



Government Gazette Staatskoerant

REPUBLIC OF SOUTH AFRICA
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

Regulation Gazette

No. 7696

Regulasiekoerant

Vol. 456

Pretoria, 27 June 2003

No. 25123



9771682584003

25123



AIDS HELPLINE: 0800-0123-22 Prevention is the cure

CONTENTS**INHOUD**

No.		Page No.	Gazette No.	No.		Bladsy No.	Koerant No.
GOVERNMENT NOTICE				GOEWERMENSKENNISGEWING			
Health, Department of				Gesondheid, Departement van			
<i>Government Notice</i>				<i>Goewermentskennisgewing</i>			
R. 908	Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act (54/1972): Regulations relating to the application of the Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP) System	3	25123	R. 908	Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels (54/1972): Regulasies betreffende die toepassing van die Gevaarontleding- en Kritiese Beheerpunt (HACCP- Stelsel) ...	23	25123

GOVERNMENT NOTICE GOEWERMENSKENNISGEWING

DEPARTMENT OF HEALTH DEPARTEMENT VAN GESONDHEID

No. R. 908

27 June 2003

FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT, 1972 (ACT NO. 54 OF 1972)

REGULATIONS RELATING TO THE APPLICATION OF THE HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT SYSTEM (HACCP SYSTEM)

The Minister of Health has, in terms of section 15(1) of the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act No. 54 of 1972), made the regulations in the Schedule.

SCHEDULE

Definitions

1. In these regulations, "the Act" means the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act, 1972 (Act No. 54 of 1972) and any word or expression defined in the Act and not defined herein bears the same meaning as in the Act and unless the context otherwise indicates-

"Department" means the national Department of Health;

"external HACCP auditing" means a process aimed at verifying whether or not a HACCP system implemented by a food handling enterprise is in accordance with the requirements laid down by regulations 12 and 16 in relation to the handling of the foodstuffs under consideration and which must be carried out in accordance with the requirements of SANAS;

"food chain" means all the stages through which food is handled from primary production to processing, manufacturing, distribution and retail, to the point of consumption;

"food handler" means a person who in the course of his or her normal duties comes into contact with food not intended for his or her own use;

"food handling enterprise" means a business, as set out in column 2 of Annex A to these regulations, which during its operations produces, processes, manufactures, stores, transports, distributes or sells foodstuffs or is engaged in any activity which may impact on the safety of such foodstuffs;

"food safety" means the assurance that food will not cause harm chemically, biologically or physically, to the consumer when prepared, used or eaten according to its intended use;

"Good Manufacturing Practice (GMP)" means methods or manufacture procedures applied taking into account the most basic principle of hygiene, that food must not be contaminated or spoilt during the manufacturing process;

"HACCP system" means the hazard analysis and critical control point system that identifies, evaluates and controls hazards which are significant for food safety;

"HACCP plan" means a plan, in a document form, which outlines the control of hazards which are significant for food safety in a segment of the food chain under consideration;

"HACCP certification" means the issuing of documentary evidence by a certifying body accredited to do so by the South African National Accreditation System ("SANAS"), a nonprofit organisation registered in terms of section 21 of the Companies Act, 1973 (Act No. 61 of 1973), registration No. 199600354108 based on the results of an external HACCP auditing, or in the case of imported foodstuffs, a certifying body accredited for the purpose by an internationally recognised accreditation authority;

"representative body" means a group of persons or an organisation mandated to represent persons in a specific sector or specific food handling enterprise responsible for handling 60% or more of the foodstuff(s) under consideration; and

"sector" means a classification of the food industry in South Africa in categories, as set out in column 1 of Annex A in these regulations, based on the foodstuffs handled and the food handling enterprises normally associated with that within the food chain.

HACCP System Requirements

2. No owner of a food handling enterprise as specified in column 2 of Annex A is allowed to handle food without-

(a) a HACCP system fully implemented to the satisfaction of the relevant authorised health authority in relation to the foodstuffs under consideration, on or after the date specified in column 3 of Annex B as applicable to such a food handling enterprise; and

(b) a valid certificate referred to in regulation 14.

3. The Minister may by notice in the Gazette list the name of a sector as specified in column 1 of Annex A regarding a specific category of food handling enterprise as specified in column 2 of the same Annex; in column 2 of Annex B; in which case the requirements in terms of regulation 2 shall come into effect on the date as specified in column 3 of the same Annex.

4. The listing referred to in regulation 3 shall be made only after-

(a) considering a request made by a representative body of a specific sector, including that of a specific category of food handling enterprise, to be listed in column 2 of Annex B on a specified date to be listed in column 3 of the same Annex; or

(b) consultation with the representative body considering a recommendation made by the Director-General to list such a sector regarding a specific category food handling enterprise in column 2 of Annex B on a date specified in column 3 of the same Annex.

5. A request referred to in regulation 4 (a) shall be in writing and only if such sector or specific category of food handling enterprise is of the opinion that it is in a position to comply with the restrictions specified in regulation 2.

6. A recommendation referred to in regulation 4 (b) may only be made if the Director-General is of the opinion that it is in the interest of the safety of food handled by a specific sector or category of food handling enterprise, and also the health of the consumer, that such a sector or food handling enterprise must comply with the requirements specified in Regulation 2.

7. The owner of a food handling enterprise listed in Annex B is responsible for ensuring that-

(a) prior to the implementation of a HACCP system as required in terms of regulation 2, the enterprise already operates in accordance with good manufacturing practices and that it complies with all the relevant health and safety legislation applicable to the foodstuff and food handling operation under consideration; and

(b) foodstuffs received from a producer or supplier for further handling by the food handling enterprise in question comply with all the requirements for safety applicable to the foodstuffs under consideration.

8. The owner of a food handling enterprise, when implementing a HACCP system must ensure that the system is in accordance with the principles as provided for by the Joint Food and Agricultural Organization / World Health Organization ("FAO / WHO") Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission's general requirements (food hygiene), entitled:

"Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application", published in the Supplement to Volume 113-1997 document of the Commission; as updated from time to time (see Annex C).

9. The owner of a food handling enterprise may apply a system equivalent to the one referred to in regulation 8 if such equivalent system includes at least the principles and process of the HACCP system in question.

Application of the HACCP system to a specific sector or category of food handling enterprise

10. A HACCP plan for a specific sector or category of food handling enterprise must be compiled by a representative body or the Director-General and the plan shall contain the requirements for a HACCP system applicable to its members.

11. The HACCP plan referred to in regulation 10 must accompany a request referred to in regulation 4(a).

Verification of the HACCP system

12. The external HACCP auditing must be carried out by a person suitably qualified and experienced in the application of the HACCP system and who is employed by a certifying body that is accredited by SANAS.

13. Information related to the external HACCP auditing activities conducted by certifying bodies referred to in regulation 12 must be submitted to the relevant health authority and to the Director-General in a format as determined by the Director-General.

14. A HACCP certification must be conducted by a certifying body referred to in regulation 12 based on the results of an external HACCP audit and in a format as determined by the Director-General and such certificate is valid for a period not exceeding one year.

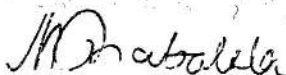
Requirements for a HACCP system applicable to imported foodstuffs

15. The requirements for the application of the HACCP system as specified in these regulations become applicable to imported foodstuffs on the same date per sector or a specific category of food handling enterprise as specified in column 3, Annex B.

16. The Director-General may request documentary evidence of the country of origin for the external HACCP auditing and certification with regard to imported foodstuffs.

General requirements

17. The owner of a food handling enterprise must take steps to ensure that all the food handlers involved in its operation are sufficiently trained on an ongoing basis regarding the application and requirements of the HACCP system and the level of training shall be determined by the HACCP system in question.



ME TSHABALALA-MSIMANG

MINISTER OF HEALTH

3/6/2003

ANNEX A

**CATEGORIES OF FOOD HANDLING ENTERPRISES AS PER SECTOR
BASED ON FOODSTUFFS HANDLED**

SECTOR	FOOD HANDLING ENTERPRISE
1) MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL, PREPARATIONS AND PRODUCTS	WHOLESALERS (FRESH MEAT) PROCESSORS (AS PER TYPE OF FOODSTUFF) TRANSPORTERS (FRESH MEAT) RETAILERS (BUTCHERIES) (INCLUDING THOSE ON SUPERMARKET PREMISES)
2) FISH, CRUSTACEANS, MOLLUSCS AND OTHER AQUATIC INVERTEBRATES, PREPARATIONS AND PRODUCTS	WHOLESALERS (FRESH PRODUCTS) PROCESSORS (AS PER TYPE OF FOODSTUFF) TRANSPORTERS (FRESH PRODUCTS) RETAILERS (FISH SHOPS) (INCLUDING THOSE ON SUPERMARKET PREMISES)
3) SUGARS, HONEY AND SUGAR CONFECTIONARIES	PROCESSORS (AS PER TYPE OF FOODSTUFF) RETAILERS
4) EDIBLE OILS AND FATS	EXPRESSERS (AS PER TYPE OF FOODSTUFF) PROCESSORS (AS PER TYPE OF FOODSTUFF)
5) VEGETABLES, FRUIT, NUTS OR OTHER PARTS OF PLANTS, PREPARATIONS AND PRODUCTS	PACKING SHEDS (FRESH PRODUCTS) WHOLESALERS (FRESH PRODUCTS) PROCESSORS (AS PER TYPE OF FOODSTUFF) TRANSPORTERS (FRESH PRODUCTS) RETAILERS (FRESH PRODUCTS) (INCLUDING THOSE ON SUPERMARKET PREMISES)

SECTOR	FOOD HANDLING ENTERPRISE
6) GRAINS, CEREALS, COCOA, STARCH AND PASTRY-COOK, PREPARATIONS AND PRODUCTS	MILLERS (AS PER TYPE OF FOODSTUFF) WHOLESALEERS PROCESSORS (AS PER TYPE OF FOODSTUFF)
7) BEVERAGES, BEER, WINE AND SPIRITS, PREPARATIONS AND PRODUCTS	PROCESSORS (AS PER TYPE OF FOODSTUFF)
8) MILK AND DAIRY, PREPARATIONS AND PRODUCTS	MILKING SHEDS (PARLOURS) SUPPLIERS (FRESH MILK) PROCESSORS (AS PER TYPE OF FOODSTUFF) TRANSPORTERS (FRESH MILK) RETAILERS (MILK SHOPS) (INCLUDING THOSE ON SUPERMARKET PREMISES)
9) FOOD PREPARATION AND CATERING (EXCLUDING STREET-VENDORS)	RESTAURANTS DELICATESSENS (INCLUDING THOSE ON SUPERMARKET PREMISES) HOTELS CAFE'S CATERERS (INDUSTRIAL) CATERERS (RETAIL)

SECTOR	FOOD HANDLING ENTERPRISE
10) STREET VENDED FOODS	CATERERS OTHER PERISHABLE PRODUCTS
11) COFFEE, TEA, SALT, HERBS AND SPICES	PROCESSORS (AS PER TYPE OF FOODSTUFF) PACKERS (AS PER TYPE OF FOODSTUFF)
12) POULTRY, PREPARATIONS AND PRODUCTS	WHOLESALEERS (FRESH MEAT) WHOLESALEERS (FRESH EGGS) PROCESSORS (AS PER TYPE OF FOODSTUFF) TRANSPORTERS (FRESH PRODUCTS) RETAILERS (INCLUDING THOSE ON SUPERMARKET PREMISES)

ANNEX B

**NAME AND DATE OF A SECTOR OF THE FOOD INDUSTRY OR A FOOD HANDLING ENTERPRISE
ASSOCIATED WITH SUCH A SECTOR LISTED
BY THE MINISTER OF HEALTH IN TERMS OF REGULATION 3**

SECTOR	FOOD HANDLING ENTERPRISE	DATE LISTED

ANNEX C

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION*Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)***Preamble**

The first section of this document sets out the principles of the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system adopted by the Codex Alimentarius Commission. The second section provides general guidance for the application of the system while recognizing that the details of application may vary depending on the circumstances of the food operation.¹

The HACCP system, which is science based and systematic, identifies specific hazards and measures for their control to ensure the safety of food. HACCP is a tool to assess hazards and establish control systems that focus on prevention rather than relying mainly on end-product testing. Any HACCP system is capable of accommodating change, such as advances in equipment design, processing procedures or technological developments.

HACCP can be applied throughout the food chain from primary production to final consumption and its implementation should be guided by scientific evidence of risks to human health. In addition to enhancing food safety, implementation of HACCP can provide other significant benefits like aiding inspections by regulatory authorities and promoting international trade by increasing confidence in food safety.

The successful application of HACCP requires the full commitment and involvement of management and the work force. It also requires a multidisciplinary approach. This multidisciplinary approach should include, where appropriate, expertise in agronomy, veterinary health, production, microbiology, medicine, public health, food technology, environmental health, chemistry and engineering, according to a particular study.

The application of HACCP is compatible with the implementation of quality management systems, such as the ISO 9000 series, and is the system of choice in the management of food safety within such systems. While the application of HACCP to food safety was considered here, the concept can be applied to other aspects of food quality.

Definitions

Control (verb): To take all necessary actions to ensure and maintain compliance with criteria established in the HACCP plan.

Control (noun): The state wherein correct procedures are being followed and criteria are being met.

¹ The Principles of the HACCP System set the basis for the requirements for the application of HACCP, while the Guidelines for the application provide general guidance for practical application.

Control measure: Any action and activity that can be used to prevent or eliminate a food safety hazard or reduce it to an acceptable level.

Corrective action: Any action to be taken when the results of monitoring at the CCP indicate a loss of control.

Critical Control Point (CCP): A step at which control can be applied and is essential to prevent or eliminate a food safety hazard or reduce it to an acceptable level.

Critical limit: A criterion which separates acceptability from unacceptability.

Deviation: Failure to meet a critical limit.

Flow diagram: A systematic representation of the sequence of steps or operations used in the production or manufacture of a particular food item.

HACCP: A system which identifies, evaluates, and controls hazards which are significant for food safety.

HACCP plan: A document prepared in accordance with the principles of HACCP to ensure control of hazards which are significant for food safety in the segment of the food chain under consideration.

Hazard: A biological, chemical or physical agent in, or condition of, food with the potential to cause an adverse health effect.

Hazard analysis: The process of collecting and evaluating information on hazards and conditions leading to their presence and to decide which of them are significant for food safety and therefore should be addressed in the HACCP plan.

Monitor: The act of conducting a planned sequence of observations or measurements of control parameters to assess whether a CCP is under control.

Step: A point, procedure, operation or stage in the food chain including raw materials, from primary production to final consumption.

Validation: Obtaining evidence that the elements of the HACCP plan are effective.

Verification: The application of methods, procedures, tests and other evaluations, in addition to monitoring to determine compliance with the HACCP plan.

Principles of the HACCP System

The HACCP system consists of the following seven principles:

PRINCIPLE 1

Conduct a hazard analysis.

PRINCIPLE 2

Determine the Critical Control Points (CCPs).

PRINCIPLE 3

Establish critical limit(s).

PRINCIPLE 4

Establish a system to monitor control of the CCP.

PRINCIPLE 5

Establish the corrective action to be taken when monitoring indicates that a particular CCP is not under control.

PRINCIPLE 6

Establish procedures for verification to confirm that the HACCP system is working effectively.

PRINCIPLE 7

Establish documentation concerning all procedures and records appropriate to these principles and their application.

Guidelines for the Application of the HACCP System

Prior to application of HACCP to any sector of the food chain, that sector should be operating according to the Codex General Principles of Food Hygiene, the appropriate Codex Codes of Practice, and appropriate food safety legislation. Management commitment is necessary for implementation of an effective HACCP *CAC/RCP 1 - Annex Page 21 of 27* system.

During hazard identification, evaluation, and subsequent operations in designing and applying HACCP systems, consideration must be given to the impact of raw materials, ingredients, food manufacturing practices, role of manufacturing processes to control hazards, likely end-use of the product, categories of consumers of concern, and epidemiological evidence relative to food safety.

The intent of the HACCP system is to focus control at CCPs. Redesigning the operation should be considered if a hazard which must be controlled is identified but no CCPs are found. HACCP should be applied to each specific operation separately. CCPs identified in any given example in any Codex Code of Hygienic Practice might not be the only ones identified for a specific application or might be of a different nature.

The HACCP application should be reviewed and necessary changes made when any modification is made in the product, process, or any step. It is important when applying HACCP to be flexible where appropriate, given the context of the application taking into account the nature and the size of the operation.

Application

The application of HACCP principles consists of the following tasks as identified in the Logic Sequence for Application of HACCP (Diagram 1).

1. ASSEMBLE HACCP TEAM

The food operation should assure that the appropriate product's specific knowledge and expertise is available for the development of an effective HACCP plan. Optimally, this may be accomplished by assembling a multidisciplinary team. Where such expertise is not available on site, expert advice should be obtained from other sources. The scope of the HACCP plan should be identified. The scope should describe which segment of the food chain is involved and the general classes of hazards to be addressed (e.g. does it cover all classes of hazards or only selected classes).

2. DESCRIBE PRODUCT

A full description of the product should be drawn up, including relevant safety information such as: composition, physical/chemical structure (including A_w , pH, etc.), microcidal/static treatments (heat treatment, freezing, brining, smoking, etc.), packaging, durability and storage conditions and method of distribution.

3. IDENTIFY INTENDED USE

The intended use should be based on the expected uses of the product by the end user or consumer. In specific cases, vulnerable groups of the population, e.g. institutional feeding, may have to be considered.

4. CONSTRUCT FLOW DIAGRAM

The flow diagram should be constructed by the HACCP team. The flow diagram should cover all steps in the operation. When applying HACCP to a given operation, consideration should be given to steps preceding and following the specified operation.

5. ON-SITE CONFIRMATION OF FLOW DIAGRAM

The HACCP team should confirm the processing operation against the flow diagram during all stages and hours of operation and amend the flow diagram where appropriate.

6. LIST ALL POTENTIAL HAZARDS ASSOCIATED WITH EACH STEP, CONDUCT A HAZARD ANALYSIS, AND CONSIDER ANY MEASURES TO CONTROL IDENTIFIED HAZARDS (SEE PRINCIPLE 1)

The HACCP team should list all of the hazards that may be reasonably expected to occur at each step from primary production, processing, manufacture, and distribution until the point of consumption.

The HACCP team should next conduct a hazard analysis to identify for the HACCP plan which hazards are of such a nature that their elimination or reduction to acceptable levels is essential to the production of a safe food.

In conducting the hazard analysis, wherever possible the following should be included:

- the likely occurrence of hazards and severity of their adverse health effects;
- the qualitative or quantitative evaluation of the presence of hazards;
- survival or multiplication of microorganisms of concern;
- production or persistence in foods of toxins, chemicals or physical agents; and,
- conditions leading to the above.

The HACCP team must then consider what control measures, if any, exist which can be applied for each hazard. More than one control measure may be required to control a specific hazard(s) and more than one hazard may be controlled by a specified control measure.

7. DETERMINE CRITICAL CONTROL POINTS

(SEE PRINCIPLE 2)

There may be more than one CCP at which control is applied to address the same hazard. The determination of a CCP in the HACCP system can be facilitated by the application of a decision tree (e.g. Diagram 2), which indicates a logic reasoning approach. Application of a decision tree should be flexible, depending on whether the operation is for production, slaughter, processing, storage, distribution or other. It should be used for guidance when determining CCPs. This example of a decision tree may not be applicable to all situations. Other approaches may be used. Training in the application of the decision tree is recommended.

If a hazard has been identified at a step where control is necessary for safety, and no control measure exists at that step, or any other, then the product or process should be modified at that step, or at any earlier or later stage, to include a control measure.

8. ESTABLISH CRITICAL LIMITS FOR EACH CCP

(SEE PRINCIPLE 3)

Critical limits must be specified and validated if possible for each Critical Control Point. In some cases more than one critical limit will be elaborated at a particular step. Criteria often used include measurements of temperature, time, moisture level, pH, Aw, available chlorine, and sensory parameters such as visual appearance and texture.

9. ESTABLISH A MONITORING SYSTEM FOR EACH CCP

(SEE PRINCIPLE 4)

Monitoring is the scheduled measurement or observation of a CCP relative to its critical limits. The monitoring procedures must be able to detect loss of control at the CCP. Further, monitoring should ideally provide this information in time to make adjustments to ensure control of the process to prevent violating the critical limits. Where possible, process adjustments should be made when monitoring results indicate a trend. Since the publication of the decision tree by Codex, its use has been implemented many times for training purposes. In many instances, while this tree has been useful to explain the logic and depth of understanding needed to determine CCPs, it is not specific to all food operations, e.g. slaughter, and therefore it should be used in conjunction with professional judgement, and modified in some cases.

2 Since the publication of the decision tree by Codex, its use has been implemented many times for training purposes. In many instances, while this tree has been useful to explain the logic and depth of understanding needed to determine CCPs, it is not specific to all food operations, e.g. slaughter, and therefore it should be used in conjunction with professional judgement, and modified in some cases.

The modifications should be made before a deviation occurs. Data derived from monitoring must be evaluated by a designated person with knowledge and authority to carry out corrective actions when indicated. If monitoring is not continuous, then the amount or frequency of monitoring must be sufficient to guarantee that the CCP is in control. Most monitoring procedures for CCPs will need to be done rapidly because they relate to on-line processes and there will not be time for lengthy analytical testing. Physical and chemical measurements are often preferred to microbiological testing because they may be done rapidly and can often indicate the microbiological control of the product. All records and documents associated with monitoring CCPs must be signed by the person(s) doing the monitoring and by a responsible reviewing official of the company.

10. ESTABLISH CORRECTIVE ACTIONS (SEE PRINCIPLE 5)

Specific corrective actions must be developed for each CCP in the HACCP system in order to deal with deviations when they occur. The actions must ensure that the CCP has been brought under control. Actions taken must also include proper disposition of the affected product. Deviation and product disposition procedures must be documented in the HACCP record keeping.

11. ESTABLISH VERIFICATION PROCEDURES (SEE PRINCIPLE 6)

Establish procedures for verification. Verification and auditing methods, procedures and tests, including random sampling and analysis, can be used to determine if the HACCP system is working correctly. The frequency of verification should be sufficient to confirm that the HACCP system is working effectively.

Examples of verification activities include:

- Review of the HACCP system and its records;
- Review of deviations and product dispositions;
- Confirmation that CCPs are kept under control.

Where possible, validation activities should include actions to confirm the efficacy of all elements of the HACCP plan.

12. ESTABLISH DOCUMENTATION AND RECORD KEEPING (SEE PRINCIPLE 7)

Efficient and accurate record keeping is essential to the application of a HACCP system. HACCP procedures should be documented. Documentation and record keeping should be appropriate to the nature and size of the operation.

Documentation examples are:

- Hazard analysis;
- CCP determination;
- Critical limit determination.

Record examples are:

- CCP monitoring activities;
- Deviations and associated corrective actions;

- Modifications to the HACCP system.

An example of a HACCP worksheet is attached as Diagram 3.

CAC/RCP 1 - Annex Page 24 of 27

Training

Training of personnel in industry, government and academia in HACCP principles and applications, and increasing awareness of consumers are essential elements for the effective implementation of HACCP. As an aid in developing specific training to support a HACCP plan, working instructions and procedures should be developed which define the tasks of the operating personnel to be stationed at each Critical Control Point. Cooperation between primary producer, industry, trade groups, consumer organizations, and responsible authorities is of vital importance. Opportunities should be provided for the joint training of industry and control authorities to encourage and maintain a continuous dialogue and create a climate of understanding in the practical application of HACCP.

CAC/RCP 1 - Annex Page 25 of 27

DIAGRAM 1
SEQUENCE FOR APPLICATION OF HACCP

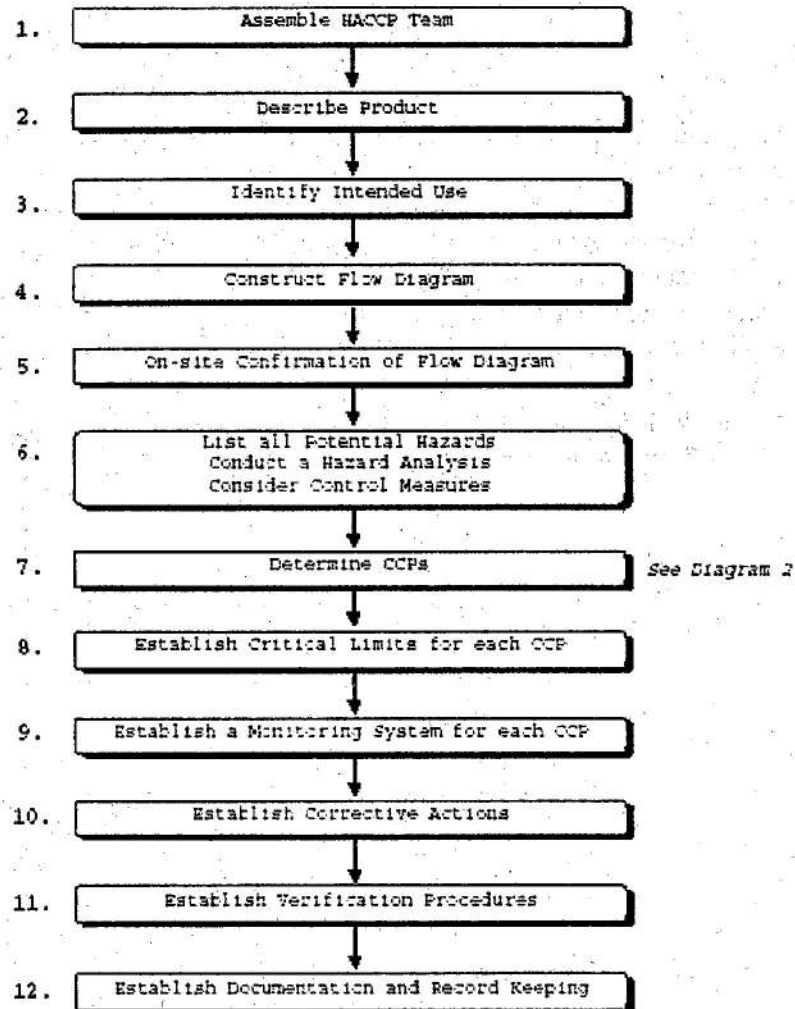
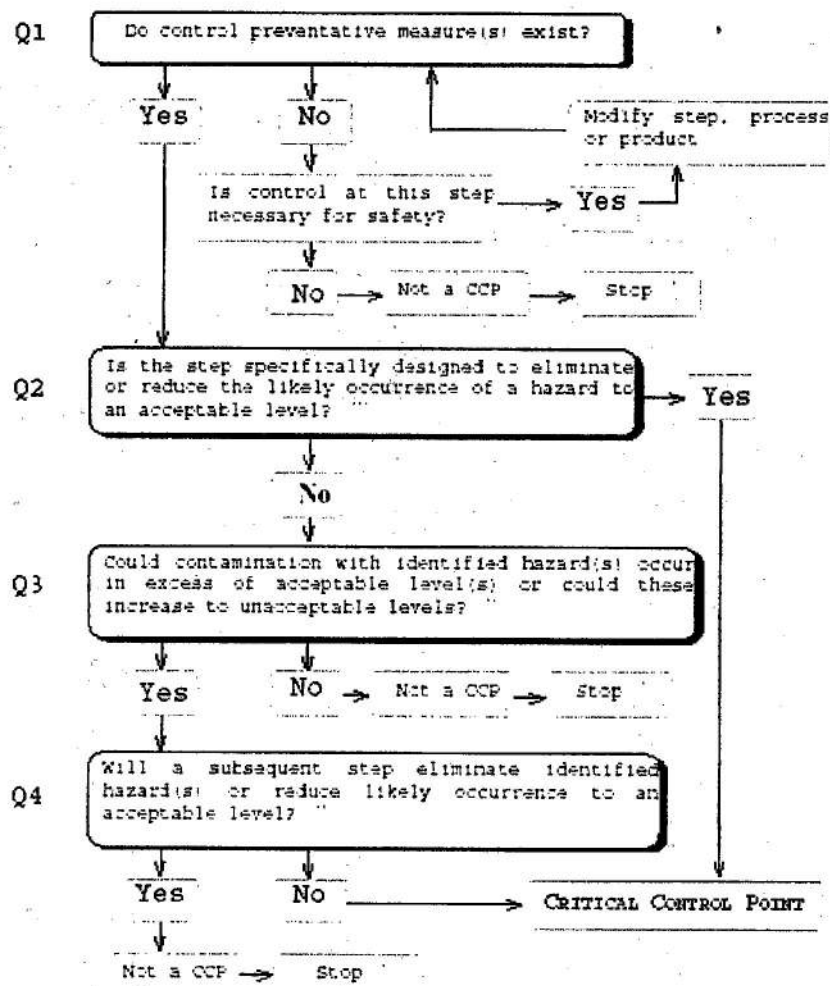


DIAGRAM 2

EXAMPLE OF DECISION TREE TO IDENTIFY CCPs

(answer questions in sequence)



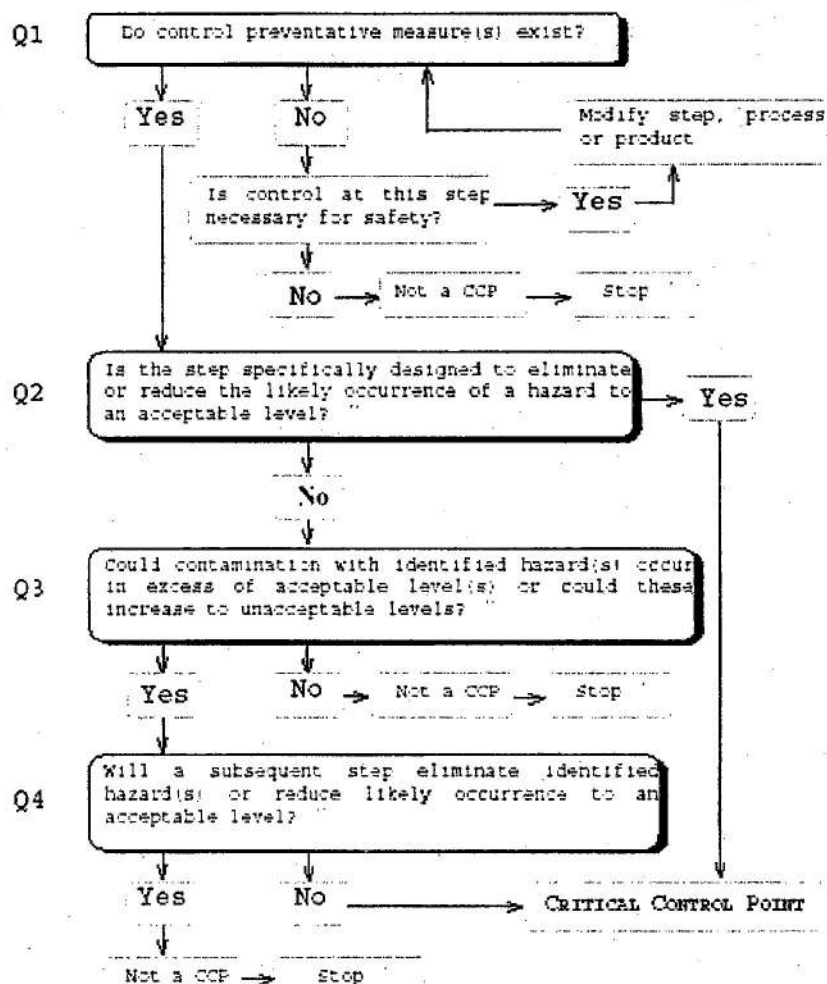
... Proceed to the next identified hazard in the described process.

... Acceptable and unacceptable levels need to be defined within the overall objectives in identifying the CCPs of HACCP plan.

DIAGRAM 2

EXAMPLE OF DECISION TREE TO IDENTIFY CCPs

(answer questions in sequence)



Proceed to the next identified hazard in the described process.
Acceptable and unacceptable levels need to be defined within the overall objectives in identifying the CCPs of HACCP plan.

DIAGRAM 3

EXAMPLE OF A HACCP WORKSHEET

1. **Describe Product**
2. **Diagram Process Flow**

No. R. 908

27 Junie 2003

**WET OP VOEDINGSMIDDELS, SKOONHEIDSMIDDELS EN
ONTSMETTINGSMIDDELS (WET NO. 54 VAN 1972)**

**REGULASIES BETREFFENDE DIE TOEPASSING VAN DIE
GEVAARONTLEDING- EN KRITIESE BEHEERPUNT (HACCP)-STELSEL**

Die Minister van Gesondheid het ooreenkomstig artikel 15(1) van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels (Wet No. 54 van 1972), die regulasies in die Bylae opgestel.

BYLAE

WOORDOMSKRYWING

1. In hierdie regulasies beteken "die Wet" die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels, 1972 (Wet No. 54 van 1972), en het 'n woord of uitdrukking wat in die Wet, maar nie hier in omskryf is nie, daardie betekenis en, tensy uit die samehang anders blyk, beteken-

"Departement" die nasionale Departement van Gesondheid;

"eksterne HACCP-ouditering" 'n proses wat daarop gemik is om te bevestig of 'n HACCP-stelsel wat deur 'n voedselhanteringsonderneming geïmplementeer word, in ooreenstemming is al dan nie, met die vereistes neergelê deur regulasies 12 en 16 met betrekking tot die hantering van voedingsmiddels onder beskouing en wat ooreenkomstig die vereistes van SANAS uitgevoer moet word;

"goeie vervaardigingspraktyk (GMP)" dat metodes of voedselvervaardigingsprosedures gevolg word waar die mees basiese beginsels van higiëne, vermyding van kontaminasie en voorkoming van bederf gedurende die vervaardigingsproses in aanmerking geneem word;

"HACCP-plan" 'n plan in dokumentvorm waarin die beheer van beduidende gevare vir voedselveiligheid uiteengesit word in 'n segment van die voedselketting onder beskouing;

"HACCP-sertifisering" die uitreiking van 'n dokumentêre bewys deur 'n sertifiseringsliggaam wat geakkrediteer is by die Suid-Afrikaanse Nasionale

Akkrediteringstelsel (SANAS), 'n nuwingsgewende organisasie, geregistreer kragtens artikel 21 van die Maatskappywet, 1973 (Wet No. 61 van 1973) registrasienommer 199600354108, gebaseer op die resultate van 'n eksterne HACCP-ouditering, of in die geval van ingevoerde voedingsmiddels, 'n sertifiseringsliggaam wat vir dié doel by 'n internasionaal erkende akkrediteringsliggaam geakkrediteer is;

"HACCP-stelsel" die gevaarontleding en kritiese beheerpuntstelsel wat beduidende gevare vir voedselveiligheid identifiseer, evalueer en beheer;

"sektor" 'n klassifikasie van die voedselindustrie in Suid-Afrika in kategorieë, soos uiteengesit in kolom 1 van Aanhangsel A van hierdie regulasies, gebaseer op die voedingsmiddels wat gehanteer word en voedselhanteringsondernemings wat normaalweg geassosieer word met dié in die voedselketting;

"verteenwoordigende liggaam" 'n groep persone of 'n organisasie wat gevolmagtig is om persone in 'n spesifieke sektor of 'n spesifieke voedselhanteringsonderneming wat verantwoordelik is vir die hantering van 60 % of meer van die voedingsmiddel(s) onder beskouing, te verteenwoordig;

"voedselhanteerder" 'n persoon wat in die loop van sy of haar normale pligte in aanraking kom met voedsel wat nie vir sy of haar eie verbruik bedoel is nie;

"voedselhanteringsonderneming" 'n onderneming, soos uiteengesit in kolom 2 van Aanhangsel A van hierdie regulasies, wat tydens die werksaamhede daarvan tot gevolg het dat voedsel geproduseer, verwerk, vervaardig, geberg, vervoer, versprei of verkoop word, of wat betrokke is by 'n aktiwiteit wat 'n effek op die veiligheid van sodanige voedingsmiddels kan hê;

"voedselketting" alle stadia van voedselhantering, vanaf primêre produksie tot verwerking, vervaardiging, verspreiding, verkoop in die kleinhandel en uiteindelijke verbruik; en

"voedselveiligheid" die versekering dat voedsel geen chemiese, biologiese of fisiese nadeel vir die verbruiker sal inhou wanneer dit volgens die bedoelde gebruik, berei, gebruik of geëet word nie.

HACCP Stelselvereistes

2. Geen eienaar van 'n voedselhanteringsonderneming, soos gespesifiseer in kolom 2 van Aanhangsel A, word toegelaat om voedsel te hanteer nie, sonder-

(a) 'n HACCP-stelsel wat ten volle geïmplementeer is tot die bevrediging van die betrokke gemagtigde gesondheidsowerheid met betrekking tot die voedingsmiddels onder beskouing, op of na die datum gespesifiseer in kolom 3 van Aanhangsel B, soos toepaslik in sodanige voedselhanterings=onderneming; en

(b) 'n geldige sertifikaat soos na verwys in regulasie 14.

3. Die Minister kan deur 'n kennisgewing in die Staatskoerant die naam lys van 'n sektor soos gespesifiseer in kolom 1 van Aanhangel A met betrekking tot 'n spesifieke kategorie van voedselhanteringsondernemings, soos gespesifiseer in kolom 2 van dieselfde Aanhangel; in kolom 2 van Aanhangel B; in welke geval die vereistes kragtens regulasie 2 in werking sal tree op die datum soos gespesifiseer in kolom 3 van dieselfde Aanhangel.

4. Die lysing waarna verwys is in regulasie 3, sal plaasvind slegs nadat-

(a) oorweging geskenk is aan 'n versoek gerig deur 'n verteenwoordigende liggaam of 'n spesifieke sektor, met inbegrip van 'n spesifieke kategorie van voedselhanteringsondernemings, om gelys te word in kolom 2 van Aanhangel B op 'n gespesifiseerde datum wat gelys moet word in kolom 3 van dieselfde Aanhangel; of

(b) geraadpleeg is met die verteenwoordigende liggaam na aanleiding van 'n aanbeveling deur die Direkteur-Generaal om sodanige sektor te lys met betrekking tot 'n spesifieke kategorie van voedselhanteringsondernemings in kolom 2 van Aanhangel B op 'n datum gespesifiseer in kolom 3 van dieselfde Aanhangel.

5. 'n Versoek waarna in regulasie 4(a) verwys is, moet in geskrewe vorm wees en dit geld slegs indien sodanige sektor of 'n spesifieke kategorie van voedselhanteringsondernemings van mening is dat dit in 'n posisie is om te voldoen aan die beperkings gespesifiseer in regulasie 2.

6. 'n Aanbeveling waarna in regulasie 4(b) verwys is, kan slegs gedoen word indien die Direkteur-Generaal van mening is dat dit in die belang is van die veiligheid van die voedsel wat gehanteer word deur 'n spesifieke sektor of kategorie van voedselhanteringsondernemings, asook in die belang van die gesondheid van die verbruiker, dat sodanige sektor of voedselhanteringsonderneming moet voldoen aan die vereistes gespesifiseer in regulasie 2.

7. Die eienaar van 'n voedselhanteringsonderneming gelys in Aanhangel B is verantwoordelik daarvoor om te verseker dat-

(a) die onderneming reeds ooreenkomstig goeie vervaardigingspraktyke funksioneer en dat dit voldoen aan al die betrokke gesondheids- en veiligheidswetgewing wat toepaslik is op die voedingsmiddel en voedselhanteringshandeling onder beskouing, voor die implementering van 'n HACCP-stelsel soos vereis kragtens regulasie 2; en

- (b) dat voedingsmiddels wat van 'n produsent of leweransier ontvang word vir verdere hantering deur die tersaaklike voedselhanteringsonderneming, voldoen aan die toepaslike vereistes vir die voedingsmiddels onder beskouing.

8. Wanneer die eienaar van 'n voedselhanteringsonderneming 'n HACCP-stelsel implementeer, moet daar verseker word dat die stelsel in ooreenstemming is met die beginsels soos bepaal deur die *Joint Food and Agricultural Organization/ World Health Organization (FAO / WHO) Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission* se algemene vereistes (voedselhygiëne), getiteld *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application*, gepubliseer in die *Supplement to Volume 113-1997*-dokument van die Kommissie, soos van tyd tot tyd opgedateer (sien Aanhangsel C).

9. Die eienaar van 'n voedselhanteringsonderneming kan 'n stelsel toepas, soortgelyk aan dié waarna verwys is in regulasie 8, indien sodanige stelsel minstens die beginsels en die metode van die tersaaklike HACCP-stelsel omvat.

Toepassing van die HACCP-stelsel op 'n spesifieke sektor of kategorie van voedselhanteringsondernemings

10. 'n HACCP-plan vir 'n spesifieke sektor of kategorie van voedselhanteringsondernemings moet opgestel word deur 'n verteenwoordigende liggaam of die Direkteur-Generaal en die plan moet die vereistes omvat vir die HACCP-stelsel wat van toepassing is op sy lede.

11. Die HACCP-plan waarna verwys is in regulasie 10 moet 'n versoek vergesel waarna verwys is in regulasie 4(a).

Verifikasie van die HACCP-stelsel

12. Die eksterne HACCP-ouditering moet uitgevoer word deur 'n toepaslik gekwalifiseerde persoon met ondervinding van die toepassing van die HACCP-stelsel en wat in diens is van 'n sertifiseringsliggaam wat by SANAS geakkrediteer is.

13. Inligting met betrekking tot die aktiwiteite van die eksterne HACCP-ouditering deur sertifiseringsliggame waarna in regulasie 12 verwys is, moet aan die toepaslike gesondheidsowerheid en die Direkteur-Generaal voorgelê word in 'n formaat wat deur die Direkteur-Generaal bepaal is.

14. 'n HACCP-sertifisering moet uitgevoer word deur 'n sertifiseringsliggaam waarna verwys is in regulasie 12, gebaseer op die resultate van die eksterne HACCP-ouditering en in 'n formaat soos bepaal deur die Direkteur-Generaal en sodanige sertifikaat is geldig vir 'n tydperk van nie langer as een jaar nie.

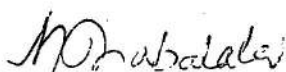
Vereistes vir 'n HACCP-stelsel van toepassing op ingevoerde voedingsmiddels

15. Die vereistes vir die toepassing van die HACCP-stelsel soos gespesifiseer in hierdie regulasies, word op ingevoerde voedingsmiddels van toepassing op dieselfde datum per sektor of vir 'n spesifieke kategorie van voedselhanteringsondernemings, soos gespesifiseer in kolom 3 van Aanhangsel B.

16. Die Direkteur-Generaal kan vir die eksterne HACCP-ouditering en sertifisering ten opsigte van ingevoerde voedingsmiddels, dokumentêre bewys van die land van oorsprong aanvra.

Algemene vereistes

17. Die eienaar van 'n voedselhanteringsonderneming moet stappe doen om te verseker dat alle voedselhanteerders wat by die werksaamhede daarvan betrokke is, voldoende opleiding ten opsigte van al die vereistes van die HACCP-stelsel op 'n deurlopende basis ondergaan en die vlak van opleiding sal bepaal word deur die tersaaklike HACCP-stelsel.


ME TSHABALALA-MSIMANG

MINISTER VAN GESONDHEID

3/6/2003

AANHANGSEL A**KATEGORIEË VAN VOEDSELHANTERINGSONDERNEMINGS VOLGENS
SEKTOR, GEBASEER OP GEHANTEERDE VOEDINGSMIDDELS**

SEKTOR	VOEDSELHANTERINGSONDERNEMING
1) VLEIS EN EETBARE VLEIS= AFVAL, BEREIDINGS EN PRODUKTE	GROOTHANDELAARS (VARS VLEIS) VERWERKERS (VOLGENS TIPE VOEDINGSMIDDEL) VERVOERDERS (VARS VLEIS) KLEINHANDELAARS (SLAGTERYE) (MET INBEGRIIP VAN DIË OP SUPERMARKPERSELE)
2) VIS, SKAALDIERE, WEEKDIERE EN ANDER ONGEWERWELDE WATERDIERE, BEREIDINGS EN PRODUKTE	GROOTHANDELAARS (VARS PRODUKTE) VERWERKERS (VOLGENS TIPE VOEDINGSMIDDEL) VERVOERDERS (VARS PRODUKTE) KLEINHANDELAARS (VISWINKELS) (MET INBEGRIIP VAN DIË OP SUPERMARKPERSELE)
3) SUIKERS, HEUNING EN SOETGOED	VERWERKERS (VOLGENS TIPE VOEDINGSMIDDEL) KLEINHANDELAARS
4) EETBARE OLIES EN VETTE	PERSERS (VOLGENS TIPE VOEDINGSMIDDEL) VERWERKERS (VOLGENS TIPE VOEDINGSMIDDEL)
5) GROENTE, VRUGTE, NEUTE EN ANDER PLANTDELE, BEREIDINGS EN PRODUKTE	VERPAKKING-SKURE (VARS PRODUKTE) GROOTHANDELAARS (VARS PRODUKTE) VERWERKERS (VOLGENS TIPE VOEDINGSMIDDEL) VERVOERDERS (VARS PRODUKTE) KLEINHANDELAARS (VARS PRODUKTE) (MET INBEGRIIP VAN DIË OP SUPERMARKPERSELE)

SEKTOR	VOEDSELHANTERINGSONDERNEMING
6) GRANE EN GRAANGEWASSE, KAKAO, STYSEL, TERTBAKKERS, BEREIDINGS EN PRODUKTE	MEULENAARS (VOLGENS TIPE VOEDINGSMIDDEL) GROOTHANDELAARS VERWERKERS (VOLGENS TIPE VOEDINGSMIDDEL)
7) DRANKE, BIER, WYN, EN SPIRITUALIEË, BEREIDINGS EN PRODUKTE	VERWERKERS (VOLGENS TIPE VOEDINGSMIDDEL)
8) MELK EN SUIWEL, BEREIDINGS EN PRODUKTE	MELKSTALLE (PORTALE) LEWERANSIERS (VARS MELK) VERWERKERS (VOLGENS TIPE VOEDINGSMIDDEL) VERVOERDERS (VARS MELK) KLEINHANDELAARS (MELKWINKELS) (MET INBEGRIIP VAN DIÉ OP SUPERMARKPERSELE)
9) VOEDSELBEREIDING EN SPYSENIERING (MET UITSONDERING VAN STRAATVERKOPERS)	RESTAURANTE DELIKATESSEWINKELS (MET INBEGRIIP VAN DIÉ OP SUPERMARKPERSELE) HOTELLE KAFEES SPYSENIERS (INDUSTRIEËL) SPYSENIERS (KLEINHANDEL)

SEKTOR	VOEDSELHANTERINGSONDERNEMING
10) VOEDSEL WAT OP STRAAT VERKOOP WORD	SPYSENIERS ANDER BEDERFBARE PRODUKTE
11) KOFFIE, TEE, SOUT, KRUIE EN SPESERYE	VERWERKERS (VOLGENS TIPE VOEDINGSMIDDEL) PAKKERS (VOLGENS TIPE VOEDINGSMIDDEL)
12) PLUIMVEE, BEREIDINGS EN PRODUKTE	GROOTHANDELAARS (VARSE VLEIS) GROOTHANDELAARS (VARSE EIERS) VERWERKERS (VOLGENS TIPE VOEDINGSMIDDEL) VERVOERDERS (VARSE PRODUKTE) KLEINHANDELAARS (MET INBEGRIP VAN DIE OP SUPERMARKPERSELE)

AANHANGSEL B

**NAAM EN DATUM VAN 'N SEKTOR VAN DIE VOEDSELINDUSTRIE OF
VAN 'N VOEDSELHANTERINGSONDERNEMING GEASSOSIEËR MET
SODANIGE SEKTOR, GELYS DEUR DIE MINISTER VAN GESONDHEID
OOREENKOMSTIG REGULASIE 3**

SEKTOR	VOEDSELHANTERINGS= ONDERNEMING	DATUM GELYS

AANHANGSEL C

GEVAARONTLEDING EN KRITIESE BEHEERPUNT(HACCP)-STELSEL MET RIGLYNE VIR DIE TOEPASSING DAARVAN

Aanhangsel tot CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)

INLEIDING

Die eerste gedeelte van hierdie dokument verskaf 'n uiteensetting van die beginsels van die Gevaarontleding- en Kritiese Beheerpunt (HACCP)-stelsel wat deur die *Codex Alimentarius Commission* aanvaar is. Die tweede gedeelte verskaf algemene riglyne vir die toepassing van die stelsel, terwyl in ag geneem word dat die toepassing daarvan kan wissel na gelang van die voedselwerkzaamhede.

Die HACCP-stelsel - 'n stelsel wat wetenskaplik gefundeer en sistematies is, dien om spesifieke gevare en maatreëls vir die beheer daarvan te bepaal met die doel om die veiligheid van voedsel te verseker. HACCP is 'n instrument vir die vasstelling van gevare en die daarstelling van beheerstelsels wat op voorkoming fokus, eerder as om op eindpunttoetsing staat te maak. 'n HACCP-stelsel is in staat om veranderinge te akkommodeer, byvoorbeeld vordering in toerustingontwerp, verwerkingsprosedures of tegnologiese ontwikkeling.

HACCP kan dwarsdeur die hele voedselketting toegepas word, vanaf primêre produksie tot by die finale verbruik en die implementering daarvan moet gerig word op 'n wetenskaplik bewese risiko vir menslike gesondheid. Afsien van die verbeterde voedselveiligheid kan die toepassing van HACCP ook betekenisvolle ander voordele bied. Boonop kan die toepassing van die HACCP-stelsel behulpzaam wees ten opsigte van inspeksie deur regulerende owerhede asook die bevordering van internasionale handel as gevolg van die toenemende vertroue in voedselveiligheid.

Die suksesvolle toepassing van HACCP vereis die volle verbondenheid en betrokkenheid van die bestuur en werkerskorps. Dit vereis ook 'n multidissiplinêre benadering. Sodanige benadering behoort, wanneer toepaslik en afhange van die besondere dissipline, die volgende in te sluit: akkerbou, veeartsenykunde, produksie, mikrobiologie, medisyne, openbare gesondheid, voedseltegnologie, omgewingsgesondheid, chemie en ingenieurswese. Die toepassing van HACCP is versoenbaar met die implementering van kwaliteitsbestuurstelsels, byvoorbeeld die ISO-9000-reeks en dit is die stelsel van keuse vir die bestuur van voedselveiligheid binne sodanige stelsels.

Waar die toepassing van HACCP met betrekking tot voedselveiligheid hier ter sprake is, moet in gedagte gehou word dat die stelsel ook op ander aspekte van voedselkwaliteit van toepassing gemaak kan word.

¹ Die Beginsels van die HACCP-stelsel vorm die basis vir die vereistes vir die toepassing van die HACCP, terwyl die Riglyne vir die Toepassing algemene leiding vir die toepassing daarvan verskaf.

WOORDOMSKRYWING

“Afwyking” beteken faling ten opsigte van die bereiking van ’n kritiese perk;

“Beheer” (nomen) beteken die toestand waar korrekte prosedures gevolg en kriteria nagekom word;

“Beheer” (verbum) beteken om al die nodige stappe te doen om te verseker dat navolging van die kriteria wat in die HACCP-plan gestel is, bereik en gehandhaaf sal word;

“Beheermaatreël” beteken ’n aksie of aktiwiteit wat gebruik word om ’n voedselveiligheidsgevaar uit te skakel of tot ’n aanvaarbare vlak te verminder;

“Bekragtiging” beteken die verkryging van ’n bewys dat die elemente van ’n HACCP-plan effektief is;

“Gevaar” beteken die teenwoordigheid van ’n biologiese, chemiese of fisiese agens in of die toestand van voedsel met die potensiaal om ’n nadelige effek op gesondheid te hê;

“Gevaarontleding” beteken die proses van versameling en evaluering van inligting in verband met gevare en die toestande wat tot die teenwoordigheid daarvan aanleiding gee, om te besluit watter van hierdie gevare en toestande ’n beduidende effek op gesondheid kan hê en dus in die HACCP-plan aangespreek behoort te word;

“HACCP” beteken ’n stelsel wat betekenisvolle gevare vir voedselveiligheid bepaal, evalueer, bereken en beheer;

“HACCP-plan” beteken ’n dokument wat ooreenkomstig die beginsels van HACCP opgestel word om beheer te verseker van beduidende gevare vir voedselveiligheid in die segment van die voedselketting onder beskouing;

“Korrektiewe handeling” beteken ’n aksie wat geneem moet word wanneer daar deur moniteringsresultate aangetoon word dat ’n besondere kritiese beheerpunt nie onder beheer is nie;

“Kritiese beheerpunt” (CCP) beteken ’n stap waar beheer uitgeoefen kan word en dit is essensieel om ’n voedselveiligheidsgevaar uit te skakel of tot ’n aanvaarbare vlak te verminder;

“Kritiese perk” beteken ’n kriterium wat aanvaarbaarheid van onaanvaarbaarheid onderskei;

“Monitor” beteken die handeling waar ’n planmatige volgorde van waarnemings of metings van beheerparameters uitgevoer word om te bepaal of ’n kritiese beheerpunt (CCP) onder beheer is;

“Stap” beteken ’n punt, prosedure, handeling of stadium in die voedselketting met inbegrip van rou materiaal, vanaf die primêre produksiepunt tot by finale verbruik;

“Verifikasie” beteken die toepassing van metodes, prosedures, toetse en ander evaluasies, benewens monitering, om die navolging van die HACCP-plan te bepaal;

“Vloeidiagram” beteken ’n sistematiese voorstelling van die volgorde van stappe of handelinge wat gebruik word in die produksie of vervaardiging van ’n besondere voedselitem.

BEGINSELS VAN DIE HACCP-STELSEL

Die HACCP-stelsel bestaan uit die volgende sewe beginsels:

BEGINSEL 1

Voer ’n gevaarontleding uit.

BEGINSEL 2

Bepaal die kritiese beheerpunte (CCPs).

BEGINSEL 3

Bepaal kritiese perk(e).

BEGINSEL 4

Stel ’n stelsel in om die kritiese beheerpunte te monitor.

BEGINSEL 5

Bepaal die korrektiewe handeling wat uitgevoer moet word wanneer daar deur monitering aangetoon word dat ’n besondere kritiese beheerpunt nie onder beheer is nie.

BEGINSEL 6

Stel prosedures in vir verifikasie om te bepaal of die HACCP-stelsel effektief funksioneer.

BEGINSEL 7

Begin met dokumentasie in verband met die prosedures en rekords wat toepaslik is vir hierdie beginsels en die toepassing daarvan.

RIGLYNE VIR DIE TOEPASSING VAN DIE HACCP-STELSEL

Voor die toepassing van HACCP op enige sektor van die voedselketting, moet die betrokke sektor funksioneer ooreenkomstig die *Codex General Principles of Food Hygiene*, die toepaslike *Codex Codes of Practice*, asook toepaslike voedselveiligheidswetgewing. Bestuursverbondenheid is nodig vir die implementering van 'n effektiewe HACCP-stelsel. Daar moet tydens gevaaridentifisering, evaluasie en die daaropvolgende handelinge, oorweging geskenk word aan die effek van rou materiaal, bestanddele, voedselvervaardigingspraktyke, die rol wat vervaardigingprosesse speel om gevare te beheer, die waarskynlike eindgebruik van die produk, kategorieë van verbruikers en epidemiologiese bewys van relatiewe voedselveiligheid.

Die oogmerk van die HACCP-stelsel is om op die beheer van kritiese beheerpunte te fokus. Herontwerp van werksaamhede is nodig as 'n gevaar wat beheer moet word, geïdentifiseer moet word, maar daar geen aanduiding van die bestaan van kritiese beheerpunte is nie.

HACCP moet afsonderlik vir elke spesifieke handeling toegepas word. Die kritiese beheerpunte wat in 'n gegewe voorbeeld van 'n *Codex Code of Hygiene* aangegee word, is moontlik nie die enigstes wat vir 'n spesifieke handeling geïdentifiseer is nie, of dit kan verskillend van aard wees.

Die HACCP-toepassing moet hersien en die nodige veranderinge aangebring word wanneer 'n wysiging ten opsigte van 'n produk, prosedure of 'n stap aangebring word.

Dit is belangrik om, waar van toepassing, met die gebruik van HACCP buigbaar te wees, gegewe die konteks van die toepassing en met inagneming van die aard en omvang van die handeling.

TOEPASSING

Die toepassing van HACCP-beginsels bestaan uit die volgende take soos geïdentifiseer in die Logiese Volgorde vir die Toepassing van HACCP (Diagram 1).

1. Samestelling van die HACCP-span

Daar moet met die voedselhandeling verseker word dat die toepaslike produk-spesifieke kennis en ondervinding beskikbaar is vir die ontwikkeling van 'n effektiewe HACCP-plan. Dit kan optimaal bewerkstellig word deur die samestelling van 'n multidissiplinêre span. Waar sodanige deskundigheid nie op-die-plek beskikbaar is nie, moet deskundige advies van ander bronne verkry word. Die bestek van die HACCP-plan moet bepaal word. Daar moet deur die bestek beskryf word watter segment van die voedselketting betrokke is, asook die algemene kategorie van gevare wat aangespreek behoort te word (byvoorbeeld of dit alle of net sekere kategorieë van gevare dek).

2. Beskrywing van die produk

'n Volle beskrywing van die produk moet opgestel word, met inbegrip van toepaslike veiligheidsinligting, byvoorbeeld die samestelling, fisiese/chemiese samestelling (met inbegrip van A_w , pH, ensovoorts), mikrosidale/statiese behandelings (hittebehandeling, bevriesing, pekel, beroking, ensovoorts), verpakking, houbaarheid en bergingsomstandighede, asook die verspreidingsmetode.

3. Identifisering van die bedoelde gebruik

Die bedoelde gebruik moet gebaseer wees op die verwagte gebruik van die produk deur die eindgebruiker of verbruiker. In spesifieke gevalle moet kwesbare groepe van die bevolking, byvoorbeeld die inwoners van 'n inrigting, in aanmerking geneem word.

4. Opstelling van 'n vloeiagram

Die vloeiagram moet deur die HACCP opgestel word en dit moet al die stappe in die werksaamhede omvat. Met die toepassing van die HACCP by 'n gegewe handeling, moet oorweging geskenk word aan die stappe wat die spesifieke handeling voorafgaan of wat daarop volg.

5. Op-die-plek-bevestiging van die vloeiagram

Die HACCP-span moet gedurende alle stadia en deur al die werkure van bedryf, die verwerking handelinge teen die vloeiagram bevestig en waar toepaslik, die vloeiagram wysig.

6. Lysting van alle potensiële gevare geassosieer met elke stap, uitvoering van 'n gevaarontleding en oorweging van maatreëls om geïdentifiseerde gevare te beheer

(Sien Beginsel 1)

Die HACCP-span moet 'n lys opstel van alle gevare wat redelikerwys by elke stap verwag kan word, vanaf primêre produksie, verwerking, vervaardiging en verspreiding, tot by die punt van verbruik.

Die HACCP-span moet vervolgens 'n gevaarontleding uitvoer om met die oog op die HACCP-plan, te bepaal watter gevare van sodanige aard is dat die uitskakeling of vermindering daarvan tot aanvaarbare vlakke, noodsaaklik is vir die produksie van veilige voedsel.

Met die uitvoering van die gevaarontleding, moet die volgende aspekte waar moontlik, ingesluit te word:

- * die waarskynlike voorkoms van gevare en die hewigheid van die nadelige effekte op gesondheid;

- * die kwalitatiewe en/of kwantitatiewe evaulering van die teenwoordigheid van gevare;
- * oorlewing en menigvuldiging van die mikro-organismes van belang;
- * produksie of die aanhoudende teenwoordigheid van toksiene, chemikalieë of fisiese agente in voedsel;
- * toestande wat tot die voorafgaande aanleiding gee.

Die HACCP-span moet vervolgens oorweeg watter, indien enige, maatreëls daar vir elk van die gevare aangewend kan word.

Meer as een beheermaatreël kan nodig wees vir die beheer van 'n spesifieke gevaar of gevare, terwyl meer as een gevaar deur middel van 'n spesifieke maatreël beheer kan word.

7. Bepaling van kritiese beheerpunte (Sien Beginsel 2)²

Dit is moontlik dat daar meer as een kritiese beheerpunt kan wees waarop beheer toegepas word in die aanspreking van dieselfde gevaar. Die bepaling van 'n kritiese beheerpunt in die HACCP-stelsel kan vergemaklik word deur die toepassing van 'n besluitnemingsboom (byvoorbeeld Diagram 2), wat op 'n benadering van logiese beredenering dui. Die toepassing van 'n besluitnemingsboom moet buigbaar wees, afhangende of die werkzaamheid vir produksie, slagting, verwerking, berging, verspreiding, ensovoorts. Dit moet as 'n rigsgaande dien vir die bepaling van kritiese beheerpunte. Hierdie voorbeeld van 'n besluitnemingsboom sal moontlik nie op alle situasies toepaslik wees nie. Ander benaderings kan ook gebruik word. Opleiding met betrekking tot die toepassing van 'n besluitnemingsboom word aanbeveel.

Indien 'n gevaar geïdentifiseer is in 'n stap waar beheer vir veiligheid nodig is, en daar nie enige beheermaatreël vir daardie stap of enige ander stap bestaan nie, moet die produk of proses by die bereiking van hierdie stap, of in 'n vroeër of later stadium, gewysig word om die beheermaatreël te omvat.

² Sedert die publikasie van die besluitnemingsboom deur *Codex* is dit dikwels vir opleidingsdoeleindes gebruik. Alhoewel die boom in baie gevalle nuttig is vir die logika en dieptebegrip wat vir die bepaling van kritiese beheerpunte nodig is, is dit nie vir alle voedselwerkzaamhede, byvoorbeeld slagting, spesifiek nie; dit moet derhalwe met professionele oorleg gebruik en in sommige gevalle gewysig word.

8. Die stel van kritiese perke vir elke kritiese beheerpunt (Sien beginsel 3)

Kritiese perke moet, indien moontlik, vir elke kritiese beheerpunt gespesifiseer en bekragtig word. In sommige gevalle sal meer as een kritiese perk vir 'n bepaalde stap uitgewerk moet word. Kriteria wat dikwels gebruik word, sluit in metings van temperatuur, tyd, vogtigheidsgraad, pH, A_w , beskikbare chloor, asook sensoriese parameters, soos visuele voorkoms en tekstuur.

9. Instelling van 'n moniteringstelsel vir elke kritiese beheerpunt (Sien Beginsel 4)

Monitering is die bepaalde meting of waarneming van 'n kritiese beheerpunt met betrekking tot die kritiese perke daarvan. Die moniteringsprosedures moet in staat wees om beheerverlies by die kritiese beheerpunt te bespeur. Die ideaal is dat hierdie inligting betyds deur die monitering verskaf moet word sodat aanpassings gedoen kan word met die oog op beheer van die proses ten einde oorskryding van die kritiese perke te voorkom. Waar moontlik, moet aanpassings gedoen word wanneer 'n tendens tot beheerverlies van 'n kritiese beheerpunt deur monitering aangetoon word. Die aanpassing moet voor die voorkoms van 'n afwyking gedoen word. Die data wat van monitering verkry word, moet geëvalueer word deur 'n aangewese persoon met die nodige kundigheid en gesag om die korrektiewe handelinge soos aangedui, uit te voer. Indien monitering nie deurlopend geskied nie, moet die hoeveelheid of die frekwensie daarvan voldoende wees om beheer van die kritiese beheerpunt te bewerkstellig. Die meeste moniteringsprosedures vir kritiese beheerpunte sal vinnig uitgevoer moet word omdat dit op-lyn is en daar nie tyd sal wees vir omslagtige analitiese toetsing nie. Fisiese en chemiese metings word dikwels bo mikrobiologiese toetsing verkies omdat dit vinnig gedoen kan word en dikwels 'n aanduiding van die mikrobiologiese beheer van die produk kan gee. Alle rekords en dokumente met betrekking tot die monitering van die kritiese beheerpunte moet onderteken word deur die persoon of persone wat die monitering uitvoer en dit moet deur 'n verantwoordelike beampte van die maatskappy nagegaan word.

10. Die instelling van korrektiewe handelinge (Sien Beginsel 5)

Daar moet vir elke kritiese beheerpunt in die HACCP-stelsel 'n spesifieke korrektiewe handeling ontwikkel word sodat aandag aan afwykings gegee kan word sodra dit voorkom.

Daar moet deur die handelinge verseker word dat die kritiese beheerpunt onder beheer gebring sal word. Die handelinge wat uitgevoer word, moet ook behoorlike beskikking van die geaffekteerde produk insluit. Die prosedures vir afwykings en die beskikking van produkte moet in die HACCP-rekords gedokumenteer word.

11. Die instelling van verifikasieprosedures (Sien beginsel 6)

Stel verifikasieprosedures in. Verifikasie en ouditeringsmetodes, prosedures en toetse, met inbegrip van toevalsmonsterneming en ontleding, kan gebruik word om te bepaal of die HACCP-stelsel korrek funksioneer. Die frekwensie van verifikasie behoort voldoende te wees om te bevestig dat die HACCP-stelsel effektief funksioneer.

Voorbeelde van verifikasie sluit in:

- Oorsig oor die HACCP-stelsel en die rekords daarvan;
- Oorsig van afwykings en produkbeskikking;
- Bevestiging dat kritiese beheerpunte onder beheer gehou word.

Waar moontlik, moet verifikasieprosedures handelinge insluit om die effektiwiteit van alle elemente in die HACCP-plan te bevestig.

12. Instel van dokumentasie en rekordhouding (Sien Beginsel 7)

Effektiewe en akkurate rekordhouding is noodsaaklik vir die toepassing van 'n HACCP-stelsel. HACCP-prosedures moet gedokumenteerd word. Die dokumentering en rekordhouding moet toepaslik vir die aard en grootte van die werksaamhede wees.

Voorbeelde van dokumentasie is:

- Gevaarontleding;
- Bepaling van kritiese beheerpunte;
- Bepaling van kritiese perke.

Voorbeelde van rekordhouding is:

- Moniteringsaktiwiteite van kritiese beheerpunte;
- Afwykings en geassosieerde korrektiewe handelinge;
- Wysigings van die HACCP-stelsel.

'n Voorbeeld van 'n HACCP-werkstaat word in Diagram 3 aangeheg.

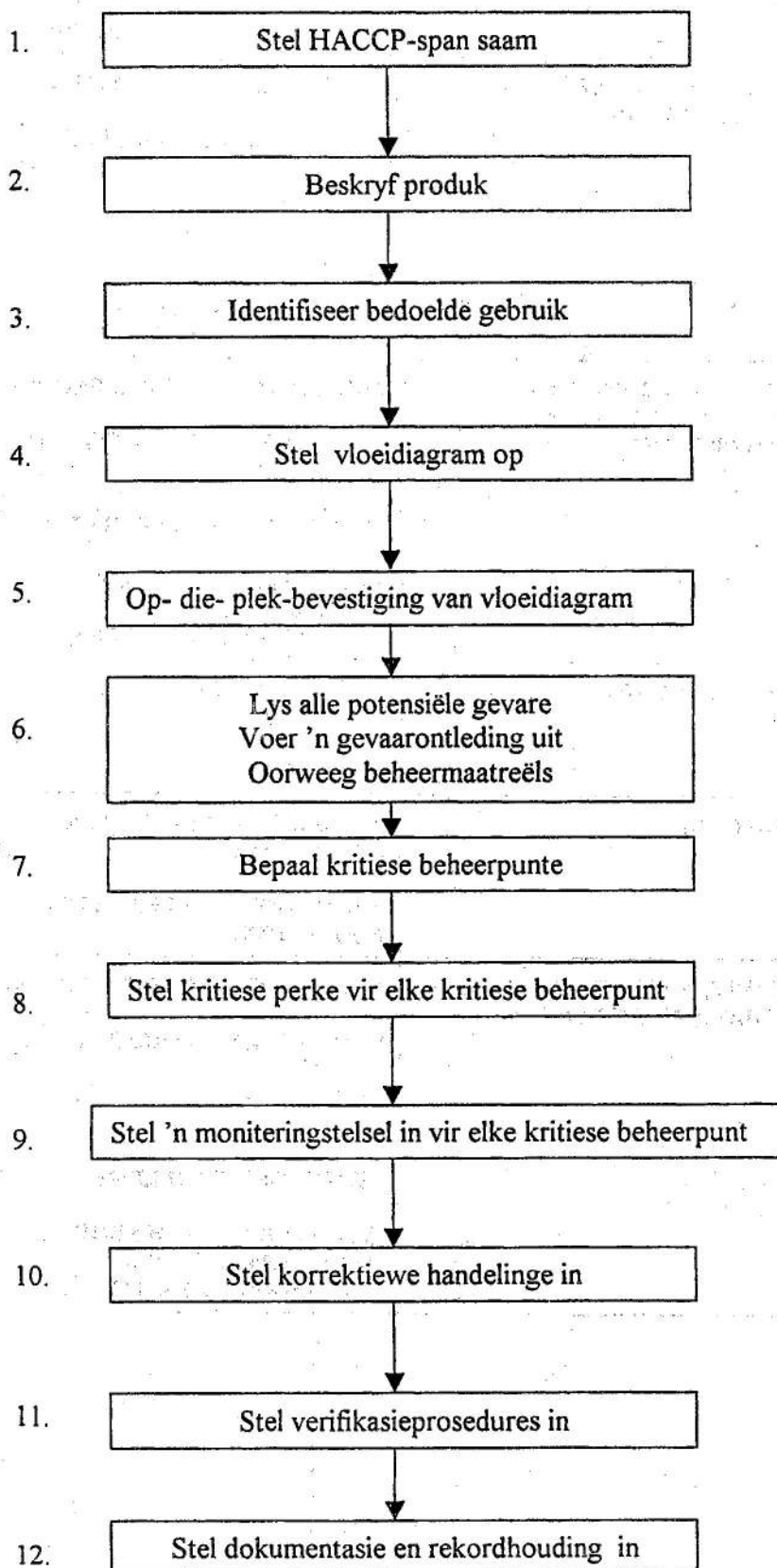
Opleiding

Opleiding van personeel in die industrie, staatsdiens en akademiese instellings ten opsigte van die HACCP-beginsels en -toepassings, asook toenemende verbruikersbewustheid is noodsaaklike elemente vir die effektiewe implementering van HACCP. As 'n hulpmiddel vir die ontwikkeling van spesifieke opleiding ter ondersteuning van 'n HACCP-plan, moet werkinstruksies en prosedures ontwikkel word wat die take omskryf van die bedryfspersoneel wat by elke kritiese beheerpunt geplaas is.

Samewerking tussen die primêre produsent, industrie, handelsgroepe, verbruikersorganisasies en verantwoordelike owerhede is van die allergrootste belang. Geleenthede behoort geskep te word vir gesamentlike opleiding van die industrie en beheerowerhede om 'n voortdurende dialoog te skep en in stand te hou en om 'n klimaat van begrip vir die praktiese toepassing van HACCP te skep.

DIAGRAM 1

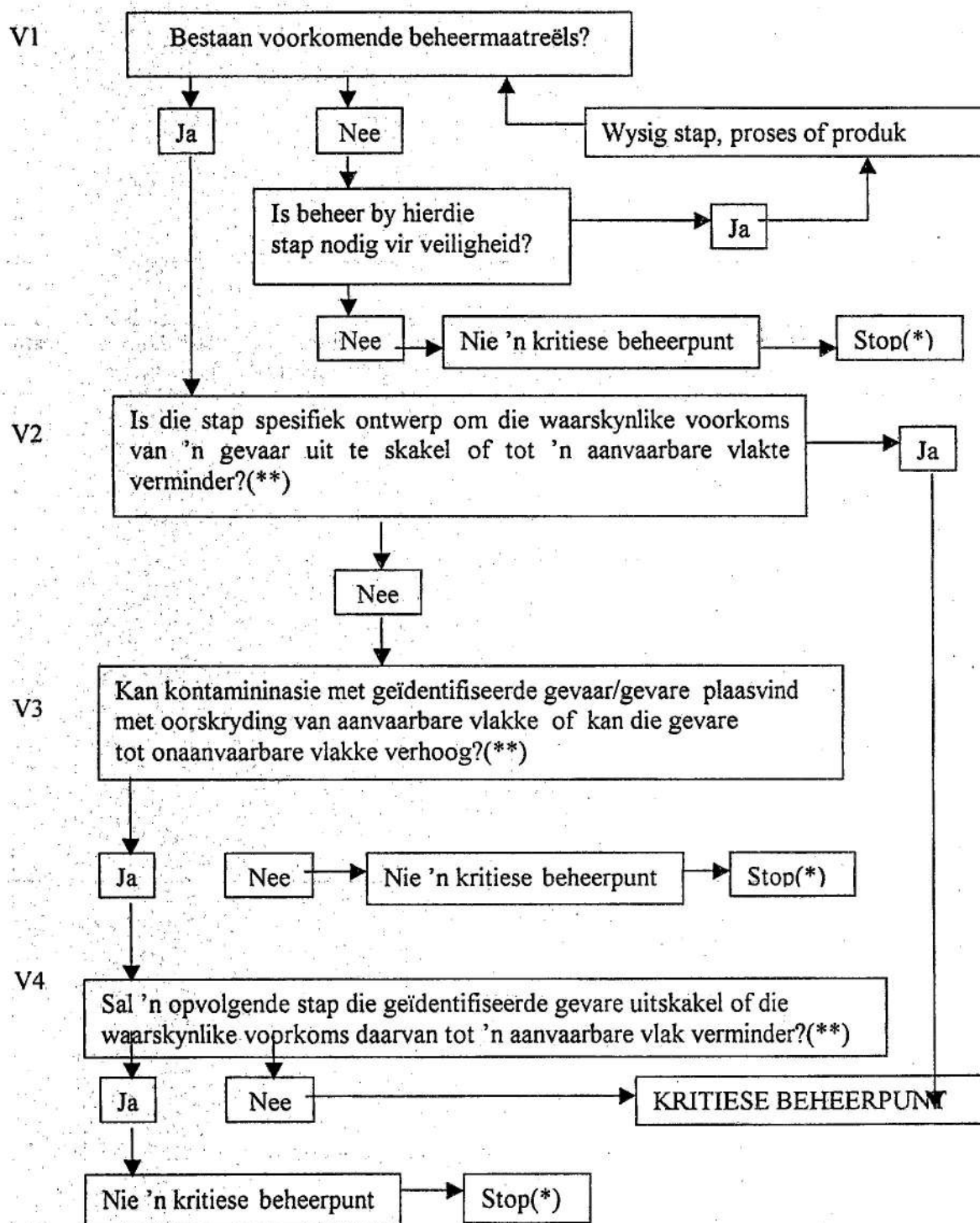
LOGIESE VOLGORDE VIR DIE TOEPASSING VAN HACCP



Sien Diagram 2

DIAGRAM 2

VOORBEELD VAN BESLUITNEMINGSBOOM VIR DIE IDENTIFISERING VAN KRITIESE BEHEERPUNTE (beantwoord vrae in volgorde)



* Gaan na die volgende geïdentifiseerde gevaar soos deur die proses omskryf.

** Aanvaarbare en onaanvaarbare vlakke moet omskryf word binne die omvang van die oorkoepelende doelwitte met die identifisering van kritiese beheerpunte in die HACCP-plan.

DIAGRAM 3**VOORBEELD VAN 'N HACCP-WERKSTAAT**

1.

Beskryf produk

2.

Stel prosesvloei diagrammaties voor

3.

LYS							
Stap	Gevaar/ gevare	Beheer= maatreël(s)	Kritiese beheerpunt(e)	Kritiese perk(e)	Monitering= prosedure(s)	Korrektiewe handeling(e)	Rekord(s)

4.

Verifikasie

**Dog ate your Gazette?
... read it online**



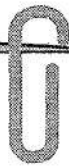
www.SA Gazettes.co.za

A new information Portal keeping you up to date with news, legislation, the Parliamentary programme and which is the largest pool of SA Gazette information available on the Web.

- Easily accessible through the www!
 - Government Gazettes - from January 1994
 - Compilations of all Indexes pertaining to the past week's Government Gazettes
 - All Provincial Gazettes - from September 1995
 - Parliamentary Bills - as of January 1999
- Available in full-text, with keyword searching
- Sabinet Online scans, formats, edits and organize information for you. Diagrams and forms included as images.
- No stacks of printed gazettes - all on computer. Think of the storage space you save.
- Offers Bill Tracker - complementing the SA Gazettes products.

For easy electronic access to full-text gazette info, subscribe to the SA Gazettes from Sabinet Online. Please visit us at www.sagazettes.co.za

Sabinet
 **Online**



*Looking for back copies and out of print issues of
the Government Gazette and Provincial Gazettes?*

The National Library of SA has them!

Let us make your day with the information you need ...

National Library of SA, Pretoria Division

PO Box 397

0001 PRETORIA

Tel.:(012) 321-8931, Fax: (012) 325-5984

E-mail: infodesk@nlsa.ac.za



*Soek u ou kopieë en uit druk uitgawes van die
Staatskoerant en Provinsiale Koerante?*

Die Nasionale Biblioteek van SA het hulle!

Met ons hoef u nie te sukkel om inligting te bekom nie ...

Nasionale Biblioteek van SA, Pretoria Divisie

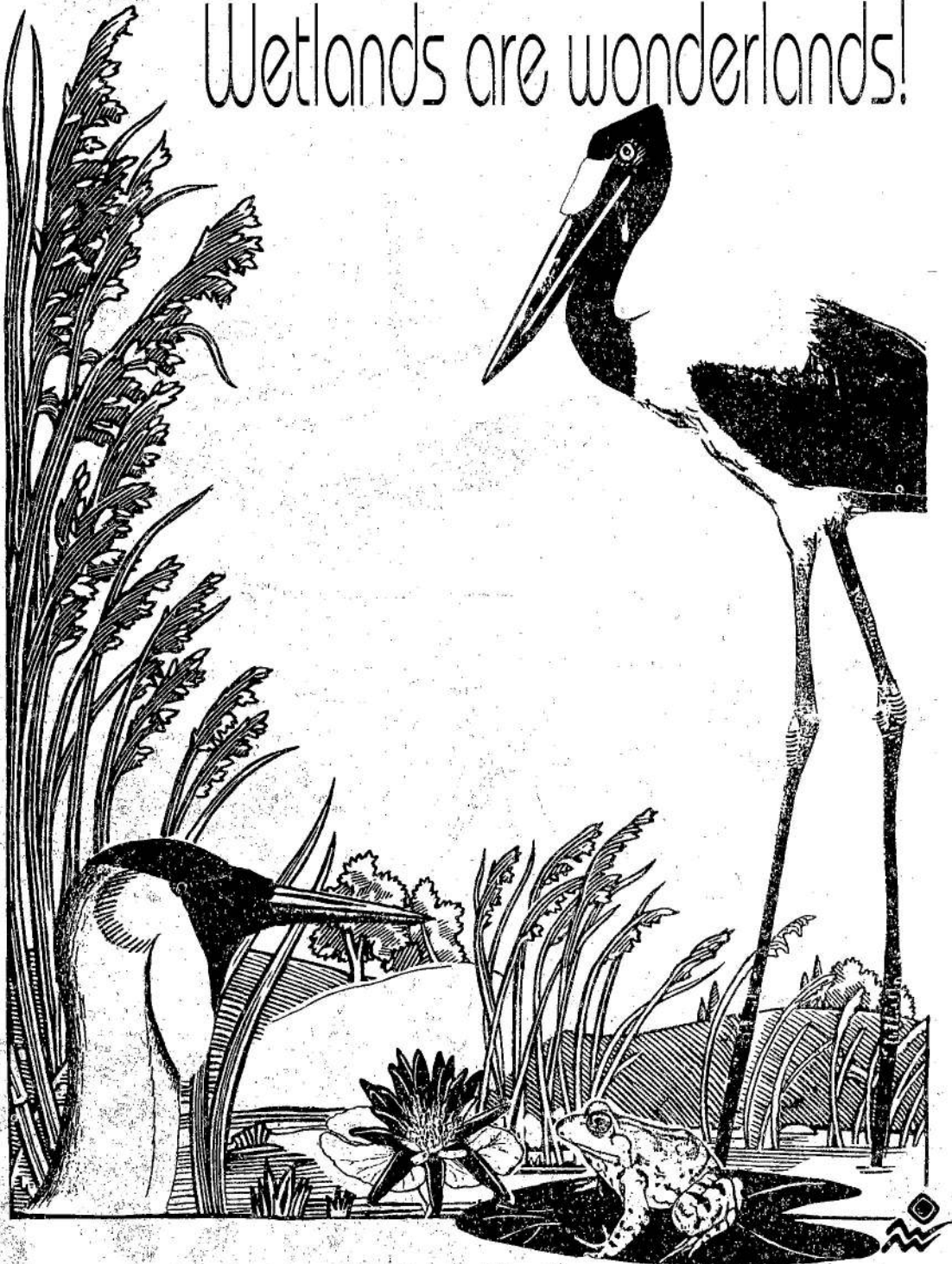
Posbus 397

0001 PRETORIA

Tel.:(012) 321-8931, Faks: (012) 325-5984

E-pos: infodesk@nlsa.ac.za

Wetlands are wonderlands!



Department of Environmental Affairs and Tourism



Printed by and obtainable from the Government Printer, Bosman Street, Private Bag X85, Pretoria, 0001
Publications: Tel: (012) 334-4508, 334-4509, 334-4510
Advertisements: Tel: (012) 334-4673, 334-4674, 334-4504
Subscriptions: Tel: (012) 334-4735, 334-4736, 334-4737
Cape Town Branch: Tel: (021) 465-7531

Gedruk deur en verkrygbaar by die Staatsdrukker, Bosmanstraat, Privaatsak X85, Pretoria, 0001
Publikasies: Tel: (012) 334-4508, 334-4509, 334-4510
Advertensies: Tel: (012) 334-4673, 334-4674, 334-4504
Subskripsies: Tel: (012) 334-4735, 334-4736, 334-4737
Kaapstad-tak: Tel: (021) 465-7531