



File - Prov. G.



DIE PROVINSIE TRANSVAAL
 Buitengewone
 Offisiële Koerant
 (As 'n Nuusblad by die Poskantoor Geregistreer)



THE PROVINCE OF TRANSVAAL
 Official Gazette
 Extraordinary
 (Registered at the Post Office as a Newspaper)

PRYS: S.A. 10c OORSEE 15c

PRICE: S.A. 10c OVERSEAS 15c

VOL 214

PRETORIA

16 AUGUSTUS 1972
16 AUGUST,

3586

ADMINISTRATEURSKENNISGEWING

Administrateurskennisgewing 1317 16 Augustus 1972

STANDAARDVOEDSELHANTERINGSVERORDENINGE.

Die Administrateur publiseer hierby ingevolge artikel 96bis(1) van die Ordonnansie op Plaaslike Bestuur, 1939, die Standaardvoedselhanteringsverordeninge hierna uiteengesit, wat deur hom ingevolge genoemde artikel opgestel is.

INHOUDSOPGAWE.

Artikel		
1	— Woordoms krywing	2367
2	— Vereistes vir Perseel	2368
3	— Pligte van Persoon wat 'n Besigheid in verband met Voedselhantering Uitoefen of in Beheer daarvan is	2372
4	— Hantering van Voedsel	2374
5	— Melk wat vir Verbruik op die Perseel Verkoop Word	2374
6	— Verkoop van Perdeveleis	2375
7	— Openbare Sale	2375
8	— Openbare Byeenkomste	
9	— Verbod op Indiensneming van sekere Persone	2375
10 en 11	— Voertuie	2375
12 en 13	— Algemeen	2376
14, 15 en 16	— Bakteriologiese Monsters	2376
17	— Misdrywe en Strawwe	2376

Woordoms krywing.

1. Vir die toepassing van hierdie verordeninge, ten sy dit uit die samehang anders blyk, beteken —

“hantering” ten opsigte van voedsel die vervaardiging, bereiding, verkoop, vervoer, aflewering, bewaring opdiening of enige ander behandeling of hantering van voedsel;

“Kode” die Gebruikskode vir die neem van Bakteriologiese Monsters ingevolge hierdie verordeninge, van tyd tot tyd deur die Administrateur goedgekeur ingevolge artikel 80A(b) van die Ordonnansie op Plaaslike Bestuur, 1939;

ADMINISTRATOR'S NOTICE

Administrator's Notice 1317 16 August, 1972

STANDARD FOOD-HANDLING BY-LAWS.

The Administrator hereby, in terms of section 96bis(1) of the Local Government Ordinance, 1939, publishes the Standard Food-Handling By-laws set forth hereinafter, which have been made by him in terms of the said section.

INDEX

Section		
1	— Definitions	2367
2	— Requirements for Premises	2368
3	— Duties of Person Carrying on or in Control of a Food-handling Business	2372
4	— Handling of Food	2374
5	— Milk Sold for Consumption on Premises	2374
6	— Sale of Horsemeat	2375
7	— Public Halls	2375
8	— Public Gatherings	
9	— Prohibition of Employment of Certain Persons	2375
10 and 11	— Vehicles	2375
12 and 13	— General	2376
14, 15 and 16	— Bacteriological Samples	2376
17	— Offences and Penalties.	2376

Definitions

1. For the purpose of these by-laws, unless the context indicates otherwise —

“adequate” and “effective” mean adequate or effective, as the case may be, in the opinion of, and “approved” means approved by, the medical officer of health, regarding being had to the reasonable public health requirements of the particular case;

“Code” means the Code of Practice for the taking of Bacteriological Samples in terms of these by-laws, approved by the Administrator from time to time in terms of section 80A(b) of the Local Government Ordinance, 1939;

“mediese gesondheidsbeampte” die mediese gesondheidsbeampte van die raad of enige persoon wat beoorlik gemagtig is om namens hom op te tree of enige persoon deur die raad aangestel om uitvoering aan die bepaling van hierdie verordeninge te gee;

“perdevleis” die vleis van perde, muile, esels of kamele;

“perseel” die perseel wat gebruik word om daarop ’n besigheid te dryf wat die hantering van voedsel behels, en omvat enige gedeelte van die perseel wat aldus gebruik word asook enige perseel wat in verband met die dryf van genoemde besigheid gebruik word, maar, waar eersgenoemde perseel ’n gedeelte van ’n gebou uitmaak, omvat dit geen ander gedeelte van die gebou wat nie vir of in verband met genoemde besigheid gebruik word nie;

“raad” ’n stadsraad, dorpsraad of gesondheidskomitee ingevolge die Ordonnansie op Plaaslike Bestuur, 1939, ingestel of die Transvaalse Raad vir die Ontwikkeling van Buitestedelike Gebiede ingevolge die Ordonnansie op die Transvaalse Raad vir die Ontwikkeling van Buitestedelike Gebiede, 1943, ingestel en omvat die bestuurskomitee van ’n raad of enige beampte in diens by ’n raad, handelende uit hoofde van enige bevoegdheid wat in verband met hierdie verordeninge aan ’n raad verleen is en wat ingevolge artikel 58 van die Ordonnansie op Plaaslike Bestuur (Administrasie en Verkiesings), 1960, of artikel 21*bis* van die Ordonnansie op die Transvaalse Raad vir die Ontwikkeling van Buitestedelike Gebiede, 1943, aan hom geedeleger is;

“toereikend” en “doeltreffend” toereikend of doeltreffend, al na die geval, na die mening van, en “goedgekeur” goedgekeur deur, die mediese gesondheidsbeampte, met inagneming van die redelike openbare gesondheidsvereistes van die besondere geval;

“voedsel” en “voedingsmiddel” ook enige dierlike produk, vis, vrugte, groente, toekruie, speserye, brood, soetgebak, drank en enige ander artikel of goed wat ook al (uitgesonderd drogerie of water, maar met inbegrip van ys) in enige vorm, toestand of stadium van bereiding en hoe ook al verpak, wat vir menslike gebruik bedoel is of gewoonlik gebruik word.

Vereistes vir Perseel

2.(1) Behalwe waar hierdie verordeninge anders bepaal, mag niemand enige besigheid of beroep uitoefen wat die hantering van voedsel insluit nie, tensy die vereistes in die volgende subartikels voorgeskryf te alle tye nagekom word ten opsigte van die perseel waarop dit uitgeoefen word.

(2)(a) Elke kamer moet van natuurlike lig voorsien word deur middel van vensters of hortjies wat ’n onbelemmerde glasoppervlakte gelyk aan minstens 10% van die vloeroppervlakte moet hê. Waar dit onmoontlik of nie redelikerwys uitvoerbaar is om die vereiste venster oppervlakte te voorsien nie, moet ’n goedgekeurde vorm van kunsverligting verskaf word. Die illuminensie by elke werkplek in elke kamer waar voedsel berei of bewaar word, moet minstens 250 lux wees: Met dien verstande dat in die geval van ’n pakhuis die illuminensie by elke werkplek minstens 150 lux moet wees.

(b) Elke kamer moet geventileer word deur middel van die vensters in subartikel (2)(a) vereis, waarvan minstens vyftig persent oopgemaak moet kan word. Kruisventilasie moet verkry word deur die vensters of hortjies in teenoorgestelde of aangrensende mure te plaas of deur middel van boligte wat oopgemaak kan word of ander goedgekeurde ventileermiddels gelyk aan minstens 1,5% van die vloeroppervlakte van elke kamer

“council” means a city council, a town council, village council or health committee established in terms of the Local Government Ordinance, 1939, or the Transvaal Board for the Development of Peri-Urban Areas established in terms of the Transvaal Board for the Development of Peri-Urban Areas Ordinance, 1943, and includes the management committee of a council or any officer in the service of a council acting by virtue of any power vested in a council in connection with these by-laws and delegated to him in terms of section 58 of the Local Government (Administration and Elections) Ordinance, 1960, or section 21*bis* of the Transvaal Board for the Development of Peri-Urban Areas Ordinance, 1943;

“food” and “article of food” include any animal product, fish, fruit, vegetables, condiments, spices, bread, confectionery, beverages and any other article or thing whatsoever (other than a drug or water but including ice) in any form, state or stage of preparation and however packed, which is intended or ordinarily used for human consumption;

“handling” in relation to food means the manufacture, preparation, sale, conveyance, delivery, storage, serving or any other treatment or handling of food;

“horsemeat” means the meat of horses, mules, donkeys or camels;

“medical officer of health” means the medical officer of health of the council or any person duly authorised to act on his behalf or any person appointed by the council to give effect to the provisions of these by-laws;

“premises” means premises used for the carrying on of a business involving the handling of food and includes every part of premises so used and also any premises used in connection with the carrying on of the said business, but, where the firstmentioned premises are part of a building, shall not include any other part of the building which is not used for or in connection with the said business.

Requirements for Premises

2.(1) Save as may be otherwise provided in these by-laws, no person shall carry on any business or occupation involving the handling of food unless the requirements prescribed in the succeeding subsections are at all times observed in respect of the premises on which it is carried on.

(2)(a) Each room shall be provided with natural light by means of windows or louvres which shall have an unobstructed glass area equal to at least 10% of the floor area. Where it is not possible or reasonably practicable to provide the required window area approved means of artificial lighting shall be provided. The illuminance at the points of work in each room where food is prepared or stored shall be at least 250 lux: Provided that in the case of a warehouse the illuminance at the points of work shall be at least 150 lux.

(b) Each room shall be ventilated by means of the windows required in subsection (2)(a) at least 50% of which shall be capable of being opened. Cross ventilation shall be obtained by siting the windows or louvres in opposite or adjacent walls or by means of opening fanlights or other approved ventilating devices equal to at least 1,5% of the floor area of each room with a min-

met 'n minimum van 0,2 m². Waar dit onmoontlik of nie redelikerwys uitvoerbaar is om 'n kamer van natuurlike ventilasie soos voorgeskryf te voorsien nie, moet dit van 'n goedgekeurde meganiese ventilasiemiddel of van lugversorging voorsien word.

(3) Die mure van elke kamer moet van stene, sementbeton of 'n ander goedgekeurde soliede en syferdigte materiaal wees.

(4) Waar 'n muur van stene of sementbeton gebou word, moet dit, tensy anders goedgekeur, gepleister en glad afgewerk word en met 'n liggekleurde wasbare verf of doeltreffende plastiekafwerking bedek word of andersins so behandel word dat dit 'n gladde, liggekleurde en syferdigte oppervlakte het wat nie 'n distemper of ander soortgelykte oppervlak is nie: Met dien verstande dat 'n liggekleurde distemperoppervlak vir die mure van 'n pakhuis toegelaat word.

(5) Elke vloer moet van sementbeton, staal of 'n ander goedgekeurde materiaal en glad afgewerk wees.

(6) Elke kamer en pakkamer moet 'n glad-afgewerkte plafon of ander goedgekeurde middel hê om te verhoed dat stof van bo af die kamer binnekom of, in die geval van 'n pakhuis, om die hoeveelheid stof wat van bo af binnekom, te beperk.

(7)(a) Op dieselfde erf of standplaas as die perseel, uitgesonderd in die geval van 'n pakhuis, moet daar 'n goedgekeurde pakkamer verskaf word met toereikende toegang daartoe, wat behoorlik geventileer, rotdig en met toereikende verligting toegerus moet wees, welke verligting sover moontlik op natuurlike wyse bewerkstellig moet word tensy die gebruik van kunsverligting goedgekeur is. Sodanige pakkamer moet 'n vloeroppervlakte van minstens 16 m² hê, minstens 2,7 m hoog wees en minstens 3 m breed wees: Met dien verstande dat die vereistes van hierdie subartikel betreffende minimum breedte, hoogte en vloeroppervlakte nie geld ten opsigte van enige perseel wat ten tyde van die afkondiging van hierdie verordeninge bestaan nie, indien die mediese gesondheidsbeamppte daarvan oortuig is dat dit weens die moeilikheid om dit te herbou of die uitgawe daaraan verbonde nie redelikerwys uitvoerbaar is om daardie perseel aan enigen of meer van daardie vereistes te laat voldoen nie.

(b) Die pakkamer moet toegerus wees met toereikende en goedgekeurde stuplanke, rakke of pakrakke wat minstens 250 mm bokant die vloerhoogte moet wees.

(8) Enige kamer waarin voedsel of skottelgoed gewas word, moet 'n toereikende en skoon voorraad lopende warm en koue water hê wat doeltreffend gedistribueer word en oor 'n goedgekeurde dubbelopwasbak of -bakke gelê is met 'n minimum diepte van 230 mm en 'n inhoud van minstens 55 l, op goedgekeurde wyse gedreineer en met 'n toereikende droogblad of -rak van vlek-vry staal of ander goedgekeurde syferdigte materiaal. Aparte opwasbakke moet vir die was van voedsel verskaf word.

(9) Waar enige nuwe opwasbak of droogblad geïnstalleer of waar 'n ou opwasbak of droogblad herïnstalleer of vervang word, moet sodanige opwasbak of droogblad in die muur bevestig word of anders op 'n afstand van minstens 100 mm van enige muur af geplaas word en aan die kant naaste aan die muur voorsien word van 'n spat-skerm tot 'n hoogte van 150 mm bokant die opwasbak. Sodanige opwasbak moet stewig bevestig word en die ruimte daaronder mag nie toegemaak word nie. Elke gedeelte van enige muur binne 0,6 m vanaf enige gedeelte van sodanige opwasbak of droogblad moet geteël of op 'n ander goedgekeurde wyse afgewerk word tot 'n hoogte van minstens 1,4 m van die vloer af.

imum of 0,2 m². Where it is not possible or not reasonably practicable to provide a room with natural ventilation as prescribed it shall be provided with approved means of mechanical ventilation or air-conditioning.

(3) The walls of every room shall be constructed of brick, cement-concrete or other approved substantial and impervious material.

(4) Where a wall is constructed of brick or cement-concrete, it shall, unless otherwise approved, be plastered and brought to a smooth finish and covered with a light-coloured washable paint or effective plastic finish or otherwise so treated that it has a smooth light-coloured and impervious surface not being a distempered or other similar surface: Provided that a distempered surface of a light colour shall be permitted for the walls of a warehouse.

(5) Every floor shall be cement-concrete, steel or other approved material and shall have a smooth finish.

(6) Every room and store room shall have a smooth-surfaced ceiling or other approved means of preventing, or in the case of a warehouse, adequately limiting, the entry into the room of dust from above.

(7) (a) There shall be provided on the same erf or stand as the premises, except in the case of a warehouse, and with adequate access thereto, an approved storeroom which shall be properly ventilated, rodent-proof and equipped with adequate lighting, the said lighting to be effected as far as possible by natural means unless the use of artificial light is approved. Such storeroom shall have a floor area of not less than 16 m², a height of not less than 2,7 m and a horizontal dimension of not less than 3 m: Provided that the requirements of this subsection relating to minimum horizontal dimensions, height and floor area shall not be enforced in respect of any premises existing at the date of publication of these by-laws if the medical officer of health is satisfied that it is not reasonably practicable by reason of the difficulty of reconstruction or the expense involved thereby to make those premises comply with any one or more of those requirements.

(b) The storeroom shall be equipped with adequate and approved type dunnage boards, shelves or storage racks at least 250 mm above floor level.

(8) Any room in which any food-cleansing or washing-up operation is carried out shall have an adequate and wholesome supply of hot and cold running water effectively distributed and laid over an approved double-bowl sink or sinks with a minimum depth of 230 mm and a capacity of at least 55 l, drained in an approved manner and which shall have an adequate drain board or drainage rack made of stainless steel or other approved impervious material. Separate sinks shall be provided for the cleaning of food.

(9) Where any new sink or drain board is installed or any old sink or drain board is reinstalled or replaced, such sink or drain board shall be fixed in to the wall or alternatively located at a distance of at least 100 mm from any wall and be provided on the side nearest to the wall with a splash screen rising to a height of 150 mm above the top of the sink. Such sink shall be firmly secured and the space below it shall not be enclosed. Every part of any wall within 0,6 m from any part of such sink or drain board shall be tiled or given some other approved finish to a height of at least 1,4 m from the floor.

(10) Waar 'n skottelgoedwasmasjien geïnstalleer word, moet dit van 'n goedgekeurde soort wees en daar moet voldoende voorsiening gemaak word vir die verwydering van vaste stowwe en vir die afspoeling vooraf van artikels wat deur sodanige masjien gewas moet word. Die temperatuur van die waswater moet minstens 60°C en dié van die finale afspoelwater 82°C wees.

(11)(a) Geen deur, venster of ander opening in enige muur van enige vertrek waarin voedsel gehanteer word, mag binne 9 m van enige putkloset, stal, koeistal of ander plek waar diere of voëls aangehou word, geleë wees nie.

(b) Geen deur, venster of ander opening in enige muur van enige vertrek waarin voedsel gehanteer word, mag minder as 3 m vanaf enige deur, venster of ander opening in enige muur van enige emmerkloset of -urinaal, of minder as 1 m vanaf enige deur, venster of ander opening in enige muur van enige spoelkloset of water-spoelurinaal geleë wees nie.

(c) Geen emmer- of putkloset mag binne enige gebou of gedeelte van 'n gebou waarin voedsel gehanteer word, gehou of geplaas of daar toegelaat word nie.

(12)(a) Ondanks die bepalinge van subartikel (11)(b) kan 'n spoelkloset of -urinaal binne 'n gebou met 'n vertrek of vertrekke waarin voedsel gehanteer word, geleë wees mits dit slegs deur middel van 'n gang of binneportaal met 'n vloeroppervlakte van minstens 3 m² met enige sodanige vertrek verbind is en deur 'n doeltreffende deur van sowel sodanige kamer as sodanige spoelkloset of -urinaal geskei is.

(b) Die gang of binneportaal ingevolge paragraaf (a) voorgeskryf, moet 'n opening hê wat na die buitelug oopgaan, minstens 0,4 m² groot en met vaste hortjies of 'n vaste rooster of sodanige ander vaste toestel wat sal verseker dat die gang of binneportaal toereikend geventileer en verlig is.

(13) Tensy andersins goedgekeur, mag geen gedeelte van die perseel gebruik word as 'n kamer of ruimte wat vir woon- of slaapdoeleindes gebruik word, of daarmee verbind wees nie, behalwe deur middel van 'n ruimte blootgestel aan die buitelug.

(14) Waar daar op enige perseel meer as twee Blanke of Nie-Blanke persone van dieselfde geslag in diens is, moet daar vir die persone van elke sodanige groep 'n kleedkamer met 'n minimum vloeroppervlakte van 6,5 m² en 'n minimum wydte van 2 m, of 0,5 m² onbelemmerde vloeroppervlakte vir elke persoon, watter een ook al die grootste is, verskaf word, en sodanige kleedkamer moet met 'n goedgekeurde metaalsluitkas vir elke persoon toegerus wees. Ten opsigte van enige groep waarvoor geen kleedkamer ingevolge hiervan nodig is nie, moet 'n goedgekeurde metaalsluitkas vir elke persoon verskaf en op 'n goedgekeurde plek gehou word.

(15)(a) Handewasbakke voorsien van 'n skoon voorraad lopende warm en koue water moet afsonderlik vir Blanke en Nie-Blanke persone in die verhouding van een tot 15 of gedeelte daarvan vir elke groep verskaf word en sodanige bakke moet in 'n goedgekeurde posisie staan.

(b) Die muuroppervlak bokant en langs sodanige handewasbak moet met glasuurteëls geteël wees of op 'n ander goedgekeurde wyse afgewerk word tot 'n minimum hoogte van 500 mm vertikaal vanaf die boonste rand van die handewasbak gemeet. Genoemde oppervlakte moet tot 'n minimum van 200 mm aan weerskante van die handewasbak tot 'n punt 200 mm onderkant die boonste rand van sodanige bak strek.

(10) Where a dishwashing machine is installed it shall be of an approved type and adequate provision shall be made for removal of solids from and pre-rinsing of articles to be washed by such machine. The temperature of the wash water shall not be less than 60°C and of the final rinse water not less than 82°C.

(11)(a) No door, window or other opening in any wall of any room in which food is handled shall be situated within 9 m of any pit closet, stable, cowshed or other place where animals or birds are kept.

(b) No door, window or other opening in any wall of any room in which food is handled shall be situated less than 3 m from any door, window or other opening in any wall of any pail closet or pail urinal, or less than 1 m from any door, window or other opening in any wall of any water closet or water flushed urinal.

(c) No pail closet or pit closet shall be constructed or placed or allowed to be inside any building or part of any building in which food is handled.

(12)(a) Notwithstanding the provisions of subsection (11)(b), a water closet or urinal may be situated within a building containing a room or rooms in which food is handled so long as it only communicates with any such room by means of a passage or lobby which has a floor area of not less than 3 m² and is separated by an effective door both from such room and from such water closet or urinal.

(b) The passage or lobby prescribed in terms of paragraph (a) shall have an aperture, opening to the external air, of at least 0,4 m² in area, containing fixed louvres or a fixed grid or such other fixed device as will ensure that the passage or lobby is adequately ventilated and lit.

(13) Unless otherwise approved, no part of the premises shall be used as or communicate, otherwise than by means of an area open to the air, with, any room or space used for living or sleeping.

(14) Where on any premises more than two White or Non-White persons of the same sex are employed, there shall be provided for the persons of each such category a change-room with a minimum floor area of 6,5 m², having a minimum width of 2 m or 0,5 m² of unobstructed floor area for each person, whichever shall be the greater, and such change-room shall be equipped with an approved metal locker for each person. In respect of any category for which no change-room is required in terms hereof, an approved metal locker shall be provided for each person and kept in an approved place.

(15)(a) Wash-hand basins provided with a wholesome supply of running hot and cold water shall be installed separately for White and Non-White persons in the ratio of one for every 15 persons or part thereof for each category and such basins shall be located in an approved position.

(b) The wall surface above and adjacent to such wash-hand basin shall be tiled with glazed tiles or given some other approved finish to a minimum height of 500 mm measured vertically from the upper edge of the wash-hand basin. The said area shall extend to a minimum of 200 mm on either side of the wash-hand basin to a point 200 mm below the upper edge of such basin.

(16)(a)(i) Behoorlike spoelklosetakkommodasie vir Blanke of Nie-Blanke persone van elke geslag wat op die perseel werk moet in die verhouding van minstens een tot 15 of gedeelte van 15 daarop verskaf word: Met dien verstande dat waar geen spoelriolering beskikbaar is nie, ander goedgekeurde klosette verskaf moet word. In die geval van emmerklosette moet minstens een sodanige kloset vir elke 10 of gedeelte van 10 Blanke of Nie-Blanke persone van elke geslag wat op sodanige perseel werk verskaf word.

(ii) Waar daar 5 of meer Blanke of Nie-Blanke mensepersone op die perseel werk, moet minstens een urinaalvak of minstens 700 mm urinaalruimte vir elke 50 of gedeelte van 50 Blanke of Nie-Blanke mensepersone verskaf word.

(b)(i) Die klosette of urinale en die ingange daartoe moet behoorlik afgeskerm, vir elke groep geskei, toepaslik en duidelik uitgewys en in die nag wanneer die perseel gebruik word, behoorlik verlig wees.

(ii) 'n Bak met 'n selfsluitende deksel of 'n ander goedgekeurde wegdoeneenheid moet in elke kloset wat vir vroulike persone bedoel is, verskaf word.

(iii) Waar urinale verskaf word, kan die vereiste getal ander sanitêre geriewe verminder word met die getal urinale wat verskaf word maar sodanige ander sanitêre geriewe mag nooit minder as 75% van die totaal by para-graaf (a)(i) vereis, wees nie.

(17) Daar moet 'n toereikende hoeveelheid vullisbakke van goedgekeurde materiaal en ontwerp wees wat op 'n goedgekeurde plek moet staan.

(18) Die perseel moet van 'n toereikende en skoon watertoevoer voorsien word wat doeltreffend gedistribueer en vry van die moontlikheid van besoedeling en afkomstig van die raad se hoofleidings moet wees: Met dien verstande dat indien geen sodanige toevoer beskikbaar is nie, die watertoevoer van 'n goedgekeurde bron afkomstig kan wees mits die water geskik bly vir menslike verbruik, en die verantwoordelikheid rus op die gelisensieerde of die persoon in beheer van die perseel om tot voldoening van die mediese gesondheidsbeampte te verseker dat dit wel die geval is.

(19) Alle tafels, uitgesonderd tafels waar persone voedsel of drank verbruik, en alle ander werkkoppervlakke of toestelle wat in verband met die hantering of vervoer van voedsel op die perseel gebruik word, moet uit vlek-vry staal of 'n ander goedgekeurde materiaal met soortgelyke nie-absorberende eienskappe vervaardig wees en alle sodanige oppervlakke moet glad en vry van oop lasse wees. Waar 'n werkkoppervlak uit meer as een tafel of toestel bestaan, moet sodanige tafels of toestelle geensins vasgesit word nie, tensy die las toepaslik gesweis en glad en gelyk afgewerk is.

(20) Tensy anders deur die mediese gesondheidsbeampte goedgekeur, moet daar toereikende toegang tussen die binnekant en die werf van die perseel wees.

(21) Die oppervlak van elke werf moet behoorlik 'n helling gegee en met beton of 'n ander duursame en syferdigte materiaal geplavei word tot 'n oppervlakte van minstens 9 m² buitekant elke deur wat na of van die binnekant van die perseel lei, en waar die oppervlak van 'n werf minder as 9 m² is, moet die hele oppervlak daarvan so 'n helling gegee en geplavei word.

(22) Waar daar op die perseel gekook word, moet daar reg bokant elke stoof, oond of soortgelyke apparaat 'n goedgekeurde kap van toereikende grootte verskaf word, met 'n skoorsteenpyp minstens 300 mm in deursnee, en waar die mediese gesondheidsbeampte dit vereis, moet sodanige kap en skoorsteenpyp toegerus wees met 'n goedgekeurde suigwaaier en filtreerders. Die skoorsteenpyp moet hom op sodanige hoogte en in sodanige

(16)(a)(i) Proper water closet accommodation in the proportion of at least one such closet to each 15 or part of 15 White or Non-White persons of each sex working on the premises shall be provided thereon: Provided that where no waterborne sewerage is available, other approved closets shall be provided. In the case of pail closets at least one such closet shall be provided for each 10 or part of 10 White or Non-White persons of each sex working on such premises.

(ii) Where 5 or more White or Non-White male persons are working on the premises, at least one urinal stall or at least 700 mm of urinal space shall be provided for every 50 or part of 50 White or Non-White male persons.

(b)(i) The closets or urinals and the approaches thereto shall be properly screened, separated for each category, appropriately and clearly designated and properly lit at night when the premises are in use.

(ii) A bin with a self-closing lid or other approved disposal unit shall be installed in each closet intended to be used by females.

(iii) Where urinals are provided, the requisite number of other sanitary conveniences may be reduced by the number of urinals provided but the number of such other sanitary conveniences shall at no time be less than 75% of the total required by paragraph (a)(i).

(17) There shall be provided an adequate number of refuse receptacles of approved material and design which shall be kept at an approved place.

(18) The premises shall be provided with an adequate and wholesome supply of water effectively distributed and free from liability to pollution and derived from the council's mains: Provided that if no such supply is available, the water supply may be derived from an approved source so long as the water remains suitable for human consumption, and the onus shall be upon the licensee or person in control of the premises to ensure this to the satisfaction of the medical officer of health.

(19) All tables, other than tables at which persons consume food or drink, and all other working surfaces or appliances used in connection with the handling or transportation on the premises, of food shall be constructed of stainless steel or other approved material having similar non-absorbent properties, and all such surfaces shall be smooth and free from open joints. Where more than one table or appliance forms a working surface, such tables or appliances shall in no way be secured unless the joint is suitably welded and brought to a smooth level surface.

(20) Unless otherwise approved by the medical officer of health, there shall be adequate access between the interior and the yard of the premises.

(21) The surface of every yard shall be suitably graded and shall be paved with concrete or other durable and impervious material to an extent of at least 9 m² outside each door leading to or from the interior of the premises, and where the area of a yard is less than 9 m² the whole surface thereof shall be so graded and paved.

(22) Where cooking is carried out on the premises there shall be provided immediately over every cooking stove, oven or similar apparatus an approved hood or canopy of adequate size having a flue at least 300 mm in diameter, and where required by the medical officer of health such canopy and flue shall be fitted with an approved extraction fan and filters. The flue shall exhaust to the atmosphere at such a height and in such a

posisie of op sodanige wyse in die atmosfeer ledig as wat nodig is om te voorkom dat die uitlating daaruit vir die omgewing 'n oorlas word: Met dien verstande dat 'n goedgekeurde meganiese toestel in plaas van 'n kap geïnstalleer kan word.

(23) Vaste en ander toebehore moet sodanig geïnstalleer of ingerig word dat dit toereikende toegang vir skoonmaakdoeleindes bied.

(24) Goedgekeurde fasiliteite vir die opgarig van bedorwe voedsel en beskadigde houers met voedsel waarvoor beskik staan te word, moet op die perseel verskaf word.

Pligte van Persoon wat 'n Besigheid in verband met Voedselhantering Uitoefen of in Beheer daarvan is.

3. Niemand wat enige besigheid of beroep in verband met die hantering van voedsel uitoefen of tydelik daarmee belas of in beheer daarvan is, mag die volgende dinge doen of laat doen of toelaat of duld dat dit gedoen word nie:—

- (a) Toelaat dat enige gedeelte van die perseel of enige stuk gereedskap, vat, houer, sak, mandjie of enige ander houer, of enige apparaat, masjinerie of ander uitrusting van enige aard of enige tafellinne, handdoeke of vadoeke of afdroogdoeke of enige voertuig anders as in 'n skoon en sanitêre toestand en in goeie orde is.
- (b) Op die perseel enige voedsel of drank hê, aanhou, verkoop of verskaf wat bedorwe, ongesond of ongeskik vir menslike verbruik is of wat nie aan die bepalings van die Wet op Voedingsmiddels, Medisyne en Ontsmettingsmiddels, 1929 (Wet 13 van 1929), en die regulasies ingevolge daarvan opgestel, voldoen nie.
- (c) Enige breekgoed, stuk gereedskap, bak, houer, pakkapier of ander toestel of materiaal vir of in verband met die bevatting, toedraai, bedekking of hantering van voedsel gebruik nie wat, al na die geval, gebars, gekraak of op enige wyse beskadig of nie in 'n skoon of sanitêre toestand is nie.
- (d) Enige gekookte of bereide kos wat nie toegedraai is nie, anders as deur middel van goedgekeurde, skoon apparaat, instrumente of materiaal of op so 'n wyse dat die menslike hand dit aanraak, hanteer nie: Met dien verstande dat hierdie paragraaf nie van toepassing is nie op —
 - (i) die werklike kook of bereiding van voedsel, met inbegrip van alle handeling wat met die bak van brood gepaard gaan, mits geen afsonderlike handeling met die hand geskied wat, na die mening van die mediese gesondheidsbeampte, ewe goed deur middel van 'n masjien of apparaat uitgevoer kon word; of
 - (ii) die uithaal van brood of enige gebak uit die houer waarin dit in die loop van die grootmaatverkoop daarvan vir afleweringdoeleindes geplaas is.
- (e) Vir die verbruik van drank, strooitjies of ander soortgelyke apparaat verskaf wat nie afsonderlik in papier of 'n ander goedgekeurde materiaal toegedraai is nie.
- (f) Vir menslike verbruik enige ys verskaf wat nie op die perseel vervaardig is nie of wat reeds vir enige ander doel gebruik is. Waar gebreekte ys bedien word, moet sodanige ys in 'n goedgekeurde toestel gebreek word.
- (g) Nie doeltreffende maatreëls tref om te voorkom dat vlieë, kakkerlakke en ander insekte en knaagdiere geherberg word of uitbroei, of vir die vernietiging daarvan nie.

position or manner as is necessary to prevent the discharge therefrom from constituting a nuisance to the neighbourhood: Provided that an approved mechanical device may be installed instead of a hood or canopy.

(23) Fixtures and fittings shall be so installed or arranged as to allow adequate access for cleaning.

(24) Approved facilities for the storage of unsound foods and damaged containers containing food pending disposal of such unsound foods or damaged containers, shall be provided on the premises.

Duties of Person Carrying on or in Control of a Food-handling Business.

3. No person carrying on or for the time being in charge or control of any business or occupation involving the handling of food, shall do or cause, permit or suffer to be done any of the following:—

- (a) Allow any part of the premises or any utensil, vessel, container, sack, basket or any other receptacle, or any apparatus, machinery or other equipment of any kind or any table linen, towels or washing or drying cloths or any vehicle to be otherwise than in a clean and sanitary condition and in good repair.
- (b) Have, keep, sell or supply on the premises any food or drink which is not sound, wholesome and fit for human consumption or which does not comply with the provisions of the Food, Drugs and Disinfectants Act, 1929 (Act 13 of 1929), and the regulations made thereunder.
- (c) Use for or in connection with the containing, wrapping, covering or handling of food, any crockery, utensil, receptacle, container, paper wrapping or other appliance or material which is, as the case may be, chipped, cracked or in any way damaged or not in a clean or sanitary condition.
- (d) Handle any unwrapped cooked or prepared food otherwise than by the use of approved clean apparatus, instruments or material or in such a way that it comes into contact with the human hand: Provided that this paragraph shall not apply —
 - (i) to the actual cooking or preparation of food, including all operations pertaining to the baking of bread, so long as no individual operation is carried out by hand which could in the opinion of the medical officer of health equally well be carried out by means of some machine or appliance; or
 - (ii) to the removing of bread or any bakery product from the container in which it is placed for delivery in the course of its sale by wholesale.
- (e) For the consumption of drinks, provide straws or other similar devices which are not separately wrapped in paper or other approved material.
- (f) Provide for human consumption any ice which has not been made on the premises or which has been used for any other purpose. Where crushed ice is served such ice shall be crushed in an approved appliance.
- (g) Not take effective measures for the prevention of harbouring or breeding, or for the destruction of flies, cockroaches and other insects and rodents.

- (h) Nie alle voedsel doeltreffend teen besoedeling of aanraking met vullis, stof, insekte of knaagdiere of hantering deur die publiek beskerm nie.
- (i) Toelaat dat enige bederfbare voedsel op 'n temperatuur bokant 10°C bewaar word: Met dien verstande dat die voorafgaande nie van toepassing is nie op —
- (i) voedsel wat op 'n temperatuur van minstens 65°C verhit gehou word;
- (ii) enige voedsel wat, ten einde bederwing of ander agteruitgang te vermy, vir 'n goedgekeurde tydperk op kamertemperatuur gehou word om dit te laat afkoel;
- (iii) onbevrore vrugte of groente; of
- (iv) enige ander voedsel wat na die mening van die mediese gesondheidsbeampte so bestand teen bederf is dat dit te alle tye op 'n temperatuur van hoogstens 10°C gehou moet word nie.
- (j) Toelaat dat die kleding van enige persoon wat op die perseel werk op 'n ander plek as in 'n kleekamer of sluitkas gehou word.
- (k) Nie vir die gebruik van alle persone betrokke by die hantering van voedselware 'n toereikende voorraad seep en naelborsels en, by ontstentenis van meganiese hande-afdrooguitrusting, 'n toereikende voorraad aaneenlopende of ander goedgekeurde handdoeke by elke handewasbak verskaf en onderhou nie.
- (l) Nie vir die gebruik van die persone in paragraaf (k) genoem, skoon en heel oorpakke van 'n liggekleurde materiaal, met moue van minstens elmoog-lengte of ander goedgekeurde beskermende kleding verskaf of sodanige oorpakke of kleding nie deur sodanige persone laat dra wanneer hulle op diens is nie en in 'n kleekamer of sluitkas laat hou wanneer hulle nie gedra word nie, of hulle nie in 'n skoon en heel toestand laat hou nie.
- (m) Enige kleekamer vir enige ander doel as dié van 'n klee- of ruskamer vir werknemers gebruik: Met dien verstande dat waar daar nie meer as 25 persone op die perseel werk nie, 'n kleekamer ook as 'n eetkamer vir werknemers gebruik kan word indien die oppervlakte van onbelemmerde vloer ruimte minstens 0,5 m² is vir elke persoon wat die kamer gebruik.
- (n) Waar meer as 25 Blanke of Nie-Blanke persone op die perseel werk, nie vir sodanige persone aparte eetkamers met 'n minimum wydte van minstens 2 m, en minstens 0,4 m² vloer ruimte vir elke persoon verskaf nie.
- (o) Op enige gedeelte van die perseel waar voedsel gehanteer of verbruik word, slaap of voedsel bewaar in enige slaap- of woonkamer of elders as in 'n goedgekeurde deel van die perseel.
- (p) Hetsy deur verkoping of andersins, afstand doen van die besit van enige voedsel wat by die kleinmaat verkoop of te koop is, of dit deur die straat vervoer, tensy dit in sy geheel toegedraai is in skoon onbedrukte papier of ander goedgekeurde pakpapier: Met dien verstande dat —
- (i) hierdie paragraaf nie van toepassing is nie op 'n bakkery waarvandaan daar in die loop van groothandelbesigheid brood of soetgebak op die wyse in die raad se verordeninge voorgeskryf, afgelewer of vervoer word; op die vervoer deur die straat van vleis in die loop van groothandelbesigheid wat ooreenkomstig sodanige verordeninge geskied; op die verskaffing van voedsel vir verbruik op die perseel; of op vrugte, eiers of groente of enige geblikte, gebottelde of ander in-'n-fabriektoegedraaide voedsel; en
- (h) Not protect effectively all food from contamination or contact with dirt, dust, insects or rodents or handling by the public.
- (i) Allow any perishable food to be stored at a temperature exceeding 10°C: Provided that the foregoing shall not apply to —
- (i) food kept heated at a temperature of at least 65°C;
- (ii) any food which, for the avoidance of spoilage or other deterioration, is kept at room temperature for an approved period to allow it to cool;
- (iii) unfrozen fruit or vegetables; or
- (iv) any other food which the medical officer of health is satisfied is not so susceptible to deterioration that it should be kept at all times at a temperature not exceeding 10°C.
- (j) Allow any wearing apparel of any person working on the premises to be kept elsewhere than in a change-room or locker.
- (k) Not provide and maintain for the use of all persons engaged in the handling of foodstuffs an adequate supply of soap and nail brushes and, in the absence of mechanical handdrying equipment, an adequate supply of continuous or other approved towelling at each wash-hand basin.
- (l) Not provide for the use of the persons mentioned in paragraph (k) clean and sound overalls of a light-coloured material with sleeves of at least elbowlength or other approved protective apparel, or not cause such overalls or apparel to be worn by such persons when on duty and kept in a change-room or locker when not being worn, or not have them maintained in a clean and sound condition.
- (m) Use any change-room for any purpose other than that of a change- or rest-room for employees: Provided that where not more than 25 persons are employed on the premises, a change-room may be used also as an eating-room for employees if the area of unobstructed floor space is not less than 0,5 m² for every person using the room.
- (n) where more than 25 White or Non-White persons are employed on the premises, not provide for such persons separate eating-rooms with a minimum width of at least 2 m and having not less than 0,4 m² of floor space for each person.
- (o) Sleep in any part of the premises where food is handled or consumed or store food in any bedroom or living-room or elsewhere than in an approved part of the premises.
- (p) Whether by way of sale or otherwise part with the possession of, or convey through the street, any food sold or for sale by retail, unless it is wrapped in its entirety in clean unprinted paper or other approved wrapping: Provided that —
- (i) this paragraph shall not apply to a bakery from which in the course of wholesale business is delivered or conveyed bread or confectionery in the manner prescribed in the council's by-laws; to the conveyance of meat in the course of wholesale business through the street carried out in accordance with such by-laws; to the supply of food for consumption on the premises; or to fruit, eggs or vegetables or any canned, bottled or other factory-wrapped food; and

- (ii) brood wat deur 'n kleinhandelaar verkoop word behoortlik in skoon, onbedrukte papier of 'n ander goedgekeurde pakpapier toegedraai moet word.
- (q) Enige dier of voël op enige gedeelte van die perseel waar voedsel gehanteer word aanhou, of toelaat dat enige dier of voël daar ingebring word: Met dien verstande dat hierdie bepaling nie van toepassing is op 'n gidshond wat 'n blinde persoon vergesel en aan 'n leiband vas is nie.
- (r) Tensy andersins goedgekeur, op 'n perseel enige voedselartikel op 'n ander plek uitstal as binnekant 'n winkel.
- (s) Elders as in 'n pakkamer enige voedsel wat nie te koop uitgestal word nie of enige artikel of materiaal wat nie redelikerwys en onmiddellik vir die dryf van die besigheid vereis word of nodig is nie, aanhou nie: Met dien verstande dat leë koeldrankbottels en kaste op enige ander sodanige plek en op sodanige wyse gebêre kan word as wat goedgekeur is, met spesifieke inagneming van die volgehoue skoonhou en die voorkoming van vervuiling deur knaagdiere of insekte.
- (t) Groot hoeveelhede goedere op sodanige wyse opstapel of bêre dat dit doeltreffende inspeksie daarvan voorkom en om doeltreffende reiniging sowel as insek- en knaagdierbestryding te verseker.
- (u) 'n Voedselbewaarkamer vir enige ander doel gebruik as om voedsel daarin te bewaar: Met dien verstande dat die kleresluitkaste van werknemers vir wie geen kleekamer ingevolge artikel 2(14) vereis word nie, daarin gebêre kan word.

Hantering van Voedsel.

4. Alle persone wat op die perseel met werk of in verband met enige besigheid of beroep wat die hantering van kos insluit, gemoeid is —

- (a) moet skoon klere en skoon en heelpakke van 'n liggekleurde materiaal of ander goedgekeurde beskermende kleding te alle tye dra terwyl hulle aldus besig is en hulle moet hulleself te alle sodanige tye in 'n toestand van persoonlike sindelikeheid hou;
- (b) moet alle klere, hoofdeksels en skoene in 'n kleekamer of sluitkas hou wanneer dit nie gebruik word nie;
- (c) moet, voordat hulle met hulle werk begin en onmiddellik na enige pouse daartydens wat die kontaminering van hulle hande tot gevolg kan hê, en in die besonder na elke besoek aan die privaat, latrine of urinaal, hulle hande en vingernaels met 'n naelborsel, seep en water was en skrop;
- (d) moet na die hantering van rou vrugte of groente wat nie toegedraai is nie of enige ander materiaal wat hulle hande kan kontamineer, eers hulle hande met 'n naelborsel, seep en water was en skrop voordat hulle enige ander ontoegedraaide voedsel hanteer soos ingevolge artikel 3(d) toegelaat;
- (e) mag nie rook of tabak op enige wys ook al op enige deel van die perseel gebruik waar ontoegedraaide voedsel gehanteer word nie.

Melk wat vir Verbruik op die Perseel Verkoop word

5. Waar melk as 'n verversing of drank verkoop word, of vir verbruik op die perseel of alleen as 'n verversing óf as deel van 'n drank verkoop of verskaf word, moet sodanige melk slegs uit melkbottels of met hitteverseelde houers soos verkry vanaf die gelisensieerde melkleweransier geneem word.

(ii) bread sold by a retailer shall be adequately wrapped in clean unprinted paper or other approved wrapping.

- (q) Keep any animal or bird in, or permit any animal or bird to be introduced into, any part of the premises on which food is handled: Provided that this shall not apply to a guide-dog accompanying a blind person and attached to a leash.
- (r) Unless otherwise approved, display on premises any article of food otherwise than inside a shop.
- (s) Keep elsewhere than in a store-room any food not on display for sale or any article or material not reasonably and immediately required or necessary for the conduct of the business: Provided that empty mineral-water bottles and cases may be stored in any such other place and in such a manner as may be approved, regard being had in particular to the maintenance of cleanliness and the prevention of infestation by rodents or insects.
- (t) Stack or store bulk goods in such a manner as to preclude effective inspection thereof and to ensure effective cleansing as well as insect and rodent control.
- (u) Use a food store-room for any purpose other than the storing of food: Provided that clothes-lockers of employees, for whom no change-room is required in terms of section 2(14), may be stored therein.

Handling of Food.

4. All persons engaged on the premises in work in, or in connection with any business or occupation involving the handling of food shall —

- (a) wear clean clothing and clean and sound overalls of a light-coloured material or other approved protective apparel at all times while so engaged and shall maintain themselves at all such times in a state of personal cleanliness;
- (b) keep all clothing, headgear and footwear in a change-room or locker when not in use;
- (c) immediately before beginning their work and immediately after any break therein liable to result in the contamination of their hands, and in particular after every visit to a closet, latrine or urinal, wash and scrub their hands and fingernails with a nailbrush, soap and water.
- (d) after handling unwrapped raw fruit or vegetables or any other material liable to contaminate their hands, first wash and scrub their hands with a nailbrush, soap and water before handling any other unwrapped food as permitted in terms of section 3(d);
- (e) not smoke or use tobacco in any manner whatsoever in any part of the premises in which unwrapped food is handled.

Milk Sold for Consumption on Premises

5. Where milk is sold as a refreshment or beverage, or is sold or supplied for consumption on the premises either by itself as a refreshment or as part of a beverage, such milk shall be taken only from milk bottles or heat-sealed containers as obtained from the licensed milk supplier.

Verkoop van Perdevleis

6. Geen perdevleis mag verkoop, te koop aangebied of vir verkoop uitgestal word of op enige perseel waarop ander voedsel gehanteer word, gehou word nie.

Openbare Sale

7. Geen eienaar of persoon wat oor 'n openbare saal toesig het mag bederfbare voedselsoorte in sodanige saal hanteer of iemand anders toelaat om dit te hanteer nie, tensy dit aan die volgende vereistes voldoen:—

- (a) Dit moet van 'n kombuis of bereidingslokaal voorsien word met 'n vloeroppervlakte van minstens 45 m² indien die vloerruimte van die saal, vertrek of ander deel van die perseel waar die voedsel verbruik gaan word, nie 250 m² oorskry nie, en die die grootte van sodanige kombuis of bereidingslokaal moet met 9 m² vir elke 90 m² of deel daarvan waarmee die vloeroppervlakte van sodanige saal, lokaal of ander gedeelte van die perseel 250 m² oorskry, vergroot word.
- (b) Minstens 0,7 m² vloerruimte moet aan elke persoon aan wie voedsel opgedien gaan word, verskaf word.
- (c) Dit moet van die volgende koelruimte voorsien word:—
 - (i) Waar die aantal persone, bereken op 'n basis van 0,7 m² vir elke persoon, wat met die voedsel bedien kan word nie 300 oorskry nie: 0,28 m³ en daarbenewens 0,028 m³ vir elke 10 persone;
 - (ii) waar die aantal persone soos voornoem 300 oorskry maar nie 500 oorskry nie: 0,56 m³ en daarbenewens 0,028 m³ vir elke 15 persone;
 - (iii) waar die aantal persone soos hierbo genoem 500 oorskry: 0,84 m³ en daarbenewens 0,028 m³ vir elke 20 persone.

Openbare Byeenkomste

8. Bederfbare voedselware wat bedoel is vir verkoop aan die publiek by 'n ander openbare byeenkoms as in 'n openbare saal, moet in toereikende koelakkommodasie gehou word op 'n temperatuur wat nie 10°C oorskry nie, op die perseel waarop sodanige byeenkoms gehou word. Bereide voedselware wat by sodanige byeenkoms verkoop en warm opgedien gaan word, moet op 'n temperatuur van minstens 65°C gehou word.

Verbod op Indiensneming van Sekere Persone.

9.(1) Niemand wat in die besigheid van die hantering van voedsel of as werkgewer of as werknemer betrokke is, mag voedsel hanteer nie terwyl hy aan enige siekte of besering ly wat dit kan kontamineer.

(2) Niemand mag of as werkgewer of as werknemer in die hantering van voedsel betrokke wees nie, wat nadat 'n mediese gesondheidsbeampte dit versoek het, in gebreke bly om hom aan 'n ondersoek deur die mediese gesondheidsbeampte binne die tyd deur hom gespesifiseer, te onderwerp.

(3) Die mediese gesondheidsbeampte is daarop geregtig om van enige persoon in subartikels (1) en (2) genoem, sodanige neus-, keel- of ander proefpluizie te neem, of sodanige bloed of ander monster of proef wat hy nodig ag.

Voertuie

10. Alle vleisprodukte, vars vis en seekosse wat by die perseel afgelewer word moet in 'n voertuig vervoer word waarin 'n temperatuur wat nie 5°C oorskry nie, konstant bly.

Sale of Horsemeat

6. No horsemeat shall be sold, offered or displayed for sale or kept on any premises on which any other food is handled.

Public Halls

7. No owner or person in charge of a public hall shall handle or allow any other person to handle perishable foodstuff in such hall unless it complies with the following requirements:—

- (a) It shall be provided with a kitchen or preparation room having a floor area of at least 45 m² if the floor area of the hall, room or other part of the premises in which the foodstuffs are to be consumed does not exceed 250 m², and the size of such kitchen or preparation room shall be increased by 9 m² for every 90 m² or part thereof by which the floor area of such hall, room or other part of the premises exceeds 250 m².
- (b) At least 0,7 m² of floor space shall be provided for each person to whom food is to be served.
- (c) It shall be provided with the following refrigeration space:—
 - (i) Where the number of persons, calculated on the basis of 0,7 m² for each person, who can be served with the foodstuffs does not exceed 300: 0,28 m³ and in addition 0,028 m³ for every 10 persons;
 - (ii) where the number of persons as aforesaid exceeds 300 but does not exceed 500: 0,56 m³ and in addition 0,028 m³ for every 15 persons;
 - (iii) where the number of persons as aforesaid exceeds 500: 0,84 m³ and in addition 0,028 m³ for every 20 persons.

Public Gatherings

8. Perishable foodstuffs intended for sale to the public at a public gathering other than in a public hall, shall be kept in adequate refrigeration accommodation at a temperature not exceeding 10°C on the premises upon which such gathering is held. Prepared foodstuffs intended to be sold and served hot at such a gathering shall be maintained at a temperature of not less than 65°C.

Prohibition of Employment of Certain Persons.

9.(1) No person engaged in the business of the handling of food, whether as employer or employee, shall handle food while suffering from any illness or injury liable to contaminate it.

(2) No person shall be engaged in the handling of food, whether as employer or employee, who after being called upon to do so by the medical officer of health, fails to submit himself to examination by the medical officer of health within the time specified by him.

(3) The medical officer of health shall be entitled to take from any person referred to in subsections (1) and (2) such nasal, throat or other swab, or such blood or other sample or specimen, as he may deem necessary.

Vehicles.

10. All meat products, fresh fish and seafoods delivered to premises shall be conveyed in a vehicle in which a temperature not higher than 5°C shall be maintained.

11. Op elke voertuig wat in verband met 'n besigheid of onderneming wat die hantering van kos insluit, gebruik word moet die naam en adres van die besigheid of onderneming in 'n duidelik waarneembare posisie, in beide landstale verskyn.

Algemeen

12. Iemand wat op die perseel spoeg is skuldig aan 'n misdryf.

13. Iedereen wat nie in die besigheid betrokke is nie wat op 'n voedselhanteringsperseel gedryf word en wat enige ontoegedraaide voedsel uitgesonderd voedsel wat hy gekoop of uitgesoek het om aan te koop of rou vrugte en groente, aanraak, is skuldig aan 'n misdryf.

Bakteriologiese Monsters

14. Die mediese gesondheidsbeampte is vir die doeleindes van bakteriologiese ondersoek, daarop geregtig om ondersoek in te stel na en bakteriologiese monsters te neem van enige mes, vurk, lepel, bord, skottel, koppie, piering, glas of ander stuk gereedschap of implement, of enige houer, bak of ander toerusting van enige aard op die perseel of enige ander artikel wat vir die bediening, bewaring of bereiding van of in verband met die hantering van voedsel gebruik word; of enige gedeelte van 'n voedselverkoopingsmasjien waarin of waaruit voedsel bewaar, gehou of uitgedeel word.

15. Die gemiddelde plaattelling vir elke stuk gereedschap of enige oppervlakte daarvan waarvan 'n monster geneem is, mag nie 100 bakterieë oorskry nie en waar sodanige telling oorskry word, is die lisensiehouer of die persoon in beheer van die perseel van waar 'n monster van die artikel geneem is, of beide, skuldig aan 'n misdryf.

16. Monsters wat in artikel 14 genoem is, moet ooreenkomstig die bepaling van die Kode geneem en behandel word.

Misdrywe en Strawwe.

17. Iedereen wat enige bepaling van hierdie verordeninge oortree of in gebreke bly om daaraan te voldoen, of veroorsaak of toelaat of duld dat iemand anders dit doen, is skuldig aan 'n misdryf en by skuldigbevinding strafbaar met 'n boete van hoogstens R100, of by wanbetaling, met gevangenisstraf vir 'n tydperk van hoogstens drie maande, of met beide sodanige boete en sodanige gevangenisstraf, en in die geval van 'n voortgesette misdryf, word hy aan 'n afsonderlike misdryf vir elke 24 uur of gedeelte van sodanige tydperk waartydens die misdryf voortgesit word, skuldig geag en is soos voornoem ten opsigte van elkeen van sodanige afsonderlike misdrywe aanspreeklik.

P.B. 2-4-2-176

11. On every vehicle used in connection with a business or undertaking involving the handling of food, there shall appear in a conspicuous position in both official languages, the name and address of that business or undertaking.

General.

12. It shall be an offence to spit on the premises.

13. It shall be an offence for any person not connected with the business being carried on on food-handling premises to touch any unwrapped food except food which he has purchased or selected for purchase or raw fruit and vegetables.

Bacteriological Samples.

14. The medical officer of health shall be entitled for the purposes of bacteriological examination to inspect and take bacteriological samples from any knife, fork, spoon, plate, dish, cup, saucer, glass or other utensil or implement, or any container, receptacle or other equipment of any kind on the premises or any other article used for the serving, storage or preparation of or in connection with the handling of food; or from any part of a food-vending machine in or from which food is stored, kept or dispensed.

15. The average plate count for every utensil or any surface thereof sampled shall not exceed 100 bacteria and where such count is exceeded, the licensee or the person in control of the premises from which the article sampled was taken, or both, shall be guilty of an offence.

16. Samples referred to in section 14 shall be taken and dealt with in accordance with the provisions of the Code.

Offences and Penalties.

17. Any person who contravenes or fails to comply with or who causes, permits or suffers any other person to contravene or to fail to comply with any provision of these by-laws, shall be guilty of an offence and liable on conviction to a penalty not exceeding R100, or in default of payment, to imprisonment for a period not exceeding three months, or to both such fine and such imprisonment, and in the event of a continuing offence, shall be deemed to be guilty of a separate offence for every 24 hours or part of such period during which the offence continues and shall be liable as aforesaid in respect of each such separate offence.

P.B. 2-4-2-176

GEBRUIKSKODE VIR DIE NEEM VAN BAKTERIOLOGIESE MONSTERS.

1. Monsters moet deur middel van proefpluisies van 'n groep van vier artikels of bestanddele van dieselfde soort geneem word, en mag nie monsters insluit wat van enige artikel of bestanddele van enige ander soort geneem is nie: Met dien verstande dat indien die aantal artikels of bestanddele van een soort waarvan monsters op die perseel geneem is, minder as vier is, die monster van sodanige kleiner getal geneem moet word.

2. Proefpluisies wat in die neem van bakteriologiese monsters gebruik word moet op houtstokkies van absorberende watte berei en gesteriliseer word en in 'n steriele toestand gehou word totdat hulle gebruik word.

3. Ringersoplossing op kwartsterkte moet in skroefprop McCartney-bottels in die hoeveelheid van 10 ml berei word en daarna vir gebruik gesteriliseer word.

4. Vir die doel om 'n monster te neem, moet twee bottels oplossing wat ingevolge paragraaf 3 berei is, vir elke artikel of groep artikels of bestanddele of groep bestanddele gebruik word.

5. By die neem van monsters moet die volgende prosedure gevolg word:—

(1) *Oppervlakte waarvan 'n proefpluisie geneem moet word.*

- (a) In die geval van koppies, glase en ander drinkbekers moet die monster van die buite- en -binneoppervlakte tot 'n diepte van minstens 12 mm van die bokant van die rand geneem word.
- (b) In die geval van lepels en roomyskelepels moet die monster van die hele binne- en buiteoppervlakte van die bak geneem word.
- (c) In die geval van borde, pierings, bakke en dergelike, oor 'n oppervlakte van so na as moontlik aan 100 mm² van die oppervlakte wat met voedsel in aanraking kom.
- (d) In die geval van alle ander artikels of bestanddele, van alle dele van die oppervlakte wat moontlik met kos in aanraking kan kom.

(2) *Metode van proefpluisies neem.*

Van die voorgeskrewe oppervlakte of oppervlaktes van elke artikel of bestanddeel of groep artikels of bestanddele waarvan 'n monster geneem moet word moet —

- (a) eerstens 'n proefpluisie geneem word wat met Ringersoplossing van een van die McCartney-bottels nagemaak word nadat die oormaat vogtigheid uit die proefpluisie aan die binnekant van die bottel gedruk is voordat dit uitgehaal is. Die proefpluisie moet, nadat die monster geneem is, onmiddellik in dieselfde bottel teruggeplaas word en die gedeelte van die stokkie wat bo die nek van die bottel uitsteek moet afgebreek en die skroefdeksel teruggeplaas word.
- (b) tweedens en onmiddellik daarna 'n droë proefpluisie oor dieselfde voorgeskrewe oppervlakte of oppervlaktes geneem word wat in die tweede bottel Ringersoplossing geplaas moet word.

6. Die bottels moet in elke geval behoorlik gemerk word sodat die artikel of bestanddeel waarvan die monster geneem is geïdentifiseer kan word en om die nat van die droë proefpluisie te onderskei.

7. Die persoon wat sodanige monster neem moet ten tyde van die neem van die monster die naam en adres van die perseel, die aantal artikels of bestanddele in die

CODE OF PRACTICE FOR TAKING BACTERIOLOGICAL SAMPLES.

1. Samples shall be taken by means of swabbing from a group of four articles or components of the same kind, and shall not include samples taken from any article or components of any other kind: Provided that if the number on the premises of an article or component of one kind sampled is less than four, the sample shall be taken from such lesser number.

2. Swabs used in the taking of bacteriological samples shall be prepared on wooden sticks from absorbent cotton wool and sterilized and maintained in a sterile condition until used.

3. Quarter strength Ringers Solution shall be prepared in screw topped McCartney bottles in amount of 10 ml and thereafter sterilized for use.

4. For the purpose of sampling, two bottles of solution, prepared in terms of paragraph 3, shall be used for each article or group of articles or component or group of components.

5. In taking samples the following procedure shall be followed:—

(1) *Area to be swabbed.*

- (a) In the case of cups, glasses and other drinking utensils the sample shall be taken from the exterior and interior surface to a depth of at least 12 mm from the top of the rim.
- (b) In the case of spoons and ice-cream scoops the sample shall be taken from the entire inner and outer surface of the bowl.
- (c) In the case of plates, saucers, bowls and the like, over an area of as nearly as possible 100 mm² of the surface which comes in contact with food.
- (d) In the case of all other articles or components, from all parts of the surface likely to come into contact with food.

(2) *Method of swabbing.*

The defined area or areas of each article or component or group of articles or components from which a sample is to be taken shall be swabbed—

- (a) firstly with a swab moistened with Ringers Solution from one of the McCartney bottles after the excess moisture has been expressed from the swab on the inside of the bottle before removal. The swab shall after the sample has been taken, immediately be replaced in the same bottle and the protruding portion of the stick above the neck of the bottle broken off and the screw top replaced;
- (b) secondly and immediately afterwards, over the same defined area or areas with a dry swab which shall be placed in the second bottle of Ringers Solution.

6. In each case the bottles shall be suitably marked so as to identify the article or component from which the sample was taken and to distinguish the wet from the dry swab.

7. The person taking such sample shall at the time of taking the sample record in duplicate the name and address of the premises, the number of articles or com-

groep waarvan monsters geneem is, die tyd om die monster te neem en die identifikasiemerk op elke bottel soos vereis deur paragraaf 6 in duplikaat aanteken.

8. So gou doenlik nadat die monster geneem is, moet die bottels wat die proefpluisies bevat tesame met die duplikaatafskrif van die besonderhede wat onder paragraaf 7 aangeteken is, by 'n bakteriologiese laboratorium vir 'n ondersoek binne drie uur nadat sodanige monster geneem is, afgelewer word. Waar dit nie moontlik is nie, moet sodanige monster onverwyld na sodanige laboratorium gestuur word en te alle tye op 'n temperatuur van hoogstens 5°C gehou word.

9. Na die voltooiing van die toets moet die aantal lewensvatbare bakterieë per artikel of bestanddeel vir elke monster bepaal en gerapporteer word.

ponents in the group sampled, the time of taking the sample and the identification mark on each bottle as required by paragraph 6.

8. As soon as possible after taking the sample the bottles containing the swabs together with the duplicate copy of the particulars recorded under paragraph 7, shall be delivered to a bacteriological laboratory for examination within three hours after taking such sample. Where this is not possible, such sample shall be despatched forthwith to such laboratory and at all times be kept at a temperature not higher than 5°C.

9. After completion of the test, the number of viable bacteria per article or component shall be determined for each sample, and reported.