

NUUSVRYSTELLING

(vir onmiddellike vrystelling)

RPO BEKOMMERD OOR LISTERIOSE

Die nasionale Roivleisprodusente-organisasie (RPO) deel die verbruiker se kommer oor die uitbreking van Listeriose, waarvan die bron pas deur die Departement van Gesondheid geïdentifiseer is.

Die RPO is tevrede dat die totale roivleisbedryf 'n baie verantwoordelike benadering volg sover dit die veiligheid van roivleis en –produkte betref. Die onafhanklike vleisinspeksiedienste lewer veral 'n groot bydrae tot die voorkoming van siektes soos Listeria. Selfregulering is 'n baie belangrike aspek van enige landboubedryf en die roivleisbedryf is daarvoor bekend dat hy selfregulering toepas en nie net op die Staat steun om noodsaaklike dienste te lewer nie.

Die RPO beveel aan dat elke verbruiker 'n goeie verhouding met sy slagter handhaaf en die volgende reëls volg wanneer voedsel hanteer word:-

- Dit is die beste om vars bees- en skaapvleis te eet.
- Koop plaaslike vleis by 'n betroubare slagter en deel jou bekommernis met die slagter.
- Indien jy by 'n winkel koop waar daar nie 'n slagter is waarmee jy kan praat nie, kyk na die verpakking en "*verkoop-teen-datum*" voordat jy vir die produk betaal.

= 2 =

- Beoefen goeie higiënepraktyke by die huis. Moenie jou vleis in die son of in warm water ontvries nie. Vleis moet in die yskas ontdooi word om te verseker daar is nie 'n omgewing wat die groei van bakterië aanmoedig nie. Moenie gebraaide vleis in dieselfde bak sit as waarin die rou vleis was nie.
- Kook vleis deeglik, bêre oorskiet in die yskas en bedek kos nadat dit opgedien is. Maak seker dat jou yskas teen die regte temperatuur funksioneer.
- Meld swak higiënepraktyke of twyfelagtige slagpraktyke by die Nasionale Verbruikerskommissie (www.thencs.gov.za) aan.

Die Wêreldgesondheidsorganisasie het die volgende vyf stappe geïdentifiseer wat voedselveiligheid bevorder :-

- Bly skoon. Was jou hande voor jy kos hanteer en ook dikwels terwyl jy besig is om kos te hanteer.
- Hou rou en gekookte kos weg van mekaar. As jy rou kos hanteer, moet jy nie aan gaar kos raak voor jy jou hande en die gereedskap gewas het nie.
- Kook kos deeglik. Kos wat nie gekook hoef te word nie, moet deeglik met lopende water gewas word.
- Hou kos teen veilige temperature.
- Gebruik veilige water of kook die water voor dit gebruik word.

- o O o

6 Maart 2018

NAVRAE :

Mnr Koos van der Ryst
Voorsitter
Sel : 083 303 7926

Mnr Gerhard Schutte
Hoofuitvoerende Beampte
Sel : 082 556 7296