

Die Suid-Afrikaanse regsraamwerk rakende die produksie en verkoop van rou melk wat vir direkteverbruiksdoeleindes bestem is

Anél Gildenhuis en Tlapeng Tabane

Anél Gildenhuis, Fakulteit Regte, Noordwes-Universiteit
Tlapeng Tabane, LLB-gegradueerde, Fakulteit Regte, Noordwes-Universiteit

Opsomming

Die heersende tendens onder verbruikers om “natuurlike produkte” te kies gaan gepaard met ’n groeiende voorkeur vir die verbruik van rou melk, aangesien rou melk verskeie beweerde gesondheidsvoordele inhou. *Rou melk* verwys in die algemeen na melk wat nie pasteurisasie, sterilisasie of ultrahoëtemperatuurbehandeling ondergaan het nie. Uit ’n literatuuroorsig blyk dit egter dat die gehalte van rou melk wat vir direkteverbruiksdoeleindes in Suid-Afrika aangebied word, ’n rede tot kommer is. Die vraag ontstaan gevolglik: Wat is die voorgeskrewe regsraamwerk waaraan die produksie van rou melk vir direkte verbruik moet voldoen? Met verwysing na die hele suiwelvoedselketting (wat onder andere die produksie, verpakking, vervoer en stoor van rou melk insluit) het hierdie bydrae ten doel om die regsraamwerk rakende die produksie en verkoop van rou melk vir direkteverbruiksdoeleindes, te identifiseer en krities uiteen te sit.

Trefwoorde: melkprodusente; produksie van rou melk; regsraamwerk; rou melk; verbruik van rou melk; verkoop van rou melk

Abstract

The South African legal framework applicable to the production and sale of raw milk intended for direct consumption purposes

The Milk and Dairy Products Regulations (GN R 1555 in GG 18439 of 21 November 1997) (hereafter R 1555) defines *raw milk* as “milk that has not undergone pasteurisation, sterilisation or ultra-high temperature treatment”. A distinction is made in R 1555 between: (a) the use or sale of raw milk intended for further processing (regulation 2) and (b) the sale

of raw milk that is intended for consumption without its being pasteurised, sterilised or heat-treated before such consumption (regulations 3–5).

There is a growing trend worldwide among consumers to prefer “natural products” like raw milk due to their alleged health benefits. It is argued that the heat applied to milk during the treatment process destroys its nutritional quality and health benefits. It is also argued (specifically in the informal market) that raw milk is more affordable than treated milk. However, various health risks are associated with the consumption of raw milk of less good quality, for example: TB, Brucella fever, diphtheria and listeriosis. Various recent studies indicate that the quality of raw milk that is intended for direct consumption (especially in the informal sector) in South Africa is a matter for grave concern.

From a literature review it seems that regulations 3–5 of R 1555 are held as *the* regulatory framework for the production and sale of raw milk for direct consumption purposes. While regulations 3–5 deal with important aspects regarding the quality of raw milk, they do not make provision for, for example, the handling or transportation of the raw milk. Accordingly, with reference to the entire dairy food chain (from production to sale), this contribution is intended to indicate that the framework for the regulation of the production and sale of raw milk intended for direct consumption, although fragmented, stretches far beyond R 1555.

Legislation that finds direct application includes the Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act 54 of 1972 (hereafter the Foodstuffs Act) as well as regulations issued in terms of the Foodstuffs Act. Section 2 of the Foodstuffs Act prohibits the sale of certain foodstuffs and, more specifically for purposes of this contribution, it is regarded as a criminal offence if a foodstuff is sold which is “contaminated, impure or decayed, or is, or is in terms of any regulation deemed to be, harmful or injurious to human health”. With reference to the previously mentioned risks associated with the consumption of raw milk, it could be argued that the presence of pathogenic bacteria in raw milk presents a high risk to public health and the sale thereof could accordingly qualify as a criminal offence in terms of the Foodstuffs Act. Other criminal offences included in the Foodstuffs Act refer to foodstuffs (therefore including raw milk) that do not comply with regulations promulgated in terms of the Foodstuffs Act. One such regulatory instrument is the already mentioned R 1555. According to regulation 3(1) of R 1555, the sale of raw milk in South Africa is legal only in the areas of jurisdiction of the local authorities listed in annexure C to the regulations. Regulations 4 and 5 of R 1555 accordingly place certain prohibitions on raw milk that may be sold in such areas of jurisdiction. Prohibitions relate to: (a) the presence of residue levels of antibiotics in the raw milk; (b) the presence of pathogenic organisms or other substances which for any reason may render the product unfit for human consumption; (c) the maximum standard plate count of colony-forming units; and (d) the presence of *E.coli*, coliform bacteria and somatic cells. Various prohibitions apply to containers; for example, no person shall sell for consumption raw milk that (a) is not packed in a closed container; (b) is not clearly labelled “unpasteurised” or “raw milk”; or (c) if the milk is sold in the consumer’s own container, is tapped from a container which is not labelled “unpasteurised” or “raw milk”. Furthermore, the sale of raw milk that is not derived from a herd enrolled in the Bovine Tuberculosis Scheme and the Bovine Brucellosis Scheme is also prohibited.

As previously mentioned, R 1555 is regarded as *the* regulatory framework for the production and sale of raw milk intended for direct consumption purposes. However, certain regulations (also issued in terms of the Foodstuffs Act) will find application regardless of whether the

raw milk is produced for further processing purposes or for direct consumption. Such regulations are concerned primarily with the handling and transportation of milk as well as the labelling and advertising of food in general, and include the following: (a) Regulations relating to hygiene requirements for milking sheds, the Transport of Milk and Related Matters (GN R 961 in GG 35905 of 23 November 2012); Regulations governing general hygiene requirements for food premises and the transport of food (GN R 962 in GG 35906 of 23 November 2012); (c) Application of the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system (GN R 908 in GG 25123 of 27 June 2003); (d) The maximum limits for veterinary medicine and stock remedy residues that may be present in foodstuffs regulation (GN R 1809 in GG 14101 of 3 July 1992); and (e) Labelling and advertising of foodstuffs regulations (GN R 146 in GG 32975 of 1 March 2010).

Another piece of legislation that finds direct application is the Agricultural Products Standards Act 119 of 1990 together with the accompanying Regulations relating to the classification, packing and marking of dairy products and imitation dairy products intended for sale in the Republic of South Africa (GN R 260 in GG 38615 of 27 March 2015).

Various other pieces of legislation (and accompanying regulations) find indirect application either due to their application to either animals (for example the Animal Diseases Act 35 of 1984) or fertilisers, farm feeds, agricultural remedies and stock remedies (for example Fertilizers, Farm Feeds, Agricultural Remedies and Stock Remedies Act 36 of 1947) or due to their application to national standards (for example the Standards Act 8 of 2008) or consumer protection (Consumer Protection Act 68 of 2008).

Various standards (both national and international) as well as guidelines and codes of good or best practices also find application regarding the production and sale of raw milk, including various food safety related standards issued by the (a) International Organisation for Standards; (b) International Dairy Federation; (c) Food and Agricultural Organization; and (d) *Codex Alimentarius*.

After having identified the legal framework applicable (both directly and indirectly) to the production and sale of raw milk for direct consumption it is concluded that, although fragmented, the necessary health and safety requirements are, in fact, already in place. Accordingly we submit that the problem is rather a matter of non-implementation and/or poor enforcement of the framework. Another problem may be a lack of awareness of the various requirements by both consumers and milk producers. Recommendations include: (a) addressing the fragmented approach of the current framework by publishing regulations specifically relating to the production and sale of raw milk for direct consumption purposes – from production to consumption; (b) the development of a code of best practice / guidelines applicable to the handling of specifically raw milk; (c) the introduction of measures to increase consumer awareness; and (d) more effective implementation and enforcement of the identified framework.

Keywords: consumption of raw milk; legal framework; milk producers; production of raw milk; raw milk; sale of raw milk

1. Inleiding en kontekstualisering

Melkproduksie in Suid-Afrika word volgens *Milk South Africa*¹ (hierna *Milk SA*) hoofsaaklik deur twee tipes melkprodusente hanteer, naamlik (a) grootskaalse kommersiële produsente en (b) klein tot mediumgrootte-produsente. Terwyl klein en mediumgrootte-melkprodusente geneig is om hul melk (hetsy rou of reeds behandel/verwerk) regstreeks aan verbruikers te verkoop, toon *Milk SA*² aan dat grootskaalse kommersiële melkprodusente gewoonlik hul rou melk aan suiwelverwerkingsmaatskappye³ vir die doeleindes van verdere behandeling en/of verwerking verkoop.⁴

Rou melk word in regulasie 1 van die Regulasies betreffende melk en suiwelprodukte⁵ (hierna R 1555 van 1997) gedefinieer as melk⁶ wat nie pasteurisasie,⁷ sterilisasie⁸ of ultrahoë-temperatuurbehandeling⁹ ondergaan het nie.

Kragtens R 1555 van 1997 word daar vir doeleindes van regulering 'n onderskeid gemaak tussen

- (a) die gebruik of verkoop¹⁰ van rou melk bestem vir verdere verwerking ten einde suiwelprodukte¹¹ te produseer vir verspreiding aan byvoorbeeld handelaars en uitvoermarkte (regulasie 2);¹² en
- (b) die verkoop van rou melk¹³ vir direkteverbruikdoeleindes, met ander woorde rou melk wat nie noodwendig gesteriliseer, gepasteuriseer of hittebehandeling sal ontvang voordat dit verbruik word nie (hierna “rou melk vir direkte verbruik” of net “rou melk”).¹⁴

Met verwysing na die heersende tendens onder verbruikers om natuurlike produkte te kies, asook produkte wat plaaslik vervaardig word, dui Claeys¹⁵ aan dat hierdie tendens met 'n groeiende voorkeur vir die verbruik van rou melk gepaardgaan, aangesien rou melk na bewering verskeie gesondheidsvoordele inhou.¹⁶ Hierdie studie fokus gevolglik op die regsraamwerk wat van toepassing is op die produksie en verkoop van rou melk vir direkte verbruik,¹⁷ en nie die produksie en verkoop van rou melk vir verdere verwerkingsdoeleindes¹⁸ nie.

Daar word onder andere voorgestel dat rou melk (as gevolg van sy hoë voedingswaarde, neutrale pH en hoë wateraktiwiteit) dien as “an excellent growth medium for different microorganisms, whose multiplication depends mainly on temperature and on competing micro-organisms and their metabolic products”.¹⁹

Hierteenoor dui Claeys e.a.²⁰ aan dat wanneer melk hittebehandeling ondergaan ten einde die mikrobiologiese veiligheid van die melk te waarborg en om die raklewe te verleng, melk se voedingswaarde en gesondheidsvoordele vermoedelik in die proses vernietig word.²¹

Afgesien van die beweerde gesondheidsvoordele wat met die verbruik van rou melk en roumelkprodukte geassosieer word, dra die bekostigbaarheid van rou melk (spesifiek in die informele mark/sector),²² in vergelyking met die hoë prys van byvoorbeeld gepasteuriseerde melk, ook tot die gewildheid van rou melk by.²³

Die Dairy Standard Agency²⁴ waarsku egter dat terwyl die verbruik van rou melk van goeie bakteriologiese gehalte as 'n goeie bron van voeding dien, die verbruik van rou melk en roumelkprodukte van minder goeie bakteriologiese gehalte 'n ernstige gesondheidsrisiko vir verbruikers kan inhou. Gesondheidsrisiko's wat met die verbruik van rou melk van minder goeie bakteriologiese gehalte geassosieer word, sluit, onder andere, die ontwikkeling van tuberkulose by kinders in, asook die ontwikkeling van brucellakoors, beesparatifuskoors (*bovine paratyphoid fever*) en witseerkeel (*diphtheria*).²⁵ In 'n onlangse insetsel op die ondersoekende-joernalistieke televisiereeks *Carte Blanche* is die gevare verbonde aan vinnig verspreidende brucellose onder vee in Suid-Afrika uitgelig, veral die gevare verbonde aan die brucellabakterieë wat deur mense opgedoen word weens die drink van ongepasteuriseerde melk.²⁶ Gedurende 2017/2018 is die grootste listeria-uitbraak in die Suid-Afrikaanse geskiedenis aangeteken, met altesaam 767 bevestigde gevalle teen 16 Januarie 2018.²⁷ Alhoewel die oorsprong van die uitbraak tot op die datum van hierdie skrywe onbekend is, word ongepasteuriseerde melk en sagte kase algemeen erken as voedselsoorte wat deur die bakterieë *L. Monocytogenes* besmet kan word.²⁸

As gevolg van bogenoemde moontlike gesondheidsrisiko's word produsente en verwerkers van rou melk deur onder andere 'n aantal regulatoriese bepalings (gerig op veral streng vervaardigings- en verspreidingspraktyke) verplig om veilige verbruikbare rou melk en suiwelprodukte te produseer.²⁹

Ten spyte van hierdie bepalings blyk dit dat die gehalte van rou melk wat vir direkte verbruik (in veral die informele sektor) te koop aangebied word, 'n rede tot kommer is,³⁰ en ontstaan die vraag of melkprodusente bewus is van die voorgeskrewe regsraamwerk waaraan die produsering en verkoop van rou melk moet voldoen. Hieruit voortspruitend ontstaan die vraag of verbruikers (veral verbruikers uit agtergeblewe gebiede)³¹ ingelig is oor die moontlike gesondheidsrisiko's wat met die verbruik van rou melk geassosieer word. Uit 'n literatuurstudie blyk dit dat hoofsaaklik regulasies 3–5 van R 1555 van 1997 voorgehou word as dié regulatoriese raamwerk waaraan die produksie en verkoop van rou melk vir direkte verbruik moet voldoen.³² Met inagneming van die hele suiwelvoedselketting (wat onder andere insluit die produksie, verpakking, vervoer en stoor van rou melk), het hierdie bydrae egter ten doel om aan te dui dat die raamwerk veel verder as bloot regulasies 3–5 van R 1555 van 1997 strek. Soos aangedui sal word, sluit hierdie raamwerk ook sowel wetgewende en ander regulatoriese bepalings as munisipale verordeninge en relevante bepalings ingevolge kodes, standaarde en beste praktyke in.³³

Die voor- en nadele verbonde aan die verbruik van rou melk en roumelkprodukte val buite die omvang van hierdie bydrae, aangesien die primêre oogmerk van hierdie artikel is om die bestaande regsraamwerk³⁴ van toepassing op die produksie en uiteindelijke verkoop van rou melk vir direkte verbruik in Suid-Afrika te identifiseer en kortliks uiteen te sit.³⁵

Dit is ook belangrik om daarop te let dat hierdie regsraamwerk deur verskillende staatsdepartemente gereguleer word, onder andere die Departement van Landbou, Bosbou en Visserye, die Departement van Gesondheid, die Departement van Handel en Nywerheid en die National Regulator for Product Specifications. Die regsraamwerk word derhalwe vir doeleindes van hierdie bydrae onder die volgende hoofde uiteengesit: (a) die bevoegdheid en werksaamhede van die Departement van Gesondheid (afdeling 2); (b) die bevoegdheid van die Departement van Landbou, Bosbou en Visserye (afdeling 3); (c) ander verbandhoudende

wetgewing (afdeling 4); (d) munisipale verordeninge (afdeling 5); en (e) standarde (nasionaal en internasionaal), riglyne en kodes vir beste praktyke (afdeling 6).

2. Departement van Gesondheid

2.1 Inleiding

Die veiligheid van voedingsmiddels vir menslike gebruik val veral onder die bevoegdhede en werksaamhede van die Departement van Gesondheid, en moet met die bepalings van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels 54 van 1972 ooreenkom. Regulasies gerig op higiëne met betrekking tot onder andere die hantering en vervoer van voedingsmiddels, asook die etikettering en advertering van voedsel, val ook onder dié departement se bevoegdhede en werksaamhede. Sodanige instrumente en hul toepassing op die produksie en verkoop van rou melk vir direkte verbruik sal dienooreenkomstig uiteengesit word.

2.2 Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels 54 van 1972

Hierdie wet (hierna die Voedingsmiddelswet) is verorden met die doel om die verkoop,³⁶ vervaardiging,³⁷ invoer en uitvoer van onder andere voedingsmiddels te beheer.³⁸ *Voedingsmiddel* word in artikel 1 van die wet omskryf as

’n artikel of stof ...³⁹ wat gewoonlik deur ’n persoon geëet of gedrink word of wat beweer word geskik te wees, of vervaardig of verkoop word, vir menslike verbruik, en ook ’n gedeelte of bestanddeel van so ’n artikel of stof, of ’n stof wat gebruik word, of bedoel of bestem is om gebruik te word as ’n gedeelte of bestanddeel van so ’n artikel of stof.

Buiten die vanselfsprekende geïmpliseerde insluiting van melk in bogenoemde definisie as ’n artikel/stof wat gewoonlik deur ’n persoon gedrink word, word melk ook in verskeie verbandhoudende instrumente as ’n *voedingsmiddel* geklassifiseer. In byvoorbeeld regulasie 2 van die Regulasies betreffende bederfbare voedingsmiddels⁴⁰ word melk as ’n bederfbare voedingsmiddel vir doeleindes van artikel 21(2)(a) van die Voedingsmiddelswet beskou. Melk word ook in kolom III van die aanhangsel tot die Regulasies betreffende die maksimum perke vir veterinêremedisyn- en veemiddelresidu’s wat in voedingsmiddels aanwesig mag wees,⁴¹ as ’n voedingsmiddel vir doeleindes van artikel 2(1)(a)(ii) van die Voedingsmiddelswet geklassifiseer.

Daar is reeds in afdeling 1 aangedui dat verskeie gesondheidsrisiko’s met die verbruik van rou melk geassosieer word.⁴² Louw⁴³ dui aan dat die teenwoordigheid van patogene bakterieë in rou melk ’n groot risiko vir openbare gesondheid inhou, veral vir verbruikers van rou melk en van produkte wat van rou melk vervaardig word. Artikel 2 van die Voedingsmiddelswet verbied dienooreenkomstig die verkoop, vervaardiging⁴⁴ en invoer van sekere artikels, en meer spesifiek vir doeleindes van hierdie bespreking word dit ingevolge artikel 2(1)(b)(i)-(ii) as ’n misdryf beskou indien iemand enige voedingsmiddel verkoop, vervaardig om te verkoop, of invoer

(i) wat besmet, onsuiver of bederf is of wat vir die menslike gesondheid skadelik of nadelig is of ingevolge 'n regulasie geag word te wees; of (ii) wat 'n besmette, onsuiver of bederfde stof of 'n stof wat vir die menslike gesondheid skadelik of nadelig is of ingevolge 'n regulasie geag word te wees, bevat of daarmee behandel is.

Voorts is 'n persoon ingevolge artikel 2(1)(a)(iii) aan 'n misdryf skuldig indien hy/sy 'n voedingsmiddel verkoop, of vir verkoop vervaardig, of invoer

wat nie aan 'n standaard van samestelling, sterkte, suiwerheid of gehalte wat daarvoor of ten opsigte daarvan by regulasie voorgeskryf is, of 'n standaard wat aldus vir of ten opsigte van 'n ander hoedanigheid daarvan voorgeskryf is, voldoen nie.

'n Persoon is ook skuldig aan 'n misdaad kragtens artikel 2(1)(a)(iv) indien hy/sy 'n voedingsmiddel verkoop, vir verkoop vervaardig, of invoer waarvan die verkoop by regulasie verbied word.⁴⁵

Met verwysing na die “regulasies” soos na verwys in artikel 2(1)(a)–(b) hier bo is dit belangrik om daarop te let dat die Minister van Gesondheid R 1555 van 1997 ingevolge artikel 15 van die Voedingsmiddelswet gepubliseer het om vir onder andere die volgende voorsiening vir te maak: (a) die standaard vir samestelling, sterkte, suiwerheid en gehalte⁴⁶ van spesifiek melk en suiwelprodukte;⁴⁷ en (b) die verbod⁴⁸ op onder andere die verkoop van rou melk (behalwe in die gebiede van jurisdiksie van die plaaslike owerhede soos gelys in aanhangsel C van R 1555 van 1997).⁴⁹

Die relevante bepalings van R 1555 van 1997 sal vervolgens uiteengesit word.

2.3 R 1555 van 1997 (Regulasies betreffende melk en suiwelprodukte)⁵⁰

Soos reeds aangedui,⁵¹ tref R 1555 van 1997 'n onderskeid tussen: (a) die gebruik of verkoop van enige rou melk⁵² bestem vir verdere verwerking (regulasie 2); en (b) die verkoop⁵³ van onder andere rou melk⁵⁴ vir direkte verbruik⁵⁵ (insluitend die verkoop van rou melk wat suur geword het, vir direkte verbruik) (regulasies 3–5). Daar is reeds aangedui dat regulasie 2 buite die aard en omvang van hierdie bydrae val.⁵⁶

Ingevolge regulasie 3(1) van R 1555 van 1997 is die verkoop van onder andere rou melk⁵⁷ wettig slegs in die gebiede van jurisdiksie van die plaaslike owerhede soos gelys in aanhangsel C tot R 1555 van 1997. Regulasie 3(2) bepaal dat 'n plaaslike owerheid wat van mening is “dat hy genoegsame beheer oor die verkoop van die rou suiwelprodukte in subparagraaf (1) genoem, kan uitoefen”, die Minister van Gesondheid (deur die betrokke provinsiale gesondheidsdepartement) kan versoek om ook in aanhangsel C gelys te word.⁵⁸ Munisipale regulasies (spesifiek by wyse van munisipale verordeninge) sal in afdeling 5 van hierdie bydrae uiteengesit word.

Selfs al word rou melk (insluitend rou melk wat suur geword het)⁵⁹ regmatig binne die jurisdiksies van die plaaslike owerhede, soos in aanhangsel A gelys, verkoop, plaas regulasies 4 en 5 steeds sekere verbodinge op die gehalte van rou melk wat in hierdie jurisdiksies verkoop word.

Die verskillende verbodings wat ten opsigte van die verkoop (en gebruik) vir die onderskeie kategorieë rou melk geld, soos vereis in regulasies 2,⁶⁰ 4 en 5, word vervolgens in tabel 1 uiteengesit:

Tabel 1: Verbodings op die verkoop van die verskillende kategorieë rou melk ingevolge R 1555 van 1997

	Regulasie 2: Die verkoop van rou melk bestem vir verdere verwerking word verbied indien die rou melk:	Regulasie 4: Die verkoop van rou melk⁶¹ vir direkte verbruik word verbied indien die rou melk:	Regulasie 5: Die verkoop vir direkte verbruik van rou melk wat suur geword het, word verbied indien die produk:
Teenwoordigheid van antibiotika, ander antimikrobiële stowwe, patogene organismes, vreemde stowwe, ontstekingsprodukte, ens.	(a) antibiotika of ander antimikrobiële stowwe bevat; ⁶² asook (b) patogene organismes, vreemde stowwe ⁶³ of enige ontstekingsprodukt of ander stof bevat wat om die een of ander rede die melk ongeskik vir menslike verbruik kan maak (reg. 2(a)(i)–(ii)).	[dieselfde as vir reg. 2(a)(i)–(ii)] (reg. 4(1)(a)(i)–(ii)).	[dieselfde as vir reg. 2(a)(i)–(ii)] (reg. 5(a)(i)–(ii)).
Stol-by-kook-toets⁶⁴	'n positiewe resultaat lewer indien dit aan die stol-by-kook-toets onderwerp word (reg. 2(b)).	[dieselfde as vir reg. 2(b)] (reg. 4(c)).	[geen vereistes nie]
Kolonievormende eenhede⁶⁵	'n standaardplaattelling van meer as 200 000 kolonievormende eenhede per 1,0 ml oplewer (reg. 2(c)). ⁶⁶	'n standaardplaattelling van meer as 50 000 kolonievormende eenhede per 1,0 ml van die produk oplewer (reg. 4(b)). ⁶⁷	[geen vereistes nie]
Koliforme bakterieë⁶⁸	die mees waarskynlike getal van 10,0 koliforme bakterieë per 1,0 ml melk oorskry; ⁶⁹ of (b) die getal van 20 kolonievormende eenhede per ml melk oorskry (reg.	meer as 20 koliforme bakterieë in 1,0 ml vloeistof blyk te bevat; ⁷¹ of die mees waarskynlike getal van koliforme bakterieë per 1,0 ml vloeistof of 1,0 g halfvaste produk oorskry (reg. 4(f)(i)–	meer as 50 koliforme bakterieë per 1,0 ml van die produk bevat (reg. 5(c)). ⁷³

	2(d)(i). ⁷⁰	(ii). ⁷²	
<i>Escherichia coli</i>⁷⁴ (<i>E.coli</i>)	enige <i>E.coli</i> in (a) 0,01 ml rou melk blyk te bevat wanneer die gewysigde Eijkantoets ⁷⁵ gebruik word; of <i>E.coli</i> in 1,0 ml rou melk indien die metodes beskryf in paragrawe 5 of 11 van aanhangsel A toegepas word (reg. 2(d)(ii)). ⁷⁶	enige <i>E.coli</i> in 1,0 ml vloeistof of 1,0 g room blyk te bevat wanneer óf die gewysigde Eijkantoets óf die metodes beskryf in paragrawe 5 en 11 van aanhangsel A toegepas word (reg. 4(1)(e)). ⁷⁷	enige <i>E.coli</i> in 1,0 ml. van die produk blyk te bevat indien óf die gewysigde Eijkantoets toegepas word óf die metodes beskryf in paragrawe 2 en 5 van aanhangsel A toegepas word (reg. 5(b)).
Somatiese selle	gemiddeld 500 000 of meer selle per 1,0 ml beesmelk of gemiddeld 750 000 of meer selle per 1,0 ml bok- of skaapmelk blyk te bevat (reg. 2(e)). ⁷⁸	[dieselfde as vir reg. 2(e)] (reg. 4(1)(g)).	[geen vereistes nie]
Etanolstabiliteitstoets⁷⁹	wat nie aan die etanolstabiliteitstoets (sien paragraaf 9 van aanhangsel A) voldoen nie (reg. 2(f)).	[dieselfde as vir reg. 2(f)] (reg. 4(1)(d)).	[geen vereistes nie]
Geslote houer⁸⁰	nie in 'n geslote houer verpak is nie (reg. 2(g)).	[dieselfde as vir reg. 2(g)] (reg. 4(1)(h)).	[dieselfde as vir reg. 2(g)] (reg. 5(d)).
Etikettering van houer	[geen vereistes nie]	nie duidelik op die etiket vertoon: “ongepasteuriseerd”/ “unpasteurised” of “rou melk” / “raw milk” nie (reg. 4(1)(i)).	[dieselfde as vir reg. 4(1)(i) maar met verwysing na die woorde:] “ongepasteuriseerde suur melk” / “unpasteurised sour milk” of “rou suur melk” / “raw sour milk” (reg. 5(e)).
Etikettering van houer wat deur verbruiker verskaf word	[geen vereistes nie]	in die verbruiker se eie houer verkoop word en getap word uit 'n houer wat nie 'n etiket bevat waarop die woorde “ongepasteuriseerd”/ “unpasteurised” of	[dieselfde as vir reg. 4(1)(j) maar met verwysing na die woorde:] “ongepasteuriseerde suur melk” / “unpasteurised sour

		“rou melk”/“raw milk” duidelik vertoon word nie (reg. 4(i)(j)).	milk” of “rou suur melk”/ “raw sour milk” (reg. 5(f)).
Kuddevereistes	[geen vereistes nie] ⁸¹	verkry is van ’n kudde wat nie ingeskryf is in die beestuberkuloseskema en die beesbrucelloseskema nie; ⁸² of verkry is van ’n kudde wat nie negatief toets vir tuberkulose en brucellose nie (reg. 4(1)(k)(i)-(ii)).	[geen vereistes nie]

2.4 Ander relevante regulasies uitgevaardig ingevolge die Voedingsmiddelswet

Soos in afdeling 1 aangedui, word R 1555 van 1997 voorgehou as die vernaamste regulatoriese bron rakende die produsering en verkoop van rou melk vir direkte verbruik. Met inagneming van die hele suiwelvoedselketting vind sekere regulasies (uitgevaardig ingevolge die Voedingsmiddelswet) egter toepassing ongeag of rou melk vir verdere verwerking of vir direkte verbruik geproduseer word. Sodanige regulasies vind gevolglik ook toepassing binne die regsraamwerk vir die regulering van rou melk vir direkte verbruik. Sodanige regulasies is hoofsaaklik op higiëne gemik, onder andere met betrekking tot die hantering en vervoer van melk, maar ook met betrekking tot die regulering van voedingsmiddels in die algemeen, byvoorbeeld die etikettering en advertering van voedsel. Die volgende verbandhoudende regulasies sal vervolgens uiteengesit word: (a) die regulasies betreffende die higiënevereistes vir melkstalle, die vervoer van melk en aangeleenthede wat daarmee verband hou;⁸³ (b) *Regulations governing general hygiene requirements for food premises and the transport of food*;⁸⁴ (c) *Application of the hazard analysis and critical control point system (HACCP system)*;⁸⁵ (d) regulasies betreffende die maksimum perke vir veterinêremedisyn- en veemiddelresidu’s wat in voedingsmiddels aanwesig mag wees;⁸⁶ en (e) Regulasies: Etikettering en advertering van voedingsmiddels.⁸⁷

2.4.1 Regulasies betreffende die higiënevereistes vir melkstalle, die vervoer van melk en aangeleenthede wat daarmee verband hou (hierna R 961 van 2012)

Regulasie 2(1) van R 961 van 2012 plaas ’n verbod op die gebruik van ’n melkstal⁸⁸ “vir die doel van die melk van melkvee⁸⁹ ten einde melk⁹⁰ vir menslike verbruik te produseer” tensy sodanige melkstal ’n goedgekeurde melkstal ooreenkomstig die bepalinge van R 961 van 2012 is, en gebruik word ooreenkomstig hierdie regulasies asook ooreenkomstig die geskikheidsertifikaat wat ingevolge R 961⁹¹ ten opsigte van daardie melkstal uitgereik is.⁹² ’n Goedgekeurde melkstal moet aan verskeie vereistes voldoen soos voorgeskryf in regulasie 6 van R 961. Die houer van ’n geskikheidsertifikaat moet ook toesien dat ingevolge regulasie 6(6)(a)–(c) in of by ’n melkstal

- (a) (i) ’n oorlas of ’n toestand wat ’n gesondheidsgevaar uitmaak nie veroorsaak word of ontstaan nie; (ii) geen giftige of gevaarlike stowwe of gasse geberg word nie; (iii)

geen bedrywigheid plaasvind wat die melk kan besoedel of benadeel of besmet of bederf nie; (iv) die bergingstoestand geskik is om voerbesmetting te voorkom; (b) rotte, vlieë, kakkerlakke en ander insekte op die perseel van die melkstal beheer word; (c) *die rou melk bestem vir menslike verbruik of die rou melk bestem vir verdere verwerking aan die Regulasies betreffende melk en suiwelprodukte, R.1555 van 21 November 1997, wat kragtens die Wet gepubliseer is, voldoen.*⁹³

Verskeie vereistes word ingevolge regulasie 7 van R 961 voorgeskryf, onder andere met betrekking tot die: (a) ontwerp; (b) materiale gebruik; (c) konstruksie; (d) onderhoud, skoonmaak en ontsmetting;⁹⁴ (e) verkoelingsvermoë;⁹⁵ en (f) gebruik van onder meer 'n melkhouer,⁹⁶ melkmasjien en grootmaatplaasten.⁹⁷

Met betrekking tot die hantering van melk (sonder dat daar onderskeid gemaak word tussen melk wat bestem is vir verdere verwerking en melk wat vir direkte verbruik bestem is), word ingevolge regulasie 8(1) vereis dat die eerste melk (of voormelk) uit elke speen getoets en visueel ondersoek moet word. Indien “enige tekens van abnormaliteit” uit sodanige toetsing blyk, moet die melk van hierdie dier apart gehou word; dit mag met ander woorde nie met die ander melk meng nie en dit mag nie vir menslike verbruik aangewend word nie.

Die volgende vereistes met betrekking tot die hantering van melk (weer eens sonder bogenoemde onderskeid) word in regulasie 8(2)–(5) gestel, naamlik dat melk: (a) “van melkvee verkry na ’n minimum van vier dae wat volg op parturisie (post-partum) moet nie by die melk gevoeg word wat vir menslike verbruik bestem is nie”;⁹⁸ (b) nie by wyse van ’n derde houer van een houer na ’n ander houer oorgedra word nie;⁹⁹ (c) teen direkte sonlig beskerm moet word;¹⁰⁰ en (d) onmiddellik nadat die vee¹⁰¹ gemelk is, na die melkkamer¹⁰² oorgedra moet word.¹⁰³ Onderskeid word wel in regulasie 8(6) soos volg gemaak:

Buiten wanneer melk gepasteuriseer word of ’n ander hittebehandelingsproses ondergaan, moet die melk afgekoel word tot ’n temperatuur van 5 grade Celsius of laer, maar bokant vriespunt, en by daardie temperatuur gehou word totdat dit uit die melkkamer verwyder word.

R 961 skryf ook verskeie vereistes rakende die gesondheidstatus van melkvee voor, byvoorbeeld vereistes rakende: (a) die merk van die melkdier;¹⁰⁴ (b) die hou van ’n register rakende elke melkdier se siektes, onttrekking aan en terugneming in die melkkudde, asook veterinêre ondersoeke en behandelingsrekords;¹⁰⁵ (c) verpligte veterinêre ondersoeke;¹⁰⁶ (d) higiëne met betrekking tot die melkdier;¹⁰⁷ en (e) die apartheid van die melk van ’n melkdier wat siek is of blyk siek te wees.¹⁰⁸

Regulasie 10 handel oor die persoonlike higiëne van melkers en hanteerders van melk. Regulasie 10(3) vereis byvoorbeeld dat wanneer melk hanteer word, die hande en vingernaels van elke melker of hanteerder van melk deeglik met seep en water gewas moet wees, en dat “daar geen aanpaksel van vuiligheid onder die naels” moet wees nie.¹⁰⁹ Daar word verder van elke persoon wat melk hanteer (daagliks en voor die aanvang van bedrywigheide/werk), verwag om skoon en onbeskadigde oorklere en rubberstewels aan te trek en dit heelyd te dra terwyl hy/sy melk hanteer.¹¹⁰ Melk mag byvoorbeeld nie hanteer word nie deur ’n persoon: (a) wat ’n “etterende abses”, seer, sny en/of skaafplek op sy/haar liggaam het;¹¹¹ (b) wat aan ’n siekte/toestand ly (of vermoedelik daaraan ly), of ’n draer is (of vermoedelik ’n draer is)

van 'n siekte/toestand in sy aansteeklike fase wat “deur voedsel of diere oorgedra kan word”;¹¹² en (c) wie se hande en/of klere nie skoon is nie.¹¹³

Regulasie 10(6)–(7) handel oor verpligte opleiding vir alle werknemers in persoonlike en voedselhygiëne relevant tot die produksie en hantering van melk,¹¹⁴ asook opleiding deur die houer van 'n geskikheidsertifikaat in voedselveiligheid en -hygiëne verbandhoudend met die produksie en hantering van melk.¹¹⁵

Verdere vereistes uitgevaardig ingevolge R 961 sluit in vereistes met betrekking tot die pligte van die bestuurder van 'n voertuig wat melk vervoer na 'n verdere verspreidingspunt¹¹⁶ asook sekere vrystellings¹¹⁷ en die verklaring van misdade.¹¹⁸

2.4.2 Regulations governing general hygiene requirements for food premises and the transport of food (hierna R 962 van 2012)¹¹⁹

Regulasie 3(1)(a) van R 962 van 2012 plaas 'n verbod op die hantering van voedsel op 'n perseel tensy sodanige perseel oor 'n geldige geskikheidsertifikaat¹²⁰ ingevolge R 962 beskik. *Food premise* (voedselperseel) word in regulasie 1 omskryf as 'n gebou, struktuur, stalletjie of enige soortgelyke struktuur, insluitend 'n karavaan, voertuig of plek wat gebruik word vir of in verband met die hantering van voedsel. *Food* (voedsel) word in regulasie 1 omskryf as enige voedingsmiddel wat vir menslike verbruik bedoel is, soos omskryf in artikel 1 van die Voedingsmiddelswet.¹²¹ Melk (hetsy rou melk of verwerkte/behandelde melk) is reeds in afdeling 2.2 van hierdie bydrae tuisgebring onder die definisie van 'n voedingsmiddel soos voorsien deur artikel 1 van die Voedingsmiddelswet.¹²² Die volgende word ingesluit in die *hantering van voedsel*: die vervaardiging, verwerking, produksie, verpakking, voorbereiding, hou, stoor, vervoer of vertoon van voedsel vir verkoop of vir bediening.¹²³ Met verwysing na die omskrywings van sowel *voedselperseel* as *hantering van voedsel* word beide die produksie van rou melk (as voedingsmiddel ingevolge regulasie 1 van R 1555) in die melkstal (ooreenkomstig die vereistes van R 961), asook die verkoop van die rou melk vir direkte menslike verbruik (hetsy in die melkstal of enige ander perseel soos omskryf in regulasie 1 van R 962), hierby ingesluit.

Die aansoekprosedure vir 'n geskikheidsertifikaat ingevolge R 962 word in regulasie 3(3)¹²⁴ uiteengesit, terwyl daaropvolgende inspeksie deur 'n persoon daartoe gemagtig (ingevolge artikel 10 van die Voedingsmiddelswet) in regulasie 3(4)–(6) van R 962 uiteengesit word. Daar word vereis dat sodanige geskikheidsertifikaat op 'n opsigtelike plek ter inligting van die publiek vertoon moet word, of dat 'n afskrif daarvan onmiddellik op aanvraag beskikbaar gestel moet word waar die vertoning daarvan onprakties is.¹²⁵

Verder mag geen persoon voedsel ingevolge regulasie 4(1) op 'n voedselperseel hanteer indien dit strydig met die bepalings van R 962 is nie. Die gevolge wat sal intree indien 'n inspekteur¹²⁶ bevind dat daar omstandighede bestaan met betrekking tot die voedselperseel wat 'n gesondheidsgevaar inhou, word in regulasie 4(2)–(6) uiteengesit. Standaarde en vereistes met betrekking tot: (a) voedselpersele; (b) fasiliteite vir voedselpersele;¹²⁷ (c) voedselhousers; (d) die vertoon, stoor en temperatuur van voedsel;¹²⁸ (e) beskermende kleding; en (f) die vervoer van voedsel word in regulasies 5–9 en 12, onderskeidelik, van R 962 uiteengesit. Die pligte van 'n persoon aan die hoof van 'n voedselperseel word in regulasie 10 beskryf, terwyl die pligte van voedselhanteerders in regulasie 11 vervat word.¹²⁹

2.4.3 Application of the hazard analysis and critical control point system (HACCP system) (hierna R 908 van 27 Junie 2003)¹³⁰

Regulasie 2 van R 908 van 27 Junie 2003 plaas 'n verbod op die hantering van voedsel deur die eenaar van 'n *food handling enterprise*¹³¹ (voedselhanteringsonderneming) tensy sodanige onderneming oor die volgende beskik:

- (a) a HACCP system fully implemented to the satisfaction of the relevant authorised health authority in relation to the foodstuffs under consideration ... and (b) a valid certificate referred to in regulation 14.

'n HACCP-stelsel is 'n "hazard analysis and critical control point system that identifies, evaluates and controls hazards which are significant for food safety".¹³² 'n Voedselhanteringsonderneming word in regulasie 1 omskryf as 'n besigheid (soos uiteengesit in kolom 2 van aanhangsel A tot R 908) wat voedingsmiddels¹³³ produseer, verwerk, vervaardig, stoor, vervoer, versprei en/of verkoop of betrokke is by enige aktiwiteit wat 'n impak op die veiligheid van sodanige voedingsmiddels kan uitoefen.

Melkstalle,¹³⁴ tesame met die verskaffers van vars melk, word spesifiek gelys¹³⁵ as kategorieë van voedselhanteringsondernemings in kolom 2 van aanhangsel A. Melk mag dus nie hanteer¹³⁶ word sonder 'n geïmplementeerde HACCP-stelsel en sertifikaat ingevolge regulasie 14,¹³⁷ soos vereis in regulasie 2 van R 908, nie.

Regulasie 8 vereis van die eenaar van 'n voedselhanteringsonderneming om te verseker dat 'n HACCP-stelsel, in ooreenstemming met die beginsels van die *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application*¹³⁸ (soos goedgekeur deur die Codex Alimentarius-kommissie), geïmplementeer word.¹³⁹ Alhoewel regulasie 2 'n eenaar van 'n voedselhanteringsonderneming verbied om voedingsmiddels te hanteer sonder bogenoemde HACCP-stelsel en sertifikaat, word geen misdade en strawwe in R 908 gelys nie.

2.4.4 Regulasies betreffende die maksimum perke vir veterinêremedisyne- en veemiddelresidu's wat in voedingsmiddels aanwesig mag wees (hierna R 1809 van 3 Julie 1992)¹⁴⁰

Regulasie 2(a) verbied die verkoop (of die vervaardiging vir verkoop) van voedingsmiddels wat gelys word in kolom III van die aanhangsel tot R 1809 indien dit 'n veterinêre medisyne of veemiddel bevat soos daarteenoor gelys in kolom I, en sodanige voedingsmiddel die maksimum residuperk, soos in kolom IV, oorskry. *Veterinêre medisyne* verwys¹⁴¹ na 'n veterinêre medisyne soos omskryf in artikel 1 van die Wet op die Beheer van Medisyne en Verwante Stowwe 101 van 1965, as¹⁴²

enige stof of mengsel van stowwe, uitgesonderd 'n veemiddel of veevoedsel wat ingevolge die Wet op Misstowwe, Veevoedsel, Landboumiddels of Veemiddels, 1947 (Wet No. 36 van 1947), geregistreer moet word, wat gebruik word of geskik heet te wees vir gebruik of vervaardig of verkoop word vir gebruik, in verband met gewerwede diere, vir die behandeling, diagnose, voorkoming of genesing van 'n siekte, besmetting of ander ongesonde toestand, of vir die instandhouding of verbetering van gesondheid, groei, produksie of werkvermoë of vir die genesing,

regstelling of matiging van enige somatiese of organiese funksie, of vir die regstelling of matiging van gedrag ...

Veemiddel verwys na¹⁴³ 'n veemiddel soos omskryf in artikel 1 van die Wet op Misstowwe, Veevoedsel, Landboumiddels en Veemiddels 36 van 1947, as

'n stof wat bestem is of aangebied word om gebruik te word in verband met huisdiere, lewende hawe, pluimvee, vis of wilde diere (met inbegrip van wilde voëls), vir die diagnose, voorkoming, behandeling of genesing van 'n siekte, besmetting of ander ongesonde toestand, of vir die instandhouding of verbetering van gesondheid, groei, produksie of werkvermoë, maar met uitsluiting van 'n stof vir sover dit beheer word ingevolge die Wet op die Beheer van Medisyne en Verwante Stowwe, 1965 (Wet 101 van 1965) ...¹⁴⁴

Melk¹⁴⁵ as 'n voedingsmiddel (sonder onderskeid tussen verwerkte melk en rou melk) word in verskeie gevalle in kolom IV van die aanhangsel tot R 1809 gelys. Die volgende tabel dui die maksimum toelaatbare veterinêremedisyn- of veemiddelresidu wat in melk bestem vir verkoopsdoeleindes toelaatbaar is, aan:

Tabel 2: Maksimum toelaatbare veterinêremedisyn- of veemiddelresidu in melk

Stof	Maksimum residuperk (mg/kg)
Albendasool	0,1
Amoksisillien	0,004
Ampisillien	0,004
Bensielpensillien	0,004
Dikloksasillien	0,03
Diminaseen	0,15
Febantel	0,01
Fenbendasool	0,01
Isometamidium	0,1
Kloksasillien	0,03
Levamisool	0,01
Netobimien	0,1
Oksasillien	0,03
Oksfendasool	0,01
Spiramisien	0,2
Sulfadimidien	0,025
Sulfoonamiede (Alle stowwe wat tot die sulfoonamiedgroep behoort)	0,1
Tetrasikliene (Alle stowwe wat tot die tetrasikliengroep behoort)	0,1
Tiabendasool	0,1
Trimetopriem	0,05

Melk (as 'n voedingsmiddel) wat veterinêre medisyne of veemiddel bevat, wat nie in die aanhangsel tot R 1809 gelys word nie, mag verkoop word *indien* dit *nie* 'n maksimum residuperk van 0,5 m/kg van die middel bevat nie.¹⁴⁶

Net soos in die geval van die R 908 hier bo uiteengesit,¹⁴⁷ word geen misdade en strawwe in R 1809 gelys nie.¹⁴⁸

2.4.5 Regulasies: Etikettering en advertering van voedingsmiddels¹⁴⁹

Alhoewel bepalinge rakende onder meer die verpakking en advertering van spesifiek suiwelprodukte onlangs gepubliseer is,¹⁵⁰ vind die algemene vereistes vir die etikettering en advertering van voedingsmiddels in die algemeen steeds toepassing (soos gepubliseer in die Regulasies: etikettering en advertering van voedingsmiddels (hierna R 146). Regulasie 2 van R 146 bepaal dat niemand enige voorafverpakte¹⁵¹ voedingsmiddels¹⁵² vir verkoop mag “vervaardig, invoer, verkoop of aanbied” nie, tensy die houer (voedingsmiddelhouer of massahouer) waaruit dit geneem is, ooreenkomstig die regulasies van R 146 geëtiketteer¹⁵³ is.

Regulasie 3 bepaal soortgelyk dat geen persoon “'n voedingsmiddel wat enige inligting, aanspraak, verwysing of verklaring bevat wat ooreenkomstig hierdie regulasies nie op die etiket toegelaat word nie, op enige wyse [mag] adverteer nie”. Regulasies ingevolge R 146 sluit onder andere regulasies in met betrekking tot die aanbieding van inligting wat op enige etiket moet verskyn,¹⁵⁴ lettergroottes,¹⁵⁵ identifikasie van die voedingsmiddel,¹⁵⁶ asook die naam en adres van die vervaardiger, invoerder of verkoper,¹⁵⁷ spesiale bergingstoestande waar toepaslik,¹⁵⁸ lotidentifikasie¹⁵⁹ en datummerk (insluitend die “beste voor”- en/of “gebruik teen”- en/of “verkoop teen”- datums).¹⁶⁰ Dit is verder belangrik om daarop te let dat die teenwoordigheid van enige gewone allergene op die etiket aangedui moet word.¹⁶¹ Melk word spesifiek as 'n algemene allergeen in regulasie 1 gelys.

Soos genoem, vind die onlangs-gepubliseerde regulasies rakende onder meer die verpakking en merk van spesifiek *rou melk* (as suiwelprodukt) ook by R 146 toepassing. Hierdie spesifieke regulasies sal onder afdeling 3.2 van hierdie bydrae uiteengesit word.

3. Departement van Landbou, Bosbou en Visserye

3.1 Inleiding: Wet op Landbouprodukstandaarde 119 van 1990

Soos reeds aangedui,¹⁶² val die regulering van melk binne die bevoegdhede van verskeie staatsdepartemente. Die Voedingsmiddelswet en regulasies uitgevaardig ingevolge die Voedingsmiddelswet val onder die bevoegdhede van die minister van gesondheid, terwyl die Wet op Landbouprodukstandaarde 119 van 1990¹⁶³ (hierna die Landbouprodukstandaardewet) onder die bevoegdhede van die minister van landbou, bosbou en visserye val. Die Landbouprodukstandaardewet is op die wetboek geplaas om voorsiening te maak vir onder meer die verkoop¹⁶⁴ van sekere landbouprodukte. *Produkte* word in artikel 1 omskryf as

- (a) 'n handelsartikel van plantaardige of dierlike oorsprong, of geproduseer van 'n stof van plantaardige of dierlike oorsprong, en wat uitsluitlik of gedeeltelik uit

sodanige stof bestaan; en (b) ’n ander handelsartikel wat in algemene voorkoms, aanbieding en beoogde gebruik met ’n handelsartikel in paragraaf (a) bedoel, ooreenkom ...

Reeds in afdeling 1¹⁶⁵ van hierdie bydrae is *melk* omskryf as “die normale melkklierafskeiding van lakterende beeste, bokke en skape”¹⁶⁶ en kwalifiseer melk as ’n produk van dierlike oorsprong vir doeleindes van die Landbouprodukstandaardewet.

Ingevolge artikel 15(1)(a) kan die minister van landbou regulasies kragtens die Landbouprodukstandaardewet uitvaardig met betrekking tot onder meer enige aangeleentheid wat ingevolge die wet voorgeskryf moet of kan word. Dienooreenkomstig het die minister onlangs die *Regulations relating to the classification, packing and marking of dairy products and imitation dairy products intended for sale in the Republic of South Africa* gepubliseer (hierna R 260).¹⁶⁷

Hierdie regulasies sal vervolgens bespreek word.

3.2 R 260 van 27 Maart 2015

Regulasie 2 van R 260 verbied die verkoop van ’n suiwelproduk¹⁶⁸ tensy sodanige produk: (a) geklassifiseer en aangebied word vir verkoop in ooreenstemming met die klassifikasies soos na verwys in regulasie 3;¹⁶⁹ (b) voldoen aan die voorgeskrewe relevante standaard;¹⁷⁰ (c) verpak is in ’n houer¹⁷¹ en/of buitehouer (*outer container*)¹⁷² soos voorgeskryf in regulasie 24;¹⁷³ en (d) verpak is in ’n houer wat gemerk is met die besonderhede soos voorgeskryf in regulasies 25–30.¹⁷⁴ Verder mag ’n suiwelproduk nie verkoop word indien dit ’n verbode middel bevat en/of gemerk is met besonderhede wat ingevolge van regulasie 31 verbied word nie.¹⁷⁵

Die relevante regulasies van R 260 sal vervolgens uiteengesit word.

3.2.1 Standaard

Terwyl die algemene standaard vir suiwelprodukte in regulasie 4 uiteengesit word, word spesifieke standaard vir die verskillende klasse suiwelprodukte in regulasies 5–21 uiteengesit. Vir doeleindes van hierdie bydrae word slegs die algemene standaard vir suiwelprodukte en die standaard vir spesifiek melk weergegee.¹⁷⁶

Ingevolge regulasie 4(1) moet alle klasse suiwelprodukte die volgende eienskappe vertoon:

(a) have a clean characteristic flavour, texture and taste of the specific product concerned; (b) ... be free of any substance that does not naturally form part of milk; and (c) comply with the applicable standards as specified in columns 4, 5, 6, 7, 8, 9 and 10 of Tables 1–17 opposite the class concerned.

Die standaard vir spesifiek melk word uiteengesit in regulasie 5(1)(a)–(c), naamlik dat melk (a) nie sal stol (“clot”) as dit vir vyf minute gekook word nie; (b) moet voldoen aan die bepalinge van regulasie 4 hier bo genoem; en (c) “result in the lactoperoxidase activity and β-lactoglobulin content as specified in Table 1A”.¹⁷⁷

3.2.2 Vereistes met betrekking tot houers

Regulasie 24(1) vereis dat die houer of buitehouer waarin die suiwelprodukt verpak is, van 'n materiaal gemaak moet wees wat onder meer geskik vir sy doel is¹⁷⁸ en die inhoud daarvan teen kontaminasie sal beskerm.¹⁷⁹ Regulasie 24(a)(1)(c) vereis dat in die geval waar 'n houer weer gebruik word, die houer deeglik skoongemaak en gesteriliseer moet word voordat 'n suiwelprodukt daarin verpak word.¹⁸⁰

3.2.3 Merk van houers en buitehouers

Regulasie 25(2) vereis dat die houer van 'n suiwelprodukt met die volgende besonderhede gemerk moet wees:¹⁸¹

- (a) die klasbenaming¹⁸² en, indien van toepassing, die toevoegings tot die klasbenaming¹⁸³
- (b) die addisionele besonderhede op die primêre etiket (waar van toepassing)¹⁸⁴
- (c) die naam en adres van die vervaardiger, verpakker, invoerder of verkoper¹⁸⁵
- (d) die netto en/of gedreineerde massa of volume soos vereis ingevolge die Wet op Handelsmetrologie 77 van 1973¹⁸⁶
- (e) die lys bestanddele in ooreenstemming met die regulasies wat ingevolge die Voedingsmiddelswet gepubliseer is¹⁸⁷
- (f) “beste voor”- of “gebruik teen”- of “verkoop teen”-datums asook die lotkode/nommers in die wyse soos voorgeskryf in regulasies wat ingevolge die Voedingsmiddelswet gepubliseer is¹⁸⁸
- (g) die land van oorsprong.¹⁸⁹

Bykomend tot bogenoemde, word die volgende vereistes voorgeskryf rakende die merk van houers (of tenks) wat spesifiek *rou melk* bevat:

- (a) Regulasie 25(4) bepaal dat indien melk verkoop word vanuit 'n tenk in die houer van die koper:

the tank from which such milk or cultured milk is sold shall be marked in the immediate vicinity of the tap with the applicable class designation and the manner of heat treatment, e.g. “pasteurised” or if not heat treated, the expression “raw” or “unpasteurised”, in letters and figures of which the minimum vertical height is at least 50 mm.¹⁹⁰

- (b) Regulasie 28(6) bepaal dat indien melk (asook room) nie met hitte behandel is nie, die toepaslike klasbenaming vir daardie produk die woord “ongepasteuriseer” of “rou” moet insluit.

- (c) Voorts mag die woord “vars”, volgens regulasie 31(11) op 'n etiket verskyn slegs indien dit aan die volgende vereistes voldoen, naamlik:

marked on a container of a primary dairy product of the type known as pasteurised, ultra pasteurised and unpasteurised milk or raw milk with no added foodstuff or minerals, and on the container of a primary dairy product of the type known as pasteurised and unpasteurised/raw cream.

4. Verbandhoudende wetgewing

Verskeie ander stukke wetgewing (en gepaardgaande regulasies) vind indirekte toepassing op die verkoop van rou melk vir verbruiksdoeleindes as gevolg van hul toepassing op óf diere (byvoorbeeld die Wet op Diersiektes)¹⁹¹ óf misstowwe, veevoedsel, landboumiddels en veemiddels (byvoorbeeld die Wet op Misstowwe, Veevoedsel, Landboumiddels en Veemiddels),¹⁹² of vanweë hul toepassing op nasionale standaarde en regsmetrologie¹⁹³ (byvoorbeeld die Standards Act¹⁹⁴ en die Legal Metrology Act).¹⁹⁵ Bo en behalwe die reeds genoemde vereistes rakende die etikettering van voedselsoorte in die algemeen¹⁹⁶ asook spesifiek suiwel en suiwelprodukte,¹⁹⁷ vind ook die Consumer Protection Act (hierna die CPA)¹⁹⁸ toepassing, deurdadig dié wet onder meer aspekte van etikettering, handelsbeskrywings en die bemerking van produkte in die algemeen aanspreek.¹⁹⁹

5. Munisipale verordeninge

Soos reeds vermeld,²⁰⁰ is die verkoop van rou melk²⁰¹ slegs in die gebiede van jurisdiksie van die plaaslike owerhede soos gelys in aanhangsel C tot R 1555 van 1997 wettig.²⁰² Ingevolge artikel 156(2) van die Grondwet van die Republiek van Suid-Afrika, 1996 kan 'n munisipaliteit “verordeninge uitvaardig en administreer vir die doeltreffende administrasie van die aangeleenthede wat hy die reg het om te administreer”.²⁰³ Die omvang van munisipale regulering van die verkoop van rou melk vir direkte verbruiksdoeleindes wissel egter van munisipale verordening tot munisipale verordening.

Enkele voorbeelde: Terwyl die Modimolle Local Municipality se *milk by-laws*²⁰⁴ voorsiening maak vir vereistes rakende onder andere die melkstal, die hantering van melk en die vervoer van melk, word die verkoop van rou melk vir direkte verbruik in hierdie munisipaliteit glad nie aangespreek nie. *Rou melk* (of sinonieme daarvoor) word byvoorbeeld nie eers omskryf of na verwys nie. Die Thabo Mafutsanyana District Municipality se *municipal health by-law* (hierna die Thabo Mafutsanyana-verordening)²⁰⁵ is weer 'n goeie voorbeeld van die regulering van rou melk vir direkte verbruik wat spesifieke aandag geniet. Dié verordening stel onder andere vereistes rakende: (a) die aansoekproses om rou melk te mag verkoop;²⁰⁶ (b) gehaltebeheer;²⁰⁷ (c) vereistes rakende die verpakking van rou melk;²⁰⁸ (d) minimum vereistes (met verwysing na 'n geskiktheidsertifikaat soos vereis in R961 van 2012;²⁰⁹ voldoening aan R 1555 van 1997²¹⁰ en 'n geldige verklaring vir onder andere TB uitgereik deur 'n staatsveearts); (e) die vervoer van die melk van die plaas tot ontvangs in die winkel;²¹¹ (f) uitleg en struktuur;²¹² (g) die grootmaattenk-area, die tenk en gereedskap;²¹³ (h) die melkhantering- en ontvangsgebied;²¹⁴ (i) die verkoop en bottelering van melk;²¹⁵ (j) koelkamers en vertoonyskaste;²¹⁶ (k) skoonmaak en sanitasie;²¹⁷ (l) afvalbestuur;²¹⁸ (m) personeelgeriewe;²¹⁹ en (n) dokumentasie.²²⁰

6. Standaard (nasionaal en internasionaal), riglyne en kodes vir beste praktyke

6.1 Nasionale standaard

Nieverpligte nasionale standaard wat met die voedselbedryf in die algemeen verband hou, sluit onder meer²²¹ standaard met betrekking tot die volgende in: (a) die gebruik van chemikalieë,²²² ontsmettingsmiddels en skoonmaakmiddels;²²³ (b) voedselveiligheidsbestuursvereistes;²²⁴ (c) die gebruik van plaagdoders deur voedselhantering-, voedselverwerking- en spysenieringsondernemings;²²⁵ en vereistes vir 'n HACCP-stelsel.²²⁶

Standaard van toepassing op die veebedryf sluit die goeie vervaardigingspraktyke vir die selfvermenging van voer in die lewendehawebedryf in.²²⁷

Nieverpligte suiwelverwante nasionale standaard sluit onder andere²²⁸ standaard in met betrekking tot: (a) riglyne vir die neem van monsters van melk en melkprodukte,²²⁹ asook (b) standaard wat verband hou met behandelde of verwerkte melk, onder andere met betrekking tot (i) gesteriliseerde melk²³⁰ en (ii) gepasteuriseerde melk.²³¹

Die Dairy Standard Agency²³² dui aan dat verbandhoudende verpligte standaard, uitgevaardig ingevolge die Wet op Handelsmetrologie 77 van 1973 (nou die Legal Metrology Act 9 of 2014),²³³ ook toepassing vind in standaard met betrekking tot (a) etiketteringsvereistes vir voorafverpakte produkte en algemene vereistes vir die verkoop van goedere onderhewig aan wetgewende metrologiese kontrole;²³⁴ (b) die toelaatbare toleransie vir die akkuraatheid van meting van produkte ingevolge metrologiese wetgewing;²³⁵ en (c) beheer oor die hoeveelheid van die inhoud van voorafverpakte pakkette binne die vereistes van metrologiese wetgewing.²³⁶

6.2 Internasionale standaard, riglyne en kodes van beste praktyke

6.2.1 International Organization for Standards

Die International Organization for Standards (hierna ISO) word omskryf as 'n onafhanklike, internasionale nieregeringsorganisasie met 'n lidmaatskap van 163 nasionale standaardeliggame.²³⁷ Die funksies van die ISO sluit onder andere die ontwikkeling in van “voluntary,²³⁸ consensus-based, market relevant International Standards that support innovation and provide solutions to global challenges”.²³⁹

Verskeie voedselveiligheidsverwante standaard word deur die ISO gestel, insluitend standaard met betrekking tot (a) voedselveiligheidsbestuurstelsels;²⁴⁰ (b) voorvereistes vir die vervaardiging van voedsel;²⁴¹ (c) voorvereistes vir boerdery (insluitend die voer van vee, die melk van diere, berging en vervoer);²⁴² (d) naspeurbaarheid in die voer- en voedselketting;²⁴³ en (e) riglyne vir die neem van monsters van melk en melkprodukte.²⁴⁴

6.2.2 Codex Alimentarius

Die Codex Alimentarius sluit sowel internasionale voedselstandaarde as riglyne en kodes van praktyke (*codes of practice*) in wat tot die “safety, quality and fairness” van die internasionale handel in voedsel bydra.²⁴⁵ Hierdie standaard/riglyne/kodes word beskou as

aanbevelings vir die vrywillige toepassing deur die Codex-lede.²⁴⁶ Daar word wel aangedui dat die standaard dikwels as grondslag vir nasionale wetgewing dien.²⁴⁷

Die Codex-standaarde/riglyne/kodes van toepassing op melk en melkprodukte kan verdeel word in: (a) standaard vir melkprodukte,²⁴⁸ (b) algemene en spesifieke standaard vir kase;²⁴⁹ en (c) algemene tekste rakende melk en melkprodukte.²⁵⁰

Terwyl die algemene standaard/riglyne/kodes van die Codex wat verband hou met die voer van vee, voedselveiligheid, voeding en etikettering in die algemeen,²⁵¹ toepaslik op die produksie en verkoop van rou melk vir direkte verbruik is, is dit opvallend dat die *Code of hygienic practice for milk and milk products*²⁵² die produksie van “raw drinking milk” eksplisiet uitsluit in die toepassing van hierdie kode. Die *Guidelines for the preservation of raw milk by use of the lactoperoxidase system*²⁵³ is ook toepaslik op rou melk bestem vir verdere verwerking/behandeling en is derhalwe nie toepaslik op die produksie van rou melk vir direkte verbruik nie.

6.2.3 International Dairy Federation en die Food and Agricultural Organization

Die International Dairy Federation (IDF)

aims to identify, elaborate and disseminate best practice at international level in order to guide the dairy sector and to harmonise members' work on a variety of issues along the dairy production chain including animal health and welfare, protection of the environment, nutrition, food safety and hygiene and food standards.²⁵⁴

Relevante werksaamhede van die IDF sluit onder andere in: (a) plaasbestuur, (b) voedselstandaarde, en (c) higiëne en veiligheid.²⁵⁵

Tesame met die Food and Agricultural Organization (FAO), het die IDF die *Guide to good dairy farming practice*²⁵⁶ gepubliseer. Aspekte rakende onder andere dieregesondheid, higiëne (spesifiek met betrekking tot melkproduksie), voeding en die omgewing word aangespreek.

6.3 Ander kodes

Dit is algemene praktyk vir lande/suiwelstandaardagentskappe om kodes van praktyke te publiseer ten einde hul suiwelsektor te ondersteun in die nakoming van die relevante voedselveiligheidsregsraamwerke en -standaarde. Soortgelyk het die Suid-Afrikaanse Dairy Standard Agency die *Code of practice for milk producers* gepubliseer.²⁵⁷

7. Gevolgtrekking en aanbevelings

Soos reeds genoem, dui onlangs-gepubliseerde studies aan dat die gehalte van rou melk wat vir direkteverbruikdoeleindes in Suid-Afrika bestem is, 'n rede tot groot kommer is. Na die identifisering van die relevante regsraamwerk wat van toepassing is op die produsering en verkoop van rou melk vir direkte verbruik is ons van mening dat hierdie regsraamwerk, alhoewel gefragmenteerd, tog bestaan en dat die nodige gesondheids- en veiligheidsvereistes

reeds wetgewend en regulatories aangespreek word. Daar word gevolglik bevind dat die probleem moontlik eerder 'n kwessie van nienakoming en/of onvoldoende afdwinging van die bestaande regsraamwerk is. Verdere oorsake kan ook 'n gebrek aan kennis wees rakende die omvang van die regsraamwerk aan die kant van sowel produsente as verbruikers.

Die volgende aanbevelings word dus gemaak:

(a) Die gefragmenteerde benadering van die bestaande regsraamwerk kan aangespreek word deur die publikasie van regulasies wat spesifiek op die produksie en die verkoop van rou melk vir direkteverbruiksdoeleindes fokus – vanaf produksie tot verbruik.

(b) Soortgelyk aan bogenoemde word daar aanbeveel dat 'n kode van beste praktyke of riglyne gepubliseer word wat spesifiek fokus op die hantering van rou melk wat vir direkte verbruik bestem is. Sodanige kode of riglyne moet in eenvoudige taal geskryf word en onder melkprodusente versprei word. Opleiding van melkprodusente in hierdie verband word ook aanbeveel.

(c) Maatreëls moet ingestel word om verbruikers in te lig oor wetgewende en regulatoriese vereistes waaraan die produsering, berging, vervoer en verkoop van rou melk moet voldoen. Verbruikers moet byvoorbeeld ingelig word oor die verpligte sertifikaat van geskiktheid wat ingevolge R 962 van 2012²⁵⁸ in 'n voedselperseel (insluitend 'n perseel waar rou melk verkoop word), sigbaar moet wees. Bewusmaking van die vereistes rakende die houers waarin rou melk verkoop moet word,²⁵⁹ word ook aanbeveel.

(d) Laastens moet meer effektiewe implementering en afdwinging van die geïdentifiseerde regsraamwerk plaasvind.

Bibliografie

Agenbag, M.H.A. 2008. The management and control of milk hygiene in the informal sector by environmental health services in South Africa. Ongepubliseerde MTech-verhandeling, Central University of Technology.

Agenbag, M., R. Lues en L. Lues. 2012. Exploring the policy compliance of the South African informal milk-producing segment. *Journal of Public Health Policy*, 33(2):230–43.

Business Daily. 2017. Informal milk sector key to regular market supply. <http://www.businessdailyafrica.com/analysis/Informal-milk-sector-key-to-regular-market-supply/539548-3946770-2amu24z/index.html> (19 Julie 2017 geraadpleeg).

Carte Blanche. 2016. Brucellosis Threat. <http://carteblanche.dstv.com/player/1108464/> (30 Desember 2016 geraadpleeg).

Claeys, W.L. 2013. Raw or heated cow milk consumption: Review of risks and benefits. *Food Control*, 31:251–62.

Codex Alimentarius. 1966. *General standard for Cheddar (Codex-Stan 263-1966)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 1969. *General principles of food hygiene (CAC/RCP 1 van 1969)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 1978. *General standard for cheese (Codex-Stan 283-1978)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 1985. *Guidelines on nutrition labelling (CAC/GL 2 van 1985)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 1991. *Guidelines for the preservation of raw milk by use of the Lactoperoxidase system (CAC/GL 13 van 1991)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 1997. *Code of practice for the reduction of Aflatoxin B1 in raw materials and supplemental feeding stuffs for milk producing animals (CAC/RCP 45 van 1997)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 1999. *Codex standard for fermented milks (Codex-Stan 243-2003)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 1999. *Codex standard for milk powders and cream powder (Codex Stan 207-1999)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 2001. *Code of hygienic practice for the transport of food in bulk and semi packaged food (CAC/RCP 47 van 2001)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 2004. *Code of hygienic practice for milk and milk products (CAC/RCP 57 van 2004)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 2004. *Code of practice on good animal feeding (CAC/RCP 54 van 2004)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 2004. *General guidelines on sampling (CAC/GL 50 van 2004)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 2006. *Codex standard for a blend of evaporated skimmed milk and vegetable fat (Codex-Stan 250-2006)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 2006. *General standard for Mozzarella (Codex-Stan 262-2006)*. Codex Alimentarius: Rome.

—. 2011. Milk and milk products. <http://www.fao.org/docrep/015/i2085e/i2085e00.pdf> (28 Desember 2016 geraadpleeg).

—. 2016a. About Codex. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en> (28 Desember 2016 geraadpleeg).

—. 2016b. List of Codex members. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/en/> (28 Desember 2016 geraadpleeg).

Dairy Standard Agency. 2009. Pasteurisation: The passport to safe milk. *Milk & Juice Retail*, 4(4):31.

—. 2010. Cheese from raw milk. *Milk & Juice Retail*, 5(3):28–9, 31.

—. 2013. Code of practice for milk producers. <http://dairystandard.co.za/images/stories/documents/Legislation/COP-for-Milk-Producers1013.pdf> (29 Desember 2016 geraadpleeg).

—. 2014. Combined list of acts, regulations and quality aspects of milk and other dairy products. [http://www.dairystandard.co.za/attachments/article/149/DSA%20list%20of%20combined%20dairy%20legislation%20and%20standards%20Aug%202014%20\(2\).pdf](http://www.dairystandard.co.za/attachments/article/149/DSA%20list%20of%20combined%20dairy%20legislation%20and%20standards%20Aug%202014%20(2).pdf) (28 Desember 2016 geraadpleeg).

FAO. 2009. Codex Alimentarius: Food hygiene (basic texts). www.fao.org/docrep/005/y1579e/y1579e03.htm (15 November 2017 geraadpleeg).

IDF. 2008. Advancing Dairying Worldwide. http://www.fil-idf.org/wp-content/uploads/2016/04/IDF_Achievements-2008-01326.pdf (29 Desember 2016 geraadpleeg).

IDF en FAO. 2011. Guide to good dairy farming practices. <http://www.fao.org/docrep/014/ba0027e/ba0027e00.pdf> (29 Desember 2016 geraadpleeg).

ISO. About ISO. <http://www.iso.org/iso/home/about.htm> (28 Desember 2016 geraadpleeg).

—. 2005. *Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain (ISO 22000 van 2005)*. ISO: Geneva.

—. 2007. *Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation (ISO 22005 van 2007)*. ISO: Geneva.

—. 2008. *Milk and milk products – Guidance on sampling (ISO 707 van 2008)*. ISO: Geneva.

—. 2009. *Prerequisite programmes on food safety – Part 1: Food Manufacturing (ISO/TS 22002-1 van 2009)*. ISO: Geneva.

—. 2011. *Prerequisite programmes on food safety – Part 3: Farming (ISO/TS 22002-3 van 2011)*. ISO: Geneva.

Louw, C. 2013. Factors influencing the bacteriological quality of raw milk produced on dairy farms in central South Africa. Ongepubliseerde MTech-verhandeling, Central University of Technology.

Milk SA. 2011. Standards. <http://www.milksa.co.za/publications/standards?page=1> (29 Desember 2016 geraadpleeg).

- . 2014. *The Milk SA guide to dairy farming in South Africa*. Brooklyn: Milk SA.
- Modimolle Local Municipality. 2016. Milk by-laws. www.modimolle.gov.za/docs/bylaws/MILK%20BYLAW.doc (15 November 2017 geraadpleeg).
- More O'Ferrall-Berndt, M. 2003. A comparison of selected public health criteria in milk from milk-shops and from a national distributor. *Journal of the South African Veterinary Association*, 74(2):35–40.
- National Institute for Communicable Diseases. 2018. Situation update on Listeriosis outbreak, South Africa. <http://www.health.gov.za/index.php/component/phocadownload/category/432> (5 Februarie 2018 geraadpleeg)
- New Zealand Food Safety Authority. 2010. Code of Practice: Additional measures for raw milk. <http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/raw-milk-products-cop/code-of-practice-additional-measures-for-raw-milk-products.pdf> (2 Augustus 2017 geraadpleeg).
- Pullinger, E.J. 1947. Pasteurisation of milk under South African conditions. *South African Journal of Science*, 43:240–51.
- SANS. 1977. *The application of pesticides in food-handling, food-processing, and catering establishments (SANS 10133 van 1977)*. SANS: Pretoria.
- . 1995. *Cleaning chemicals for use in the food industry (SANS 1828 van 1995)*. SANS: Pretoria.
- . 2005. *Milk and milk products – Guidance on sampling (SANS 314 van 2005)*. SANS: Pretoria.
- . 2007. *Requirements for a hazard analysis and critical control point (HACCP) system (SANS 10330 van 2007)*. SANS: Pretoria.
- . 2008a. *Control of the quantity of contents in prepacked packages within the prescriptions of legal metrology legislation (SANS 1841 van 2008)*. SANS: Pretoria.
- . 2008b. *Tolerances permitted for the accuracy of measurements of products (including pre-packaged products) in terms of legal metrology legislation (SANS 458 van 2008)*. SANS: Pretoria.
- . 2009. *Disinfectants and detergent-disinfectants for use in the food industry (SANS 1853 van 2009)*. SANS: Pretoria.
- . 2010a. *Pasteurized milk (SANS 1679 van 2010)*. SANS: Pretoria.
- . 2010b. *Sterilized milk (SANS 1678 van 2010)*. SANS: Pretoria.
- . 2011. *Good manufacturing practice for the self mixing of feed in the livestock industry (SANS 898 van 2011)*. SANS: Pretoria.

—. 2012a. *Food safety management – Requirements for prerequisite programmes (PRPs) (SANS 10049 van 2012)*. SANS: Pretoria.

—. 2012b. *Labelling requirements for prepackaged products (prepackages) and general requirements for the sale of goods subject to legal metrology control (SANS 289 van 2012)*. SANS: Pretoria.

—. 2016. List of published standards. https://www.sabs.co.za/Business_Units/Standards_SA/SABSTAN/STANDARDS_DEVELOPMENT/Published_Standards/PS034.PDF (28 Desember 2016 geraadpleeg).

Shange, N. 2017. Listeriosis: 10 things we know so far. *TimesLive*. 5 Desember 2017. <https://www.timeslive.co.za/news/south-africa/2017-12-05-listeriosis-10-things-we-know-so-far> (5 Februarie 2018 geraadpleeg).

Slabbert, K. 2007. Who's the boss of quality? *The Dairy Mail*, 14(8):16–21.

Sparks, C.N. 2016. The most important aspects of Bovine Brucellosis. http://www.bergbosvet.co.za/brucella_eng.htm (30 Desember 2016 geraadpleeg).

Thabo Mofutsanyana District Municipality. 2013. Municipal health by-laws. http://www.thabomofutsanyana.gov.za/downloads/Gazette_No%2028_of_28%20_June%20_2013%20_Promulgated.pdf (15 November 2017 geraadpleeg).

Zvomuya, F. 2010. Raw and exposed. *The Dairy Mail*, 17(6):92–3, 95.

Eindnotas

¹ Milk SA (2014:16–7).

² Milk SA (2014:17).

³ *Dairy processors*. Voorbeelde van Suid-Afrikaans-gebaseerde suiwelverwerkingsmaatskappye sluit Clover SA en DairyBelle in.

⁴ Voorbeelde van behandelde en/of verwerkte suiwelprodukte sluit in: (a) gepasteuriseerde melk; (b) gesteriliseerde melk; (c) ultrahoëtemperatuurbehandelde melk (UHT-melk), asook produkte wat met genoemde behandelde/verwerkte melk vervaardig word, soos: (d) botter; (e) kaas; (f) kondensmelk; (g) room; (h) vla; (i) jogurt; (j) suiwelgebaseerde vrugtedrankies.

⁵ GK R 1555 in SK 18439 van 1997-11-21.

⁶ *Melk* word in reg. 1 van R 1555 van 1997 omskryf as “die normale melkklierafskeiding van lakterende beeste, bokke en skape”. *Melk* word soortgelyk in reg. 1 van die regulasies betreffende die higiënevereistes vir melkstalle, die vervoer van melk en aangeleentede wat daarmee verband hou (GK R 961 in SK 35905 van 2012-11-23) omskryf as “die melkafskeiding van melkvee, verkry uit een of meer kere se melk vir verbruik as vloeibare

melk of vir verdere verwerking”. Sien ook *General standard for the use of dairy terms* (CODEX STAN 206 of 1999) wat *melk* omskryf as “the normal mammary secretion of milking animals obtained from one or more milkings without either addition to it or extraction from it, intended for consumption as liquid milk or for further processing”. *Melk* (sonder om onderskeid te maak tussen rou en verder-verwerkte melk) word in reg. 2 van die regulasies betreffende bederfbare voedingsmiddels (GK R 1183 in SK 12497 van 1990-06-01) geklassifiseer as ’n “bederfbare voedingsmiddel” vir doeleindes van art. 21(2)(a) van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels⁵⁴ van 1972. Sien afd. 2.2 van hierdie bydrae vir ’n uiteensetting van die relevante bepalings van dié wet asook relevante regulasies.

⁷ *Pasteurisasie* word in reg. 1 van R 1555 van 1997 omskryf as “die hittebehandeling, soos beskryf in Aanhangsel B, van ’n suiwelprodukt of ’n nagmaakte suiwelprodukt, sodat – (a) alle vegetatiewe patogene vernietig word; en (b) in die geval van melk, die uitslag van die fosfatase-toets soos beskryf in paragraaf 3 van Aanhangsel A negatief is, en, indien die betrokke produk nie verdere prosessering ondergaan nie, die afkoeling daarvan tot benede 5°C geskied onmiddellik nadat dit aldus hittebehandel is.” Sien ook *Dairy Standard Agency* (2009:31); *Dairy Standard Agency* (2010:31). In die *Regulations relating to the classification, packing and marking of dairy products and imitation dairy products intended for sale in the Republic of South Africa* (GK R 260 in SK 38615 van 2015-03-27) word ook voorsiening gemaak vir *ultra-pasteurisation* soos gedefinieer in reg. 1 as “the heat treatment of milk to achieve an end product that complies with the specifications of Table 1 A”. Tabel 1 A verwys na die “lactoperoxidase activity of milk (for ultra-pasteurised milk the lactoperoxidase activity should be negative) as well as the 13-lactoglobulin content of milk (for ultra-pasteurised milk the 13-lactoglobulin content should be ≥ 2000 mg/litre)”.

⁸ *Sterilisasie* word in reg. 1 van R 1555 van 1997 omskryf as “die hittebehandeling bo 100°C, na verpakking, van ’n suiwelprodukt of ’n nagmaakte suiwelprodukt sodat die betrokke produk vir ’n tydperk van minstens 14 dae teen mikrobiologiese bederf bestand is indien by ’n temperatuur van 30°C \pm 1°C gehou”.

⁹ *Ultrahoëtemperatuurbehandeling* (of UHT) word in reg. 1 van R 1555 van 1997 omskryf as “die proses waardeur melk of ’n suiwelprodukt aan hittebehandeling bo 100°C onderwerp word en asepties verpak word sodat die eindprodukt, nadat dit minstens 14 dae lank by ’n temperatuur van 30°C \pm 1°C geïnkubeer is, vry is van bederf deur mikro-organismes”.

¹⁰ Alhoewel *verkoop* nie in R 1555 van 1997 omskryf word nie, word *verkoop* in art. 1 van die Wet op Voedingsmiddels, Skoonheidsmiddels en Ontsmettingsmiddels 54 van 1972 omskryf as “vir verkoop aanbied, adverteer, hou, uitstal, versend, stuur, vervoer of lewer, of verruil of op enigerlei wyse hetsy teen ’n teenprestasie of andersins aan iemand van die hand sit; en het ‘verkoop’, wanneer dit as ’n naamwoord gebruik word, ’n ooreenstemmende betekenis”.

¹¹ *Suiwelprodukt* word in reg. 1 van R 1555 van 1997 omskryf as “’n produk soos omskryf in die Regulasies betreffende Suiwel- en Nagmaakte Suiwelprodukte”. Met verwysing na die huidige regulasies betreffende suiwel- en nagmaakte suiwelprodukte, naamlik die *Regulations relating to the classification, packing and marking of dairy products and imitation dairy products intended for sale in the Republic of South Africa* (GK R 260 in SK 38615 van 2015-03-27) word ’n onderskeid gemaak tussen: (a) ’n primêre suiwelprodukt

(*primary dairy product*); (b) ’n saamgestelde suiwelprodukt (*composite dairy product*); en (c) ’n gewysigde suiwelprodukt (*modified dairy product*). ’n *Primêre suiwelprodukt* word in reg 1. van R 260 van 2015 omskryf as “milk or a product that has been derived or manufactured solely from milk, and to which no substances other than permitted food additives not intended to replace any part of the milk solids in that product are added, and includes a product that consists of a combination of two or more such products”. ’n *Saamgestelde suiwelprodukt* word in reg. 1 omskryf as “a product consisting of a combination of a primary dairy product and another foodstuff the solids of which are not intended to replace any part of the milk solids of that primary dairy product”. ’n *Gewysigde suiwelprodukt* word in reg 1. omskryf as “a product that, in so far as it relates to general appearance, presentation and intended use, corresponds to a primary dairy product, and of which not more than 50 per cent of the fat content, protein content and carbohydrate content has respectively been obtained from a source other than a primary dairy product”. Sien regg. 7–8 van R 1555 van 1997 vir die verbod op die verkoop van suiwelprodukte. Sien ook afd. 2.3 van hierdie bydrae.

¹² Milk SA (2014:17).

¹³ Insluitend rou room, rou afgeroomde melk, rou hersaamgestelde (aangemaakte) melk of rou hersaamgestelde (aangemaakte) afgeroomde melk (sien reg. 4 van R 1555 van 1997), asook rou melk wat suur geword het (sien reg. 5 van R 1555 van 1997).

¹⁴ Regg. 3–5); sien afd. 2.3 van hierdie bydrae.

¹⁵ Claeys (2013:251).

¹⁶ Sien ook Zvomuya (2010:95).

¹⁷ Soos aangedui in punt (b) hier bo en gereguleer deur o.a. regg. 4–5 van R 1555 van 1997.

¹⁸ Soos aangedui in punt (a) hier bo en gereguleer deur o.a. reg. 2 van R 1555 van 1997.

¹⁹ Claeys (2013:251). Vir ’n samevatting van die beweerde voordele van die verbruik van rou melk sien Louw (2013:2–3).

²⁰ Claeys (2013:251).

²¹ Sien ook Zvomuya (2010:95).

²² Met verwysing na ongeorganiseerde, kleinskaalse besighede wat suiwelprodukte op die informele mark verkoop. Sien bv. Business Daily 2017. Agenbag, Lues en Lues (2012:231) verwys in hierdie verband spesifiek na “informal outlets (hawkers/informal street vendors, unregistered brokers, and so on)”.

²³ Sien bv. Zvomuya (2010:93) waar aangedui word dat verbruikers van rou melk (gekoop in die informele sektor) rou melk verkies het ten spyte van die moontlike gesondheidsrisiko’s wat met die verbruik van rou melk geassosieer word: ““Nevertheless, informal sector customers insist that raw, unpasteurised milk is cheaper than a litre of milk in a supermarket ...”

- ²⁴ Dairy Standard Agency (2009:31).
- ²⁵ Pullinger (1947:242). Sien ook More O’Ferrall-Berndt (2003:35).
- ²⁶ Carte Blanche (2016). Sien ook Sparks (2016).
- ²⁷ National Institute for Communicable Diseases (2018).
- ²⁸ Shange (2017).
- ²⁹ Slabbert (2007:17). Sien ook More O’Ferrall-Berndt (2003:35).
- ³⁰ Sien Zvomuya (2010:92–3, 95); Louw (2013:2–3); Agenbag (2008:56); Agenbag, Lues en Lues (2012:230–43); More O’Ferrall-Berndt (2003:35–40). Zvomuya (2010:95) dui bv. aan: “From our investigations, apart from illegal drugs, raw milk may be the most briskly traded underground commodity in our townships and informal settlements. A visit to Ramaphosa Settlement in Alexandra, saw a lot of raw milk being traded openly. At a farm in Pretoria East, people steadily flowed into a tiny shop, exchanging empties for bottles of fresh milk. Milk is advertised along the road with a price on it ... Some of these lower-end milk shops exhibit bad and downright dangerous hygienic standards. Most informal traders have no shops and sell milk from doubtful containers in the streets of the townships.”
- ³¹ Louw (2013:2).
- ³² Zvomuya (2010:95); Dairy Standard Agency (2013); Dairy Standard Agency (2014) en Agenbag, Lues en Lues (2012). Literatuur lys dikwels ook net die betrokke regulasies sonder om inhoud daaraan te verleen. Sien bv. Dairy Standard Agency (2014). Daar moet ook vermeld word dat bestaande literatuur nie melding maak van nuwe ontwikkelinge m.b.t. die etikettering van suiwelprodukte (insluitend rou melk en roumelkprodukte) ingevolge die *Regulations relating to the classification, packing and marking of dairy products and imitation dairy products intended for sale in the Republic of South Africa* (GK R 260 in SK 38615 van 2015-03-27) nie. Sien afd. 3.2 van hierdie bydrae.
- ³³ Sien afd. 3–6 van hierdie bydrae.
- ³⁴ Neem kennis dat die *huidige regsraamwerk* vir die produksie en verkoop van rou melk vir direkteverbruiksdoeleindes uiteengesit sal word en dat herroepte wetgewing en/of regulasies nie aandag sal geniet nie, tensy anders vermeld.
- ³⁵ Weens die aard en die omvang van hierdie studie word hierdie bydrae beperk tot die regsraamwerk van toepassing op rou melk wat geproduseer en verkoop word vir verbruik binne die Suid-Afrikaanse grense. Die regsraamwerk met betrekking tot die invoer en uitvoer van rou melk sal om dié rede nie in hierdie bydrae aandag kan geniet nie. Daar moet verder in ag geneem word dat die bespreking verder beperk is tot die produksie en verbruik van rou melk. Die produksie en verkoop van spesifiek *roumelkprodukte* (byvoorbeeld kaas wat van rou melk gemaak is) val gevolglik buite die omvang van die bydrae. Weens die aard en omvang van die bydrae val die afdwinging van die geïdentifiseerde regsraamwerk buite die fokus daarvan. Vir ’n bespreking van die rol wat plaaslike regerings (spesifiek

omgewingsgesondheidpraktisyns) in die toepassing van voedselveiligheid speel, sien Agenbag (2008); Agenbag, Lues en Lues (2012).

³⁶ Sien die omskrywing van *verkoop* soos vervat in art. 1 van die Voedingsmiddelswet en aangehaal in eindn. 13.

³⁷ *Vervaardiging* word in art. 1 omskryf as “ook produksie, of bereiding, verwerking, verduursaming of ander vervaardigingsproses; en het ‘vervaardig’ ’n ooreenstemmende betekenis”.

³⁸ Aanhef tot die Voedingsmiddelswet.

³⁹ Uitgesluit ’n medisyne soos omskryf in die Wet op Medisyne en Verwante Stowwe 101 van 1965.

⁴⁰ GK R 1183 in *SK* 12497 van 1 Junie 1990 (soos gewysig deur GK R 952 in *SK* 20330 van 6 Augustus 1999).

⁴¹ GK R1809 in *SK* 14101 van 3 Julie 1992.

⁴² Dairy Standard Agency (2009:31). Sien afd. 1 van hierdie bydrae.

⁴³ Louw (2013:7).

⁴⁴ *Vervaardig* vir doeleindes van art. 2(1) beteken “ook om ’n voedingsmiddel ... te behandel op ’n wyse wat, of met ’n stof waarvan die aanwesigheid, die bedoelde voedingsmiddel ... ’n verbode artikel ingevolge daardie subartikel maak, en om ’n stof by te voeg by, of ’n stof of bestanddeel te abstraheer, te verwyder of weg te laat uit, ’n voedingsmiddel ... met die gevolg dat bedoelde voedingsmiddel ... ’n verbode artikel ingevolge daardie subartikel word”. Sien art. 2(3).

⁴⁵ Ander relevante bepalings van die Voedingsmiddelswet wat betrekking op die verkoop en verbruik van rou melk het, sluit in: (a) art. 4 (die gebruik of aanwending van verbode proses, metode, toestel, houër of voorwerp); art. 5 (vals beskrywing van artikels); artt. 10–14 (inspekteurs, ontleders en ondersoek); asook artt. 17–18 (misdrywe en strawwe).

⁴⁶ Sien art. 2(1)(a)(iii) van die Voedingsmiddelswet.

⁴⁷ Sien regg. 2–11 van R 1555 van 1997. Sien ook regg. 4–21 van GK R 260 in *SK* 38615 van 27 Maart 2015. Sien onderskeidelik afd. 2.3 en 3.2 van hierdie bydrae vir ’n uiteensetting van R 1555 en R 260.

⁴⁸ Sien art. 2(1)(a)(iv) van die Voedingsmiddelswet.

⁴⁹ Sien regg. 2–3 van R 1555. Sien ook afd. 2.3 van hierdie bydrae.

⁵⁰ GK R1555 in *SK* 18439 van 21 November 1997.

⁵¹ Sien afd. 1 van hierdie bydrae.

- ⁵² Sien afd. 1 van hierdie bydrae vir die omskrywings van *rou melk*; *pasteurisasie*; *sterilisasie*; en *ultrahoëhittebehandeling* (soos omskryf in reg. 1 van R 1555). Sien ook die omskrywing van *roumelkprodukte* in afd. 1 van hierdie bydrae.
- ⁵³ Soos reeds aangedui (sien afd. 1) word *verkoop* nie in R 1555 omskryf nie maar wel in art. 1 van die Voedingsmiddelswet as “ook vir verkoop aanbied, adverteer, hou, uitstal, versend, stuur, vervoer of lewer, of verruil of op enigerlei wyse hetsy teen ’n teenprestasie of andersins aan iemand van die hand sit; en het ‘verkoop’, wanneer dit as ’n naamwoord gebruik word, ’n ooreenstemmende betekenis”.
- ⁵⁴ Tesame met rou room, rou afgeroomde melk, rou hersaamgestelde (aangemaakte) melk of rou hersaamgestelde (aangemaakte) afgeroomde melk. Sien reg. 4.
- ⁵⁵ *Verbruik* word nóg in R 1555 nóg in die Voedingsmiddelswet omskryf.
- ⁵⁶ Sien afd. 1 van hierdie bydrae.
- ⁵⁷ Tesame met rou melk, rou room, rou afgeroomde melk, rou hersaamgestelde (aangemaakte) melk, rou hersaamgestelde (aangemaakte) afgeroomde melk of rou melk wat suur geword het. Sien reg. 3.
- ⁵⁸ Ingevolge reg. 3(3) kan ’n plaaslike owerheid wat in aanhangsel C gelys word, versoek dat sy naam van die lys verwyder word.
- ⁵⁹ Ondersk. regg. 4 en 5 van R 1555.
- ⁶⁰ Reg. 2 van R 1555 van 1997 word slegs vir volledigheidsoepleindes in tabel 1 ingesluit.
- ⁶¹ Soos reeds genoem, insluitend rou room, rou afgeroomde melk, rou hersaamgestelde (aangemaakte) melk of rou hersaamgestelde (aangemaakte) afgeroomde melk. Sien reg. 4.
- ⁶² Met verwysing na “antibiotika of ander antimikrobiëse stowwe in hoeveelhede wat die maksimum residuvlakke oorskry” wat in GK R 1809 in SK 14101 van 3 Julie 1992 (soos gewysig) bepaal is; of “wat uit hoofde van ’n aanwysende toets vermoedelik antibiotika of ander antimikrobiëse stowwe bevat in hoeveelhede wat sodanige maksimum residuvlakke oorskry”. Sien reg. 2(a)(i). *Aanwysende toets* word in reg. 1 van R 1555 omskryf as “’n toets waarvan die positiewe resultaat lei tot die vermoede dat ’n stof teenwoordig is, waarna daardie vermoede bewys moet word deur die gebruik van meer gesofistikeerde en akkurate toetsmetodes”.
- ⁶³ *Vreemd* word in reg. 1 van R 1555 omskryf as “van eksterne oorsprong”.
- ⁶⁴ Die “stol-by-kook-toets” word uiteengesit in par. 6 van aanhangsel A van R 1555. Sien ook reg. 5 van GK R 160 in SK38615 van 27 Maart 2015.
- ⁶⁵ *Kolonievormende eenhede* word nie in R 1555 omskryf nie.

- ⁶⁶ Deur toepassing van óf die “standaardplaattelling-toets” (soos uiteengesit in par. 7 van aanhangsel A van R 1555) óf die “droë gerehidreerde film-metode vir standaardkolonietelling” (soos uiteengesit in par. 10 van aanhangsel A van R1 555).
- ⁶⁷ Deur toepassing van of die “standaardplaattelling-toets” (soos uiteengesit in par. 7 van aanhangsel A van R 1555) of die “droë gerehidreerde film-metode vir standaardkolonietelling” (soos uiteengesit in par. 10 van aanhangsel A van R1 555).
- ⁶⁸ *Kolivorme bakterieë* word in reg. 1 van R 1555 omskryf as “staafvormige, gramnegatiewe aërobiese en fakultatief anaërobiese nie-spoorvormende bakterieë wat laktose fermenteer, met die gepaardgaande vorming van gas en suur, deur gebruikmaking van die mediums en die metodes in paragraaf 4 of 5 van Aanhangsel A voorgeskryf”.
- ⁶⁹ Reg. 2(d)(i). Deur toepassing van die toets soos omskryf in par. 4(4) van aanhangsel A van R 1555.
- ⁷⁰ Reg. 2 (d)(i). Deur toepassing van óf die violettrooigal-MUG-agartoets (hierna VRG-MUG-agartoets of -metode) vir kolivormiges en *Escherichia coli* (soos uiteengesit in par. 5 van aanhangsel A van R 1555) óf die droë gerehidreerde film-metode vir kolivormiges- en *Escherichia coli*-telling (soos uiteengesit in par. 11 van aanhangsel A van R 1555).
- ⁷¹ Deur die toepassing van óf die “Standard Routine Method for the Counting of Coliform Bacteria in Raw Milk” soos aanbeveel deur die Internasionale Suiwelfederasie se *International Standard IDF (73:1985)* (of enige gewysigde weergawe daarvan) óf deur die toepassing van die VRB-MUG-agarmetode (soos uiteengesit in par. 5 van aanhangsel A van R 1555); of deur die toepassing van die droë gerehidreerde film-metode (soos uiteengesit in par. 11 van aanhangsel A van R 1555).
- ⁷² Deur die toepassing van die toets vir kolivorme bakterieë (soos uiteengesit in par. 4(4) van aanhangsel A van R 1555).
- ⁷³ Deur die toepassing van óf die VRB-MUG-agarmetode (soos uiteengesit in par. 5 van aanhangsel A van R 1555) óf die droë gerehidreerde film-metode (soos uiteengesit in par. 11 van aanhangsel A van R 1555).
- ⁷⁴ *Escherichia coli (E.coli)* word in reg. 1 van R 1555 omskryf as “die organisme wat gas by $44^{\circ}\text{C} \pm 0,25^{\circ}\text{C}$ in briljante groen 2% (m/v) galboeljon produseer en indool in triptonwater by dieselfde temperatuur produseer wanneer dit 24 uur lank geïnkubeer word, deur gebruik te maak van die metode beskryf in paragraaf 2 van aanhangsel A of, alternatiewelik, wanneer die violettrooigal-MUG-agarmetode gebruik word, dié kolonies wat blou fluoresseer in die omliggende media onder ’n ultravioletlig na inkubasie vir 24 ± 1 uur by 30°C ”.
- ⁷⁵ Met verwysing na die gewysigde Eijkmann-toets vir *E.coli* soos uiteengesit in par. 2 van aanhangsel A van R 1555.
- ⁷⁶ Met verwysing na die VRB-MUG-agartoets vir kolivormiges en *Escherichia coli* (soos uiteengesit in par. 5 van aanhangsel A van R 1555) of deur die toepassing van die droë gerehidreerde film-metode (soos uiteengesit in par. 11 van aanhangsel A van R 1555).

- ⁷⁷ Met verwysing na die VRB-MUG-agartoets vir kolivormiges en *Escherichia coli* (soos uiteengesit in par. 5 van aanhangsel A van R 1555) of deur die toepassing van die droë gerehidreerde film-metode (soos uiteengesit in par. 11 van aanhangsel A van R 1555).
- ⁷⁸ Deur die toepassing van die “Standard methods for counting somatic cells in Bovine milk” (soos uiteengesit in die Internasionale Suiwelfederasie Bulletin 114 van 1979), “na drie opeenvolgende lesings met minstens sewe dae tussenpose gedurende die toetsperiode, of wat enige ander tekens van abnormale afscheidingsaktiwiteit van die melkklier(e) toon”. Sien reg. 2(e) van R 1555.
- ⁷⁹ Soos uiteengesit in par. 9 van aanhangsel A van R 1555.
- ⁸⁰ *Geslote houer* word in reg. 1 van R 1555 omskryf as “’n skoon houer wat vloeistofdig en lekvry is en die produk daarin sal vrywaar teen kontaminasie in normale bergings-, hanterings- en vervoertoestande”.
- ⁸¹ Alhoewel geen kuddevereistes i.t.v. reg. 2 gestel word nie, kan ’n suiwelverwerkingsmaatskappy wel in hul leweringsooreenkomste met hul melkproduseerders verwag dat die produsente jaarliks verslag moet lewer oor bv. die tuberkulose- en brucellose-status van hul kudde.
- ⁸² Soos gevestig ingevolge die Wet op Diersiektes 35 van 1984.
- ⁸³ GK R 961 in SK 35905 van 23 November 2012.
- ⁸⁴ GK R 962 in SK 35906 van 23 November 2012 (nie in Afrikaans beskikbaar nie).
- ⁸⁵ GK R 908 in SK 25123 van 27 Junie 2003 (nie in Afrikaans beskikbaar nie).
- ⁸⁶ GK R 1809 in SK 14101 van 3 Julie 1992 (soos gewysig).
- ⁸⁷ GK R 146 in SK 32975 van 1 Maart 2010 (soos gewysig).
- ⁸⁸ ’n *Goedgekeurde melkstal* bestaan ingevolge reg. 6 van R 961 uit “ten minste”: (a) ’n melkskuur (waarin die melkvee gemelk word – sien reg. 1); (b) ’n melkkamer (waar melk vanaf die melkskuur ontvang word, behandel, verwerk en verpak word (sien reg. 6(3)); (c) ’n kleedkamer (sien reg. 6(4)); ’n waskamer (waar melkhouders en ander “los apparaat en toerusting wat in die hantering van melk gebruik word”, gewas, gereinig, ontsmet en gesteriliseer word (reg. 6(1)(a)(iv)).
- ⁸⁹ *Melkvee* word in reg. 1 van R 961 omskryf as “koeie, bokooie, skaapooie, perdemerries of donkiemerries wat gebruik word in die produksie van melk vir menslike verbruik, en het ‘melkdier’ ’n ooreenstemmende betekenis”.
- ⁹⁰ *Melk* word in reg. 1 van R 961 omskryf as “die melkafskeiding van melkvee, verkry uit een of meer kere se melk vir verbruik as vloeibare melk of vir verdere verwerking”. Sien ook omskrywings van *melk* in afdeling 1 van hierdie bydrae.

⁹¹ Sien reg. 3 van R 961 vir die aansoekprosedure vir 'n geskikheidsertifikaat, welke sertifikaat uitgevaardig word deur die plaaslike owerheid in wie se gebied van jurisdiksie die melkstal geleë is. Sien ook reg. 4 van R 961 vir 'n uiteensetting van die voorwaardes waaronder 'n geskikheidsertifikaat uitgereik word.

⁹² Reg. 2(1) van R 961. Sodanige bepalings is egter nie van toepassing op 'n melkstal waarin melk suiwer vir eie gebruik geproduseer word nie. Sien reg. 2(2) van R 961. *Eie gebruik* verwys (sien reg. 1 van R 961) na melk wat slegs deur die eienaar of besitter van die melkvee (of sy huishouding) gebruik word (of vir sodanige gebruik bestem is); of melk wat gratis aan sodanige persoon se werknemers verskaf word, vir laasgenoemde (of hul huishoudings) se gebruik.

⁹³ Eie beklemtoning. Sien ook reg. 6(9)–(10): “(9) Niemand moet in 'n melkstal, uitgesonderd die kleedkamer of die eetkamer daarvan, rook, enige vorm van tabak gebruik of hanteer, of eet nie. (10) Sodra die melkdier 'n melkstal verlaat het, moet al die mis uit die melkstal en van die vloer verwyder word, en moet al die ingange en uitgange van die melkstal gereinig word.”

⁹⁴ Sien bv. reg. 7(5): “Melkhouers, en ander vaste en losstaande apparaat en toerusting, moet na gebruik so gewas en ontsmet word dat hulle skoon is, dat vet- en melkresidue opgelos en verwyder is en dat die bakterietelling op oppervlakke wat met melk in aanraking kom, na ontsmetting nie 10 bakterieë per 100 vierkante millimeter van daardie oppervlakke oorskry nie. Die dep van die kontakoppervlakke moet uitgevoer word ooreenkomstig die SABS-standaardtoetsmetode 763: Doeltreffendheid van die reiniging van aanleg, toerusting en gebruiksvorwerpe: Deppertegniek.”

⁹⁵ Sien bv. reg. 7(3)(a)(v)–(vii) m.b.t. die verkoelingsvermoë van 'n grootmaatplaastenk, naamlik dat lg. “(v) toegerus is om die melk in daardie tenk binne drie uur af te koel tot vyf grade Celsius of 'n laer temperatuur, en in staat is om daardie afgekoelde melk effektief by 'n vereiste temperatuur van tussen een en vyf grade Celsius te hou; (vi) 'n minimum afstand van 0,5 meter van enige dak, plafon of muur geïnstalleer is om die melk effektief koel te hou; (vii) op so 'n wyse geïsoleer word dat wanneer geen afkoeling plaasvind nie, die temperatuur van die melk in daardie tenk 12 uur lank nie meer as drie grade Celsius sal verhoog as die omgewingstemperatuur 32 grade Celsius is nie.” Sien ook reg. 7(4)(a)(ii) rakende die tenk van 'n melktenkwa, naamlik dat lg. “op so 'n wyse geïsoleer word dat die temperatuur van die melk in daardie tenk elke 48 uur nie meer as twee grade Celsius sal verhoog nie”.

⁹⁶ Alhoewel reg. 7 van R 961 nie verwys na die etikettering van die melkhouer nie, is dit vroeër genoem dat regg. 4(1)(i) en 5(e) van R 1555 (sien afd. 2.3 van hierdie bydrae) vereis dat die houer waarin rou melk (of rou melk wat suur geword het) verkoop word vir direkteverbruiksdoeleindes, duidelik met die volgende woorde gemerk moet wees: “Ongepasteuriseerd”/“Unpasteurised” (of “Ongepasteuriseerde suur melk” / “Unpasteurised sour milk”) of “Rou melk” / “Raw milk” (of “Rou suur melk” / “Raw sour milk”).

⁹⁷ Sien reg. 7 van R 961.

⁹⁸ Reg. 8(2).

⁹⁹ Reg. 8(3). Sien ook reg. 7 rakende houters.

¹⁰⁰ Reg. 8(4).

¹⁰¹ Sien die omskrywing van *melkvee* in reg. 1 soos genoem in eindn. 89 hier bo.

¹⁰² Sien reg. 6(3) rakende die vereistes m.b.t. die melkkamer.

¹⁰³ Reg. 8(5).

¹⁰⁴ Reg. 9(1).

¹⁰⁵ Insluitend die naam van die betrokke veearts indien van toepassing. Reg. 9(2).

¹⁰⁶ Reg. 9(3) vereis die volgende: “Elke individuele melkdier moet minstens een keer in ’n tweejaarsiklus deur ’n veearts ondersoek word, met dien verstande dat melkdiere soos nodig verder ondersoek word; en na elke ondersoek moet ’n verslag van die veearts verkry word.”

¹⁰⁷ Reg. 9(7) bepaal: “Alle flanke, uiers, mae en sterte van opsigtelik vuil melkdiere moet voor die melkproses gereinig en, indien nodig, met wegdoenbare of skoon handdoeke afgedroog word.”

¹⁰⁸ Reg 9(4) bepaal: “Die melk van ’n melkdier wat siek is of siek blyk te wees moet nie vir menslike verbruik beskikbaar gestel word totdat die houer seker gemaak het dat die dier nie aan ’n siekte genoem in sub-regulasie (5) ly nie.” Siektes gelys in reg. 9(5) sluit in mastitis, tuberkulose, salmonellose, anaplasmose, rooiwater ens. Sien reg. 9(5) vir ’n volledige lys.

¹⁰⁹ Sien bv. ook regg. 6 en 10(1)–(2) rakende persoonlikehigiëne-fasiliteite.

¹¹⁰ Reg. 10(4).

¹¹¹ Tensy sodanige abses, seer, sny en/of skaafplek met ’n “vogdigte wondbedekking” bedek is. Sien reg. 10(5)(a).

¹¹² Tensy die persoon die siekte/toestand onmiddellik by die persoon in beheer aanmeld, tesame met die inhandiging van ’n sertifikaat vanaf ’n geneesheer, welke sertifikaat verklaar dat die persoon geskik is om voedsel te kan hanteer. Sien reg. 10(5)(b).

¹¹³ Reg. 10(5)(c).

¹¹⁴ Reg. 10(6) bepaal: “Alle werknemers moet opleiding ondergaan in persoonlike en voedselhigiëne wat op die produksie en hantering van melk van toepassing is, en, in die geval van nuwe werknemers, vóór die aanvang van die hantering van melk. Rekords van sodanige opleiding moet op versoek aan ’n inspekteur beskikbaar gestel word.”

¹¹⁵ Reg. 10(7) bepaal: “Die houer van ’n geskikheidsertifikaat vir ’n melkstal moet opleiding in voedselveiligheid en die higiëneaspekte van die produksie en hantering van melk ontvang wat deur ’n geakkrediteerde diensverskaffer aangebied word.”

¹¹⁶ Sien reg. 11, nl.: “(1) Indien melk wat nie reeds in sy finale kleinhandelverpakking verpak is nie, by ’n melkstal op ’n voertuig gelaai word vir vervoer na ’n verdere verspreidingspunt,

moet die bestuurder van daardie voertuig – (a) voordat enige melk op daardie voertuig gelaai word - (i) ’n alisarolproef uitvoer (68 persent alkohol) op ’n monster van die melk wat gelaai moet word, welke monster deur hom of haar of onder sy of haar direkte toesighouding uit die houer geneem moet word waaruit daardie melk gelaai word; en (ii) die temperatuur van die melk in die tenk neem; en indien die alisarolproef positief is of indien die temperatuur van daardie melk in die tenk vyf grade Celsius oorskry, wat onbehoorlike hantering aandui en die temperatuur waaronder die melk geberg is, daardie melk nie vir vervoer aanvaar nie; (b) seker maak dat ’n melktenkwa of melkhouer gereinig en ontsmet word sodra al die melk uit daardie melktenkwa of -houer afgelaai is. (2) Die monsters wat ingevolge regulasie 11(1)(a) geneem word, moet voldoen aan al die toepaslike bepalings van ISO 707/IDF 50:2008: Melk en melkprodukte – riglyne oor monsterneming. (3) Die bakterietelling op die oppervlakke wat met die melk in aanraking kom, moet nie nadat gepaste reiniging en ontsmetting uitgevoer is, 10 bakterieë per 100 vierkante millimeter van daardie oppervlakke oorskry nie. Die deb [sic] van die kontakoppervlakke moet uitgevoer word ooreenkomstig die SABS-standaardtoetsmetode 763: Doeltreffendheid van aanleg, toerusting en gebruiksvorwerpe: Deppertegniek.”

¹¹⁷ Sien reg. 12: “(1) ’n Plaaslike owerheid kan ’n persoon skriftelik vrystel van nakoming van sommige van hierdie regulasies indien sodanige nienakoming na die mening van die plaaslike owerheid nie ’n gesondheidsgevaar skep of sal skep nie. (2) Sodanige vrystelling is onderhewig aan die voorwaardes en geldig vir die tydperk wat die plaaslike owerheid bepaal en in die betrokke dokument verklaar het.”

¹¹⁸ Reg. 14 bepaal: “Iemand wat ’n bepaling van hierdie regulasies oortree, of toelaat dat so ’n oortreding plaasvind, is aan ’n misdryf skuldig en is strafbaar met ’n boete waarvoor kragtens artikel 18 van die Wet voorsiening gemaak word.” “Wet” verwys in hierdie verband na die Voedingsmiddelswet.

¹¹⁹ GK R962 in SK 35906 van 23 November 2012. Soos reeds aangedui, nie in Afrikaans beskikbaar nie.

¹²⁰ *Certificate of acceptability* soos uitgereik ingevolge reg. 3.

¹²¹ Sien afd. 2.2 van hierdie bydrae vir ’n omskrywing van *voedingsmiddel* ingevolge art. 1 van die Voedingsmiddelswet asook vir ’n kortlikse motivering van melk (hetsy rou of behandel/verwerk) as ’n voedingsmiddel.

¹²² Sien afd. 2.2 van hierdie bydrae.

¹²³ *Food handler* word dienooreenkomstig in reg. 1 omskryf as ’n persoon wat in die gewone verloop van sy/haar normale “routine work on food premises” in kontak kom met voedsel, welke voedsel nie vir sy/haar persoonlike gebruik bedoel is nie.

¹²⁴ “The person in charge of any food premises wishing to obtain a certificate of acceptability in respect of such food premises shall apply therefor in writing to the local authority in whose area of jurisdiction the food premises are situated on a form containing at least the particulars that are substantially the same as those contained in the form in Annexure A to these Regulations.”

¹²⁵ Reg. 3(7). Sien reg. 3(9) rakende die oordraagbaarheid van sowel die geskikheidsertifikaat as die geldigheid, endossement en verval daarvan: “A certificate of acceptability– (a) shall not be transferable from one person to another person and from one food premises to another food premises; (b) shall be valid only in respect of the nature of handling set out in the application for a certificate of acceptability; (c) may at any time be endorsed by a local authority by– (i) the addition of any further restriction that may be necessary to prevent a health hazard; and (ii) the removal of any restriction with regard to the category or type of food or the method of handling; (d) shall expire temporarily for the period during which a prohibition under regulation 4(2) is in effect; (e) shall expire permanently if a prohibition referred to in regulation 4(2) is not removed within a stipulated period which shall not exceed six months from the date on which a notice was issued in terms of regulation 4(2); (f) shall expire permanently if the provisions of subregulation (8) are not complied with.”

¹²⁶ ’n Inspekteur soos na verwys in art. 10 van die Voedingsmiddelswet.

¹²⁷ Reg. 6(5) vereis bv.: “Every chilling and freezer facility used for the storage, display or transport of perishable food shall be provided with a thermometer which at all times shall reflect the degree of chilling of the refrigeration area of such facility and which shall be in such a condition and positioned so that an accurate reading may be taken unhampered.”

¹²⁸ Verkoelde produkte sluit in rou ongepreserveerde vis, molluske, skaaldiere, eetbare afval, pluimveevleis en *melk*, welke produkte op ’n kerntemperatuur van 4°C gehou moet word wanneer geberg, vervoer of vir verkoop uitgestal word.

¹²⁹ Vrystellings, addisionele vereistes en voorbehoude word in reg. 15 uiteengesit, terwyl reg. 16 verklaar dat enige persoon wat ’n bepaling van hierdie regulasies oortree of sodanige oortreding toelaat, aan ’n misdaad skuldig sal wees.

¹³⁰ GK R908 in SK 25123 van 27 Junie 2003 soos gewysig deur GK R 1060 in SK 32695 van 13 November 2009. Soos reeds aangedui, nie in Afrikaans beskikbaar nie.

¹³¹ Soos gespesifiseer in kolom A van aanhangsel A van R 908.

¹³² Reg. 1 van R908. *Food safety* (voedselveiligheid) word in reg. 1 omskryf as “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”. *HACCP plan* word in reg. 1 omskryf as “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 ...”

¹³³ Al word *foodstuffs* (voedingsmiddels) nie in R 908 omskryf nie, bepaal reg. 1 van R 908 dat indien enige woord of uitdrukking nie in R 908 omskryf word nie, dit dieselfde betekenis het soos omskryf in die Voedingsmiddelswet, tensy die konteks anders aandui. Sien afd. 2.2 van hierdie bydrae vir die omskrywing van *voedingsmiddel* soos omskryf in art. 1 van die Voedingsmiddelswet, asook die motivering van melk as ’n voedingsmiddel.

¹³⁴ Sien afd. 2.4.1 van hierdie bydrae vir ’n uiteensetting van reg. 6 van R 961 rakende die vereistes van toepassing op melkskure (insluitend melkstalle).

¹³⁵ Tesame met (a) prosesseerders; (b) vervoerders van vars melk; en (c) handelaars (melkwinkels), insluitend op supermarkpersele.

¹³⁶ *Handling of food* (hantering van voedsel) word nie in R 908 omskryf nie, maar *food handler* (voedselhanteerder) word wel in reg. 1 omskryf as “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 ...”. Sien ook reg. 1 van R 962 (sien afd. 2.4.2 van hierdie bydrae) waar bepaal word dat *handle* (hanteer) “includes manufacture, process, produce, pack, prepare, keep, offer, store, transport or display for sale or for serving, and 'handling' has a corresponding meaning ...”

¹³⁷ Reg. 14 bepaal: “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.” Sien ook regg. 12–14 vir spesifikasies rakende die verifikasie van die HACCP-stelsel.

¹³⁸ Soos van tyd tot tyd bygewerk. Beskikbaar by FAO 2009. Sien ook aanhangsel C tot R 908 vir die beginsels van die HACCP-stelsel soos aangeneem deur die *Codex Alimentarius*-kommissie, asook algemene riglyne vir die toepassing daarvan. Reg. 9 laat wel die eienaar van ’n voedselhanteringsonderneming toe om ’n stelsel gelykstaande aan die HACCP-stelsel soos na verwys in reg. 8 toe te pas indien sodanige gelykstaande stelsel ten minste die beginsels en prosesse van die genoemde HACCP-stelsel insluit.

¹³⁹ Die HACCP-stelsel bestaan uit die volgende sewe beginsels: (a) Beginsel 1: Voer ’n gevaaranalise uit; (b) Beginsel 2: Bepaal die kritieke kontrolepunte; (c) Beginsel 3: Stel kritieke limiete; (d) Beginsel 4: Vestig ’n stelsel om die beheer van die kritieke kontrolepunte te monitor; (e) Beginsel 5: Bepaal die regstellende aksies wat geneem moet word wanneer die monitering aandui dat ’n spesifieke kritieke kontrolepunt nie onder beheer is nie; (f) Beginsel 6: Vestig prosedures vir verifikasie ten einde te bevestig of die HACCP-stelsel effektief funksioneer; en (g) Beginsel 7: Dokumentering rakende alle prosedures en rekords geskik vir hierdie beginsels en hul toepassing.

¹⁴⁰ GK 1809 in SK 14101 van 3 Julie 1992 (soos gewysig).

¹⁴¹ Sien reg. 1 van R 1809.

¹⁴² Soos gewysig.

¹⁴³ Sien reg. 1 van R 1809.

¹⁴⁴ Soos gewysig.

¹⁴⁵ Óf spesifiek genoem melk van “beeste” in kolom II óf as melk van “alle voedselproduserende spesies” (sien kolom II). Sien omskrywing van *melk* soos genoem in afd. 1 van hierdie bydrae.

¹⁴⁶ Sien reg. 2(b) van R 1809.

¹⁴⁷ Sien afd. 2.4.3 van hierdie bydrae.

¹⁴⁸ Die Voedingsmiddelswet (asook die Wet op Misstowwe, Veevoedsel, Landboumiddels en Veemiddels 36 van 1947 en die Wet op die Beheer van Medisyne en Verwante Stowwe 101 van 1965) sal in hierdie verband geraadpleeg moet word.

¹⁴⁹ GK R 146 in *SK 32975* van 1 Maart 2010 (soos gewysig).

¹⁵⁰ Sien die *Regulations relating to the classification, packing and marking of dairy products and imitation dairy products intended for sale in the Republic of South Africa*, gepubliseer as GK R 260 in *SK 38615* van 27 Maart 2015. Sien afd. 3.2 van hierdie bydrae vir 'n uiteensetting van R 260.

¹⁵¹ *Voorafverpak* word in reg. 1 van R 146 omskryf as “die verpakking van ’n voedingsmiddel in verpakkingsmateriaal gereed vir verkoop aan die verbruiker of aan ’n spysenieringsinstelling, sodat die voedingsmiddel nie verander kan word sonder om die verpakking oop te maak of te verander nie, maar nie ook individueel toege draaide eenhopsuikerbanket of sjokoladebanket wat nie in enige verdere verpakkingsmateriaal gehul is nie en nie bedoel is vir verkoop as individuele items nie, en dit sluit nie die buitenste houers van massavoorraad in nie”.

¹⁵² *Voedingsmiddel* word nie in R 146 omskryf nie. Sien in hierdie verband die omskrywing van *voedingsmiddel* soos omskryf in art. 1 van die Voedingsmiddelswet. Sien ook afd. 2.2 van hierdie bydrae.

¹⁵³ *Etiket* word in reg. 1 van R 146 omskryf as “enige kaartjie, merk, handelsmerk, illustrasie, grafiese of ander beskrywende materiaal, wat geskryf, gedruk, gesjabloneer, gemerk, geëmbosseer, ingedruk is op of permanent geheg is aan ’n houer van ’n voedingsmiddel, en ook etikettering met die doel om die verkoop daarvan of beskikking daarvoor te bevorder ...”
Houer word in reg. 1 omskryf as “’n verpakking van voedingsmiddels vir verkoop op kleinhandelvlak of vir spysenieringsdoeleindes vir lewering as ’n enkele item of vir die doel van die uitdeel van gratis monsters, hetsy deur die voedsel in geheel of gedeeltelik te omhul, en ook omhulmateriaal vir individuele en meereenheidpakke ...”

¹⁵⁴ Sien reg. 7: “(1) Behoudens die bepalinge van regulasie 8 moet inligting wat op enige etiket moet verskyn— (a) in Engels en waar moontlik in ten minste een ander amptelike taal van die Republiek van Suid-Afrika wees; (b) duidelik sigbaar, maklik leesbaar en onuitwisbaar wees en mag die leesbaarheid daarvan nie deur geïllustreerde of enige ander materiaal, hetsy gedruk of andersins, benadeel word nie. (2) Die etikette van voorafverpakte voedingsmiddels moet op so ’n wyse aangebring word dat dit nie by die verkooppunt van die houer geskei kan word nie.”

¹⁵⁵ Sien reg. 8.

¹⁵⁶ Sien reg. 9(a).

¹⁵⁷ Reg. 9(b).

¹⁵⁸ Reg. 9(e).

¹⁵⁹ Reg. 11 bepaal: “’n Houer van ’n voedingsmiddel moet duidelik met ’n lotnommer gemerk wees op so ’n wyse dat die spesifieke lot maklik geïdentifiseer en opgespoor kan word, tensy anders bepaal ingevolge regulasies afgekondig ingevolge die Wet op Landbouprodukstandaarde, 1990 (Wet No. 119 van 1990), en die National Regulator for Compulsory Specifications Act, 2008 (Wet No. 5 van 2008).”

¹⁶⁰ Reg. 12.

¹⁶¹ Reg. 43.

¹⁶² Sien afd. 1 van hierdie bydrae.

¹⁶³ Soos gewysig. Sien art. 1 van die Landbouprodukstandaardewet.

¹⁶⁴ *Verkoop* word omskryf as “ook ooreenkom om te verkoop, of vir verkoop aanbied, adverteer, hou, uitstal, versend, vervoer, lewer of berei, of om te verruil of op enige wyse vir ’n teenprestasie van die hand te sit, en het ‘verkoop’ wanneer dit as ’n selfstandige naamwoord gebruik word ’n ooreenstemmende betekenis ...” Sien ook definisies van *verkoop* in afd. 1 van hierdie bydrae.

¹⁶⁵ Sien eindn. 6.

¹⁶⁶ Sien reg. 1 van R 1555 van 1997.

¹⁶⁷ Onder GK R 260 in *SK* 38615 van 27 Maart 2015. Nie in Afrikaans beskikbaar nie. R 260 het gedurende Maart 2016 in werking getree en herroep die *Dairy products and imitation dairy products regulations* (GK R 2581 in *SK* 11037 van 20 November 1987 soos gewysig).

¹⁶⁸ *Dairy product (suiwelprodukt)* word in reg. 1 van R 260 omskryf as ’n “primary dairy product, a composite dairy product or a modified dairy product”. *Primary dairy product (primêre suiwelprodukt)* word in reg. 1 omskryf as “milk or a product that has been derived or manufactured solely from milk, and to which no substances other than permitted food additives not intended to replace any part of the milk solids in that product are added, and includes a product that consists of a combination of two or more such products ...” *Composite dairy product (saamgestelde suiwelprodukt)* word in reg. 1 omskryf as “a product consisting of a combination of a primary dairy product and another foodstuff the solids of which are not intended to replace any part of the milk solids of that primary dairy product ...” en *modified dairy product (gemodifiseerde suiwelprodukt)* word in reg. 1 omskryf as “a product that, in so far as it relates to general appearance, presentation and intended use, corresponds to a primary dairy product, and of which not more than 50 per cent of the fat content, protein content and carbohydrate content has respectively been obtained from a source other than a primary dairy product ...” Reg. 2 verwys ook na nagemaakte suiwelprodukte (*imitation dairy products*), nl.: “any product other than a dairy product or a fat spread, that is of animal or plant origin and in general appearance, presentation and intended use corresponds to a dairy”. (Sien ook eindn. 11 hier bo.) Vir doeleindes van hierdie bydrae word verwysings na nagemaakte suiwelprodukte weggelaat.

¹⁶⁹ Sien reg. 2(1)(a).

¹⁷⁰ Sien reg. 2(1)(b). Sien par 3.2.1 van hierdie bydrae.

¹⁷¹ *Container (houer)* word in reg. 1 omskryf as “any packaging of dairy or imitation dairy product directly in contact with the product for delivery as a single item and includes wrappers and multipacks when such is offered to the consumer”.

¹⁷² Omskryf in reg. 1 as “any packaging other than gift packs or hamper packs containing individual containers or multipacks whether it completely or partially encloses the containers or multipacks”.

¹⁷³ Sien reg. 2(1)(c). Sien afd. 3.2.2 van hierdie bydrae.

¹⁷⁴ Sien reg. 2(1)(d). Sien afd. 3.2.3 van hierdie bydrae.

¹⁷⁵ Sien reg. 2(1)(f).

¹⁷⁶ Sien regg. 5–21 vir die verskillende klassifikasies van suiwelprodukte en die ooreenstemmende spesifieke standaarde vir bv. versoete kondensmelk, ingedamppte melk, jogurt en drinkbare jogurt.

¹⁷⁷ Sien ook die vereistes m.b.t. rou melk in regg. 4–5 van R 1555 van 1997 soos uiteengesit in afd. 1 van hierdie bydrae.

¹⁷⁸ Reg. 24(1)(a)(i).

¹⁷⁹ Reg. 24(1)(a)(ii).

¹⁸⁰ Sien ook reg. 24(1)(b), (d)–(e) vir verdere vereistes m.b.t. houers. Met verwysing na ’n studie oor die verkoop van rou melk in die informele mark dui Zvomuya (2010:93) aan: “Most of the milk sold in informal settlements throughout the country is sold in mugs, used cooking oil and soft drinks bottles, jugs or plastic bags.”

¹⁸¹ Ingevolge reg. 25(1) moet sodanige merke duidelik leesbaar wees en ten minste in Engels verskyn, in ’n letter- of figuurgrootte van minstens 1 mm vir vokale in kleinletters.

¹⁸² Reg. 25(2)(a). Sien reg. 3 vir die klassifikasie van suiwelprodukte, asook reg. 26 vir die merk van die klasbenaming. Reg. 25(2)(a) vereis dat hierdie merke in dieselfde lettertipe, grootte, kleur en skrif moet wees en dat dit prominent op die primêre paneel moet verskyn in ’n lettertipe van minstens 2 mm vir vokale in kleinletters.

¹⁸³ Reg. 25(2)(a). Sien ook reg. 27.

¹⁸⁴ Reg. 25(2)(b). Sien ook reg. 28.

¹⁸⁵ Reg. 25(2)(c). ’n Posadres tesame met ’n telefoonnommer mag voorsien word indien dit nie moontlik is om ’n fisiese adres te verskaf nie.

¹⁸⁶ Reg. 25(2)(d). Sien ook afd. 4 van hierdie bydrae. Let daarop dat die Wet op Handelsmetrologie 77 van 1973 deur die Legal Metrology Act 9 van 2014 herroep is.

- ¹⁸⁷ Reg. 25(2)(e). Sien spesifiek R 146 soos uiteengesit in afd. 2.4.5 van hierdie bydrae.
- ¹⁸⁸ Reg. 25(2)(f). Sien spesifiek R 146 soos uiteengesit in afd. 2.4.5 van hierdie bydrae.
- ¹⁸⁹ Reg. 25(2)(g). Sien spesifiek reg. 25(2)(g)(i)–(iii).
- ¹⁹⁰ Eie beklemtoning. Sien ook afd. 2.3 van hierdie bydrae rakende die etikettering van houers waarin rou melk ingevolge R 1555 van 1997 verkoop word.
- ¹⁹¹ 35 van 1984. Onder die bevoegdheid van die Departement van Landbou. Volgens die aanhef van die Wet op Diersiektes is die primêre oogmerk van dié wet om “voorsiening te maak vir beheer oor diersiektes en -parasiete, vir maatreëls ter bevordering van dieregesondheid, en vir aangeleenthede wat daarmee in verband staan”. Neem asseblief kennis dat die Wet op Diersiektes 35 van 1984 deur die Wet op Dieregesondheid 7 van 2002 herroep sal word op ’n datum wat ten tye van skrywe van hierdie bydrae nog gepromulgeer moet word.
- ¹⁹² 36 van 1947. Ook onder die bevoegdheid van die Departement van Landbou.
- ¹⁹³ Met verwysing na ’n “document which lays down product and measuring instrument characteristics or their related processes and production methods, including the applicable administrative provisions, with which compliance is mandatory”, soos gedefinieer in art. 1 van die Legal Metrology Act 9 van 2014 (nie in Afrikaans beskikbaar nie). Soos in eindn. 186 aangedui is, het die Legal Metrology Act 9 van 2014 die Wet op Handelsmetrologie 77 van 1973 herroep.
- ¹⁹⁴ 8 van 2008. Onder die bevoegdheid van die Departement van Handel en Nywerheid. Nie in Afrikaans beskikbaar nie. Sien ook afd. 6 van hierdie bydrae.
- ¹⁹⁵ 9 van 2014. Ook onder die bevoegdheid van die Departement van Handel en Nywerheid. Nie in Afrikaans beskikbaar nie. Sien ook afd. 6 van hierdie bydrae.
- ¹⁹⁶ Sien afd. 2.4.5 van hierdie bydrae.
- ¹⁹⁷ Sien afd. 3.2 van hierdie bydrae.
- ¹⁹⁸ 68 van 2008. Nie in Afrikaans beskikbaar nie.
- ¹⁹⁹ Sien hfst. 2 van die CPA. Sien ook hfst. 3 van die CPA vir ’n uiteensetting van die verbruiker se regte.
- ²⁰⁰ Sien afd. 2.3 van hierdie studie.
- ²⁰¹ Tesame met rou melk, rou room, rou afgeroomde melk, rou hersaamgestelde (aangemaakte) melk, rou hersaamgestelde (aangemaakte) afgeroomde melk of rou melk wat suur geword het. Sien reg. 3.
- ²⁰² Sien reg. 3(1) van R 1555 van 1997. Soos ook in afd. 2.3 van hierdie bydrae genoem, bepaal reg. 3(2) van R 1555 van 1997 dat ’n plaaslike owerheid wat van mening is “dat hy

genoegsame beheer oor die verkoop van die rou suiwelprodukte in subparagraaf (1) genoem, kan uitoefen”, die Minister van Gesondheid (deur die betrokke provinsiale gesondheidsdepartement) kan versoek om ook in aanhangsel C gelys te word.

²⁰³ Sien in hierdie verband art. 156(1)(a), asook bylaes 4–5 (deel B) van die Grondwet. Sien spesifiek bylae 5 (deel B) – “Lisensiëring van en beheer oor ondernemings wat voedsel aan die publiek verkoop”.

²⁰⁴ Modimolle Local Municipality (2016).

²⁰⁵ Thabo Mofutsanyana District Municipality (2013).

²⁰⁶ Reg. 26(1).

²⁰⁷ Reg. 26(2)(a) bepaal in hierdie verband: “That samples of the milk / milk products be provided to the Manager Municipal Health Services for bacteriological and other analyses, if and when required, and that, unless otherwise indicated, all costs pertaining to the analyses be for the applicant's account.”

²⁰⁸ Reg. 26(2)(b)–(d) bepaal in hierdie verband: “(b) That packaged milk / milk products be packaged in a closed container that is labelled as follows: (c) Name and address or trade name of the producer/supplier with the understanding that the producer or place of packaging be identifiable. (d) That the type of product i.e. pasteurized full cream milk, certified raw milk etc. is prominent on the label.”

²⁰⁹ Sien afd. 2.4.1 van hierdie bydrae.

²¹⁰ Sien afd. 2.3 van hierdie bydrae.

²¹¹ Regg. 29–30.

²¹² Reg. 32. Ooreenkomstig R 962 van 2012 (sien afd. 2.4.2 van hierdie bydrae), asook die verdere vereistes in reg. 32 gelys.

²¹³ Reg. 33.

²¹⁴ Regg. 34–35.

²¹⁵ Reg. 36 bepaal in hierdie verband: “(1) Only new bottles with non-resealable caps may be used for in-store bottling; (2) Containers supplied by a customer must be visibly clean and filled from the tap on the milk tank. Milk may not be scooped out of the tank with a container or transferred to the final container by means of a third container; (3) Only dedicated staff is permitted to discharge milk from the bulk tank containers; (4) Hand sanitising should be done before milk is handled.”

²¹⁶ Reg. 37.

²¹⁷ Reg. 38.

- ²¹⁸ Reg. 39.
- ²¹⁹ Reg. 40.
- ²²⁰ Reg. 41.
- ²²¹ Sien SANS (2016:1–9) vir ’n volledige lys. Sien ook *Dairy Standard Agency* (2014:1–10).
- ²²² SANS 1828 van 2005. Weergawe 1.03.
- ²²³ SANS 1853 van 2009. Weergawe 1.01.
- ²²⁴ SANS 10049 van 2012a. Weergawe 4.1.
- ²²⁵ SANS 10133 van 1977. Weergawe 1.00.
- ²²⁶ SANS 10330 van 2007: Weergawe 2.01.
- ²²⁷ SANS 898 van 2011. Weergawe 1.
- ²²⁸ Sien SANS 2016:1–9 vir ’n volledige lys.
- ²²⁹ SANS 314 van 2005. Weergawe 1.00.
- ²³⁰ SANS 1678 van 2010b. Weergawe 2.00.
- ²³¹ SANS 1679 van 2010a. Weergawe 2.00.
- ²³² *Dairy Standard Agency* (2014:1–10).
- ²³³ Voorheen aangedui dat dié wet nie in Afrikaans beskikbaar is nie. Sien ook afd. 4 van hierdie bydrae.
- ²³⁴ SANS 289 van 2012b. Weergawe 1.4.
- ²³⁵ Insluitend voorafverpakte produkte. SANS 458 van 2008b. Weergawe 1.01.
- ²³⁶ SANS 1841 van 2008a. Weergawe 2.00.
- ²³⁷ ISO 1.
- ²³⁸ Eie beklemtoning.
- ²³⁹ ISO 1.
- ²⁴⁰ ISO 22000 van 2005.
- ²⁴¹ ISO/TS 22002-1 van 2009.

²⁴² ISO/TS 22002-3 van 2011.

²⁴³ ISO 22005 van 2007.

²⁴⁴ ISO 707 van 2008.

²⁴⁵ Codex Alimentarius (2016a).

²⁴⁶ Codex Alimentarius (2016a). Suid-Afrika is sedert 1994 'n lid van die *Codex*. Sien Codex Alimentarius (2016b).

²⁴⁷ Codex Alimentarius (2006a.) Sien afd. 2.4.3 van hierdie bydrae, waar aangedui word dat reg. 8 van R 908 van 27 Junie 2003 van die eenaar van 'n voedselhanteringsonderneming vereis om te verseker dat 'n HACCP-stelsel in ooreenstemming met die beginsels van die *Hazard analysis and critical control point (HACCP) system and guidelines for its application* (soos goedgekeur deur die Codex Alimentarius-kommissie) geïmplementeer word.

²⁴⁸ Vir standaarde verbandhoudend met melkpoeiers en roompoeier sien CODEX-STAN 207 van 1999; vir suurmelk sien CODEX-STAN 243 van 2003; vir 'n mengsel van verdampte afgeroomde melk en groentevet sien CODEX-STAN 250 van 2006.

²⁴⁹ Vir kaas in die algemeen sien CODEX STAN 283 of 1978. Vir spesifieke kase sien bv. CODEX-STAN 262 van 2006 vir mozzarellakaas en CODEX-STAN 263 van 1966 vir cheddarkaas.

²⁵⁰ Sien ook Codex Alimentarius (2011:2-252).

²⁵¹ Sien bv. CAC/RCP 1 van 1969; CAC/GL 2 van 1985; CAC/GL 50 van 2004; CA/RCP 45 van 1997; CAC/RCP 47 van 2001; en CAC/RCP 54 van 2004. Sien Dairy Standard Agency (2014:1–10) vir 'n volledige lys.

²⁵² CAC/RCP 57 van 2004.

²⁵³ CAC/GL 13 van 1991. Hierdie stelsel word deur die *Codex* voorgestel indien die verkoeling van melk nie moontlik is nie.

²⁵⁴ IDF (2008:1).

²⁵⁵ 'n Lys van IDF-standaarde (met ooreenstemmende ISO-standaarde) is beskikbaar by Milk SA (2011:1–3).

²⁵⁶ IDF en FAO (2011:1–50).

²⁵⁷ Dairy Standard Agency (2013:1–139). Daar kan in hierdie konteks vermeld word dat Nieu-Seeland 'n toevoeging tot hul algemene suiwelkode aangeneem het wat spesifiek op rou melk gerig is, nl. die *Code of practice: Additional measures for raw milk products*, beskikbaar by New Zealand Food Safety Authority (2010).

²⁵⁸ Sien afd. 2.4.2 van hierdie bydrae.

²⁵⁹ Sien afds. 2.3; 2.4.1; 2.4.2; 2.4.5 en 3.2 van hierdie bydrae.