dat genoemde abattoir vir die doeleindes van die Wet beskou word as 'n abattoir ten opsigte waarvan daar geen Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur is nie.

(ii) Indien die Minister 'n beslissing ooreenkomstig subparagraaf (1) gemaak het, mag die plaaslike owerheid 'n Vleisinspekteur of 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur aanstel, in gebreke waarvan die Minister dit mag doen.

(iii) 'n Afskrif van enige beslissing wat ooreenkomstig subparagraaf (i) gemaak is, moet op die betrokke plaaslike owerheid gedien word, en indien die plaaslike owerheid nie die eienaar van so 'n abattoir is nie, ook op die eienaar daarvan.

4. (1) Onderhewig aan die bepalinge van subregulasies (2) en (3) mag die Minister 'n bedrag, wat nie een derde van die bedrag wat deur 'n plaaslike owerheid by wyse van salaris aan 'n Vleisinspekteur, Veeartsenykundige Vleisinspekteur of Superintendent betaal word, te bowe gaan nie, uit die Algemene Inkomstefonds terugbetaal aan enige plaaslike owerheid wat 'n Vleisinspekteur, of 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur, of 'n Veearts wat as Superintendent van die abattoir aangestel is, in diens het.

(2) Indien 'n Vleisinspekteur, Veeartsenykundige Vleisinspekteur, of Veearts aangestel as Superintendent van die abattoir, ook pligte anders dan pligte ooreenkomstig hierdie regulasies uitvoer, sal die bedrag wat ooreenkomstig hierdie regulasie terugbetaal mag word nie meer as een derde bedra van die gedeelte van die salaris van so 'n Vleisinspekteur, Veeartsenykundige Vleisinspekteur of Superintendent wat deur die Minister as toepaslik aanvaar word nie.

(3) Indien enige deel van die salaris wat deur so 'n plaaslike owerheid aan so 'n Vleisinspekteur, Veeartsenykundige Vleisinspekteur, of Veearts wat as Superintendent van die abattoir aangestel is, betaal word, aan die plaaslike owerheid ooreenkomstig artikel 16 van die Volksgezondheidswet (Wet Nr. 36 van 1919) terugbetaal word, mag die bedrag wat ooreenkomstig hierdie subregulasie ten opsigte van die salaris van so 'n Vleisinspekteur, Veeartsenykundige Vleisinspekteur of Superintendent terugbetaal word nie 'n bedrag gelyk aan die verskil tussen die bedrag wat ooreenkomstig genoemde artikel 16 terugbetaal is en 'n bedrag gelyk aan een derde van die salaris van so 'n Vleisinspekteur, Veeartsenykundige Vleisinspekteur of Superintendent, te bowe gaan nie.

5. Die Minister mag, ten opsigte van 'n abattoir waarvan 'n plaaslike owerheid nie die eienaar of operateur is nie—

- (i) 'n Veearts of mediese praktisyn as 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur in deeltydse of voltydse hoedanigheid aanstel; of
- (ii) 'n Vleisinspekteur met die kwalifikasies waarna in regulasie 2 (2) verwys word, in deeltydse of voltydse hoedanigheid aanstel; of
- (iii) 'n Staatsveearts benoem om die pligte of funksies wat aan 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur of Vleisinspekteur in hierdie regulasies toegeken, toegewys en opgelê is, uit te voer.

6. Die Veeartsenykundige Vleisinspekteur moet op een dag per week minstens vyf persent van die karkasse, vleis of ingewande wat die Vleisinspekteur goedgekeur, self ondersoek en die goedkeuring bevestig.

7. The Meat Inspector shall comply with any reasonable instruction given to him by the Veterinary Meat Inspector for the purposes of these regulations.

8. A local authority which, at the date of commencement of these regulations, has in its employ a Meat Inspector, Veterinary Meat Inspector, or Veterinarian appointed as Superintendent, shall within a period of three months from such date, furnish the Chief Meat Hygiene Officer with such particulars in respect of such person as is required in the Eighth Annexure hereto, and shall also furnish any additional information which the Chief Meat Hygiene Officer may require.

PART XXVI

ADDITIONAL POWERS OF MEAT INSPECTORS AND VETERINARY MEAT INSPECTORS

1. (1) The Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector may at all reasonable times enter the abattoir in respect of which he is a Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector, or any place or conveyance wherein or whereon an animal intended for slaughter at such abattoir or any meat or animal product derived from an animal slaughtered at such abattoir is kept, stored or carried, or is on reasonable grounds believed to be kept, stored or carried, or any place where an animal, meat or animal product, condemned at such abattoir in terms of Part VIII is being detained, destroyed, disposed of or dealt with in terms of any of these regulations, or is on reasonable grounds believed to be so detained, destroyed, disposed of or dealt with, and take with him such assistants and such animals, vehicles, appliances, drugs and other things as he may deem necessary for his purpose, and there—

- (a) do anything which he is empowered or required to do under these regulations;
- (b) supervise and inspect the doing of anything which any other person is required to do under these regulations;
- (c) search for, and require the owner of or any operator at such abattoir or the owner or occupier of such place or the owner of such conveyance or the person for the time being in charge of such abattoir, place or conveyance to produce to him, any animal, meat or animal product or thing, which may be there, and to which any provision of these regulations applies;
- (d) check, count, inspect and establish the identity of any such animal, meat, animal product or thing;
- (e) carry out such tests as may be necessary and for that purpose make use of any laboratory or other facilities provided by the owner of or an operator at such abattoir for carrying out such tests;
- (f) ascertain whether anything required to be done under these regulations has been, or is being, done; and
- (g) seize and detain any animal, meat, animal product or thing in respect of which he, on reasonable grounds, believes or suspects that any provision of these regulations has been contravened.

(2) The Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector may—

- (a) while he is in an abattoir or in or on a place or conveyance entered by him in terms of subregulation (1), or at any other reasonable time, question any person who is the owner of or an operator at such abattoir or the owner or occupier of such place or the owner of such conveyance or any employee of such person, in the presence of or apart from others, and require from any such person or employee the production there and then, or at a time and place fixed by the Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector, of any book, register, record, list or other document which is or has been upon or in the abattoir, place or conveyance in question or in the possession or custody or under the control of such person or employee if in his opinion examination of that book, register, record, list or document is necessary for the purpose of any investigation or inspection which he is carrying out;
- (b) at all reasonable times require from any person who has the possession or custody or control of any book, register, record, list or other document relating to an abattoir in respect of which he is a Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector, the production there and then or at a time and place fixed by the Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector, of that book, register, record, list or document if in his opinion examination of that book, register, record, list or document is necessary for the purpose of any investigation or inspection which he is carrying out;
- (c) examine and make extracts from and copies of any such book, register, record, list or document and require an

7. Die Vleisinspekteur moet enige redelike opdrag nakom wat die Veeartsenykundige Vleisinspekteur vir die doel van hierdie regulasies aan hom gee.

8. 'n Plaaslike owerheid wat op die datum waarop hierdie regulasies in werking tree, 'n Vleisinspekteur, 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur of 'n Veearts wat as Superintendent aangestel is, in diens het, moet binne drie maande vanaf so 'n datum die Hoof Vleishigiënebeampte voorsien van sulke besonderhede van so 'n persoon soos wat in die Agste Bylae hiervan vereis word, en moet hy ook enige bykomstige inligting verskaf wat die Hoof Vleishigiënebeampte mag verlang.

DEEL XXVI

BYKOMSTIGE MAGTE VAN VLEISINSPEKTEURS EN VEEARTSENYKUNDIGE VLEISINSPEKTEURS

1. (1) Die Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur mag te alle redelike tye die abattoir ten opsigte waarvan hy 'n Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur is, of enige plek of vervoertuig waarin of waarop 'n dier wat vir slagting by so 'n abattoir bestem is, of waarin enige vleis of dierlike produk, verkry van 'n dier wat by so 'n abattoir geslag is, gehou, geberg of vervoer word of op redelike vermoede geglo word gehou, geberg of vervoer word, of enige plek waar 'n dier, vleis, of dierlike produk wat ooreenkomstig Deel VIII by so 'n abattoir afgekeur is, aangehou, vernietig oorbekik of ooreenkomstig enige van hierdie regulasies mee gehandel word, of op redelik vermoede geglo word so aangehou, vernietig, oorbekik of mee gehandel word, betree of met hom sulke assistente en sulke diere, voertuie, toestelle, middels of ander dinge neem wat hy vir sy doel nodig ag, en daar—

- (a) enigiets doen wat hy ooreenkomstig hierdie regulasies gemagtig is of verlang word om te doen;
- (b) toesig hou oor en inspeksie doen ten opsigte van die doen van enigiets wat enige ander persoon ooreenkomstig hierdie regulasies verlang word om te doen;
- (c) soek na, en verlang dat die eienaar van of 'n operateur in so 'n plek of die eienaar van so 'n vervoertuig of die persoon wat op daardie tyd in bevel van so 'n abattoir, plek of vervoertuig is, aan hom moet lewer enige dier, vleis of dierlike produk of ding wat daar mag wees en waarop enige bepaling van hierdie regulasies van toepassing is;
- (d) die identiteit van enige sulke dier, vleis, dierlike produk, of ding nagaan en dit nagaan, tel en inspekteer;
- (e) sulke toetse as wat nodig geag mag word, uit te voer en vir daardie doel gebruik maak van enige laboratorium- of ander fasiliteite wat deur die eienaar van of operateur in so 'n abattoir vir die uitvoer van sulke toetse verskaf word;
- (f) bepaal of enigiets wat ooreenkomstig hierdie regulasies gedoen moet word, gedoen word of gedoen is; en
- (g) enige dier, vleis, dierlike produk of ding ten opsigte waarvan hy, op redelike gronde, glo of vermoed dat enige bepalings van hierdie regulasies oortree is, te konfiskeer en aan te hou.

(2) Die Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur mag—

- (a) terwyl hy in 'n abattoir of in of op 'n plek of vervoertuig is wat hy ooreenkomstig subregulasie (1) betree het, of te enige ander redelike tyd, enige persoon wat die eienaar van of operateur in so 'n abattoir is, of die eienaar of huurder van so 'n plek, of die eienaar van so 'n vervoertuig, of enige werknemer van sulke persone, in of sonder die teenwoordigheid van ander, ondervra en van so 'n persoon of werknemer verlang dat enige boek, register, rekord, lys of ander dokument wat in of op die abattoir, plek of betrokke vervoertuig of in die besit of bewaring of onder beheer van so 'n persoon of werknemer is of was, daar en dan of op 'n tyd en plek wat deur die Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur opgelewer bepaal word, word indien na sy mening die ondersoek van daardie boek, register, rekord, lys of dokument nodig is vir die doel van enige ondersoek of inspeksie wat deur hom uitgevoer word;
- (b) te alle redelike tye van enige persoon, wat die besit of bewaring of kontrole van enige boek, register, rekord, lys of ander dokument wat betrekking het op 'n abattoir in verband waarmee hy 'n Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur is, die voorlegging van daardie boek, register, rekord, lys of dokument, daar en dan of op 'n tyd en plek wat deur die Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur bepaal word, vereis indien na sy mening daardie boek, register, rekord, lys of dokument nodig is vir die doel van enige ondersoek of inspeksie wat deur hom uitgevoer word.
- (c) enige boek, register, rekord, lys of dokument ondersoek en daarvan uittreksels of kopieë maak, en 'n verduideliking

explanation of any entries in any such book, register, record, list or document, and seize any such book, register, record, list or document as in his opinion may afford evidence of a contravention or evasion of any provision of these regulations;

(d) while he is in an abattoir or in or on a place or conveyance entered by him in terms of subsection (1) require all reasonable assistance from—

(i) the owner of or an operator at such abattoir, or the owner or occupier of such place or the owner of such conveyance or the person for the time being in charge of such abattoir, place or conveyance who has the possession or custody or control of an animal, meat, animal product, appliance, conveyance or thing, in the doing of anything which such Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector is authorized or required to do under these regulations in relation to such animal, meat, animal product, appliance, conveyance or thing;

(ii) the owner of or an operator at such abattoir or the owner or occupier of such place or the owner of such conveyance or the person for the time being in charge of such abattoir, place or conveyance, in the doing of anything which such Meat Inspector or Veterinary Meat Inspector, is authorized or required to do under these regulations in relation to any matter within the control of any such owner, operator, occupier or person.

2. (1) If, upon or after an inspection by a Veterinary Meat Inspector, of any abattoir or any place wherein an animal intended for slaughter at an abattoir is kept, such Veterinary Meat Inspector is of the opinion that, in relation to the control of disease or the maintenance of prescribed standards of hygiene—

(a) such abattoir or place, or any part thereof, or any appliance therein or conveyance used or apparently used for the purposes thereof or in connection therewith is in an unclean or unwholesome condition or requires renovation, repair or alteration, or does not comply in any respect with any requirement of these regulations; or

(b) any water supplied or used or apparently used for the purposes of such abattoir on in connection therewith is impure or unwholesome; or

(c) any person who performs any work in or at such abattoir or place is infected with disease or unclean or behaves in a manner dangerous to the maintenance of hygiene, he may issue an order in writing under his hand addressed to the owner of or an operator at such abattoir or the owner or occupier of such place, without further naming or describing him in the order, and requiring—

(i) that such abattoir or place, or portion thereof, or appliance or conveyance, as the case may be, be forthwith cleaned, disinfected, rendered wholesome, renovated, repaired or altered to his satisfaction or be otherwise made fit for the purpose for which it is being used or that any appliance or conveyance be replaced, or, in the event of any non-compliance in any respect with a requirement of these regulations that the owner of or any operator at such abattoir or the owner or occupier of such place shall perform or do or refrain from performing or doing any act or thing if, in the opinion of the Veterinary Meat Inspector, the performing or doing of such act or thing, will ensure compliance with the requirements of these regulations;

(ii) that the use of such water be discontinued until it has been rendered fit for use or that an alternative satisfactory supply thereof be obtained;

(iii) that such person shall immediately leave such abattoir or place and that he shall not re-enter such abattoir or place until his return thereto has been authorized by such a Veterinary Meat Inspector;

and may further by such written order prohibit the use of such abattoir or place, or part thereof, or appliance or conveyance until any order made in terms of subparagraphs (i), (ii) or (iii) has been complied with to his satisfaction, or for such period specified in the order as he deems necessary.

(2) Every order made by a Veterinary Meat Inspector shall be substantially in the form of the Seventh Annexure hereto and a copy thereof shall, together with the report of such Veterinary Meat Inspector on the matter, be transmitted to the Chief Meat Hygiene Officer as soon as possible after the order has been made.

3. These regulations shall be deemed to be in addition to, but not in substitution, for any law or regulation in force within

van enige inskrywings in so 'n boek, register, lys of dokument vereis, en enige sodanige boek, register, rekord, lys of dokument konfiskeer indien hy van mening is dat so 'n boek, register, rekord, lys of dokument as bewys van 'n oortreding of ontduiking van enige bepaling van hierdie regulasies mag dien;

(d) terwyl hy in 'n abattoir, of in of op 'n plek of vervoertuig is wat hy ooreenkomstig subartikel (1) betree het, alle redelike hulp vereis van—

(i) die eienaar of die operateur in so 'n abattoir, of die eienaar of huurder van so 'n plek, of die eienaar van so 'n vervoertuig, of die persoon wat op daardie tyd-
stip in beheer van so 'n abattoir, plek of vervoertuig is en wat in besit, bewaring of beheer van 'n dier, vleis, dierlike produk, toestel, vervoertuig, of ding is, om enige iets te doen wat die Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur ooreenkomstig hierdie regulasies gemagtig of opgedra is om te doen met betrekking tot so 'n dier, vleis, dierlike produk, toestel, vervoertuig of ding;

(ii) die eienaar van of operateur in so 'n abattoir, of die eienaar of huurder van so 'n plek, of die eienaar van so 'n vervoertuig, of die persoon wat op daardie tyd-
stip in beheer van so 'n abattoir, plek of vervoertuig is, om enigiets te doen wat die Vleisinspekteur of Veeartsenykundige Vleisinspekteur ooreenkomstig hierdie regulasies gemagtig of opgedra is om te doen met betrekking tot enige saak wat binne die beheer van enige so 'n eienaar, operateur, huurder of persoon lê.

2. (1) Indien 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur tydens of na 'n inspeksie deur hom van enige abattoir, of enige plek waarin 'n dier, bestem vir slagting in 'n abattoir, gehou word, hy van mening is dat met betrekking tot die beheer van siekte of die handhawing van voorgeskrewe higiëniese standaarde:—

(a) so 'n abattoir of plek, of enige deel daarvan, of enige toestel daarin of vervoertuig wat gebruik of skynbaar gebruik word vir die doeleindes daarvan of in verband daarmee, in 'n onreine of onheilsame toestand is en opkapping, reparasie of verandering benodig, of in enige opsig nie aan die vereistes van hierdie regulasie voldoen nie; of

(b) enige water wat voorsien of gebruik of skynbaar gebruik word vir die doel van so 'n abattoir of in verband daarmee, onsuiver of onheilsaam is; of

(c) enige persoon wat enige werk in of by so 'n abattoir of plek uitvoer, met siekte besmet, of vuil is of homself op so 'n wyse gedra dat die handhawing van higiëne bedreig word, mag hy 'n skriftelike en deur hom ondertekende bevel aan die eienaar van of 'n operateur in so 'n abattoir, of die eienaar of huurder van so 'n plek, rig, sonder om hom verder in die bevel te noem of beskrywe, en vereis—

(i) dat so 'n abattoir of plek, of gedeelte daarvan, of toestel of vervoertuig, na gelang van die geval, onverwyl tot sy bevrediging gereinig, ontsmet, heil-
saam gemaak, opgeknip, herstel of verander word of andersins geskik gemaak word vir die doel waar-
voor dit gebruik word, of dat enige toestel of vervoer-
tuig vervang word, of, in die geval van gebrek aan
nakoming ten opsigte van 'n vereiste van hierdie
regulasies, dat die eienaar van of enige operateur in
so 'n abattoir, of die eienaar of huurder van so 'n
plek enige daad of ding moet uitvoer of doen of
hom moet onthou van die uitvoer of doen van so 'n
daad of ding indien, volgens die mening van die
Veeartsenykundige Vleisinspekteur, die uitvoering of
doen van so 'n daad of ding die nakoming van die
vereistes van hierdie regulasies sal verseker;

(ii) dat die gebruik van sulke water gestaak word totdat dit geskik vir gebruik gemaak is of 'n alternatiewe bevredigende voorraad daarvan verkry is;

(iii) dat so 'n persoon onmiddellik so 'n abattoir of plek verlaat en nie weer so 'n abattoir of plek sal betree nie totdat sy terugkeer daarna deur so 'n Veeartseny-
kundige Vleisinspekteur gemagtig is;

en mag verder deur so 'n skriftelike bevel die gebruik van so 'n abattoir of plek, of deel daarvan, of toestel of vervoertuig verbied totdat enige bevel wat ooreenkomstig subparagraaf (i), (ii) of (iii) tot sy bevrediging uitgevoer is, of vir so 'n tydperk wat in die bevel gespesifiseer word en wat hy as nodig ag.

(2) Iedere bevel wat deur 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur gegee word, moet in hoofsaak in die vorm van die Sewende Bylae hiervan wees, en 'n afskrif daarvan moet tesame met die verslag van so 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur oor die saak so spoedig moontlik na die uitreiking van die bevel aan die Hoof Vleishigiënebeampste gestuur word.

3. Hierdie regulasies moet beskou word as bykomstig tot maar nie ter vervanging van enige wet of regulasie wat in die gebied

the area of a local authority and relating to an abattoir except where such a law or regulation is in conflict or inconsistent with these regulations, in which case the provisions of these regulations shall prevail.

PART XXVII

GENERAL

1. The Chief Meat Hygiene Officer may specify the form and wording in which a certificate by a Veterinary Meat Inspector who is a veterinarian and relating to any particular class or consignment of carcasses, meat or animal products, shall be issued to indicate that such carcasses, meat or animal products are fit for human consumption or conform to any other requirements.

2. The Chief Meat Hygiene Officer may exempt—

- (i) the owner of an abattoir or an operator at such an abattoir; or
- (ii) the occupier of a place or conveyance wherein or whereon any animal intended for slaughter at such abattoir, or any meat or animal product derived from any animal slaughtered at such abattoir, is kept, stored or carried; or
- (iii) the occupier of any place where an animal, meat or animal product, condemned at such abattoir, is being detained, destroyed, disposed or dealt with in terms of these regulations;

from the provisions of any one or more of these regulations for a period not exceeding twelve months if he is satisfied that it is not possible or practicable for such owner, operator or occupier to immediately comply therewith: Provided that the Minister may on the recommendation of the Chief Meat Hygiene Officer, extend such period of exemption as he may deem fit.

3. Where the cause of an outbreak of food poisoning in humans is suspected of having originated in an abattoir, the Superintendent shall immediately report such outbreak to the Chief Meat Hygiene Officer, and thereafter immediately cause an investigation and bacteriological examination to be carried out in accordance with the procedure and method specified by the Chief Meat Hygiene Officer.

PART XXVIII

RECORDS, REPORTS AND RETURNS, ETC.

1. A Superintendent shall cause proper records to be kept of all animals inspected and of all animals slaughtered in the abattoir under his control and shall furnish to the Chief Meat Hygiene Officer at the end of each month a return in the form of Schedule 8, and any further particulars which the Chief Meat Hygiene Officer may require: Provided that the Superintendent of a poultry abattoir shall furnish a return in the form of Schedule 9.

2. Such records shall be kept in the form of a bound register, which shall at all reasonable times be open to inspection by the Veterinary Meat Inspector, Meat Inspector, Designated Officer or any State Veterinarian, and such records shall show the particulars mentioned in Schedule 8 or Schedule 9.

3. The Superintendent of an abattoir or a poultry abattoir shall submit at the end of each month to the Chief Meat Hygiene Officer or to an officer designated by him in this respect, a return with the particulars shown in Schedule 7, and any further particulars which he may require.

4. The Chief Hygiene Officer may require the Superintendent of an abattoir to maintain such further records, and to furnish to him such further reports or returns as he may specify.

PART XXIX

FEES

1. Fees for inspections and services rendered by the Department at an abattoir in terms of the Act shall not exceed those indicated for each specific type of inspection or service in Schedule 10.

2. Any fee levied in terms of regulation 1 shall be payable to the Superintendent—

- (i) in respect of an animal slaughtered in an abattoir owned by a local authority, by the person on whose behalf the animal is slaughtered;
 - (ii) in respect of an animal slaughtered in a privately-owned abattoir by the owner or operator of that abattoir;
 - (iii) in any other case, by the person who submits the carcass, meat or dead animal for inspection;
- and such fee shall forthwith be transferred to the Department by the Superintendent within 30 days of receipt.

van 'n plaaslike owerheid met betrekking tot 'n abattoir van krag is, nie, behalwe waar so 'n wet of regulasie teenstrydig of ongerymd met hierdie regulasie is, in welke geval die bepaling van hierdie regulasies oorheersend sal wees.

DEEL XXVII

ALGEMEEN

1. Die Hoof Vleishigiënebeampte mag die vorm en bewoording van 'n sertifikaat spesifiseer wat deur 'n Veeartsenykundige Vleis-inspekteur wat 'n Veearts is, uitgereik moet word ten opsigte van enige klas of besending van karkasse, vleis of dierlike produkte om aan te dui dat sulke karkasse, vleis of dierlike produkte vir menslike gebruik geskik is en aan enige ander vereistes voldoen.

2. Die Hoof Vleishigiënebeampte mag vrystelling verleen aan—

- (i) die eienaar van 'n abattoir of 'n operateur in so 'n abattoir; of
- (ii) die huurder van 'n plek of vervoertuig waarin of waarop enige dier wat vir slagting in so 'n abattoir is, of enige vleis of dierlike produk verkry van enige dier wat in so 'n abattoir geslag is, gehou, geberg of vervoer word; of
- (iii) die huurder van enige plek waar 'n dier, vleis of dierlike produk wat by so 'n abattoir afgekeur is, aangehou, vernietig, oor beskik of mee gehandel word ooreenkomstig hierdie regulasies;

van die bepaling van een of meer van hierdie regulasies vir 'n tydperk wat nie twaalf maande te bowe gaan nie, indien hy tevrede is dat dit vir so 'n eienaar, operateur of huurder onmoontlik of onprakties is om onverwyld die vereistes na te kom: Met dien verstande dat die Minister op aanbeveling van die Hoof Vleishigiënebeampte die tydperk van vrystelling na goeddunke mag verleng.

3. Indien die bron van die oorsaak van 'n voedselvergiftigings-insident onder mense vermoed word by 'n abattoir te setel, moet die Superintendent so 'n insident onmiddellik by die Hoof Vleishigiënebeampte aanmeld en daarna onverwyld ondersoek laat instel en 'n bakteriologiese ondersoek ooreenkomstig die prosedures en metodes deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer, laat doen.

DEEL XXVIII

REKORDS, VERSLAE EN OPGAWES, ENS.

1. 'n Superintendent moet sorg dat behoorlike rekords gehou word van alle diere in die abattoir onder sy beheer geïnspekteer en alle diere daar geslag, en moet aan die Hoof Vleishigiënebeampte aan die einde van elke maand 'n opgawe in die vorm van Skedule 8 besorg, tesame met enige verdere besonderhede wat die Hoof Vleishigiënebeampte mag verlang: Met dien verstande dat die Superintendent van 'n pluimvee-abattoir 'n opgawe in die vorm van Skedule 9 moet indien.

2. Sulke rekords moet in die vorm van 'n ingebinde register gehou word en moet ten alle redelike tye beskikbaar wees vir inspeksie deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur, Vleisinspekteur, Aangewese Beampte of enige Staatsveearts, en sulke rekords moet die besonderhede aantoon wat in Skedule 8 of Skedule 9 genoem word.

3. Die Superintendent van 'n abattoir of 'n pluimvee-abattoir moet aan die einde van elke maand 'n opgawe waarin die besonderhede wat in Skedule 7 aangetoon word sowel as enige verdere besonderhede wat die Hoof Vleishigiënebeampte mag verlang, aan die Hoof Vleishigiënebeampte of 'n beampte ten opsigte hiervan aangewys, voorlê.

4. Die Hoof Vleishigiënebeampte mag verlang dat die Superintendent van 'n abattoir sulke verdere rekords hou en aan hom sulke verdere verslae of opgawes verskaf soos wat hy mag spesifiseer.

DEEL XXIX

GELDE

1. Gelde vir inspeksies en dienste wat deur die Departement by 'n abattoir ooreenkomstig die Wet gelewer is, mag nie die gelde wat in Skedule 10 vir elke spesifieke tipe van inspeksie of diens aangedui word, te bowe gaan nie.

2. Enige gelde wat ooreenkomstig regulasies 1 gehef word, is aan die Superintendent betaalbaar—

- (i) ten opsigte van 'n dier geslag in 'n abattoir wat aan 'n plaaslike owerheid behoort, deur die persoon ten behoewe waarvan die dier geslag is;
 - (ii) ten opsigte van 'n dier wat in 'n abattoir in private besit geslag is, deur die eienaar of operateur van die abattoir;
 - (iii) in enige ander geval, deur die persoon wat die karkas, vleis of dooie dier vir inspeksie aanbied;
- en sulke gelde moet deur die Superintendent aan die Departement binne 30 dae na ontvangs oorgedra word.

3. A fee due to a Superintendent of an abattoir by virtue of these regulations shall be recoverable by him summarily as a civil debt.

4. Every application for a certificate of approval submitted by the owner of an abattoir to the Chief Meat Hygiene Officer, shall be accompanied by a fee of R5.00. The fee which shall accompany an application for the renewal of an existing certificate of approval shall be R1.00 if submitted prior to date of expiry, and R5.00 if submitted after date of expiry.

PART XXX

PENALTIES

1. A person who fails to comply with any requirement or direction of any of these regulations shall be guilty of an offence and liable upon conviction to a fine not exceeding five hundred rand or imprisonment for a period not exceeding six months, unless otherwise provided for in the Act.

2. The court convicting a person of an offence may, upon the application of the prosecutor, declare any animal, meat or animal product in respect of which the offence has been committed, to be forfeited to the State.

3. An animal, meat or animal product forfeited shall be destroyed or otherwise dealt with as the Chief Meat Hygiene Officer may direct.

4. Notwithstanding anything to the contrary in any other law contained, a Magistrate's court shall have jurisdiction to impose any penalty prescribed in this Part.

PART XXXI

TITLE AND DATE OF COMMENCEMENT

These regulations shall be known as the Animal Slaughter, Meat and Animal Products Hygiene Standing Regulations, and shall come into force on a date to be fixed by notice in the Gazette.

SCHEDULES

SCHEDULE 1

DISEASE REQUIRING REPORT

1. African virus disease of pigs (African swine fever)
2. Anthrax
3. Bacillary white diarrhoea
4. Bovine contagious pleuro-pneumonia
5. Brucellosis in cattle, sheep, goats and pigs
6. Corridor or Buffalo disease (Gonderia lawrencei)
7. Dourine
8. East Coast Fever
9. Epizootic lymphangitis
10. Equine infectious anaemia
11. Foot and mouth disease
12. Fowl cholera
13. Fowl typhoid
14. Glanders and Farcy
15. Infectious laryngo-tracheitis
16. John's disease
17. Lumpy skin disease
18. Mange in cattle
19. Mange in equines
20. Mange in goats (Sarcoptic and Choriopic)
21. Mange in pigs (Sarcoptic)
22. Mange in sheep (Choriopic)
23. Nagana
24. Newcastle disease
25. Psittacosis (Ornithosis)
26. Rabies
27. Rinderpest
28. Scab in sheep
29. Swine erysipelas
30. Swine fever
31. Tuberculosis

SCHEDULE 2

INSPECTION OF CARCASSES, VISCERA, ETC.

SECTION I

ROUTINE INSPECTION

Examination of the head:

1. In examining the head of any bovine, pig or equine animal, the Meat Inspector shall—
 - (i) examine the surface and substance of the tongue;

3. Enige gelde wat aan 'n Superintendent van 'n abattoir kragtens hierdie regulasies toekom, is summier deur hom as 'n siviele skuld verhaalbaar.

4. Elke aansoek om 'n sertifikaat van goedkeuring wat deur 'n eienaar van 'n abattoir aan die Hoof Vleisinspekteur gerig word, moet van 'n fooi van R5.00 vergesel word. Die fooi wat 'n aansoek om hernuwing van 'n bestaande sertifikaat van goedkeuring moet vergesel, sal R1.00 bedra indien die aansoek voor die vervaldatum voorgelê word, en R5.00 indien na die vervaldatum voorgelê.

DEEL XXX

STRAWWE

1. 'n Persoon wat versuim om aan enige vereiste of voorskrif van hierdie regulasie te voldoen is aan 'n misdryf skuldig en by skuldigbevinding strafbaar met 'n boete van hoogstens vyf honderd rand of tronkstraf vir 'n tydperk wat ses maande nie te bowe gaan nie, tensy in die Wet andersins bepaal.

2. Die hof wat 'n persoon van 'n misdryf skuldig vind mag, op aansoek van die aanklaer, enige dier, vleis of dierlike produk ten opsigte waarvan die misdryf plaasgevind het, aan die Staat verbeurd verklaar.

3. 'n Dier, vleis of dierlike produk wat so verbeurd verklaar is moet vernietig of andersins mee gehandel word soos die Hoof Vleishigiënebeampte mag voorskryf.

4. Ongeag enigiets wat in teenstelling in enige ander wet bevat mag wees, het 'n Landdroshof die regsbevoegdheid om enige straf op te lê wat hierdie Deel mag voorskrywe.

DEEL XXXI

TITEL EN DATUM VAN INWERKINGTREDDING

Hierdie regulasies staan bekend as die Higiëne by Diereslag, Vleis en Dierlike Produkte Vaste Regulasies, en tree in werking op 'n datum wat vasgestel sal word deur kennisgewing in die Staatskoerant.

SKEDULE

SKEDULE 1

SIEKTES WAT AANMELDING VEREIS

1. Afrikaanse virussiekte van varke (Afrikaanse varkpes)
2. Miltsekte
3. Basillêre wit diaree
4. Aansteeklike pleuro-pneumonie van beeste
5. Brucellose van beeste, skape, bokke en varke
6. Korridor- of buffelsiekte (Conderia lawrenci)
7. Slapsiekte
8. Ooskuskoors
9. Eposoötiese limfangitis
10. Infeksieuse anemie van perde
11. Bek en klouseer
12. Hoenderpes
13. Hoendertifus
14. Droes
15. Infeksieuse laryngo-tracheitis
16. John se siekte
17. Knopvlesiekte
18. Skurfte by beeste
19. Skurfte by perde
20. Skurfte by bokke (Sarkopties en Choriopities)
21. Skurfte by varke (Sarkopties)
22. Skurfte by skape (Choriopities)
23. Nagana
24. Newcastle-siekte
25. Psittakose (Ornitose)
26. Hondsdolheid
27. Runderpes
28. Brandsiekte by skape
29. Vark-erisipeles
30. Varkpes
31. Tuberkulose

SKEDULE 2

INSPEKSIE VAN KARKASSE, INGEWANDE, ENS.

SEKSIE I

ROETINE INSPEKSIE

Ondersoek van die Kop:

1. Met die ondersoek van die kop van enige bees, vark of dier van die perderas moet die Vleisinspekteur—
 - (i) die oppervlakte en substans van die tong ondersoek;

- (ii) inspect the skin, lips, gums, palate and roof of the mouth, examine and incise by multiple incisions the *Ln. mandibularis*, *Ln. Parotidens*, and except in pigs, the *Lnn. retropharyngeus lateralis et medialis* of both sides;
- (iii) examine the masticatory muscles of a bovine and pig by making two deep linear incisions in the *M. masseter*, and a linear incision in the *M. pterygoidens medialis*, which shall all be made parallel to the lower jaw, on both sides and in the case of a horse make a similar examination if he considers it necessary;
- (iv) inspect the eyes.

2. In examining the head of a sheep or goat, the Meat Inspector shall examine, as far as is practicable, the skin, lips, gums and tongue.

Examination of the abdominal cavity and viscera:

3. In examining the abdominal cavity of an animal, the Meat Inspector shall—

- (i) examine the visceral and parietal peritoneum and *Lnn. iliatus medialis et lateralis* on both sides in every case;
- (ii) examine the outer, and if he considers it necessary, the inner surface of the stomach and intestines, and examine the surface and substance of the spleen and the surface of the omentum; the examination of the inner surfaces of the stomach and intestines shall however be conducted in a separate room with separate equipment;
- (iii) examine and incise by multiple incisions the *Lnn. lienales* and *Lnn. mesenterici craniales* in the case of pigs, and the latter whenever they appear abnormal, in other animals;
- (iv) examine the surface and substance of the liver and incise the bile ducts by a transverse incision in the portal region, and in addition incise the thick end of the liver of any adult bovine;
- (v) examine and incise the *Ln. hepaticus* in all cases;
- (vi) examine the *Ln. renalis* and adrenal gland on both sides and in all cases expose the kidneys and, if he considers it necessary, incise the kidneys;
- (vii) examine the substance and outer surface and, if he considers it necessary, the inner surface of the uterus, the latter examination to take place in a separate room with separate equipment;
- (viii) inspect the ovaries.

Examination of the thoracic cavity and viscera:

4. In examining the thoracic cavity and viscera of an animal, the Meat Inspector shall—

- (i) examine the visceral and parietal pleura;
- (ii) examine the lungs by palpation as well as by observation, and incise them at the base of the bronchi parallel to the mediastinum unless he is satisfied, without doing so, that they are diseased;
- (iii) examine and incise by multiple incisions the *Ln. bronchiales* on both sides and in ruminants, the *Lnn. mediastinales* unless he is satisfied, without doing so, that they are diseased;
- (iv) open the pericardium and examine the serous surfaces and heart muscle, and open the heart by a single incision through the inter-ventricular septum;
- (v) inspect the outer surface of the oesophagus and trachea;
- (vi) except in the case of sheep and goats, make two incisions into the muscular part of the diaphragm on each side of the carcass, the incisions being approximately one inch apart, and move the peritoneal layer to expose the muscle for inspection purposes.

Examination of the udder:

5. The Meat Inspector shall—

- (i) examine the udder of every female animal, and if he considers it necessary, make such incisions into its substances as he requires;
- (ii) examine and, in the case of cows and sows, incise by multiple incisions the *Lnn. inguinales superficiales* of both sides.

Examination of the testicles and penis:

6. In examining the testicles and penis of an animal, the Meat Inspector shall—

- (i) examine the outer surface of the scrotum and sheath by observation, and if considered necessary, make incisions into the testicle and penis;
- (ii) examine and incise by multiple incisions the *Lnn. inguinales superficiales* of a bull or boar;
- (iii) if he considers it necessary, examine and incise the *Lnn. inguinales superficiales* of any other male animal.

- (ii) die vel, lippe, tandvleis, en die harde en sagte verhemelte inspekteer, en die *Ln. mandibularis*, *Ln. parotideus*, en, varke uitgesonderd, die *Lnn. retropharyngeus lateralis et medialis* aan weerskante van die kop deur middel van veelvoudige insnydings ondersoek;

- (iii) in die geval van 'n bees of 'n vark die kouspiere ondersoek deur twee diep liniere insnydings in die *M. masseter* en een diep liniere insnyding in die *M. pterygoideus medialis* aan weerskante van die kop te maak, en 'n soortgelyke ondersoek in die geval van 'n perd te maak indien hy dit nodig ag;

- (iv) die oë inspekteer.

2. Met die ondersoek van die kop van 'n skaap of bok moet die Vleisinspekteur, sover prakties moontlik, die vel, lippe, tandvleis en tong ondersoek.

Ondersoek van die Buikholte en -ingewande:

3. Met die ondersoek aan die buikholte van 'n dier moet die Vleisinspekteur—

- (i) die viserale en pariëtale peritoneum en die *Lnn. iliatus medialis et lateralis* aan weerskante in elke geval ondersoek;
- (ii) die buiteoppervlakte en indien nodig geag, ook die binneoppervlakte van die pens en dermkanaal en die oppervlakte en substans van die milt en netvlies, ondersoek; die ondersoek van die binneoppervlakte van die pens en dermkanaal moet egter in 'n afsonderlike kamer met afsonderlike toerusting plaasvind;
- (iii) die *Lnn. lienales* en die *Lnn. mesenterici craniales* in die geval van varke, en ook laasgenoemde in die geval van ander diere waar hulle abnormaal voorkom, deur middel van veelvoudige insnydings ondersoek;
- (iv) die oppervlakte en substans van die lewer ondersoek en die galgange met 'n dwarsnit in die portale gebied deursny; en daarby in die geval van die lewer van enige volwasse bees ook die dik gedeelte insny;
- (v) die *Ln. hepaticus* in alle gevalle insny en ondersoek;
- (vi) die *Ln. renalis* en die bynier aan weerskante ondersoek en in alle gevalle die niere blootstel en indien deur hom nodig geag, die niere insny;
- (vii) die substans en buiteoppervlakte en, indien hy dit nodig ag, die binneoppervlakte van die baarmoeder, ondersoek; laasgenoemde ondersoek moet in 'n afsonderlike kamer met afsonderlike toerusting geskied;
- (viii) die eierstokke inspekteer.

Ondersoek van die Borsholte en -ingewande:

4. Met die ondersoek van die borsholte en ingewande van 'n dier moet die Vleisinspekteur—

- (i) die viserale en pariëtale pleura ondersoek;
- (ii) die longe betas en beskou en hulle by die basis van die bronchi parallel aan die mediastinum insny tensy hy reeds sonder so 'n insnyding tevrede is dat die longe met siekte besmet is;
- (iii) deur veelvoudige insnydings die *Ln. bronchiales* aan weerskante en, in die geval van herkousers, ook die *Lnn. mediastinales* ondersoek, tensy hy sonder sulke insnydings tevrede is dat hulle met siekte besmet is;
- (iv) die hartsak oopsny en die weivliese en hartspier ondersoek, en die hart deur middel van 'n enkele snit in die inter-ventrikulêre septum oopsny;
- (v) die buitenste oppervlakte van die slukderm en trachea ondersoek;
- (vi) behalwe in die geval van skape en bokke, twee parallelle insnydinge, ongeveer 1 duim van mekaar in die spierdeel van die diafragma van elke sy van die karkas maak, en die peritoneale bedekking opskuif ten einde die spier vir ondersoekdoeleindes bloot te stel.

Ondersoek van die Uier:

5. Die Vleisinspekteur moet—

- (i) die uier van elke vroulike dier ondersoek, en as hy dit nodig ag, die snitte wat hy mag verlang in die substans daarvan maak;
- (ii) die *Lnn. inguinales superficiales* aan weerskante ondersoek en in die geval van koeie en sêe, ook veelvoudige insnydings daarin maak.

Ondersoek van die Teelballe en Penis:

6. Met die ondersoek van die teelballe en penis van 'n dier moet die Vleisinspekteur—

- (i) die buiteoppervlakte van die skrotum en skede beskou en indien deur hom nodig geag, insnydings daarin maak;
- (ii) in die geval van 'n bul of beer die *Lnn. inguinales superficiales* ondersoek en veelvoudig insny;
- (iii) indien hy dit nodig ag, die *Lnn. inguinales superficiales* van enige ander manlike dier ondersoek insny.

Examination of the feet:

7. The Meat Inspector shall examine the feet of a slaughtered animal.

Additional examinations:

8. Where the carcass has been split, the sternum, ribs, vertebrae and spinal cord shall be examined. The muscles with appertaining fat and connective tissue as well as bones and joints shall be examined and, if considered necessary, incisions shall be made.

9. In a bovine the *Ln. subiliacus* and *Ln. cervicalis superficialis* of both sides shall be examined by palpation.

10. In a bovine and pig an incision shall be made into the full depth of the *M. triceps brachii* at the junction of the distal and middle thirds of the distance between the point of the elbow and the point of the shoulder.

SECTION II**ADDITIONAL EXAMINATION WHERE EVIDENCE OF TUBERCULOSIS IS FOUND, OR A PYAEMIC CONDITION IS SUSPECTED**

11. A Meat Inspector finding evidence of tuberculosis or suspecting a pyaemic condition in a slaughtered animal during examination, in accordance with the provisions of Section I of this Schedule, shall make the following additional examination thereof—

- (i) in the case of a bovine or pig, require the carcass to be split and examine the vertebrae, ribs, sternum, spinal cord and, if he considers it necessary, the brain, and if a lesion of a kidney is visible or suspected, incise the kidney;
- (ii) in the case of the carcass of a bovine or horse, examine and incise by means of multiple incisions the following lymph nodes (being nodes not already examined by him in accordance with the provisions of Section I of this Schedule), namely, the *Lnn. cervicales profundi caudales*, *Lnn. sternalis craniales et caudales*, *Ln. axillaris proprius*, *Lnn. intercostales*, *Ln. cervicales superficiales*, *Lnn. inguinales superficiales*, *Lnn. iliacus medius et lateralis* and the *Lnn. lumbales-aortici* and, if considered necessary, the *Ln. subiliacus* and *Ln. popliteus* shall be exposed and examined by incisions.

Those lymph nodes which, having regard to visible evidence, are least likely to be infected, shall be examined first, e.g. if evidence of tuberculosis is found on the pleura, the nodes of the hindquarter shall be examined before those on the forequarter;

- (iii) in the case of the carcass of a pig, examine and incise by multiple incisions the following lymph nodes (being nodes of both sides not already examined by him in accordance with the provisions of Section I of this Schedule), namely, the *Lnn. cervicales superficiales*, *Lnn. inguinales superficiales*, *Lnn. intercostales*, *Lnn. lumbales aortici*, *Lnn. iliacus medialis et lateralis* and *Ln. subiliacus* and, if he considers it necessary, the *Ln. popliteus*;
- (iv) in the case of the carcass of a sheep or goat, examine by palpation as well as by observation such of the lymph nodes as are readily accessible, and unless obviously diseased, incise by multiple incisions the following lymph nodes (being nodes of both sides not already examined by him in accordance with the provisions of Section I of this Schedule), namely, the *Ln. cervicales superficiales*, *Ln. subiliacus*, *Lnn. inguinales superficiales*, and *Lnn. iliacus medialis et lateralis*, and, if considered necessary, the *Ln. popliteus* shall be exposed and examined.

SCHEDULE 3**DISEASES OR CONDITIONS REQUIRING TOTAL CONDEMNATION**

If an animal, upon either ante- or post-mortem inspection, is found to be suffering from any of the following diseases or conditions, such animal, or the carcass thereof, and all meat, viscera and blood removed or collected therefrom, shall be condemned by the Veterinary Meat Inspector:—

1. Acute equine influenza
- Anaplasmosis, acute or with icterus
- Anaemia, advanced
- Anasarka
- Anthrax
- Azoturia
- Blackquarter (quarter evil)
- Cachexia
- East Coast fever
- Fever
- Foot-and-mouth disease

Onderzoek van die Pote:

7. Die Vleisinspekteur moet die pote van 'n geslagte dier ondersoek.

Bykomstige Onderzoek:

8. Indien die karkas geklowe is, moet die Vleisinspekteur die borsbeen, ribbes, rugwerwels en -murg ondersoek. Die spiere en die daarbybehorende vet en bindweefsels, sowel as bene en gewigte, moet ondersoek word en, indien nodig geag, moet insnydings daarin gemaak word.

9. In die geval van 'n bees moet die *Ln. subiliacus* en die *Ln. cervicalis* aan weerskante deur betasting ondersoek word.

10. In die geval van 'n bees en 'n vark moet 'n insnyding tot in die volle diepte van die *M. triceps brachii* gemaak word by die samekoms van die distale en middelste derdes van die afstand tussen die punt van die elmboog en die punt van die skouer.

SEKSIE II**BYKOMSTIGE ONDERSOEK WAAR TEKENS VAN TUBERCULOSE GEVIND IS, OF WAAR 'N PIËMIESE TOESTAND VERMOED WORD TE BESTAAN**

11. 'n Vleisinspekteur wat in die loop van die ondersoek van 'n geslagte dier ooreenkomstig die bepalings van Seksie I van hierdie Skedule, tekens van tuberkulose vind of vermoed dat 'n piëmie se toestand bestaan, moet die volgende bykomstige ondersoek daarvan uitvoer—

- (i) in die geval van 'n bees of 'n vark, vereis dat die karkas geklowe word en die werwels, borsbeen, rugmurg en indien nodig geag, die brein ondersoek, en indien 'n letsel van die nier gesien of vermoed word, die nier insny;
- (ii) in die geval van 'n bees of 'n perd, die volgende limfknope ondersoek en veelvoudig insny (synde limfknope van elke sy en wat hy nie reeds ooreenkomstig die bepalings van Seksie I van hierdie Skedule ingesny het nie), naamlik die *Lnn. cervicales profundi vaudales*, *Lnn. sternalis craniales et caudales*, *Ln. acillaris proprius*, *Lnn. intercostales*, *Ln. cervicalis superficialis*, *Lnn. inguinales superficiales*, *Lnn. iliacus medius et laterales* en die *Lnn. lumbales aortici* en indien nodig geag, moet die *Ln. subiliacus* en *Ln. popliteus* blootgestel en deur insnyding ondersoek word.

Die limfknope wat volgens sigbare tekens mees onwaarskynlik besmet of aangetas is, moet eerste ondersoek word, bv. indien tekens van tuberkulose op die borsvliese gevind word, moet die limfknope van die agterkwart voor die van die voorkwart ondersoek word:

- (iii) in die geval van die karkas van 'n vark, die volgende limfknope (synde limfknope aan weerskante wat nie reeds deur hom ooreenkomstig die bepalings van Seksie I van hierdie Skedule ondersoek is nie) ondersoek en veelvoudig insny, naamlik die *Lnn. cervicales superficiales*, *Lnn. inguinales superficiales*, *Lnn. intercostales*, *Lnn. lumbales aortici*, *Lnn. iliacus medialis et lateralis* en *Ln. subiliacus*, en indien hy dit nodig ag, ook die *Ln. popliteus*;
- (iv) in die geval van die karkas van 'n skaap of bok, die limfknope wat gereedelik toeganklik is, deur beskouing sowel as betasting ondersoek en tensy hulle duidelik met siekte besmet is, die volgende limfknope (synde limfknope van elke sy wat nie alreeds ooreenkomstig die bepalings van Seksie I van hierdie Skedule deur hom ondersoek is nie) veelvoudig insny, nl. *Ln. cervicales superficiales*, *Ln. subiliacus*, *Lnn. inguinales superficiales*, en *Ln. iliacus medialis et lateralis*, en indien nodig geag moet die *Ln. popliteus* ook blootgestel en ondersoek word.

SKEDULE 3**SIEKTES OF TOESTANDE WAT ALGEHELE AFKEURING VEREIS**

Indien 'n dier tydens voor- of nadoode ondersoek gevind word te ly aan enige van die volgende siektes of toestande, moet so 'n dier, of die karkas daarvan en alle vleis, ingewande en bloed daarvan verkry of versamel, deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur word:

1. Akute influenza van perde
- Anaplasmosis (akuut of met geelsug)
- Anemie, gevorderd
- Anasarka
- Asoturie
- Bek- en klouseer
- Droes
- Geelsug
- Hondsdoelheid
- Infeksieuse anemie van perde
- Infeksieuse ensefalomiëlitis van perde
- Kakeksie
- Ketose

Glanders
Horsesickness
Icterus
Infectious equine anaemia
Infectious equine encephalomyelitis
Ketosis
Leptospirosis (acute and clinical)
Leukaemia
Malignant catarrhal fever (snotsiekte)
Malignant oedema
Moribund state
Purpura haemorrhagica
Pyæmia
Rabies
Redwater or Babesiosis, acute and clinical
Residues (antibiotic, chemical biological, if present in greater amounts than allowed by legislation)
Rift Valley fever
Salmonellosis
Septicaemia
Swine fever
Tetanus
Theileriosis (acute and clinical)
Toxaemia
Trichinosis
Uraemia

2. Any stillborn or unborn carcass and any immature carcass, together with any offal or blood removed or collected therefrom, shall be condemned by the Veterinary Meat Inspector.

For the purpose of this paragraph, a carcass shall be deemed immature if—

- (i) it is oedematous, or where the muscles are loose, flabby, tears easily, and can be perforated with the fingers; or
- (ii) it is greyish-red in colour; or
- (iii) it is lacking in good muscular development as a whole, especially noticeable on the upper shank of the leg where small serous infiltrations or oedematous patches are sometimes present between the muscles; or
- (iv) the tissue which later develops as the fat capsule of the kidneys is oedematous, dirty-yellow, or greyish-red, tough and intermixed with islands of fat; or
- (v) the kidneys are dark blueish-green in colour (so called kidney icterus), or
- (vi) the intestine contains meconium.

3. (1) Blood from an animal shall be condemned by the Veterinary Meat Inspector if

- (i) it has been taken from a slaughtered animal, the carcass of which has not been inspected by or has been condemned by the Veterinary Meat Inspector; or
- (ii) it is contaminated by stomach content or any other extraneous matter; or
- (iii) it has been defibrinated by the hands of a person; or
- (iv) the receptacle used for the collection or storage of blood intended for human consumption is not clean and equipped with a closely fitting cover which has been approved for this purpose by the Veterinary Meat Inspector. Such receptacle shall be so retained that it is readily identifiable with the carcass from which the blood it contains has been taken. A receptacle used for the purpose of holding or storing blood for human consumption shall not be used for any other purpose, and shall bear such markings as will clearly identify the purpose for which the container is to be used.

SCHEDULE 4

DISEASES OR CONDITIONS WHICH REQUIRE TOTAL OR PARTIAL CONDEMNATION

1. (i) If an animal, upon either ante- or post-mortem inspection, is found to be suffering from any of the diseases or conditions mentioned in this Schedule, such animal, carcass, meat and viscera shall be detained for further examination by the Veterinary Meat Inspector, who shall, after due consideration of all the evidence, either totally condemn the animal, or condemn the carcass, meat, viscera or blood derived therefrom, or remove and condemn the affected portions, and conditionally or unconditionally pass the remaining portions.

(ii) Where the condition is extensive, multiple or generalized, or the disease is acute or severe or advanced, or where there is evidence of fever or persistent odour, or where the condition renders the carcass, meat or viscera aesthetically objectionable, the Veterinary Meat Inspector shall totally condemn such carcass meat or viscera.

(iii) Where the condition or disease is such that total condemnation is not required in terms of subparagraph (ii) and no with the surrounding clean sound tissue, shall be entirely and satisfactorily removed and—

(a) the rest of the carcass, meat or viscera passed unconditionally, or

Koors
Kwaadaardige edeem
Leptospirose (akuut en klinies)
Leukemie
Miltsekte
Ooskuskoors
Perdesiekte
Piëmie
Purpura haemorrhagica
Reste (Antibiotika, chemies, biologies, indien teenwoordig in groter hoeveelhede as wat deur wetgewing toegelaat word)
Rooiwater of Babesiose (akuut en klinies)
Salmonellose
Slenkdalkoors
Snotsiekte
Sponssiekte
Sterwende
Tetanus
Theileriose (akuut en klinies)
Trichinose
Uremie
Varkpes.

2. Enige doodgebore of ongeboore karkas en enige onvoldraende karkas, tesame met enige afval of bloed daarvan verkry of versamel, moet deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur word.

Vir die doel van hierdie paragraaf moet 'n karkas as onvoldraend geag word indien—

- (i) dit edemateus is, of die spiere los en week is, maklik geskeur en met die vinger deurboor kan word; of
- (ii) dit gryserig-rooi van kleur is; of
- (iii) daar as geheel 'n gebrek aan goeie spierontwikkeling is, veral opmerklik op die boonste skenkel van die been, waar daar ook soms klein sereuse infiltrasies of edemateuse kolle tussen die spiere gesien word; of
- (iv) die weefsel wat later tot die vetkapsel van die nier ontwikkel, edemateus, vuilgeel of gryserig-rooi, taai en met veteilande vermeng is; of
- (v) die niere donker blouerig-groen van kleur is (s.g. nier-ikterus); of
- (vi) die dermkanaal enige mekonium bevat.

3. (1) Bloed van 'n dier moet deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur word indien—

- (i) dit geneem is van 'n geslagte dier waarvan die karkas nie geïnspekteer is nie of deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur is; of
- (ii) dit met pensinhoud of enige ander vreemde materiaal besoedel is; of
- (iii) dit met die hand van 'n persoon ontfibrineer is; of
- (iv) die ontvangsbak of houer wat vir die versameling of opberging van bloed bestem vir menslike gebruik, gebruik word, nie skoon is en nie met 'n digpassende deksel wat vir hierdie doel deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur goedgekeur is, toegerus is nie. So 'n ontvangsbak of houer moet so teruggehou word dat dit gereedlik met die karkas waarvan die bloed daarin verkry is, identifiseerbaar is. 'n Ontvangsbak of houer wat vir die doel van die hou of berg van bloed vir menslike gebruik, gebruik word, mag nie vir enige ander doel gebruik word nie en moet sodanig gemerk wees dat die doel waarvoor die ontvangsbak of houer gebruik word, duidelik herkenbaar is.

SKEDULE 4

SIEKTES OF TOESTANDE WAT OF ALGEHELE OF GEDEELTELIKE AFKEURING VEREIS

1. (i) Indien 'n dier tydens voor- of nadoodse ondersoek gevind word te ly aan enige van die siektes of toestande in hierdie Skedule genoem, moet so 'n dier, karkas, vleis, en ingewande vir verdere ondersoek deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur teruggehou word, en hy moet na deeglike oorweging van alle getuienis, of die dier, karkas, vleis, ingewande en die bloed daarvan verkry, afkeur, of die aangetaste gedeeltes verwyder en die oorblywende gedeeltes voorwaardelik of onvoorwaardelik goedkeur.

(ii) Indien die toestand uitgebreid of veelvoudig of veralgemeen is, of waar die siekte akuut of ernstig of gevorderd is, of waar daar tekens van koors of blywende reuk is, of waar die toestand die karkas, vleis of ingewande esteties onaanneembaar maak, moet die Veeartsenykundige Vleisinspekteur so 'n karkas, vleis of ingewande algeheel afkeur.

(iii) Indien die toestand of siekte van so 'n aard is dat algeheel afkeuring ooreenkomstig subparagraaf (ii) nie vereis word nie en geen ernstige of veralgemeende afwyking bestaan nie, moet die aangetaste dele tesame met die omliggende skoon gesonde weefsel geheel en al, en bevredigend verwyder word en—

(a) die res van die karkas, vleis, of ingewande onvoorwaardelik goedgekeur word, of

(b) the rest of the carcass, meat or viscera passed conditionally subject to the provisions of Schedule 5.

2. Abscesses
Actinomycosis
Actinobacillosis
Arthritis
Besnoitiosis
Bluetongue
Botulism
Bruising
Caseous lymphadenitis
Contamination, smear or stain (pus, inflammatory exudate, ingesta, faeces, rail grease, etc.)
Cysticercosis of sheep and goats
Decomposition
Degeneration
Demodisciosis
Emaciation (pathological)
Fistulae
Echinococcosis
Enteritis
Gangrene
Gastritis
Inflammation
Injury
Lactating udders (condemn organ only)
Liver lesions or conditions such as liver fluke, parasitic nodules, Stilesia infestation, cirrhosis, telangiectasis and similar conditions affecting the liver (condemn organ or affected portion only)
Malformations
Mange
Mastitis
Metritis
Milk fever
Neoplasms
Nephritis
Odour
Oedema
Omphalophlebitis
Pericarditis
Pigmentation (abnormal)
Pleurisy
Pneumonia
Pleuropneumonia contagiosa
Rickets, osteomalacia and osteodystrophy
Sarcosporidiosis
Strangles
Swine erysipelas
Transit fever
Tuberculosis, subject to the provisions of paragraph 3.

3. The Meat Inspector finding evidence of tuberculosis in a slaughtered bovine or pig by the examination prescribed in Sections I and II of Schedule 2, shall detain such carcass, and the Veterinary Meat Inspector shall pass or condemn the meat in accordance with the following—

- (i) the method of spread of the disease, the character and age of the tuberculosis lesion, the extent of the disease and the condition of the animal shall be taken into consideration. The existence of tuberculosis in the lymph node of an organ shall be held to be evidence of the disease in that organ;
- (ii) the entire carcass and all the organs shall be condemned
 - (a) tuberculosis associated with fever and/or cachexia;
 - (b) evidence of active generalization, e.g. acute miliary tubercles in the lungs or numerous widespread active lesions;
 - (c) active caseous changes and inflammatory hyperaemia in any organ or lymph node;
 - (d) tuberculosis in intermuscular lymph nodes, bone, joints, central nervous system, muscle tissue;
 - (e) any acute extensive exudative tuberculosis of pleura, peritoneum, pericardium or meninges;
 - (f) any congenital tuberculosis of suckling animals;
 - (g) any massive caseous or extensive organ tuberculosis.
- (iii) subject to the provisions of subparagraph (iv), (v) and (vi), all tuberculous organs and their lymph nodes shall be removed and condemned, and the rest of the carcass passed, when—
 - (a) the disease is localised and no longer active; or
 - (b) generalization appears only in the form of a few old processes of limited size in the organs; or

(b) die res van die karkas, vleis of ingewande voorwaardelik goedgekeur word d.w.s. onderhewig aan die bepalings van Skedule 5.

2. Absesse
Aktinobasillose
Aktinomikose
Besering
Besnoitiose
Bloutong
Botulisme (Lamsiekte)
Degenerasie
Demodeciose
Edeem
Ekinokokkose
Enteritis
Fistels
Gangreen
Gastritis
Gewrigsontsteking
Inflamasie
Kaasagtige limfknoopontsteking
Kneusing
Kontaminasie, besmering of verkleuring (etter, eksudaat, ingesta, feses, spoorghries, ens.)
Lakterende diere (keur slegs die uier af)
Lewerletsels of -toestande soos lewerslak, parasitêre knoppies, Stilesia-besmetting, sirrose, telangiëktase en soortgelyke toestande van die lewer (keur slegs die orgaan of betrokke deel daarvan af)
Longontsteking
Perikarditis
Peritonitis
Pigmentasie (abnormale)
Pleuritis
Pleuropneumonia contagiosa
Mastitis
Melkkoors
Metritis
Misvormings
Neoplasma
Nefritis
Nuwesiekte
Omfaloflebitis
Ontbinding
Rachitis, osteomalasie en osteodistrofie
Reuk
Sarkosporidiose
Sistiserkose
Skurfte
Treinkoors
Tuberkulose, onderhewig aan die bepalings van paragraaf 3
Vark erisipeles
Vermaering (patologiese)

3. Die Vleisinspekteur wat in die loop van die ondersoek in Seksies I en II van Skedule 2 voorgeskryf, tekens van tuberkulose in 'n geslagte vark of bees vind, moet so 'n karkas terughou, en die Veeartsenykundige Vleisinspekteur moet die vleis in ooreenstemming met die volgende goed- of afkeur—

- (i) die wyse van verspreiding van die siekte, die aard en ouderdom van die tuberkulose-letsel, die omvang van die siekte en die toestand van die dier moet in aanmerking geneem word. Die bestaan van tuberkulose in die limfknoop van 'n orgaan moet as bewys van die siekte in daardie orgaan geneem word;
- (ii) die hele karkas en al die organe moet afgekeur word waar—
 - (a) die tuberkulose verbonde is met koors en/of kakeksie;
 - (b) daar tekens is van aktiewe veralgemening bv. akute miliêre tuberkels in die longe of veelvoudige wydverspreide aktiewe letsels;
 - (c) daar aktiewe kaasagtige veranderings en ontstekings-hiperemie in enige orgaan of limfknoop voorkom;
 - (d) tuberkulose in die tussenspierre limfknope, been, gewigte, sentrale senustelsel of spierweefsel voorkom;
 - (e) enige akute uitgebreide eksudatiewe tuberkulose van die pleura, peritoneum, perikardium of breinvliese voorkom;
 - (f) enige kongenitale tuberkulose van suipende diere bestaan;
 - (g) enige massiewe kaasagtige of uitgebreide orgaan-tuberkulose bestaan;
- (iii) onderhewig aan die bepalings van subparagrafe (iv), (v) en (vi), moet alle tuberkulose organe en hulle limfknope verwyder word en die res van die karkas goedgekeur word, indien—
 - (a) die siekte gelokaliseer en nie langer aktief is nie; of
 - (b) veralgemening slegs voorkom in die vorm van enkele ou prosesse van beperkte grootte in die organe; of

- (c) military tuberculosis of the liver of swine has clearly not extended beyond the liver into the systemic circulation.
- (iv) the serosa, the cavity wall and the associated lymph nodes shall be condemned where the disease is localized and provided the total area of affected serosa does not exceed the size of a hand.
- (v) for purposes of condemnation of portions of the carcass, meat or viscera the following shall serve as a guide—
 - (a) care should be taken not to contaminate surrounding healthy tissue, or any adjoining sound carcass or edible offal;
 - (b) where an organ or its lymph node is tuberculous, both shall be condemned;
 - (c) where the *Lnn. mesenterica* is affected, the mesentery, stomach and intestines shall be condemned;
 - (d) in tuberculosis of the lungs or pulmonary lymph nodes the heart, diaphragm and oesophagus shall be condemned;
 - (e) where there are chronic non-extensive pleural lesions of tuberculosis in cattle, the affected part of the thoracic wall and underlying ribs together with the *Lnn. sternaes*, *Lnn. intercostales* and *Ln. axillaris proprius* shall be removed and condemned;
 - (f) in cases of chronic non-extensive peritoneal tuberculosis, the peritoneum and underlying fatty tissue as well as the thin flanks and the diaphragm, together with the *Lnn. iliace laterales*, shall be removed and condemned.

4. If the Veterinary Meat Inspector finds in a carcass meat or viscera evidence of a disease or parasitic infestation, not mentioned in this Schedule, he shall remove and condemn the whole or such portion of the carcass, meat or viscera as is in his opinion unfit for human consumption.

SCHEDULE 5

CONDITIONAL PASSING OF CARCASSES, MEAT OR VISCERA

SECTION I

1. Wherever facilities exist to the satisfaction of, and which have been approved by, the Chief Meat Hygiene Officer, conditionally passed carcasses, meat or viscera may be passed after a satisfactory laboratory examination in terms of Schedule 6; or may be treated as specified in this Schedule and in so doing made fit for human consumption and passed by the Veterinary Meat Inspector, provided the owner of the carcass, meat or viscera or his agent authorizes such laboratory examination or treatment and bears all expenses connected therewith.

2. (1) A conditionally passed carcass, meat or viscera shall be properly marked or tagged and held in a special holding room, maintained for this purpose only and which shall be equipped with suitable drainage for satisfactory cleansing and disinfection and provided with adequate locking devices.

(2) No carcass, meat or viscera shall be moved into, through, or out of, such a holding room except with the permission of the Veterinary Meat Inspector.

(3) All obviously diseased or affected tissues shall be removed and condemned, before conditional passing of the carcass, meat or viscera.

3. A carcass, meat or viscera which has been declared conditionally passed shall be treated by the method specified for the relative disease or condition in accordance with the following:—

(i) Sterilization by heat:

- (a) Steaming under moderate pressure (7 p.s.i. (0.49 kg/cm²)) in an autoclave for a period of not less than one hour.
- (b) Boiling in a closed or open vat at a temperature of 95-100°C for a period of not less than 2½ hours.
- (c) Rendering which entails cooking of animal fat for a time sufficient to render it effectively into lard or tallow, as the case may be, provided it is heated to a temperature not lower than 95-100°C for a period not less than 30 minutes.
- (d) A carcass or portion thereof shall be deboned and the meat cut into pieces not greater than 6 inches in thickness prior to the heat treatment. The steriliza-

- (c) miliêre tuberkulose van die lewer van varke duidelik nie verder as die lewer tot in die sistemiese sirkulasie strek nie;
- (iv) die serosa, die wand van die holte en die betrokke limfknope moet afgekeur word waar die siekte gelokaliseer is en mits die totale area van die aangetaste serosa nie groter as 'n hand is nie;
- (v) vir die doel van afkeuring van gedeeltes van 'n karkas, vleis of ingewande sal die volgende as gids dien—
 - (a) daar moet gesorg word dat die omliggende gesonde weefsel, of enige aangrensende gesonde karkas of eetbare afval, nie besoedel raak nie;
 - (b) waar 'n orgaan en sy limfknoop tuberkuleus is, moet beide afgekeur word;
 - (c) waar die *Lnn. mesenterici* aangetas is moet die mesenterium, die pens en die dermkanaal afgekeur word;
 - (d) by tuberkulose van die longe of pulmonêre limfknope moet die hart, diafragma en slukderm afgekeur word;
 - (e) waar daar kroniese, nie-uitgebreide pleurale letsels van tuberkulose by 'n bees voorkom, moet die aangetaste deel van die borswand en die onderliggende ribbes saam met die *Lnn. sternaes*, *Lnn. intercostales*, en *Lnn. axillaris proprius* verwyder en afgekeur word;
 - (f) in gevalle van kroniese, nie-uitgebreide peritoneale tuberkulose, moet die peritoneum en die onderliggende vetweefsel tesame met die dunliese en die diafragma sowel as die *Lnn. iliace laterales* verwyder en afgekeur word.

4. Indien 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur in 'n karkas, vleis of ingewande tekens van 'n siekte of parasitêre besmetting vind wat nie in hierdie Skedule genoem word nie, moet hy die hele of sodanige gedeelte van die karkas, vleis of ingewande wat na sy mening vir menslike gebruik ongeskik is, verwyder en afkeur.

SKEDULE 5

VOORWAARDELIKE GOEDGEURING VAN KARKASSE, VLEIS OF INGEWANDE

SEKSIE I

1. Waar geriewe tot bevrediging van die Hoof Vleishigiëne-beampte bestaan en deur hom goedgekeur is, mag voorwaardelik-goedgekeurde karkasse, vleis, of ingewande na 'n bevredigende laboratoriumsonderzoek ooreenkomstig Skedule 6, goedgekeur word; of mag soos in hierdie Skedule behandel en sodoende vir menslike gebruik veilig gemaak en deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur goedgekeur word, mits die eienaar van die karkas, vleis of ingewande, of sy agent, sulke laboratoriumsonderzoek of behandeling magtig en alle onkoste daaraan verbonde dra.

2. (1) 'n Voorwaardelik-goedgekeurde karkas, vleis, of ingewande moet behoorlik gemerk of met 'n hegplaatjie aangedui word en in 'n spesiale aanhoukamer, wat slegs vir hierdie doel in stand gehou word en van geskikte dreinerings vir bevredigende reiniging en ontsmetting sowel as 'n voldoende toesluittoestel voorsien is, gehou word.

(2) Geen karkas, vleis, of ingewande mag in, deur of uit so 'n aanhoukamer geneem word nie, behalwe met verlof van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur.

(3) Alle duidelik siektebesmette of aangetaste weefsels moet verwyder en afgekeur word, voordat 'n karkas, vleis of ingewande voorwaardelik goedgekeur word.

3. 'n Karkas, vleis, of ingewande wat voorwaardelik goedgekeur word, moet ooreenkomstig die metode wat vir die betrokke siekte of toestand aangedui is ooreenkomstig die volgende behandeling word—

(i) Sterilisering deur hitte:

- (a) Te stoom onder matige druk (7 lb p.v.d. of 0.49 kg/cm²) in 'n outoklaaf vir 'n tydperk van minstens een uur.
- (b) Te kook in 'n geslote of oop vat by 'n temperatuur van 95-100°C vir 'n tydperk van minstens 2½ uur.
- (c) Uit te braai, wat die kook van dierevet vir 'n tydperk voldoende om dit effektiwief om te skep tot vark- of hardevet, na gelang van die geval, behels, mits dit tot 'n temperatuur van minstens 95-100°C vir 'n periode van minstens 30 minute verhit word.
- (d) 'n Karkas of deel daarvan moet ontbeen en die vleis in stukke van hoogstens 6 duim in dikte voor hitte-behandeling gesny word. Die sterilisering moet as

tion shall be regarded as adequate when the deeper portions of the meat have assumed a grey colour in the case of beef, or a greyish white colour in the case of pork, and when the muscle juice which exudes when the meat is cut has lost its reddish tint. Heat treatment shall be carried out during regular hours of work under the direct supervision of the Veterinary Meat Inspector.

(ii) Freezing:

Freezing as a means of sterilizing the "measles" in a bovine or pig carcass, meat or viscera affected with cysticercosis shall be carried out in a cold storage room, the temperature of which shall be maintained at a constant level of not more than minus 10°C for a period of at least ten days.

(iii) Pickling:

Pickling as a means of sterilizing the "measles" in a bovine or pig carcass affected with cysticercosis shall be carried out by complete immersion of the deboned meat thereof, cut into pieces not greater than six inches in thickness, in clean aqueous solution of NaCl (having a specific gravity not lower than 1.197 at 15.5°C) for a period of at least 21 days at a temperature not less than 10°C.

4. A carcass, meat or viscera declared conditionally passed and which has not been submitted to one of the treatments prescribed in paragraph 3, or to any other treatment approved by the Minister for purposes of this Schedule, or which has not been declared conditionally passed after a laboratory examination carried out in terms of Schedule 6, shall be condemned by the Veterinary Meat Inspector.

SECTION II

1. If an animal, upon either ante- or post-mortem examination, is found to be suffering from any of the diseases or conditions mentioned in this Section or in Schedule 4 (if the carcass, meat or viscera is to be dealt with in terms of paragraph 1 (iii) (b) of that Schedule), such animal or the carcass, meat or viscera derived therefrom, shall be detained and examined by the Veterinary Meat Inspector, who shall either totally condemn or otherwise conditionally pass it for treatment in accordance with the provisions of Section 1.

2. (1) During the inspection of a sick and emergency-slaughtered animal, the Veterinary Meat Inspector shall—

- (i) pay particular attention to the colour of the carcass, the blood content of the intercostal veins and of the small vessels beneath the serosa of the abdominal wall and in the retroperitoneal fat in the walls of the pelvis;
- (ii) split the carcass, examine all visible lymph nodes, loosen a shoulder and open an acetabulum from the medial aspect to observe the exposed connective tissue, fat, lymph nodes and articular surface;
- (iii) examine the condition of the musculature, with regard, amongst other things, to the presence of abnormal odours;
- (iv) decide whether such animal should be condemned forthwith, or whether such carcass, meat or viscera should be submitted to laboratory examination in terms of Schedule 6 to determine whether it is fit to be passed, or conditionally passed subject to heat-sterilization in terms of Section 1, or whether it should be condemned.

(2) In this paragraph the term "sick animal" means an animal with infection, fever or disturbance of its general condition, or both.

3. Where the slaughter of an animal is due to very recent external injury, fracture or the like, and which is uncomplicated by infection, the Veterinary Meat Inspector shall decide whether to pass or condemn the carcass, meat or viscera or whether to submit such carcass, meat or viscera to laboratory examination in terms of Schedule 6 to determine whether it is fit to be passed or conditionally passed subject to heat-sterilization, or whether it should be condemned.

4. Where no ante-mortem examination has been carried out, or where emergency slaughter has been performed, and no veterinary certificate concerning the pre-slaughter condition and treatment of the animal is available, the carcass, meat or viscera may be only passed subject to a laboratory test in terms of Schedule 6 being satisfactory, or conditionally passed subject to heat sterilization in terms of Section I, or be condemned.

voldoende geag word wanneer die dieper gedeeltes van die vleis 'n gryserige kleur in die geval van beesvleis, of 'n gryserige-wit kleur in die geval van varkvleis, aangeneem het, en wanneer die spiersap wat uitloop nadat in die vleis gesny is, die rooierige tint daarvan verloor het. Hittebehandeling moet gedurende gewone werksure onder direkte toesig van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur uitgevoer word.

(ii) Bevriesing:

Bevriesing as 'n wyse van sterilisering van die „masels" in 'n bees- of varkkarkas, vleis of ingewande wat met sistiserkose aangetas is, moet uitgevoer word in 'n koel-opbergkamer waarvan die temperatuur op 'n konstante vlak van hoogstens minus 10°C vir 'n tydperk van minstens 10 dae gehandhaaf word.

(iii) Insouting:

Insouting as 'n wyse van sterilisering van die „masels" in 'n bees- of varkkarkas wat met sistiserkose aangetas is, moet uitgevoer word deur totale indompeling van die ontbeende vleis daarvan, opgesny in stukke van hoogstens ses duim in dikte, in 'n skoon waterige oplossing van NaCl (met 'n soortlike gewig van minstens 1.197 by 15.5°C) vir 'n tydperk van minstens 21 dae teen 'n temperatuur van hoogstens 10°C.

4. 'n Karkas, vleis, of ingewande wat voorwaardelik goedgekeur is en wat nie aan een van die handelings in paragraaf 3 voorgeskryf of enige ander behandeling deur die Minister vir die doel van hierdie Skedule goedgekeur, is nie, of wat na 'n laboratoriumsonderzoek ooreenkomstig Skedule 6 uitgevoer, nie voorwaardelik goedgekeur is nie, moet deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur afgekeur word.

SEKSIE II

1. Indien 'n dier tydens of nadoodse ondersoek gevind word te ly aan enige van die siektes of toestande in hierdie Seksie of in Skedule 4 (indien die karkas, vleis, of ingewande ooreenkomstig paragraaf 1 (iii) (b) van daardie Skedule mee gehandel moet word) vermeld, moet sodanige dier of die karkas, vleis, en ingewande daarvan verkry deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur teruggehou en ondersoek word, en hy moet dit of totaal of dit voorwaardelik goedkeur vir behandeling ooreenkomstig die bepalinge van Seksie 1.

2. (1) Tydens die ondersoek van 'n siek of in nood geslagte dier moet die Veeartsenykundige Vleisinspekteur—

- (i) besondere aandag verleen aan die kleur van die karkas, die bloedinhoud van die tussenribare en die klein bloedvate onder die weivlies van die buikwand en in die agterperitoneale vet in die wande van die bekken;
- (ii) die karkas laat klowe, alle sigbare limfknope ondersoek, 'n blad losmaak en 'n heupgewrig vanaf die mediale aansig oopmaak ten einde die blootgestelde bindweefsel, vet, limfknope en gewrigsoppervlakte te besigtig;
- (iii) die toestand van die spiere ondersoek en besondere aandag, onder andere, aan die teenwoordigheid van reukafwykings gee;
- (iv) besluit of so 'n dier onverwyld afgekeur moet word, of sodanige karkas, vleis of ingewande aan laboratoriumsonderzoek ooreenkomstig Skedule 6 onderwerp moet word ten einde te bepaal of dit geskik is om goedgekeur of voorwaardelik, onderhewig aan hittesterilisering ooreenkomstig Seksie 1 goedgekeur te word, of dat dit afgekeur moet word.

(2) In hierdie paragraaf dui die woorde „siek dier" op 'n dier met infeksie, koors of versteuring van sy algemene toestand, of albei.

3. Indien die slag van 'n dier te wyte is aan 'n baie onlangse uitwendige besering, fraktuur of iets dergeliks, en wat nie deur besmetting gekompliseer is nie, moet die Veeartsenykundige Vleisinspekteur besluit om die karkas, vleis of ingewande goed of af te keur, of om sodanige karkas, vleis of ingewande aan laboratoriumsonderzoek ooreenkomstig Skedule 6 te onderwerp ten einde te bepaal of dit geskik is om goedgekeur of voorwaardelik, onderhewig aan hittesterilisering goedgekeur te word, of dat dit afgekeur moet word.

4. Waar geen voordoodse ondersoek uitgevoer is nie, of waar noodslagting uitgevoer is, en geen veeartsenykundige sertifikaat betreffende die toestand en behandeling van die dier voor slagting beskikbaar is nie, mag die karkas, vleis of ingewande slegs goedgekeur word indien 'n laboratoriumsonderzoek ooreenkomstig Skedule 6 bevredigend is, of voorwaardelik onderhewig aan hittesterilisering ooreenkomstig Seksie 1 goedgekeur word, of dit moet afgekeur word.

5. Where contamination is the result of staining or external soiling which cannot satisfactorily be removed, the carcass, meat or viscera may be passed subject to heat-sterilization in terms of Section 1, or be condemned.

6. Where exsanguination has been incomplete and unsatisfactory, the carcass, meat or viscera may be passed subject to a laboratory test in terms of Schedule 6 being satisfactory, or conditionally passed subject to heat-sterilization in terms of Section 1, or be condemned.

7. Where abnormal or septic conditions of the female genital tract occurs, including prolapse, torsion or rupture of the uterus, incomplete foetal delivery or retained afterbirth, the carcass, meat or viscera may be passed subject to a laboratory test in terms of Schedule 6 being satisfactory, or conditionally passed subject to heat-sterilization in terms of Section 1, or be condemned.

8. Where a condition or disease is present which may have caused septicaemia, or which may result in soiling or contamination of the carcass, meat or viscera, such as—

burns
healing erythema and/or chronic arthritis following swine erysipelas
osteomyelitis
pleuritis
peritonitis
scrotal sepsis
verruccose endocarditis

the Veterinary Meat Inspector shall either totally condemn the animal, carcass, meat or viscera, or otherwise conditionally pass it subject to laboratory examination as prescribed in Schedule 6 being satisfactory, or subject such carcass, meat or viscera to heat-sterilization as prescribed in Section 1.

9. (1) A carcass, meat or viscera found to be infected with *Cysticercus bovis* or *Cysticercus cellulosae* ("Measles") shall be detained by the Meat Inspector, and the Veterinary Meat Inspector shall—

(i) where the infestation is excessive, or the meat is watery and discoloured, condemn such carcass, meat and viscera. The Veterinary Meat Inspector shall declare the infestation excessive if the incisions carried out as prescribed in Schedule 2 into the various parts of the musculature expose two or more cysts on each of several of the cut surfaces;

(ii) where a carcass, meat or viscera is found to be not excessively infected (after careful examination of the muscles of mastication, the diaphragm and its pillars, the tongue and its muscles of attachment, the heart, the oesophagus, the surface of the lungs, the stomach and intestines, the muscular surfaces exposed during dressing of the carcass and the muscular surfaces exposed by a single medium incision into the *M. adductor femoris* on either side of the median line along which the symphysis of the pubis is divided during the dressing process) either condemn such carcass, meat and viscera, or conditionally pass it subject to compliance with subparagraph (2), (3) or (4), whichever may apply.

(2) (i) A carcass, meat or viscera referred to in subparagraph (1) (ii) may be placed in a cold storage room approved by the Chief Meat Hygiene Officer, and under the control or supervision of the Veterinary Meat Inspector, and in which a temperature of or below minus 10°C is continuously maintained.

(ii) A record of every carcass, meat or viscera placed in such cold storage room for sterilization shall be kept by the Superintendent.

(iii) The thermograph recordings of the temperatures of each of separate cold storage rooms reserved for the sterilization of carcasses, meat or viscera affected with cysticercosis, shall be preserved for a period of at least six months from the date on which such a carcass, meat or viscera, was removed therefrom, and shall be kept available for inspection.

(iv) The cold storage room in which a carcass, meat or viscera affected with cysticercosis is held, shall be under lock and key under the personal supervision of the Veterinary Meat Inspector.

(v) If the conditions specified in this subparagraph are complied with, but not otherwise—

(a) the carcass, tongue, tail, skirt, heart and liver, after removal of all obviously diseased portions, shall be placed

5. Waar kontaminasie die gevolg is van verkleuring of uitwendige besoedeling wat nie bevredigend verwyder kan word nie, mag die karkas, vleis of ingewande voorwaardelik onderhewig aan hitte-sterilisering ooreenkomstig Seksie 1 goedgekeur word, of andersins afgekeur word.

6. Waar uitbloeding onvolledig en onbevredigend is, mag die karkas, vleis, of ingewande na 'n bevredigende laboratoriumsonderzoek ooreenkomstig Skedule 6 goedgekeur word, of voorwaardelik onderhewig aan hitte-sterilisering ooreenkomstig Seksie 1 goedgekeur word, of afgekeur word.

7. Waar abnormale of septiese toestande van die vroulike geslagsorgane voorkom, insluitende prolapsus of ruptuur van die baarmoeder, onvolledige geboorte van die fetus, of teruggehoude vrugvliese, mag die karkas, vleis of ingewande na 'n bevredigende laboratoriumsonderzoek ooreenkomstig Skedule 6 goedgekeur word, of voorwaardelik onderhewig aan hitte-sterilisering ooreenkomstig Seksie 1 goedgekeur word, of afgekeur word.

8. Waar 'n siekte of toestand bestaan wat septisemie kon veroorsaak het, of wat kan lei tot besoedeling of kontaminasie van die karkas, vleis of ingewande, byvoorbeeld—

brande,
genesende eritem en/of kroniese gewrigsontsteking as gevolg van erisipeles,
osteomiëlitis,
pleuritis,
peritonitis,
skrotale sepsie, of
endocarditis verrucosa,

moet die Veeartsenykundige Vleisinspekteur of die dier, karkas, vleis, of ingewande geheel en al afkeur, of dit andersins voorwaardelik onderhewig aan 'n bevredigende laboratoriumsonderzoek soos in Skedule 6 voorgeskryf, goedkeur, of sodanige karkas, vleis, of ingewande onderwerp aan hitte-sterilisering soos voorgeskryf in Seksie 1.

9. (1) 'n Karkas, vleis, of ingewande wat gevind word met *Cysticercus bovis* of *Cysticercus cellulosae* („masels”) besmet te wees, moet deur die Vleisinspekteur teruggehou word, en die Veeartsenykundige Vleisinspekteur moet—

(i) waar die besmetting oormatig is, of die vleis waterig en verkleurd is, sodanige karkas, vleis en ingewande afkeur. Die Veeartsenykundige Vleisinspekteur moet die besmetting oormatig verklaar indien die insnydings wat ooreenkomstig Skedule 2 in die verskillende dele van die spiere gemaak is, twee of meer siste op elk van verskeie van die gesnyde oppervlaktes ontbloom;

(ii) waar 'n karkas, vleis of ingewande gevind word nie oormatig besmet te wees nie (d.w.s. na noulettende ondersoek van die kouspiere, die diafragma en die pilare daarvan, die tong, die slukderm, die oppervlaktes van die longe, die pense en derms, die spieroppervlaktes wat in die loop van die bewerking van die karkas blootgestel is, en die spieroppervlaktes wat blootgestel is deur 'n enkele mediane insnyding in die *M. adductor femoris* aan weerskante van die mediane lyn waarlangs die skaambeenvoeg in die loop van die bewerkingsproses verdeel is) of sodanige karkas, vleis en ingewande afkeur, of dit goedkeur op voorwaarde van nakoming van subparagraph (2), (3) of (4), watter ook al van toepassing mag wees.

(2) (i) 'n Karkas, vleis of ingewande waarna in sub-paragraaf

(1) (ii) verwys word, mag geplaas word in 'n koelopbergingskamer wat deur die Hoof Vleishigiënebeampte goedgekeur is en onder die toesig of kontrole van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur ressorteer en waarin 'n temperatuur van of benede minus 10°C voortdurend in stand gehou word.

(ii) 'n Rekord moet van elke karkas, vleis of ingewande wat in so 'n koelopbergingskamer vir sterilisering geplaas word, deur die Superintendent gehou word.

(iii) Die termografiese aantekeninge van die temperature van elke afsonderlike koelopbergingskamer wat vir die sterilisering van karkasse, vleis of ingewande wat met sistiserkose aangetas is, gereserveer word, moet vir 'n periode van minstens ses maande vanaf die datum dat sodanige karkas, vleis of ingewande daaruit verwyder is, bewaar word en vir inspeksie beskikbaar behou word.

(iv) Die koelopbergingskamer waarin 'n karkas, vleis of ingewande wat met sistiserkose aangetas is, gehou word, moet agter slot en grendel en onder die persoonlike toesig van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur wees.

(v) Indien die voorwaardes in hierdie subparagraaf nagekom word, maar nie andersins nie—

(a) moet die karkas, tong, stert, mantelvlies, hart en lewer, na verwydering van alle duidelik siektebesmette dele, in 'n

and kept in an approved cold storage room at a temperature not exceeding minus 10°C for a period of not less than ten days, and may thereafter be examined and passed by the Veterinary Meat Inspector: Provided that the carcass shall, prior to admission to such cold storage room, have been previously identified by roller marking in red ink along its entire length on either side with the letter "M" being $\frac{1}{2}$ inch in height, and that all portions, organs and viscera be appropriately identified by "Detained" tags;

- (b) deboned meat from such a carcass, when in a box, tierce, or like container, appropriately identified by "Detained" tags, shall be held at a temperature not exceeding minus 10°C continuously for a period of not less than ten days, and may thereafter be examined and passed by the Veterinary Meat Inspector.

(3) A carcass, meat or viscera may be pickled, provided—

- (i) the storage room in which such meat is to be dealt with, treated and held, is kept under lock and key under the personal supervision of the Veterinary Meat Inspector;
- (ii) the carcass is deboned and the meat cut into pieces not greater than six inches in thickness. All obviously diseased portions shall be removed and condemned;
- (iii) such deboned meat is totally immersed in the prescribed salt solution in vats or other non-corrodible, non-toxic containers, appropriately identified by "Detained" tags, for a period of at least 21 days. Such deboned meat may thereafter be examined and passed by the Veterinary Meat Inspector;

- (iv) a record of every carcass so dealt with is kept for a period of at least six months from the date on which such meat was removed, and such record is available for inspection.

(4) A carcass, meat or viscera affected with cysticercosis may be heat-sterilized in accordance with the provisions of paragraph 3 of Section 1.

10. A carcass, meat or viscera, affected with a disease or condition and conditionally passed may alternatively be treated by such other method as may be approved by the Minister for purpose of making it fit for human consumption.

SCHEDULE 6

SECTION I

LABORATORY METHODS OF EXAMINATION

1. Samples

(1) Where bacteriological examination is required the following samples should be sent to a laboratory, approved by the Chief Meat Hygiene Officer for purposes of these regulations, for examination—

- (i) the spleen (intact whenever possible);
- (ii) a piece of muscle covered by intact fascia (at least 250 g), preferably taken from the extensor muscles of the forearm. In pigs and sheep the whole forearm should be cut off as close to the elbow as possible;
- (iii) two intact carcass lymph nodes (*Ln. cervicales superficialis*, *Ln. subiliacus*, *Ln. popliteus* or *Ln. ischiaticus*);
- (iv) one kidney;
- (v) a piece of liver ($\pm$ 500 g) from the hilar region and including the empty gall bladder (where present);
- (vi) where special pathological findings make it advisable to have any other lesion included in the examination, a fairly large piece of the affected organ, including its intact lymph nodes, should be sent with the routine samples;
- (vii) prepared smears on glass slides of suspected infected material for staining and direct microscopic examination.

(2) Where other examinations are required, the appropriate specimens should be forwarded after reference to paragraph (1). In the case of cysticercosis and trichinosis the muscle specimens should not be frozen before dispatch. In all instances, however, the specimens should be so dispatched as to ensure that decomposition does not take place before arrival at the laboratory.

2. Precautions in Taking of Samples

The samples must be taken as soon after slaughter as possible, using clean and sterilized (scalded) instruments. No incisions should be made in lymph nodes, and the samples must be protected against contamination throughout.

3. Packing and Dispatch (where examination cannot be locally performed)

goedgekeurde koelopbergingskamer geplaas word en teen 'n temperatuur nie minus 10°C te bowegaande nie vir 'n tydperk van minstens tien dae gehou word, en mag daarna deur 'n Veeartsenykundige Vleisinspekteur ondersoek en goedgekeur word: Met dien verstande dat die karkas voor toelating tot sodanige koelopbergingskamer eers vooraf deur middel van 'n rolmerk met rooi ink langs die hele lengte van elke sy met die letter „M”, synde $\frac{1}{2}$ duim in hoogte, geïdentifiseer moet word, en dat alle dele, organe en ingewande passend deur middel van „Aangehou”-aanghepplaatjies geïdentifiseer is;

- (b) ontbeende vleis van so 'n karkas, wanneer in 'n kas, vaatjie of soortgelyke houër wat passend met „Aangehou”-hegplaatjies geïdentifiseer is, moet gehou word teen minus 10°C vir 'n ononderbroke tydperk van minstens tien dae, en mag daarna deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur ondersoek en goedgekeur word.

(3) 'n Karkas, vleis of ingewande mag ingesout word, mits—

- (i) die opbergingskamer waarin sulke vleis mee gehandel sal word, agter slot en grendel onder die persoonlike toesig van die Veeartsenykundige Vleisinspekteur moet ressorteer;
- (ii) die karkas ontbeen en die vleis in stukke van hoogstens ses duim in dikte gesny word. Alle duidelik siektebesmette dele moet verwyder en afgekeur word;
- (iii) sulke ontbeende vleis geheel en al in die voorgeskrewe soutoplossing in vate of ander onetsbare, nie-giftige houers, passend geïdentifiseer deur middel van „Aangehou”-hegplaatjies, vir 'n periode van minstens 21 dae gedompel word. Sulke ontbeende vleis mag daarna deur die Veeartsenykundige Vleisinspekteur ondersoek en goedgekeur word;
- (iv) 'n rekord van elke karkas wat so mee gehandel is, vir 'n tydperk van minstens ses maande vanaf die datum waarop sodanige vleis verwyder is, gehou en vir inspeksie beskikbaar gestel word.

(4) 'n Karkas, vleis of ingewande wat met sistiserkose aangetas is, mag met hitte ooreenkomstig die bepalings van paragraaf 3 van Seksie 1 gesteriliseer word.

10. 'n Karkas, vleis of ingewande, wat met 'n siekte of toestand aangetas is en wat voorwaardelik goedgekeur is, mag andersins behandel word op enige ander wyse wat deur die Minister goedgekeur word vir die doel om dit vir menslike gebruik geskik te maak.

SKEDULE 6

SEKSIE I

METODES VAN LABORATORIUMONDERSOEK

1. Monsters

(1) Indien 'n laboratoriumondersoek benodig word, moet die volgende monsters na 'n laboratorium, deur die Hoof Vleishigiënebeampte vir die doel van hierdie regulasies goedgekeur, gestuur word:—

- (i) die milt (altyd heel, waar moontlik);
- (ii) 'n stuk spier bedek met ongebroke fascia (minstens 250 g), verkieslik van die strekkers van die voorarm geneem. In varke en skape behoort die hele voorarm so na moontlik aan die elmboog afgesny te word;
- (iii) twee heel karkaslimfknope (*Ln. cervicalis superficialis*, *Ln. subiliacus*, *Ln. popliteus* of *Ln. ischiaticus*);
- (iv) een nier;
- (v) 'n stuk lewer ($\pm$ 500 g) van die hilus-gebied en insluitende die leë galblaas, waar teenwoordig;
- (vi) waar besondere patologiese bevindings dit wenslik maak om enige ander letsel in die ondersoek in te sluit, moet 'n redelik groot deel van die aangetaste orgaan, sowel as die heel betrokke limfknoop, by die roetine-monsters gevoeg word;
- (vii) smere, op glasplaatjies, van vermoedelik besmette materiaal, vir kleuring en direkte mikroskopiese ondersoek;

(2) Waar 'n ander ondersoek ook verlang word, moet die passende monsters na verwysing na paragraaf (1) aangestuur word. In die geval van sistiserkose en trichinose moet die spiermonsters nie voor versending gevries word nie. In alle gevalle, egter, moet die monsters so versend word dat verseker word dat ontbinding nie voor aankoms by die laboratorium intree nie.

2. Voorsorgsmaatreëls met die Neem van Monsters

Die monsters moet so spoedig moontlik na slagting geneem word, en skoon en steriele (geskroei) instrumente moet gebruik word. Die limfknope moet nie ingesny word nie, en die monsters moet deurgaans teen kontaminasie beskerm word.

3. Verpakking en Versending (waar die ondersoek nie plaaslik uitgevoer kan word nie)

After each sample has been placed and sealed in a new separate sterile plastic bag, and the first bag has been placed in a second sterile bag, the samples must be effectively cooled by refrigeration. After cooling, the samples should be packed in insulated (but not airtight) wooden, metal or other suitable containers.

The samples must be accompanied by a written form stating the ante mortem findings (body temperature; symptoms, if any; duration of disease; medicinal treatment), post-mortem findings, the exact hour of killing, the identification number of the carcass, and the identity number of the abattoir of origin.

Transmission to the laboratory must be by the fastest means available and where by postal service, shall comply with the postal regulations.

4. Judgement

Final judgement must be withheld until the results of the laboratory findings have been received. Before a carcass is finally passed the Veterinary Meat Inspector must re-inspect it and re-evaluate the state of freshness of the meat for human consumption.

SECTION II

LABORATORY TECHNIQUES

A. BACTERIOLOGICAL EXAMINATION

This examination is performed by cultivating tissue transferred aseptically from the samples into various enriching, selective and non-selective media. The purpose of the examination is to provide information on the bacteriological status of the carcass, meat and certain organs.

1. Inoculation of Culture Media

The surface of the tissue specimen through which incisions are to be made must be sterilized by means of searing with a flame or by means of a redhot iron spatula. Knives and scissors must be sterilized by boiling or flaming. Pieces of the tissue, 1 to 2 g, must be removed aseptically from the interior layers of the tissue and transferred to the various media. Extreme care should be taken to ensure that no contamination of tissue material occurs during the transfer from the sample to the culture media.

Media must be inoculated as follows—

(a) muscle, spleen and lymph nodes—

- (i) two blood agar plates,¹ one for aerobic and one for anaerobic incubation, must be streaked with each tissue specimen;
- (ii) one block of each tissue specimen must be streaked across the bottom of a sterile petri dish and thereafter embedded in tryptone-glucose extract agar² at 45°C;
- (iii) a composite sample obtained from all the above tissues must be inoculated into selenite-brilliant green or tetrathionate broth.²

(b) Liver and gall bladder:—

Scrapings of liver tissue and the mucosa of the gall bladder must be inoculated with selenite-brilliant green or tetrathionate broth.²

2. Incubation and Subculture

All cultures must be incubated at 37–38°C. One blood agar plate in an anaerobic jar. Plates are read after 18–24 hours, and incubated for a further 24 hours if no growth is initially observed. A few loops of tetrathionate² or selenite-brilliant green broth are then transferred to Salmonella-Shigella (SS)-agar² after 24 hours, and the SS-agar again incubated for 24 hours. Smears must be made from T.G.E. agar tissue blocks even if no growth is observed.

Colonies on SS-agar which morphologically resemble salmonella must be stabbed and streaked onto triple sugar iron agar³ and may also be subinoculated into urea-broth³ to exclude urease-positive organisms.

3. Identification of Positive Cultures

The identification must be based on colonial morphology, haemolysis on blood agar, fermentation reactions in the triple sugar iron tubes, plus microscopic examination of drops and/or smears prepared and stained in accordance with generally accepted bacteriological methods for the identification of micro-organisms.⁴ The triple sugar iron slants are valuable for rapid presumptive identification of various Gram-negative bacteria. When anthrax is suspected, the Ascoli test should be applied to extract of the tissues.⁴

4. Interpretation of Results

(1) Detained carcasses, from which samples of lymph nodes, muscle and/or spleen show any bacterial growth (excluding

Nadat elke monster afsonderlik in 'n nuwe steriele plastiese sakkie geplaas en verseël is, en dit dan in 'n tweede steriele sakkie geplaas is, moet die monster doeltreffend meganies verkoel word. Na verkoeling moet die monsters in 'n geskikte geïsoleerde maar nie lugdigte houder van hout of metaal ens. geplaas word.

Die monsters moet vergesel word van 'n geskrewe vorm waarin die voordoodse bevindings (liggaamstemperatuur, simptome, indien enige, duurt van siekte, medisinale behandeling), nadoodse bevindings, die presiese uur van slagting, die identifikasienommer van die karkas en die identiteitsnommer van die abattoir van herkoms aangetoon word.

Die monsters moet op die vinnigste beskikbare wyse na die laboratorium oorgebring word, en waar van die posdiens gebruik gemaak word, moet die posregulasies nagekom word.

4. Beoordeling

'n Finale beoordeling moet slegs gevel word nadat die laboratoriumsbevindings ontvang is. Voordat 'n karkas finaal goedgekeur word moet die Veeartsenykundige Vleisinspekteur dit herinspekteer en die staat van varsheid van die vleis vir menslike gebruik herwaardeer.

SEKSIE II

LABORATORIUMSTEGNIEKE

A. BAKTERIOLOGIESE ONDERSOEK

Hierdie ondersoek word uitgevoer deur die kweking van weefsel wat asepties vanuit die monsters in verskillende verrykings-, selektiewe en nie-selektiewe voedingsbodems oorgeplaas is. Die doel van die ondersoek is om inligting aangaande die bakteriologiese status van die karkas, vleis en sekere organe te verskaf.

1. Inenting van Kweekbodems

Die oppervlakte van die weefselmonster waardeur 'n insnyding gemaak sal word, moet gesteriliseer word deur dit met 'n vlam of 'n rooiwarm yster-spatula te skroei. Messe en skêre moet deur kook- of vlam-behandeling gesteriliseer word. Weefselstukke van 1 tot 2 g moet asepties uit die diepte van die weefsel geneem word en na die verskeie voedingsbodems oorgeplaas word. Daar moet besonder versigtig gewerk word om te verseker dat geen kontaminasie van weefselmateriaal tydens oorplasing vanaf die monster na die voedingsbodem plaasvind nie.

Voedingsbodems moet as volg ingeënt word—

(a) spier, milt en limfknope—

- (i) twee bloedagarplate, een vir aërobiese en een vir anaërobiese bebroeiing, moet met elke weefselmonster bestryk word;
- (ii) een blokkie van elke weefselmonster moet oor die bodem van 'n steriele petri-bak gestryk en daarna in triptoon-glukose-ekstrak-agar² teen 45°C ingebed word;
- (iii) 'n saamgestelde monster wat van al bogenoemde weefsels verkry is, moet in seleniet-briljantgroen- of tetratioonaat-sop² ingeënt word.

(b) Lewer en galblaas:—

Skraapsel van lewerweefsel en die slymvlies van die galblaas moet in seleniet-briljantgroen- of tetratioonaat-sop² ingeënt word.

2. Bebroeiing en Afkweking

Alle kwekings moet teen 37–38°C bebroei word, een bloedagarplaat in 'n anaërobiese fles. Plate word na 18–24 uur afgelees, en vir 'n verdere 24 uur bebroei indien aanvanklik geen groei waargeneem word nie. 'n Paar lussies-vol tetratioonaat² of seleniet-briljantgroen-sop word dan op Salmonella-Shigella (SS)-agar² na 24 uur oorgeplaas en die SS-agar weer vir 24 uur bebroei. Smere moet van die weefselblokkies in T.G.E.-agar gemaak word selfs al word geen groei waargeneem nie.

Kolonies op SS-agar wat morfologies op salmonella lyk, moet in en op trippelsuiker-yster-agar³ ingestee en uitgestryk word, en mag ook in urea-sop³ afgekweek word ten einde urease-positiewe organismes uit te sluit.

3. Identifikasie van Positiewe Kulture

Die identifikasie moet gebaseer word op koloniale morfologie, hemolise op bloedagar, fermenteer-reaksies in die trippelsuiker-ysterbuis, sowel as mikroskopiese ondersoek van druppels en/of smere wat berei en gekleur is ooreenkomstig algemeen aanvaarde bakteriologiese metodes vir die identifikasie van mikro-organismes.⁴ Die trippelsuiker-yster skuins-agarbuis is waardevol ter aanwysende identifikasie van verskillende gram-negatiwe bakterieë. Indien miltsiektes vermoed word, behoort die Ascoli-toets op 'n uittreksel van die weefsels⁴ uitgevoer te word.

4. Interpretasie van uitslae

(1) Aangehoude karkasse waarvan monsters van limfknope, spier en/of milt enige bakteriologiese groei (uitgesonderd bekende

known contaminants), shall be declared unfit for human consumption and condemned.

(2) Detained carcasses, from which salmonella organisms have been isolated from the liver specimen, shall also be declared unfit for human consumption and condemned.

(3) In all other cases the pH of the muscle sample should be determined and, if considered necessary, the boiling and frying test should be undertaken, and provided these tests are satisfactory the carcass concerned may be released after final visual re-inspection and passed as fit for human consumption.

1. Medical Microbiology. Ed. R. Cruikshank, 1965, 11th Edition, S & S Livingstone, Edinburgh & London.
2. Standard Methods for the Examination of Dairy Products. 9th Edition, American Public Health Association, New York.
3. Diagnostic Microbiology. W. R. Bailey & E. G. Scott, 1962. 1st Edition, C. V. Mosby Co., St. Louis, U.S.A.
4. Where further identification of organisms is required, the methods and procedures in Bergey's Manual of Determinative Bacteriology. Baillière, Tindall & Cox, Ltd., London, must be used.

B. MEASUREMENT OF pH OF MUSCLE

1. Methods

(1) Immediate pH determination

The following methods may be employed:—

Callow's Method. This technique can be applied to freshly-slaughtered cattle, sheep, goats and pigs. Remove about 10 gram muscle tissue, free from fat or blood, from the inside of a muscle, e.g. *M. adductor femoris*, *longissimus dorsi* or *triceps brachii*. Place the tissue in a white porcelain dish and cut with scissors into smaller pieces and crush remainder to liberate tissue fluids. Add Chloroform water (4 drops to 40 ml. aq. dest.) and leave for 60 minutes before proceeding with the pH test according to Schönberg (below), or by direct electrometric means. The chloroform converts all available glycogen immediately into lactic acid, avoiding the normal enzymatic conversion which requires 24 hours.

(2) Ultimate pH determination

The following tests may be employed but must not be applied until at least 24 hours after the slaughter of the animal. For the determination of the pH, material may be collected from the same muscle specimen as that used for bacteriological examination.

(a) Electrometric Method.

This method makes use of a potentiometer (glass electrodes). By means of a knife, about 10g. of muscular tissue must be scraped from the internal layers of the muscle. The material is then transferred to a beaker and mixed with approximately an equal quantity of distilled water. After standing for about 10 minutes at room temperature, the mixture is ready for pH measurement. The electrodes are placed directly into the water-meat mixture.

Alternatively the combined potentiometer (glass electrodes) can be introduced directly into a fresh incision in the muscle for immediate reading.

(b) Schönberg Colorimetric Method.

Reagent. An aqueous solution of nitrazine-yellow indicator, 1/10,000.

Procedure. The yellow indicator solution is poured into a small, shallow, white porcelain dish, and a small piece of muscular tissue must then be placed in the dish. The tissue must be pressed and squeezed with a knife, and some tissue fluid will escape to mix with the indicator solution.

Reference to standard colour cards is necessary for reliable estimates of the pH.

3. Interpretation of Results

pH readings above 6.1 in the case of horses, 6.3 for cattle, sheep and goats, and 6.4 for pigs are considered as evidence of a low keeping-quality of the meat, and the Veterinary Meat Inspector will have to carefully re-evaluate the state of freshness of the carcass. Provided the bacteriological tests are negative such meat, carcasses or viscera may be passed or "conditionally passed" by the Veterinary Meat Inspector.

C. BILE-PIGMENT DETERMINATION

Examination for bile-pigments should be conducted in cases where the fat and connective tissue show an abnormal yellow colour. The test for bile-pigments should be performed as soon as possible after slaughter of the animal.

kontaminante) oplewer, moet as ongeskik vir menslike gebruik verklaar en afgekeur word.

(2) Aangehoude karkasse waarvan die lewermonster salmonella-organismes opgelewer het, moet ook as ongeskik vir menslike gebruik verklaar en afgekeur word.

(3) In alle ander gevalle behoort die pH van die spiermonster bepaal te word en, indien nodig, moet die kook- en braaitoets uitgevoer word, en mits hierdie toetse bevredigend verloop mag die betrokke karkas na finale visuele inspeksie vrygestel en as geskik vir menslike gebruik goedgekeur word.

1. Medical Microbiology. Ed. R. Cruikshank, 1965, 11de uitgawe, S. & S. Livingstone, Edinburgh & London.
2. Standard Methods for the Examination of Dairy Products. 9de uitgawe, American Public Health Association, New York.
3. Diagnostic Microbiology. W. R. Bailey & E. G. Scott, 1962. 1ste uitgawe, C. V. Mosby Co., St. Louis, U.S.A.
4. Indien verdere identifikasie van organismes nodig geag word, moet die metodes en prosedures in Bergey's Manual of Determinative Bacteriology, Baillière, Tindall & Cox, Ltd., London, gebruik word.

B. BEPALING VAN pH VAN SPIER

1. Metodes

(1) Onmiddellike pH-bepaling

Die volgende metodes mag gebruik word:—

Callow se Metode. Hierdie tegniek kan vir varsgeslagte beeste, skape, bokke en varke gebruik word. Verwyder ongeveer 10 gram spierweefsel, vry van vet of bloed, uit die diepte van 'n spier, bv. *M. adductor femoris*, *longissimus dorsi* of *triceps brachii*. Plaas die weefsel in 'n wit porseleimbakkie, sny dit fyn met 'n skêr en verbrysel die weefsel om weefselvloeistof vry te stel. Voeg chloroform-water (4 druppels in 40 ml. aq. dest.) by en laat vir 60 minute staan. Daarna word die pH volgens Schönberg se metode of deur middel van direkte elektrometriese metodes vasgestel. Die chloroform-water skep beskikbare glikogeen om tot melksuur en die ensiematiese omsetting oor 24 uur word dus vermy.

(2) Uiteindelijke pH-bepaling

Die volgende toetse mag gebruik word, maar moet nie aangewend word voordat 24 uur na slagting van die dier verstryk het nie. Vir pH-bepaling mag materiaal van dieselfde spiermonster wat vir bakteriologiese ondersoek gebruik word, geneem word.

(a) Elektrometriese metode.

Hierdie metode benut 'n potensiometer (glas-elektrodes). Met 'n mes word omtrent 10 g spierweefsel van die binneste deel van die spier geskraap. Die materiaal word dan na 'n glasbeker oorgeplaas en met 'n ongeveer gelyke hoeveelheid gedistilleerde water gemeng. Nadat die mengsel vir ongeveer 10 minute teen kamertemperatuur gestaan het is dit gereed vir die pH-bepaling. Die elektrodes word direk in die water-vleis mengsel geplaas.

Andersins mag die gekombineerde potensiometer (glas-elektrodes) direk in 'n vars snit in die spier gesteek en 'n direkte lesing geneem word.

(b) Schönberg se Kolorimetriese Metode.

Reagens: 'n Waterige oplossing van nitrasien-geel indikator, 1/10,000.

Prosedure: Die geel indikator-oplossing word in 'n klein vlak wit porseleimbakkie gegiet en 'n klein stukkie spierweefsel word daarin geplaas. Die weefsel moet met 'n mes gepers en gedruk word om van die weefselvloeistof in die indikator-oplossing te laat vloei.

Vir die betroubare skatting van die pH is verwysing na standaardkleurkaarte noodsaaklik.

3. Interpretasie van Uitslae

pH-lesings bokant 6.1 in die geval van perde, 6.3 vir beeste, skape en bokke, 6.4 vir varke word beskou as tekens van 'n swak houvermoë van die vleis, en die Veeartsenykundige Vleis-inspekteur sal die varsheid van die karkas versigtig moet herwaardeer. Mits die bakteriologiese toetse negatief is, mag sulke vleis, karkasse of ingewande deur die Veeartsenykundige Vleis-inspekteur goedgekeur of „voorwaardelik goedgekeur” word.

C. GALPIGMENT-BEPALING

Ondersoek vir galpigmente behoort uitgevoer te word in gevalle waar die vet sowel as bindweefsel 'n abnormale geel kleur vertoon. Die toetse vir galpigmente behoort so spoedig moontlik na slagting onderneem te word.

(1) *Phase Test*

Differentiation between icterus and the normal yellow colouration of fat may be established by the generalized systemic colouration in icterus, and further confirmation may be obtained by the following test:—

Place 2 g. of fat in a test tube and add 5 ml. of a 5 per cent solution of caustic sodat. Boil for 1 minute, shaking frequently, then cool under a tap until comfortably warm to the hand. Add an equal volume of ether, shake with care, and allow phases to separate. If bilirubin is present it forms a water-soluble sodium salt which remains in the lower layer and which is then coloured a greenish-yellow. In physiological yellow colouration of the fat due to plant pigments the upper ether layer is coloured yellow, while if both pigments are present the upper layer is yellow and the lower layer greenish-yellow. Physiological yellow fat does not warrant condemnation of the carcass.

(2) *Hijmans van den Bergh Test*

One part of blood-free fat is shaken in a flask with about two parts of methanol until a smooth suspension is obtained. Alternatively, blood-free aorta may be extracted in methanol by maceration with pestle and mortar. Add 1 ml. of reagent mixture to 4 ml. of alcoholic extract, and a rose-red to red-violet colour indicates the presence of bilirubin.

Reagent

- A. Sulphanilic acid: 1 g.
25 per cent Hydrochloric acid: 15 g.
Make up to 1,000 ml. with distilled water.
B. $\frac{1}{2}$ per cent waterige oplossing van NaNO_2 .

This solution should not be kept for more than 3 weeks.
Mix A and B just prior to use in proportion of 25 ml. to 0.75 ml.

D. THE BOILING AND FRYING TEST FOR ABNORMAL ODOUR AND TASTE

The boiling and frying test for abnormal odour should not be carried out on meat until a period of 24 hours after slaughter has elapsed. Where bacteriological examination is performed on the carcass, the boiling and frying test should be postponed until the bacterial examination has been found to be negative.

E. VIABILITY TEST FOR CYSTICERCI

(1) Place the cysticerci in a petri-dish. Add a small quantity of ox-bile or pig-bile diluted with an equal amount of physiological saline and incubate at a temperature of 37°C – 40°C for an hour or so. Examine with a magnifying glass or microscope and determine whether excystation and movement occurs.

(2) Immerse the cysticerci in a fresh solution of 1 per cent pepsin and .5 per cent hydrochloric acid in physiological saline for 1 hour and incubate at 38°C . Transfer the cysticerci to a solution of 0.1 per cent trypsin and .5 per cent bile salts in physiological saline and incubate at 38°C . Observe every 5 minutes for excystation and movement.

F. EXAMINATION FOR TRICHINOSIS

1. *Direct Examination*

Seven portions of flesh, the size of an oat grain, must be snipped from each pillar of the diaphragm where the muscle ends at the tendinous insertion. This tissue is then compressed between two glass-slides and examined microscopically under a magnification of 30 to 40, or by means of a trichinoscope.

2. *Digestion Technique*

(1) The muscle sample free from tendon, fat or other material which does not digest, must be subjected to a solution of 1 per cent pepsin and 0.5 per cent hydrochloric acid for 12 to 24 hours at 38°C . The sediment may then be passed through a Baermann apparatus using a screen of appropriate apertures (approximately 0.5 mm. gauge sieve) to hold back debris. Larvae migrate into the funnel of the Baermann where they can be removed and spread on a slide and examined microscopically.

(2) Where large numbers of pigs are slaughtered and speed of examination becomes important the following method is advocated.

(1) *Fase-toets*

Daar kan tussen ikterus en normale geelverkleuring van vet onderskei word deur die algemene sistemiese verkleuring wat in die geval van ikterus voorkom, en verdere bevestiging mag deur die volgende toetse verkry word:—

Plaas 2g vet in 'n proefbuisie en voeg 5 ml van 'n 5 persent oplossing bytsoda daarby. Kook vir 1 minuut terwyl die buis dikwels geskud word, verkoel dan in kraanwater totdat dit vir die hand net gemaklik warm is. Voeg 'n gelyke volume eter daarby, skud versigtig, en laat die fases skei. Indien bilirubien teenwoordig is, vorm dit 'n water-oplosbare sout wat in die laer fase voorkom en wat groenerig-geel van kleur is. Waar die vet fisiologies geel van kleur is as gevolg van plant-pigmente is die boonste etterlaag geel, terwyl die etterlaag geel en die onderste laag groenerig-geel is indien beide pigmente aanwesig is. Fisiologiese geel vet regverdig nie afkeuring van die karkas nie.

(2) *Hijmans-Van den Berg Toets*

Een deel bloedvrye vet word in 'n fles met ongeveer twee dele mentanol opgeskud totdat 'n eenvormige suspensie verkry word. Andersins mag 'n ekstrak van bloedvrye aorta in mentanol gemaak word deur dit in 'n vysel en stamper te verbrysel. Voeg 1 ml. van reagensmengsel by 4 ml. van die alkoholiese ekstrak, en 'n roos-rooi tot rooi-violet kleur dui op die teenwoordigheid van bilirubien.

Reagens

- A. Sulfanielsuur: 1 g.
25 persent Soutsuur: 15 g.
Voeg gedistilleerde water by tot 1,000 ml.
B. $\frac{1}{2}$ persent waterige oplossing van NaNO_2 .
Hierdie oplossing moet nie langer as 3 weke gehou word nie.
Meng A en B net voor gebruik in die verhouding 25 ml. tot 0.75 ml.

D. DIE KOOK- EN BRAAITOETS VIR REUK- EN SMAAKAFWYKINGS

Die kook- en braaitoets vir reukafwykings behoort nie uitgevoer te word tot tyd en wyl 24 uur na slagting verloop het nie. Waar 'n bakteriologiese ondersoek op die karkas uitgevoer is, behoort die kook- en braaitoets uitgestel te word totdat die bakteriologiese ondersoek as negatief aangegee word.

E. TOETS VIR LEWENSVATBAARHEID VAN BLAASWURMS

(1) Plaas die cysticerci in 'n petribak. Voeg daarby 'n klein hoeveelheid osgal of varkgal wat met 'n gelyke deel fisiologiese soutoplossing verdun is, en bebroei teen 37°C – 40°C vir ongeveer 'n uur. Ondersoek met 'n vergrootglas of mikroskoop en bepaal of uitstulping en beweging plaasvind.

(2) Bedek die cysticera in 'n vars oplossing van 1 persent pepsien en 0.5 persent soutsuur in fisiologiese soutoplossing en bebroei vir 1 uur teen 38°C . Plaas die cysticerci oor na 'n oplossing van 0.1 persent tripsien en 0.5 persent galsoute in fisiologiese soutoplossing en bebroei teen 38°C . Ondersoek iedere 5 minute vir uitstulping en beweging.

F. ONDERSOEK VIR TRICHINOSE

1. *Direkte Ondersoek*

Sewe stukkies vleis, elk so groot soos 'n hawersaad, word van elke pilaar van die diafragma afgesny waar die spier op die seningagtige aanhegting oorgaan. Hierdie stukkies word dan tussen glasplate saamgepers en mikroskopies met 'n vergroting van 30–40, of deur middel van 'n trichinoskoop, ondersoek.

2. *Verteringstegniek*

(1) Die spiermonster, sonder vet, sening of ander materiaal wat nie verteer nie, moet onderwerp word aan 'n oplossing van 1 persent pepsien en 0.5 persent soutsuur vir 12–24 uur teen 38°C . Die sediment word dan deur 'n Baermann-apparaat gestuur, en 'n sif met toepaslike openinge (ongeveer 0.5 mm. sifgaatjies) word gebruik om die debris terug te hou. Larwes migreer tot in die treger van die Baermann, van waar hulle verwyder, op 'n glasie uitgesprei, en mikroskopies ondersoek kan word.

(2) Indien 'n groot aantal varke geslag word en snelheid van ondersoek belangrik word, word die volgende metode aanbeveel:

Collect one 10 g. sample from each animal from the following muscles, in order of preference: (a) pillar of the diaphragm, (b) external masseter muscle, (c) internal portion of the tongue. The samples can be treated individually, or lumped together to form a composite sample for each batch of pigs.

Mince the sample through a clean mincing machine. Add 1 L digestive fluid (1 per cent pepsin and 0.5 per cent hydrochloric acid in distilled water) at 42°C, to 30-100, meat sample and run for ½ minute in a blender. Place the mixture in a glass jar, suitably identified, and place in an incubator at 40°C for 1½ hours. Remove the sample and run it once more in a blender for 1 minute at high speed. Incubate again for another ½ hour before sieving and flushing with water at 60°C to kill any infective larvae. Flush material gently from sieve into a counting dish and examine microscopically.

G. DETECTION OF ANTIBIOTICS IN URINE

About 1 ml. of a broth culture of a standard *B. subtilis* is spread over the surface of an agar plate and 1 cm. discs of filter paper, saturated in the urine of the animals to be tested, must be pressed onto the surface of the agar after allowing the surface to become dry. Incubate for 18-24 hours at 37°C and examine.

A disc surrounded by a distinct zone of inhibition of bacterial growth indicates that the urine under test contains an inhibitory substance, e.g. antibiotic, and thus it is reasonable to suppose that the flesh of the animal also contains residues of such therapeutic substance.

Where urine is not available, an extract of kidney tissue, or thin slices of kidney tissue, may be used instead.

The carcass of any slaughtered animal that is known to have been treated with antibiotic or similar preparation, or is suspected of having been so treated within a week prior to slaughter, should be tested for the presence of residues in this way.

A carcass containing antibiotic or similar residues shall be condemned.

H. HISTOLOGICAL EXAMINATION

The specimen sample is collected, placed in 10 per cent formalin and forwarded to the laboratory. There a block of the tissue is then frozen and sections cut to 10 u in thickness. These are put in a ½ per cent solution of Methylene Blue for 1 to 2 minutes, washed several times in clear water, floated onto a coverslip, inverted on a glass slide and examined microscopically.

The presence of bacterial "nests", and any advanced degree of autolysis of the tissue, is sufficient evidence of decomposition. Adulteration of meat products with tissues from prohibited organs can also be detected by this method.

SCHEDULE 7

The Assistant Chief:

Veterinary Services.....

Local authority/owner.....

Abattoir Identity No.....(In terms of

Act 87 of 1967)

1. Disease(s) reported in terms of Part IV, Regulation 10, to

.....during the

month of.....

Versamel een 10 g monster van elke dier van die volgende spiere, in volgorde van voorkeur:—(a) pilaar van die diafragma, (b) uitwendige kouspier, (c) inwendige deel van die tong. Die monsters mag afsonderlik behandel word of saamgevoeg word om 'n saamgestelde monster van elke besending varke te vorm.

Maal die monster in 'n skoon vleismeul. Voeg 1 L verteer-vloeistof (1 persent pepsien en 0.5 persent soutsuur in gedistilleerde water) teen 42°C by elke 30—100 g vleismonster en verwerk vir ½ minuut in 'n vermenger. Plaas die mengsel in 'n glas-fles, behoorlik geïdentifiseer, en bebroei vir 1½ uur teen 40°C. Verwyder die monster uit die broeikas en verwerk dit nogmaals vir 1 minuut teen hoë snelheid in 'n vermenger. Bebroei weer vir nog ½ uur, sif en spoel met water teen 60°C om enige besmetlike larwes te dood. Spoel die materiaal versigtig van die sif af in 'n telbak en ondersoek mikroskopies.

G. BEPALING VAN ANTIBIOTIKA IN URIENE

Omtrent 1 ml. van 'n sopweksel van 'n standaard *B. sub-tilis* word oor die oppervlakte van 'n agar-plaat versprei en 1 cm. filtreerpapierskywe, wat geweek is in die uriene van die diere wat getoets moet word, word op die oppervlakte van die agar vasgedruk nadat die oppervlakte toegelaat is om droog te word. Bebroei vir 18—24 uur teen 37°C en ondersoek.

'n Skyf wat omring is met 'n duidelike sone waarin bakteriese groei gerem is, dui aan dat die uriene wat getoets is 'n inhiberende stof bv. 'n antibiotika bevat, en dit is dus redelik om te aanvaar dat die vleis van die dier ook reste van sodanige terapeutiese substans bevat.

Waar uriene nie beskikbaar is nie, mag 'n ekstrak van nierweefsel, of andersins dun skyfies van nierweefsel ook gebruik word.

Die karkas van 'n geslagte dier wat bekend is met antibiotika of soortgelyke middels behandel te gewees het, of vermoed word binne 'n tydperk van 'n week voor slagting so behandel te gewees het, behoort vir die aanwesigheid van reste op hierdie wyse getoets te word.

'n Karkas waarin antibiotiese of soortgelyke reste voorkom moet afgekeur word.

H. HISTOLOGIESE ONDERSOEK

Die monster word versamel, in 10 persent formalien geplaas en na die laboratorium gestuur. Daar word 'n weefselblok gevries en in seksies van 10 dikte gesny. Hulle word in 'n ½ persent metileen-blouoplossing vir 1—2 minute gekleur, herhaaldelik gewas, op 'n dekglasie laat drywe, op 'n smeerglasie omgekeer en mikroskopies ondersoek.

Die aanwesigheid van „neste" van bakterieë en enige teken van gevorderde outoliese, is voldoende bewys van ontbinding. Vervalsing van vleisprodukte met die weefsels van verbode organe kan ook op hierdie wyse opgespoor word.

SKEDULE 7

Die Assistent Hoof:

Veeartsenydiens.....

Plaaslike owerheid/Eienaar.....

Abattoir Identiteitsnr.....(ooreenkomstig

Wet 87 van 1967)

1. Siekte(s) wat ooreenkomstig Deel IV, Regulasie 10, aan

.....aangemeld word vir die

maand van.....

2. Details of the report:

Disease(s)	Animal	Number Affected	Remarks

Date.....

Veterinary Meat Inspector

Abattoir Superintendent

2. Besonderhede van die aanmelding:

Siekte(s)	Dier	Aantal Aangetas	Opmerkings

Datum.....

Veeartsenykundige Vleisinspekteur

Abattoir Superintendant

SCHEDULE 8

SUMMARY OF CONDEMNED AND CONDITIONAL

LOCAL AUTHORITY/OWNER.....

ABATTOIR IDENTITY NUMBER.....(IN TERMS OF ACT 87 OF 1967)

CONDEMNED FOR DISEASE OR CONDITION	BOVINES				SHEEP AND GOATS				CALVES		PIGS		EQUINE ANIMALS		BOVINES											
	Por- tions	Bulls		Oxen	Cows		Sheep	Goats		Por- tions	Car- casses	Por- tions	Car- casses	Por- tions	Car- casses	Por- tions	Car- casses									
	Weight	No.	Weight	No.	Weight	No.	Weight	No.	Weight	Weight	No.	Weight	Weight	No.	Weight	Weight	No.	Weight	Weight	Offal	Heads	Tongues	Plucks	Lungs	Hearts	Livers
<i>Degenerative & Dropsical Conditions:</i>																										
Emaciation																										
Fatty degeneration																										
Necrosis																										
Oedema																										
<i>General Conditions:</i>																										
Anaemia																										
Blood splashing																										
Bruising																										
Contamination																										
Fever																										
Icterus																										
Inefficient bleeding																										
Immaturity																										
Milkfever																										
Moribund																										
Multiple haemorrhages																										
Offensive odour																										
Over scalding (pigs)																										
Rickets																										
Telangiectasis																										
Uraemia																										
<i>Infectious Diseases:</i>																										
Actinomycosis																										
Anaplasmosis																										
Babesiosis																										
Besnoitiosis																										
Caseous lymphadenitis																										
Lumpy skin disease																										
Tuberculosis																										
Salmonellosis																										
<i>Inflammatory Conditions:</i>																										
Arthritis																										
Cirrhosis																										
Enteritis																										
Foreign-body fasciculitis																										
Gastritis																										
Hepatitis																										
Mastitis																										
Metritis																										
Myositis																										
Nephritis																										
Omphalophlebitis																										
Pericarditis																										
Peritonitis																										
Pleuritis																										
Pleuritis & Peritonitis																										
Pneumonia																										
<i>Neoplasms:</i>																										
Melanomata																										
Varts																										
Tumours (others)																										
<i>Septic Conditions:</i>																										
Abscesses																										
Angrene																										
Pyæmia																										
Crotal sepsis																										
Septicaemia																										
<i>Parasitic Conditions:</i>																										
Cysticercosis																										
Monocollis infestation																										
Ascariasis																										
Hydatidosis																										
Tracheitis																										
Milkspots																										
Esophagostomiasis																										
Microsporidiosis																										
Leishmania hepatica infestation																										
<i>Other Conditions:</i>																										
Melanosis																										
Anthosis																										
TOTALS																										

Total Animals Slaughtered: Bulls..... Oxen..... Cows..... Sheep..... Goats..... Calves..... Pigs..... Equine Animals.....

LLY PASSED CARCASSES, MEAT, VISCERA, ETC.

MONTH OF 19.....

BOVINES										SHEEP AND GOATS										CALVES				PIGS					EQUINE ANIMALS					CONDITIONALLY PASSED									
																																		Freezing		Pickling		Heat Sterilization					
Kidneys	Tripes	Intestines	Tails	Hides	Hooves	Spleen	Skirts	Offal	Plucks	Lungs	Hearts	Livers	Kidneys	Tripe	Intestines	Skins	Heads	Offal	Livers	Skins	Heads	Offal	Plucks	Heads	Livers	Skins	Offal	Heads	Tongues	Plucks	Livers	Hides	Bovines	Calves	Pigs	Bovines	Calves	Pigs	Bovines	Calves	Pigs	Sheep/Goats	Equine animals

SKEDULE 8.

OPSOMMING VAN AFGEKEURDE EN VOORWAARDELIK-

PLAASLIKE OWERHEID/EIENAAR.....

ABATTOIRIDENTITEITSNOMMER.....

(OOREENKOMSTIG WET 87 VAN 1967)

AFGEKEUR VIR SIEKTE OF TOESTAND	BEESTE				SKAPE EN BOKKE			KALWERS		VARKE		PERDE- RASDIERE		BEESTE																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
	Dele	Bulle		Osse	Koeie		Skape	Bok- ke	Dele	Kar- kasse	Dele	Kar- kasse	Dele	Kar- kasse	Dele																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal

Totale Aantal Diere Geslag: Bulle..... Osse..... Koeie..... Skape..... Bokke..... Kalwers..... Varke..... Perderas-diere.....

ADDENDUM TO SCHEDULE 8

Formula for estimating weights of condemned material for the purpose of compiling the monthly return.

Carcass Weight:

Bovine 500 lb.; Calf 50 lb.; Sheep, Goat, Lamb 35 lb.; Pig 120 lb.; Equine animal 350 lb.

<i>Bovine:</i>	complete offal	150 lb.
	head	35 lb.
	tongue	6 lb.
	pluck	24 lb.
	lungs	10 lb.
	heart	4 lb.
	liver	10 lb.
	tripe	16 lb.
	intestines	20 lb.
	tail	2.5 lb.
	bible (omasum)	8 lb.
	spleen	2.5 lb.
	feet (set)	20 lb.
	skirt	3 lb.
	hide	58 lb.
	kidney	10 oz.
<i>Calf:</i>	complete offal	15 lb.
	head	7 lb.
	pluck	4 lb.
	lungs	2.5 lb.
	liver	1.5 lb.
	feet (set)	4 lb.
	skin	6 lb.
	kidney	3 oz.
<i>Sheep and Goats:</i>	complete offal	15 lb.
	head	5 lb.
	pluck	2.5 lb.
	heart	0.5 lb.
	liver	1 lb.
	tripe	2 lb.
	intestine	2 lb.
	trotters	2 lb.
	skin	7 lb.
	kidney	2 oz.
<i>Pig:</i>	complete offal	12 lb.
	head (as weighed)	—
	pluck	6 lb.
	lungs and heart	2.5 lb.
	liver	3.5 lb.
	intestines	6 lb.
	kidney	4 oz.
<i>Equine Animal:</i>	complete offal	95 lb.
	head	28 lb.
	tongue	3 lb.
	pluck	23 lb.
	lungs	8 lb.
	heart	5 lb.
	liver	10 lb.
	stomach	3 lb.
	intestines	14 lb.
	feet	24 lb.
	hide	34 lb.
	kidney	1.5 lb.

BYLAE TOT SKEDULE 8

Formule vir die beraming van gewigte van afgekeurde materiaal vir die doel van die opstel van die maandelikse opgawe.

Karkasgewig:

Bees 500 lb.; Kalf 50 lb.; Skaap, Bok, Lam 35 lb.; Vark 120 lb.; Perderasdiër 350 lb.

<i>Bees:</i>	Hele afval	150 lb.
	kop	35 lb.
	tong	6 lb.
	harslag	24 lb.
	longe	10 lb.
	hart	4 lb.
	lewer	10 lb.
	pens	16 lb.
	derms	20 lb.
	stert	2.5 lb.
	blaarpens (omasum)	8 lb.
	milt	2.5 lb.
	pote (stel)	20 lb.
	mantelvlies	3 lb.
	huid	58 lb.
	nier	10 ons.
<i>Kalf:</i>	Hele afval	15 lb.
	kop	7 lb.
	harslag	4 lb.
	longe	2.5 lb.
	lewer	1.5 lb.
	pote (stel)	4 lb.
	vel	6 lb.
	nier	3 onse
<i>Skaap en Bokke:</i>	Hele afval	15 lb.
	kop	5 lb.
	harslag	2.8 lb.
	hart	0.5 lb.
	lewer	1 lb.
	pens	2 lb.
	derm	2 lb.
	pootjies	2 lb.
	vel	7 lb.
	nier	2 onse
<i>Vark:</i>	Hele afval	12 lb.
	kop (soos geweeg)	—
	harslag	6 lb.
	longe en hart	2.5 lb.
	lewer	3.5 lb.
	derms	6 lb.
	nier	4 onse
<i>Perderas-dier:</i>	Hele afval	95 lb.
	kop	28 lb.
	tong	3 lb.
	harslag	23 lb.
	longe	8 lb.
	hart	5 lb.
	lewer	10 lb.
	pens	3 lb.
	derms	14 lb.
	pote	24 lb.
	huid	34 lb.
	nier	1.5 lb.

SUMMARY OF INSPECTED AND CONDEMNED POULTRY, ETC.

SCHEDULE 9.

Month of 19.....

Local Authority/Owner.....

Abattoir Identity Number (in terms of Act 87 of 1967).

Condemned for Disease or	Fowls		Ducks		Geese		Turkeys					
	Car- casses	Por- tions	Car- casses	Por- tions	Car- casses	Por- tions	Car- casses	Por- tions	Car- casses	Por- tions	Car- casses	Por- tions
	No.	Weight	No.	Weight	No.	Weight	No.	Weight	No.	Weight	No.	Weight
Bruising												
Cadavers												
Contamination												
Decomposition												
Neoplasms												
Overscald												
Parasites												
Septicaemia												
Toxaemia												
Inflammatory conditions:												
Infectious diseases:												
Conditionally passed												
Total condemnations												
Total slaughtered	Fowls		Ducks		Geese		Turkeys					

Date.....

Superintendent

Veterinary Meat Inspector

OPSOMMING VAN GEÏNSPEKTEERDE EN AFGEKEURDE PLUIMVEE ENS.

SKEDULE 9.

Maand van 19.....

Plaaslike Owerheid/Eienaar.....

Abattoir-identiteitsnommer..... (ooreenkomstig Wet 87 van 1967).

Afgekeur vir siekte of toestand	Hoenders		Eende		Ganse		Kalkoene					
	Kar- kasse	Dele	Kar- kasse	Dele	Kar- kasse	Dele	Kar- kasse	Dele	Kar- kasse	Dele	Kar- kasse	Dele
	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig	Aantal	Gewig
Kneusing												
Kadawers												
Kontaminasie												
Ontbinding												
Neoplasma												
Oormatige												
Verhitting in water												
Parasiete												
Septisemie												
Toksemie												
Inflammatoriese toestande												
Infeksiesiektes												
Voorwaardelik goedgekeur												
Totale afkeurings												
Totale slagtings	Hoenders		Eende		Ganse		Kalkoene					

Datum.....

Superintendent

Veeartsenykundige Vleisinspekteur

SCHEDULE 10

FEES

1. The fees for meat inspection services rendered by the Department shall be inclusive for ante-mortem and post-mortem inspection and shall be as follows:—

	Cents
For every head of bovine cattle including calves over 80 lb. in weight, or portion thereof	10
For every calf not over 80 lb. in weight or portion thereof	5
For every pig or portion thereof	8
For every sheep, lamb, or goat or portion thereof	5
For every equine animal or portion thereof	10
For every poultry or portion thereof	1
For every ostrich or portion thereof	5

In the case of deboned meat the following fees shall be paid:—

Beef—100 lb. or portion thereof	10
Mutton and goat meat—45 lb. or portion thereof	5
Veal—40 lb. or portion thereof	5
Pork—80 lb. or portion thereof	8

The above fees shall be paid to the Department before the 8th day of each month following and shall accompany the monthly return in terms of Schedule 8 or Schedule 9, as the case may be: Provided that the Minister may enter into an arrangement with any person liable to pay fees under these regulations for the payment by that person of a lump sum in respect of any period in satisfaction of the fees payable by such person in respect of that period. Subject to such person making payment of the amount so arranged, the Minister may waive the excess over the amount so paid of the fees payable by that person under these regulations in respect of the period covered by the arrangement.

2. Fees for laboratory services rendered by the Department shall be as specified by the Chief Meat Hygiene Officer from time to time in consultation with the Treasury.

FIRST ANNEXURE

ANIMAL SLAUGHTER, MEAT AND ANIMAL PRODUCTS HYGIENE ACT (NO. 87 OF 1967)

APPLICATION FOR CERTIFICATE OF APPROVAL

Name of abattoir
 Address of abattoir
 Magisterial district Erf or Farm No.
 Township
 Postal address of abattoir

 Name of Owner of abattoir (local authority; private firm)
 Address of owner
 Name of Superintendent of abattoir (i.e. the person in charge thereof; manager/director)

I, the undersigned, hereby apply for a Certificate of Approval in terms of Section 4 of Act No. 87 of 1967, in respect of the abovementioned abattoir.

OWNER OF ABATTOIR

SKEDULE 10

GELDE

1. Die gelde vir vleisinspeksiedienste wat deur die Departement gelewer word sal beide voor- en nadoordse ondersoek insluit, en is as volg:—

	Sent
Vir elke bees, insluitende kalwers oor 80 lb. in gewig, of gedeelte daarvan	10
Vir elke kalf onder 80 lb. in gewig, of gedeelte daarvan	5
Vir elke vark of deel daarvan	8
Vir elke skaap, lam, of bok, of gedeelte daarvan	5
Vir elke dier van die perderas of gedeelte daarvan	10
Vir elke pluimvee of gedeelte daarvan	1
Vir elke volstruis of gedeelte daarvan	5

In die geval van ontbeende vleis is die volgende gelde betaalbaar:—

Beesvleis—100 lb. of gedeelte daarvan	10
Skaap- en bokvleis—45 lb. of gedeelte daarvan	5
Kalfvleis—40 lb. of gedeelte daarvan	5
Varkvleis—80 lb. of gedeelte daarvan	8

Bogenoemde gelde is voor die 8ste dag van die volgende maand aan die Departement betaalbaar en moet die maandelikse opgawe ooreenkomstig Skedule 8 of Skedule 9, na gelang van die geval vergesel: Met dien verstande dat die Minister 'n ooreenkoms mag aangaan met enige persoon wat ooreenkomstig hierdie regulasies vir die betaling van gelde aanspreeklik is, om 'n globale bedrag te betaal ten opsigte van enige periode en ter bevrediging van die gelde wat ten opsigte van so 'n periode deur so 'n persoon betaalbaar is. Onderhewig aan die betaling van so 'n bedrag soos gereël, mag die Minister afstand doen van die verskil tussen die bedrag so betaal en die gelde wat deur so 'n persoon ooreenkomstig hierdie regulasies ten opsigte van die tydperk deur die ooreenkoms gedek, betaalbaar is.

2. Gelde vir laboratoriumsdienste deur die Departement gelewer sal van tyd tot tyd deur die Hoof Vleishigiënebeampte gespesifiseer word in oorleg met die Tesourie.

EERSTE BYLAE

WET OP HIGIENE BY DIERESLAG, VLEIS EN DIERLIKE PRODUKTE (NO. 87 VAN 1967)

AANSOEK OM SERTIFIKAAT VAN GOEDKEURING

Naam van abattoir
 Adres van abattoir
 Landdrosdistrik Erf of Plaas nr.
 Dorpsgebied
 Posadres van abattoir

 Naam van Eienaar van abattoir (plaaslike owerheid; private firma)

 Adres van eienaar
 Naam van Superintendent van abattoir (d.w.s. die persoon in beheer daarvan; bestuurder/direkteur)

Ek, die ondergetekende, doen hiermee aansoek om 'n Sertifikaat van Goedkeuring, ooreenkomstig Artikel 4 van Wet No. 87 van 1967, ten opsigte van bogenoemde abattoir.

EIENAAR VAN ABATTOIR

SECOND ANNEXURE

Insignia

CERTIFICATE OF APPROVAL

I hereby certify that the abattoir/poultry abattoir described hereunder is an approved abattoir in terms of Section 4 of the Animal Slaughter, Meat and Animal Products Hygiene Act (Act No. 87 of 1967), and that it has been allotted No. as an identification number in terms of Section 5 of the aforementioned Act.

Name of abattoir:

Name of local authority/owner:

Address of abattoir:

CHIEF MEAT HYGIENE OFFICER

Date

Place

N.B. The validity of this certificate expires on the 30th June next following.

THIRD ANNEXURE

THE ANIMAL SLAUGHTER, MEAT AND ANIMAL PRODUCTS HYGIENE ACT, 1967 (NO. 87 OF 1967)

APPLICATION FOR REGRADING OF ABATTOIR

I, (full name) of (address) in whose name a Certificate of Approval was issued in respect of the abattoir of which particulars are given hereunder:—

Name of Abattoir

Insignia

Date of Certificate of Approval

hereby apply to have such abattoir regarded in terms of section 11 of the Animal Slaughter, Meat and Animal Products Hygiene Act, 1967 (No. 87 of 1967).

I attach the prescribed fee of R100.

APPLICANT

FOURTH ANNEXURE

CERTIFICATE OF CONDEMNATION

Date 19

LOCAL AUTHORITY/OWNER

ABATTOIR IDENTITY NO. (In terms of Act 87 of 1967)

I hereby certify that

Number	Description	Weight	Disease

consigned to Messrs. and represented to me as being from (owner) was/were condemned on (date) as unfit for human consumption, in terms of the provisions of the Animal Slaughter, Meat and Animal Products Hygiene Act, No. 87 of 1967, and the regulations published thereunder, for the reason of its/their disease(s) or condition(s) stated above.

VETERINARY MEAT INSPECTOR

ABATTOIR SUPERINTENDENT

TWEEDE BYLAE

Onderskeidingsteken

SERTIFIKAAT VAN GOEDKEURING

Ek sertifiseer hiermee dat die abattoir/pluimvee-abattoir hierbene beskrywe 'n goedgekeurde abattoir ooreenkomstig Artikel 4 van die Wet op Higiëne by Diereslag, Vleis en Dierlike Produkte (Wet No. 87 van 1967) is, en dat No. as identifikasienommer ooreenkomstig Artikel 5 van die voorge-noemde Wet daaraan toegeken is.

Naam van Abattoir:

Naam van Plaaslike Owerheid/Eienaar:

Adres van Abattoir:

HOOF VLEISHIGIËNEBEAMPTTE

Datum

Plek

L.W. Hierdie sertifikaat verstryk op die eerskomende 30ste Junie.

DERDE BYLAE

DIE WET OP HIGIËNE BY DIERESLAG, VLEIS EN DIER-LIKE PRODUKTE, 1967 (NO. 87 VAN 1967)

AANSOEK OM HERGRADERING VAN ABATTOIR

Ek, (volle naam) van (adres)

in wie se naam 'n Sertifikaat van Goedkeuring ten opsigte van 'n abattoir waarvan besonderhede hierbene aangegee word, uitgereik is:—

Naam van Abattoir

Onderskeidingsteken

Datum van Sertifikaat van Goedkeuring

doen hiermee aansoek om hergradering van sodanige abattoir ooreenkomstig Artikel 11 van die Wet op Higiëne by Diereslag, Vleis en Dierlike Produkte, 1967 (No. 87 van 1967).

Die voorgeskrewe fooi van R100 word hierby aangeheg.

APPLIKANT

VIERDE BYLAE

SERTIFIKAAT VAN AFKEURING

Datum.....19.....

PLAASLIKE OWERHEID/EIENAAR

ABATTOIR-IDENTITEITSNOMMER (Ooreen-

komstig Wet 87 van 1967)

Ek sertifiseer hiermee dat

Aantal	Beskrywing	Gewig	Siekte

aan Mnre. toevertrou en aan my voorgegee as behorende aan (eienaar) op (datum) ooreenkomstig die bepalings van die Wet op Higiëne by Diereslag, Vleis en Dierlike Produkte, No. 87 van 1967 en die regulasies dienoreenkomstig gepubliseer, omrede die siekte(s) of toestand(e) daarvan soos hierbo aangegee, as ongeskik vir menslike gebruik afgekeur is.

VEEARTSENYKUNDIGE VLEISINSPEKTEUR

ABATTOIR-SUPERINTENDENT

FIFTH ANNEXURE

APPLICATION FOR A PERMIT TO INTRODUCE
CARCASSES OR MEAT INTO THE
REPUBLIC OF SOUTH AFRICAThe Animal Slaughter, Meat and Animal Products Hygiene Act
(Act No. 87 of 1967)

1. Full name of applicant in capital letters
2. Address of applicant in capital letters
3. Name and nature of product to be introduced
4. Detailed statement giving method of preparation
5. Abattoir from which consigned
6. Specimens of labels (to be affixed)
7. Purpose of importation
8. Port of Entry—via
9. Method of conveyance (rail, motor, air, etc.)
10. Name and address of consignee
11. Facilities for handling and keeping product at destination

Date

SIGNATURE OF APPLICANT

SIXTH ANNEXURE

OFFICIAL FOREIGN MEAT INSPECTION CERTIFICATE

ADDRESS

Place

Date

TO WHOM IT MAY CONCERN

MEAT INSPECTION CERTIFICATE

I hereby certify that the carcasses or meat herein described are derived from cattle/sheep/pigs/goats/poultry, which received ante-mortem and post-mortem veterinary inspection at the time of slaughter, and that such carcasses or meat are sound, wholesome, and fit for human consumption, and have not been treated with, and do not contain, any preservative, colouring matter, or other substances not permitted by the Food, Drugs and Disinfectants Act (Act No. 13 of 1929) of the Republic of South Africa, and that said carcasses or meat have been handled and carried in a hygienic manner.

NATURE OF PRODUCT	NUMBER OF PACKAGES	WEIGHT (LBS)
.....		
.....		
.....		

Identification marks on carcasses, meat or packages.

Consignor

Address

Consignee

Destination

Shipping marks

(SIGNATURE)

(Official title and qualifications)

(Name of official veterinarian of foreign government authorized to issue inspection certificates for carcasses or meat to the Republic of South Africa.

VYFDE BYLAE

AANSOEK OM 'N PERMIT OM KARKASSE OF VLEIS IN
DIE REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA IN TE BRINGDie Wet op Higiëne by Dierslag, Vleis en Dierlike Produkte
(Wet No. 87 van 1967)

1. Naam van applikant in hoofletters
2. Adres van applikant in hoofletters
3. Naam en aard van produkte wat ingevoer sal word
4. Uitvoerige verklaring van metode van bereiding
5. Abattoir van herkoms
6. Eksemplare van etikette (moet aangeheg word)
7. Doel van invoering
8. Ingangshawe—via
9. Metode van vervoer (spoor, motor, lug, ens.)
10. Naam en adres van geadresseerde
11. Geriewe vir die hantering en bewaring van produk by aankomsplek

Datum

HANDTEKENING VAN APPLIKANT

SESDE BYLAE

AMPTELIKE VREEMDE VLEISINSPEKSIESERTIFIKAAT

ADRES

Plek

Datum

HEIL DIE LESER

VLEISINSPEKSIESERTIFIKAAT

Ek verklaar hiermee dat die karkasse of vleis hierin beskryf, verkry is van beeste/skape/varke/bokke/pluimvee, wat aan veeartsenykundige voor- en nadoodse ondersoek ten tye van slagting onderwerp is, en dat sulke karkasse of vleis gesond en heilsaam en geskik vir menslike gebruik is, en nie met enige bederfwerende middel of kleurstof of ander substans wat nie ooreenkomstig die Voedingsmiddels, Medisyne en Ontsmettingsmiddels Wet (Wet No. 13 van 1929) toelaatbaar is, behandel is nie en sulke substansie nie bevat nie, en dat genoemde karkasse of vleis op 'n higiëniese wyse hanteer en vervoer is.

AARD VAN PRODUK	AANTAL PAKKE	GEWIG (LB)
.....		
.....		
.....		

Identifikasiemerke op karkasse, vleis of verpakkings:

Afsender

Adres

Geadresseerde

Bestemming

Verskeepsmerke

(HANDTEKENING)

(Ampstitel en kwalifikasies)

(Naam van amptelike veearts van vreemde staat, gemagtig om inspeksiesertifikate vir karkasse of vleis aan Suid-Afrika uit te reik).

SEWENDE BYLAE

DIE WET OP HIGIËNE BY DIERESLAG, VLEIS EN
DIERLIKE PRODUKTE, 1967 (NO. 87 VAN 1967)

BEVEL OOREENKOMSTIG ARTIKEL 30 VAN DIE WET

Geadresseerd aan (naam) Mnr.
superintendent/eigenaar/operateur van abattoir (geef naam en
adres)

superintendent/eigenaar/huurder van plek (geef naam en adres)

Ek, die ondergetekende:—

- **(i)* *(a)* verbied hiermee die verdere gebruik van die hele abattoir of plek hierbo genoem;
- **(b)* verbied hiermee die verdere gebruik van die
.....deel van die abattoir of plek hierbo
genoem;
- **(c)* verbied hiermee die verdere gebruik van die volgende
toestel of vervoertuig in die bogenoemde abattoir of
plek, naamlik
totdat (verskaf datum) of
totdat die volgende tot my bevreëding gedoen is,
waarna ek hierdie verbod skriftelik sal intrek:—

- *(ii) beveel hiermee dat die bogenoemde abattoir of plek of gedeelte daarvan, of die ondergenoemde toestel of vervoertuig, na gelang van die geval, onverwylde gereinig, ontsmet, heilsaam gemaak, opgeknip, herstel of verander moet word, soos hierbeneede aangedui, of andersins tot my bevrediging geskik gemaak moet word vir die doel waarvoor dit gebruik word, of soos hieronder aangedui vervang moet word:—

- *(iii) beveel hiermee dat u die volgende doen ten einde te verseker dat bogenoemde abattoir of plek die vereistes van die Wet nakom:—

- *(iv) beveel hiermee dat die gebruik van die water wat in die bogenoemde abattoir of plek gebruik word, onverwyld gestaak word totdat dit vir gebruik geskik gemaak is of totdat 'n alternatiewe bevestigende voorraad tot my bevestiging beskikbaar gestel is waarna ek hierdie verbod skriftelik sal intrek;

- *(v) beveel hiermee dat die persoon hieronder genoem onmiddellik die bogenoemde abattoir of plek moet verlaat, en dat hy/sy dit nie weer sal betree totdat sy/haar terugkeer deur my gemagtig is nie:—

*Skrap wat nie van toepassing is nie.

Datum
Plek

VEEARTSENYKUNDIGE
VLEISINSPEKTEUR
STAATSVEEARTS
AANGEWEESE BEAMPTEN

Die Hoof Vleishigiënebeampte,
Privaatsak 138,
Pretoria.

Afskrif vir u inligting. My verslag in verband met bogenoemde word hierby aangeheg.

**VEEARTSENYKUNDIGE
VLEISINSPEKTEUR
STAATSVEEARTS
AANGEWEESE BEAMPTTE**

EIGHTH ANNEXURE

ANIMAL SLAUGHTER, MEAT AND ANIMAL PRODUCTS
HYGIENE ACT (ACT NO. 87 OF 1967)PARTICULARS OR PERSONS EMPLOYED BY A LOCAL
AUTHORITY ON MEAT INSPECTION DUTIES IN AN
ABATTOIR

Name of local authority

Name of abattoir

Identity number of abattoir

Name of person	Date of Birth	Qualifications	Salary Scale	Notch	Percentage of official time utilized for meat inspection duties per day	Number of days per week meat inspection performed	Date of Appointment
1. Veterinary Meat Inspectors							
2. Meat Inspectors							

AGTSTE BYLAE

WET OP HIGIËNE BY DIERESLAG, VLEIS EN DIERLIKE
PRODUKTE (WET NO. 87 VAN 1967)BESONDERHEDE VAN PERSONE IN DIENS VAN 'N
PLAASLIKE OWERHEID T.O.V. VLEISINSPEKSIEDIENSTE
IN ABATTOIR

Naam van plaaslike owerheid

Naam van abattoir

Identiteitsnommer van abattoir

Naam van Persoon	Datum van Geboorte	Kwalifikasies	Salarisskaal	Kerf	Persentasie van amptelike tyd wat per dag aan vleis-inspeksiedienste gewy word.	Aantal dae per week waarop vleisinspeksie gedoen word.	Datum van aanstelling
1. Veeartseny-kundige Vleis-inspekteurs							
2. Vleisinspekteurs							

CONTENTS

Department of Agricultural Technical Services

No.	GOVERNMENT NOTICE.	PAGE
R.787	Proposed Standing Regulations under the Animal Slaughter, Meat and Animal Products Hygiene Act, 1967 (Act No. 87 of 1967)	1

INHOUD.

Departement van Landbou-tegniese Dienste.

No.	GOEWERMENTSKENNISGEWING.	BLADSY
R.787	Voorgenome Staande Regulasies ooreenkomstig die Wet op Higiëne by Diereslag, Vleis en Dierlike Produkte, 1967 (Wet No. 87 van 1967)	1

CONTENTS

Department of Agricultural Technical Services

Government Notice

Proposed Standing Regulations under the
Animal Slaughter, Meat and Animals Pro-
ducts Systems Act, 1957 (Act No. 87 of
1957)

INHOUD

Departement van Landbouptechniese Dienste

Regeringsoordraging

Voorgestelde Staan- de Regulasies onder
die Wet op die Slagting van Dier-
skape, Vleis en Dierlike Produk-
te, 1957 (Wet No. 87 van 1957)