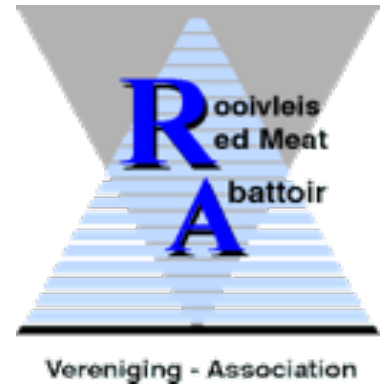


Onderhoud oor Listeriose en Vleisveiligheid in die abattoirbedryf



Grootplaas op 13 Februarie 2018 :05:30
Gerhard Neethling - Rooivleis Abattoir Vereniging
0825517232

Agtergrond deur Grootplaas ter inleiding:

Listeriose is op almal se lippe en het die kollig opnuut op die voedselveiligheidsbedryf geplaas. Abattoirs vorm deel van hierdie waardeketting en moet volgens riglyne bestuur word om te verseker dat die produk wat uiteindelik op die rak verskyn, veilig is. Maar wat behels hierdie riglyne? Dr Gerhard Neethling van die Rooivleis Abattoirvereniging vertel ons nou meer.

Gerhard, kon daar tot dusver enige verband vasgestel word tussen die listeriose-uitbrekings en die rooivleisbedryf?

Die laaste inligting soos ontvang van die Nasionale Instituut vir Aanmeldbare Siektes (NICD) kon nog nie die bron van hierdie uitbreking bepaal nie. Tydens bespreking met die Departement (DAFF) oor mikrobiologiese ontleding by abattoirs, het verskeie kundiges op hierdie gebied egter ook bevestig dat mikrobiologiese ontleding van vars vleis op hierdie stadium egter min risiko inhou vir die verbruiker en baie meer aandag gegee moet word aan produkte wat nie aan hitte behandeling onderwerp word nie. ('gereed om te eet').

Gesels 'n bietjie oor die stelsels wat by abattoirs in plek is om voedselveiligheid te verseker.

Die abattoirbedryf het baie streng regulasies oor die strukturele en higiene vereistes wat by n abattoir van toepassing moet wees in die omskaling van lewende hawe na vleis. Ons weet dat *Listeria* algemeen voorkom in die natuur en daarom moet slagprosesse dus verseker dat stof van die dier of omgewing nie die produk kontamineer nie. Vleisinspeksie verseker dat elke karkas oa evalueer word vir kontaminasie en alle karkasse word tot 'n diepbeentemperatuur van 7 grade Celsius verkoel voordat dit die perseel verlaat.

Die regulasies maak ook voorsiening dat alle prosedures by die abattoir beskryf moet wees met daaglikse rekords om te verseker dat hierdie higiene prosesse nagekom word. Met n organisme soos *Listeria* wat in kouer omstandighede oorleef, is voorkoming van kontaminasie baie belangrik. Die risiko is egter baie groter in produkte wat kontamineer nadat dit voorberei is ('gereed om te eet')

Wanneer 'n produsent nou sy eie abattoir op sy plaas wil oprig, geld dieselfde riglyne en stelsels hier ook?

Die regulatoriese vereistes is van toepassing op enige grootte abattoir en alhoewel abattoirs volgens grootte klassifiseer word is dit net om te verseker dat die abattoir die nodige fasiliteite het om die deurset per dag te kan hanteer. Die grootte van n abattoir vrywaar 'n eienaar dus nie van sy /haar verantwoordelikhede teenoor die verbruiker nie.

En in die res van die waardeketting? Hoe word rooivleis-higiëne toegepas?

Die Rooivleis waardeketting word deur meer as een Departement reguleer di Departement Landbou, Bosbou en Visserye (DAFF), Departement Gesondheid en Departement van Handel en Nywerheid. So word die vleisverwerking bv deur SANS 885 bestuur met baie spesifieke voorskrifte vir die mikrobiologiese ontleding van produkte en die reiniging van fasiliteite.

Die verbruiker se verantwoordelikheid in vleisveiligheid moet egter nie onderskat word nie. Behoorlike verkoeling , goeie higiëne , en was van hande en toerusting, is maar n paar aspekte wat voedselvergiftiging kan verhoed. Vooraf voorbereide kos en geregte moet ook behoorlik opgewarm word. Moenie verskillende kosse op dieselfde snyborde hanteer sonder om dit behoorlik skoon te maak nie.

Die nuwe vleisinspeksieskema is verlede jaar aangekondig. Wat behels dit en watter verskil gaan dit in hierdie hele proses maak?

Die vleisinspeksieskema verplig abattoirs nou om agentskappe soos aangewys deur die Nasionale Departement, te gebruik om vleisinspeksie te doen. Hierdie agentskappe moet maandeliks aan die departement verslag doen oor die toepassing van die regulasies van die Wet op Vleisveiligheid. Behalwe roetine vleisinspeksie volgens eenvormige nasionale standaarde , word hierdie agentskappe dus ook nou bemagtig om die regulasies toe te pas.

Hoe geskied mikrobiologiese toetsing in abattoirs?

Die regulasies voorsien dat die reiniging van die abattoir en toerusting en waterkwaliteit gereeld gemonteer word. Die aanbevole bedryfsprogramme stel ook voor dat karkasse en personeel se hande terselfertyd getoets moet word.

Tydens n werkwinkel met die Departement (DAFF) oor mikrobiologiese monitering by abattoirs is daar aangedui dat die toets van *Listeria* nie noodwendig verpligtend moet wees nie. Indien omgewingmonitering aandui dat daar wel *Listeria* teenwoordig mag wees, kan dit oorweeg word.

Is daar 'n riglyn oor hoeveel bakterieë teenwoordig mag wees voordat die produk onaanvaarbaar raak vir menslike gebruik?

Daar is verskeie riglyne beskikbaar en in sommige gevalle ook industrieriglyne. Die departement is ook nou in proses om nasionale riglyne voor te berei wat van toepassing sal wees vir plaaslike abattoirs. Dit sal egter ook die huidige riglyne vir in- en -uitvoerprodukte insluit. Ek het ook al verwys na die SANS 885 riglyne vir geprosesseerde produkte. Aandag moet egter gegee word vir riglyne vir die 'gereed om te eet' ('ready to eat') produkte.

Watter ander uitdagings ervaar die bedryf op hierdie stadium en hoe kan dit bestuur word?

Die huidige droogte en verhoogde insetkoste plaas geweldig baie druk op die bedryf en maak dit in baie omstandighede moeilik om rooivleis teen 'n bekostigbare prys aan die verbruiker te lewer. Al hoe meer word ook van die bedryf verwag ten opsigte van vleisveiligheidwaarborgs en die Departement van Landbou, Bosbou en Visserye sal daadwerklik moet aandag gee aan fondse en steun vir Diergesondheid en Publieke Gesondheid om produksie te verseker en ook om Nasionale standaarde te verseker.
