

Vereistes vir Informele Voedselpersele

Voorlegging deur
Tuinroete Distriksmunisipaliteit se
Omgewingsgesondheid



www.gardenroute.gov.za



**Tuinroete Distriksmunisipaliteit, die leidende,
bemagtigende en inklusiewe distrik,
gekenmerk deur billike en volhoubare
ontwikkeling, hoë lewensgehalte en gelyke
geleenthede vir almal.**

Raamwerk van Voorlegging

1. Wetlike Vereistes
2. Definisies
3. Sertifikaat van Aanvaarbaarheid
4. Strukturele Vereistes
5. Beheer van Temperatuur
6. Higiëniese Vereistes
7. Persoonlike Higiëne
8. Beskerming van Voedsel
9. Algemeen



Wetgewing

- Regulasies wat algemene higiënevereistes vir voedselpersele, die vervoer van voedsel en verwante sake beheer, R638 van 2018, afgekondig kragtens die Wet op Voedsel, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels 54 van 1972.
- R638 van 2018 skets die minimum vereistes waaraan voedselpersele moet voldoen en waaraan moet voldoen.
- Voldoening aan R638 van 2018 behels die goedkeuring om besigheid op voedselpersele te bedryf sonder om aan alle ander relevante vereistes van die plaaslike owerheid of die toepaslike wetgewing te voldoen nie.
- Informele voedselhandelaars moet in besit wees van 'n Hawker's License voordat hulle kan handel dryf.

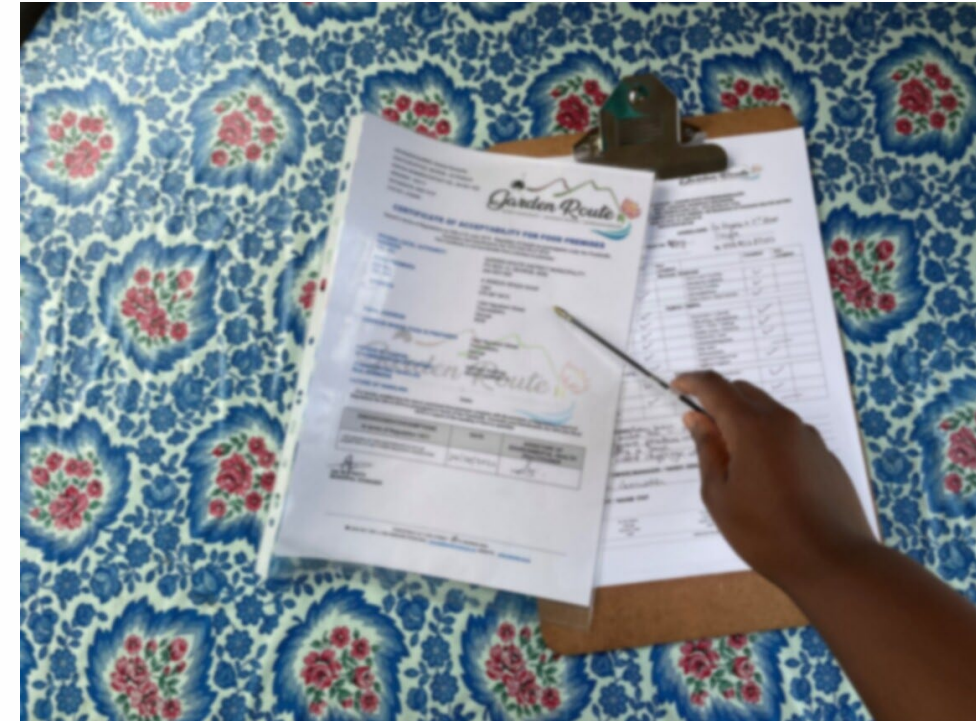


Definisies

- **Voedselhanteerder** - 'n persoon wat in die loop van sy of haar normale roetine-werk op voedselpersele, verpakte of onverpakte voedsel, voedseltoerusting en -gereedskap, of voedselkontakoppervlaktes direk hanteer of in aanraking kom met voedsel en daarom verwag word om aan voedsel te voldoen higiëne vereistes.
- **Voedselhigiëne** – die toestande en maatreëls wat nodig is om die veiligheid en geskiktheid van voedsel in alle stadiums van die voedselketting te verseker.
- **Kosperseel** - 'n gebou, struktuur, stalletjie of ander soortgelyke struktuur, en sluit 'n karavaan, voertuig, staanplek of plek in wat gebruik word of in verband met die hantering van voedsel.
- **Hanteer** – sluit in vervaardiging, verwerking, vervaardiging, verpak, berei, hou, aanbied, berg, vervoer, of vertoon vir verkoop of vir bediening, en "hantering" het 'n ooreenstemmende betekenis.
- **Persoon in beheer** - 'n natuurlike persoon wat verantwoordelik is vir die voedselperseel of die eienaar van sodanige voedselperseel, na gelang van die geval.
- **Bedien** - die voorsiening van kos, hetsy vir 'n vergoeding of andersins.

Sertifikaat van Aanvaarbaarheid

- 'n Persoon mag nie voedsel hanteer of toelaat dat dit hanteer word op voedselpersele waarvan 'n geldige Sertifikaat van Aanvaarbaarheid nie uitgereik is of nie van krag is nie. Dit geld ook vir 'n voertuig wat gebruik word vir die vervoer van bederfbare voedsel namens 'n persoon in beheer van 'n voedselperseel.
- 'n Persoon mag nie voedsel hanteer of toelaat dat dit hanteer word in stryd met 'n beperking, voorwaarde of bepaling vervat in 'n Sertifikaat van Aanvaarbaarheid nie.
- 'n Sertifikaat van Aanvaarbaarheid word verkry deur 'n aansoek by die plaaslike owerheidskantoor in te dien en mag slegs uitgereik word sodra voldoening aan R638 van 2018 deur die inspekteur vasgestel is.
- Die Sertifikaat van Aanvaarbaarheid moet op 'n opsigtelike plek op die voedselperseel ten opsigte waarvan dit uitgereik is ter inligting van die publiek vertoon word en indien onprakties, moet 'n afskrif onmiddellik op aanvraag beskikbaar gestel word.
- 'n Sertifikaat van Aanvaarbaarheid is nie oordraagbaar van een persoon na 'n ander of van een voedselperseel na 'n ander nie.



Strukturele Vereistes

- Maklik skoonmaakbare werkoppervlakte of voedselbereidingsoppervlakte moet gebruik word. Die kosstalletjie moet op 'n stofvrye en wasbare vloeroppervlakte bedryf word. 'n Grondseil kan gebruik word om die stof te verminder indien tadelike struktuur nie stofvry is nie. As dit in 'n oop area is, moet 'n sambreel of gazebo gebruik word om beskutting te voorsien.



Beheer van Temperatuur

- Alle bederfbare koue produkte moet in 'n verkoelingsfasiliteit gestoor word.
- Gekookte produkte moet warm of koud gehou word indien dit nie binne 4-uur na voorbereiding verkoop word nie.
- Indien nie prakties moontlik nie, voorsien 'n koelboks met ys om te verseker dat voedsel ten alle tye teen 'n temperatuur van 4°C of minder gestoor word.
- Alle gaar produkte moet binne 4-uur nadat dit voorberei is, verkoop word.



Vereistes vir Higiëne

- Voldoende drinkbare water moet beskikbaar wees vir skoonmaakdoeleindes.
- Water kan in 'n stoorhouer gestoor word indien geen lopende water naby beskikbaar is nie.
- Wasgeriewe (bak/skottel) moet beskikbaar wees vir die skoonmaak en ontsmetting van werkoppervlaktes en toerusting.
- 'n Voorraad skoonmaakmiddels en ontsmettingsmiddels moet ook beskikbaar wees.
- 'n Handewasstasie met lopende water, seep en weggooibare papierhanddoeke moet beskikbaar wees vir handewas.
- 'n Vullisdrom met 'n deksel, voorsien van 'n vullissak, moet te alle tye beskikbaar wees en moet op 'n gereelde basis leeggemaak word. Voorsiening moet gemaak word vir die insluiting van afvalwater.



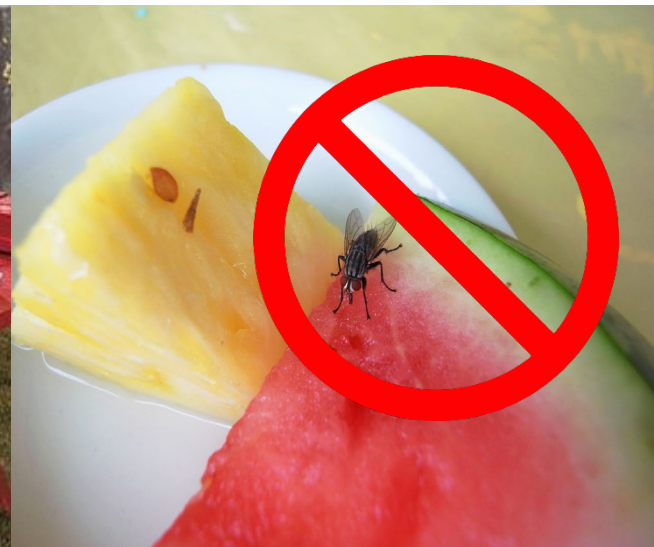
Persoonlike Higiëne

- 'n Persoon mag nie voedsel hanteer of toegelaat word om te hanteer sonder om geskikte beskermende klere te dra. Daar word vereis om 'n haarnet, voorskoot en skoene nie.
- Die beskermende klere moet te alle tye in 'n goeie higiëniese toestand gehou word.
- Voedselhanteerders sal onder geen omstandighede toegelaat word om kaalbors en sonder beskermende klere te werk nie.
- Geen juweliersware mag gedra word wanneer voedsel hanteer word nie.
- Persone met oop snye, sere of wonde aan hande of arms mag nie kos hanteer nie.
- Vingnaels moet te alle tye kort en skoon wees.
- Hande moet gereeld gewas word.



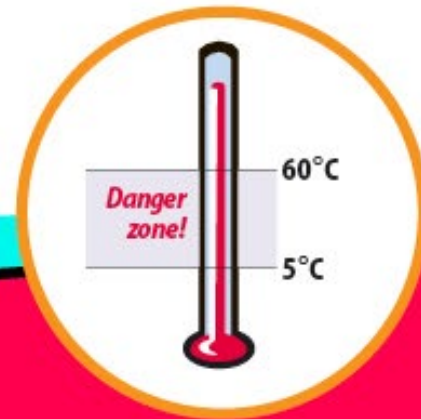
Beskerming van Voedsel

- Dit is belangrik om te verseker dat voedsel altyd beskerm word teen enige besoedeling of kontaminasie soos stof, insekte of direkte sonlig.
- Voedsel moet in stof- en vloeistofdigte houer/verpakking gestoor word wat die voedsel daarin teen kontaminasie beskerm.
- Nie-voorverpakte, gereed-vir-verbruik voedsel, insluitend voedsel wat as maaltye bedien word en in 'n oop houer vertoon word, moet volgens die beste beskikbare metode beskerm word teen druppelbesmetting of kontaminasie deur insekte, stof of kaal hande.



Vyf sleutels tot Voedselveiligheid

1. Hou skoon
2. Skei rou van gaar
3. Kook deeglik
4. Hou voedsel by veilige temperature
5. Gebruik veilige water en rou voedselprodukte



Algemeen

- Goeie higiëniese praktyke moet ten alle tye gehandhaaf en toegepas word.
- Geen diere mag in 'n kamer of area waar voedsel hanteer of bedien word aangehou of toegelaat word nie, behalwe dat 'n gids- of dienshond en visse, weekdiere of skaaldiere lewendig gehou word totdat dit vir verbruik voorberei word.
- Indien prakties moontlik, moet geld en voedsel nie deur dieselfde persoon hanteer word nie.
- Gereedskap en toerusting moet glad, waterdig, nie-giftig, roesvry en wasbaar wees.
- Enige weggooibare eetgerei of items bv weggooibare eetgerei, glase en breekware mag slegs een keer gebruik word.
- Verpakkingsmateriaal moet van nie-giftige en nie-absorberende materiaal gemaak word.
- Afvalwater moet op 'n goedgekeurde wyse weggedoen word sonder dat dit 'n gesondheidsoorlas vorm.
- Geen oorlas van enige aard moet ontstaan tydens die verkoop van voedsel nie.

NB: GEEN VOEDSELSTALLETJIE MAG VOEDSEL AAN DIE PUBLIEK VERKOOP SONDER 'N GELDIGE SERTIFIKAAT VAN AANVAARBAARHEID

Informele Voedselpersele

Kan jy die ontbreekte vereistes in die foto identifiseer?



Gevolgtrekking – Tien Punt Plan

1. Was altyd jou hande voordat jy kos hanteer en nadat jy die toilet gebruik het.
2. Rapporteer enige vel-, neus-, keel- of diarreeprobleem by jou toesighouer en bedek enige snye met 'n waterdigte pleister.
3. Moenie oor kos of werkoppervlaktes hoer of nies nie.
4. Was jou liggaam goed en dra altyd skoon beskermende klere.
5. Onthou, rook in die kosbereidingsarea is verbode.
6. Werk netjies in kosareas, hou altyd die kombuistoerusting en eetgerei skoon.
7. Hou kos skoon, bedek en hou warm of koud soos benodig. Hou rou en gaar kos apart.
8. Hou jou kaal hande so ver as moontlik van die kos af.
9. Hou die deksel op die vullisdrom.
10. Moenie die wet oortree nie! Vra die persoon in beheer as jy nie die regulasies verstaan nie.



Your route to prosperity

Jou roete na vooruitgang

Indlela yakho eya empumelelweni