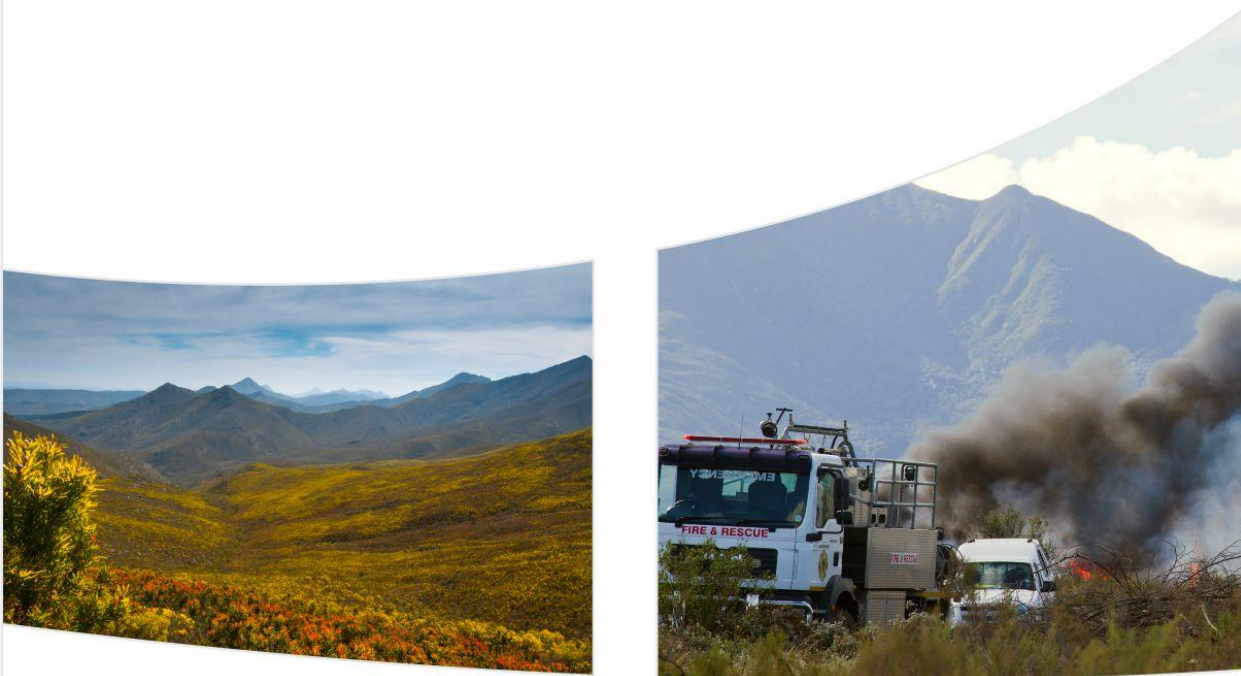


# Beskerm Publieke Gesondheid deur veilige Sushi en Oester-inname.



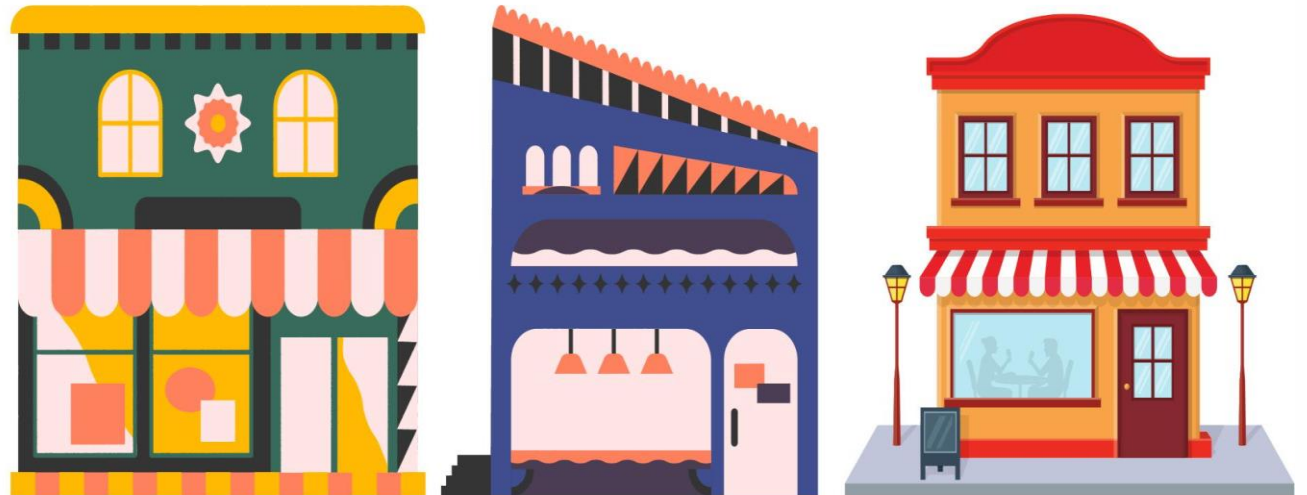
[www.gardenroute.gov.za](http://www.gardenroute.gov.za)



**Tuinroete Distriksmunisipaliteit, die leidende,  
bemagtigende en inklusiewe distrik,  
gekenmerk deur regverdige en volhoubare  
ontwikkeling, hoë lewensstandaarde en  
gelyke geleenthede vir almal**

# Wat om te verwag in hierdie voorlegging

1. Wetlike Vereistes
2. Definisies
3. Sertifikaat van Geskiktheid
4. Wat is Sushi
5. Hoekom is Sushi 'n hoë risiko?
6. Oorsake van Voedselvergiftiging
7. Wat is 'n Oester?
8. Voedselvergiftiging a.g.v Oesters
9. Voorkom Oestervoedselvergiftiging
10. Higiëniese vereistes
11. Verseker optimale bergingstoestande
12. Beheer van Temperatuur
13. Persoonlike Higiëne
14. Vyf sleutels tot Veilige Voedsel
15. Algemeen
16. Gevolgtrekking – Tien Punt Plan



# Wetlike Vereistes

- 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 nie 'n goedkeuring om besigheid op 'n voedselperseel te bedryf sonder om aan alle ander relevante vereistes van die plaaslike owerheid of die toepaslike wetgewing te voldoen nie.

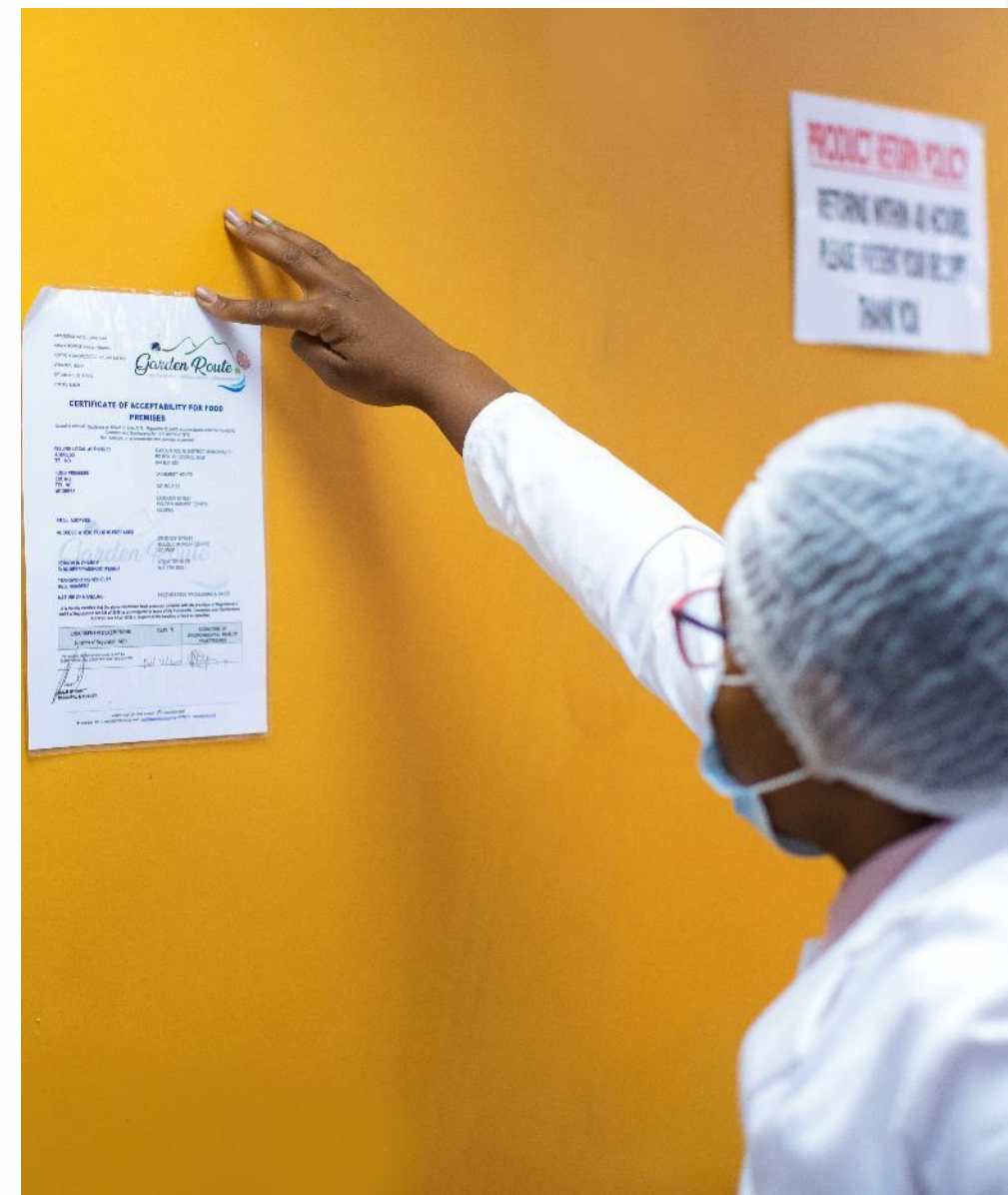


# Definisies

- **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 die vereistes van voedselhigiëne te voldoen.
- **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 vir of in verband met die hantering van voedsel.
- **Hanteer** – sluit in vervaardiging, verwerking, verpakking, voorbereiding, 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.
- **Die bediening van voedsel** - die verskaffing van voedsel, hetsy vir 'n vergoeding of andersins.

# Sertifikaat van Geskiktheid

- 'n Persoon mag nie voedsel hanteer of toelaat dat dit hanteer word op voedselpersele waarvoor 'n geldige Sertifikaat van Geskiktheid 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 voedselpersele.
- 'n Persoon mag nie voedsel hanteer of toelaat dat dit hanteer word in stryd met 'n beperking, voorwaarde of bepaling soos vervat in 'n Sertifikaat van Geskiktheid nie.
- 'n Sertifikaat van Geskiktheid word verkry deur 'n aansoek by die plaaslike owerheidkantoor in te dien en mag slegs uitgereik word sodra voldoening aan R638 van 2018 deur die inspekteur vasgestel is.
- Die Sertifikaat van Geskiktheid moet op 'n opsigtelike plek op die voedselperseel waarvoor dit uitgereik is, ter inligting aan die publiek vertoon word en indien onprakties, moet 'n afskrif onmiddellik op aanvraag beskikbaar gestel word.
- 'n Sertifikaat van Geskiktheid is nie oordraagbaar van een persoon na 'n ander of van een voedselperseel na 'n ander nie.



# Wat is Sushi

- Sushi is 'n tradisionele Japannese gereg.
- Daar is twee algemene tipes soesji, Nori en Nigri.
- Noris is rolle seewier wat gekookte rys, rou of gaar vleis, seekos of groente omsluit. Nigri is rys bedek met 'n stukkie rou of gaar seekos en bedien sonder seewier.



# Hoekom is Sushi 'n hoë risiko?

- Sushi word dikwels teen kamertemperatuur in plastiekhouders op winkeltoonbanke te koop vertoon.
- In kaste of op Sushi-treine (soos 'n vervoerband).
- Omdat Sushi beide rou en gaar bestanddele kombineer wat gereeld gehanteer word, en kamertemperatuur 'n ideale toestand is vir skadelike patogene om te groei, kan dit lei tot kommer dat Sushi 'n hoërisiko-kos is.



# Oorsake van voedselvergiftiging wat verband hou met die inname van Sushi

- Berei kos té ver vooruit.
- Langdurige berging van voedsel by omgewingstemperatuur (**Volgens wetgewing moet bederfbare voedsel nie langer as 4 uur by kamertemperatuur gestoor word nie**).
- Gebruik van onveilige voedselbronne (besmette bestanddele).
- Kruisbesmetting (deur personeel met swak persoonlike higiëne of deur besmette eetgerei).
- Betrek besmette (beseerde of siek) personeel by voedselvoorbereiding.

# Wat is Oesters?

- Oesters is hoëproteïenvisopsies met hoër as normale hoeveelhede stimulerende minerale soos selenium, sink-yster en magnesium. Oesters is tweekleppige weekdiere wat water deur hul stelsel sifon en klein lewensvorme van die omliggende water isoleer. Oesters is opvallend vir die duidelike heilige seewaterweekdiere wat in sout leefruimtes of mariniers voorkom.



# Voedselvergiftiging a.g.v Oesters

Rou oesters kan verskeie organismes soos Vibrio-bakterieë en norovirus huisves, wat tot voedselvergiftiging kan lei. Herstel van voedselvergiftiging vind binne 'n paar dae in die meeste van die persone plaas. Lewensbedreigende simptome kan egter voorkom by mense wat aan MIV, lewersiekte of kanker ly as gevolg van 'n spesifieke stam van Vibrio-bakterieë.

- **Voedselvergiftiging as gevolg van Norovirus**

Dit word veroorsaak as gevolg van die eet van blaargroentes, vrugte of oesters wat deur norovirus besmet is. Die virus kan oorgedra word deur kontak met 'n besmette persoon of die aanraking van 'n oppervlak wat besmet is. Simptome verskyn binne 10-48 uur nadat hulle aan die virus blootgestel is en sluit waterige diarree, naarheid, braking en abdominale krampe in. Herstel by gesonde volwassenes vind binne 2-3 dae plaas sonder die behoefte van mediese sorg.

- **Voedselvergiftiging as gevolg van Vibrio Bakterieë**

Vibrio-bakterieë leef in warm waters van die kusstreke. Oesters kan deur Vibrio-bakterieë besmet raak voor oes. Simptome verskyn binne 3-48 uur na die inname van besmette rou oesters (deur Vibrio parahaemolyticus). Hierdie simptome sluit diarree en braking in. Simptome kan 3-8 dae duur. As infeksie egter voorkom as gevolg van Vibrio vulnificus, verskyn soortgelyke simptome binne 1-8 dae. Die siekte kan ernstiger wees, veral in vatbare individue.

# Hoe om voedselvergiftiging deur Oesters te voorkom

## • 1. Om infeksie as gevolg van norovirus te voorkom:

- Maak seker dat jy oesters en ander soorte seekos heeltemal gaarmaak voordat jy dit eet, aangesien rou seekos gewoonlik met die virus besmet is.
- Nadat u seekos voorberei het, was toonbanke en snyplanke onmiddellik om kruisbesmetting van ander voedsel te vermy.
- Was jou hande deeglik met seep en water nadat jy doeke omgeruil het of na die badkamer gegaan het en voordat jy enige kos kook of eet.
- Wag vir ten minste 2 dae nadat die simptome van voedselvergiftiging verdwyn het voordat jy kos vir ander kook.
- Oesters moet onder UV-lig gestoor word om skadelike mikroörganismes uit te skakel.

## 2. Voedselvergiftiging As gevolg van Vibrio

Moet nie rou skulpvis of rou oesters eet nie en kook dit deeglik voor jy dit eet. Gekookte oesters moet vir ten minstens 3 minute gekook word of vir minstens 11 minute in olie gebraai word by 'n temperatuur van 190°C. Vir skulpvis teenwoordig in die dop: Jy kan dit kook totdat die dop oopgaan en voortgaan met die kookproses vir ten minste 5 minute meer. Jy kan dit ook stoom totdat die dop oopgaan en voortgaan met die stoomproses vir ten minste langer as 10 minute. Gooi skulpvis weg wat nie oopmaak tydens kook nie.

# Hoe om rou oesters vars en veilig te hou

- Voedselhanteerders moet opgelei is in die hantering van oesters. Voedselhanteerders moet dooie oesters kan identifiseer.
- Oesters moet in oestertenks met seewater/soutwater tenks geberg word.
- Seewater moet van 'n veilige bron verkry word



# ...Vervolg

- 'n UV-stelsel word aanbeveel om veilige water vir 'n tydperk van 72 uur te verseker.
- Hou oesters oornag in 'n yskas as jy nie 'n tenk het nie.
- Dit word aanbeveel om oesters in soutwaterys te hou sodra dit oopgemaak is.
- Koop slegs oesters van betroubare verskaffers.



# Vereistes vir Higiëne

**Koop seekos en ander rou voedselprodukte van betroubare bronne.**

**Maak seker dat die seekos in sy vars toestand gebruik word:**

- Geen oormatige hoeveelheid seekos moet gestoor word nie.
- Pas "First-In-Fist-out" toe.
- **Volg higiëniese praktyke tydens voedselbereiding en enige ander hanteringsproses:**
  - Hande moet behoorlik gewas word.
  - Alle voedselhanteerders moet persoonlike higiëne nakom.
  - Eetgerei moet skoongemaak en ontsmet word voor en na gebruik, aparte eetgerei moet gebruik word vir die voorbereiding van sushi en sashimi.
  - Sushi en sashimi moet in aparte areas met goeie ventilasie voorberei word.



# Verseker Optimale Bergingstoestande

- Die vriestemperatuur vir voedsel moet by  $-18^{\circ}\text{C}$  of laer wees, en die verkoelingstemperatuur moet op  $4^{\circ}\text{C}$  of laer wees.
- Die rou bestanddele en voorbereide kos moet apart gestoor word om kruisbesmetting te voorkom.
- Na voorbereiding en tydens vervoer, vertoon alle sushi moet bedek wees en by die regte temperatuur gehou word.
- Die oorskiet moet na besigheidsure weggegooi word.

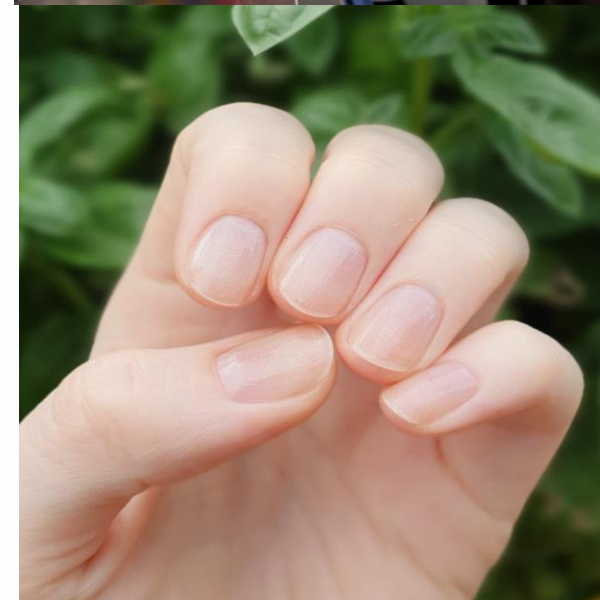
# Beheer van Temperatuur

- Verkoelings-, vrieskas- en verhittingsfasiliteite/-apparaat moet van 'n termometer voorsien word wat altyd die mate van verkoeling/verhitting van sodanige fasiliteit moet weerspieël.

Kategorie	Tipe Voedsel	Vereiste kerntemperatuur van voedselprodukte wat geberg word
Bevrore Produkte	Roomys en sorbet (uitgesonderd sorbet) wat gebruik word vir sagte eetdoeleindes en bevrore vis en visprodukte	$\geq -18^{\circ}\text{C}$
	Enige ander voedsel wat as 'n bevrore produk $\geq 12^{\circ}\text{C}$ bemark word	$\geq -12^{\circ}\text{C}$
Verkoelde Produkte	Rou ongepreserveerde vis, weekdiere, skaaldiere, eetbare afval, pluimveevleis en melk.	$\leq +4^{\circ}\text{C}$
	Enige ander bederfbare voedsel wat verkoel gehou moet word om die bederf daarvan te voorkom	$\leq +5^{\circ}\text{C}$
Verhitte Produkte	Enige bederfbare kos wat nie gevries of verkoel gehou word nie	$\geq +60^{\circ}\text{C}$

# Persoonlike Higiëne

- 'n Persoon mag nie voedsel hanteer of toegelaat word om te hanteer sonder om geskikte beskermende klere te dra bv. 'n haarnet, voorskoot en skoene nie.
- Die beskermende klere moet ten alle tye in 'n goeie higiëniese toestand gehou word.
- Geen voedselhanteerder mag kos hanteer terwyl hy juweliersware dra of oop snye, sere of wonde het nie.
- Voedselhanteerders moet hul hande op 'n gereelde basis was en moet ten alle tye hul vingernaels kort en skoon hou.
- Voedselhanteerders mag nie spoeg, rook, tabakprodukte gebruik, sy/haar vingers lek, hoes of nies terwyl hulle kos hanteer nie.



**No  
Smoking**



**Food  
production  
area**

# Algemeen

- Voldoende voorsiening van drinkbare water moet in 'n voedselperseel voorsien word.
- Die water moet aan die Suid-Afrikaanse Nasionale Standaard 241 voldoen.
- Die persoon in beheer en voedselhanteerders moet toepaslik gekwalifiseer of andersins voldoende opgelei wees in die beginsels en praktyke van voedselveiligheid en higiëne en die opleiding moet deur 'n inspekteur geakkrediteer of uitgevoer is.
- 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.
- 'n Area waar voedsel hanteer word, mag nie vir slaapdoeleindes, wasgoed of enige ander doel gebruik of in enige wyse waar die voedsel daardeur besoedel kan word nie.
- Geen onnodige of ongebruikte items mag in die kosperseel gehou word nie.
- Geen gesondheidsoorlas mag uit enige voedselperseel ontstaan nie.
- R638 van 2018 is nie van toepassing op 'n privaat huishouding wat voedsel hanteer vir verbruik deur die huishouding of, sonder vergoeding, deur enige ander persoon nie.

# Gevolgtrekking - Tien Punt Plan

- Was altyd jou hande voordat jy kos hanteer en nadat jy die toilet gebruik het.
- Rapporteer enige vel-, neus-, keel- of diarreeprobleem by jou toesighouer en bedek enige snye met 'n waterdigte pleister.
- Moenie oor kos of werkoppervlaktes hoer of nies nie.
- Was jou liggaam goed en dra altyd skoon beskermende klere.
- Onthou, rook in die kosvoorbereidingsarea is verbode.
- Werk netjies in kosareas, hou altyd die kombuistoerusting en eetgerei skoon.
- Hou kos skoon, bedek en warm of koud soos benodig. Hou rou en gaar kos apart.
- Hou jou kaal hande so ver as moontlik van die kos af.
- Hou die deksel op die vullisdrom.
- 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**