

# Rooivleis Abattoir Vereniging



Vereniging - Association

2009  
Jaarverslag

[www.rvav.co.za](http://www.rvav.co.za)

T: (012) 349-1238/9

# INHOUDSOPGAWE

1. **RVAV AGTERGROND** 2
2. **MISSIE** 2
3. **STRATEGIESE DOELWITTE** 2
4. **DIENSTE** 2
5. **OPLEIDING IN SLAGTEGNIKE EN EVALUERING** 7
6. **FORMELE OPLEIDING** 10
7. **VOEDSELVEILIGHEIDBESTUUR** 25
8. **OPSOMMING VAN OPLEIDING - 2009** 25
9. **INLEIDENDE ABATTOIRHIGIëNEKURSUS (SPESIALE PROJEK)** 26
10. **SLAGOPERATEUR VAARDIGHEIDSPROGRAMME (SPESIALE PROJEK)** 27
11. **SUB-KONTRAKTERING VAN DIENSVERSKAFFERS** 28
12. **ABATTOIR SKILLS TRAINING (PTY) LTD** 29
13. **AKKREDITASIE** 29
14. **BBBEE** 29
15. **VAKVAARDIGHEIDSONTWIKKELING EN DIE WERKPLEK VAARDIGHEIDSPPLAN** 30
16. **STATISTIEK** 33
17. **KOMMUNIKASIE** 36
18. **KONFERENSIE EN KONGRES** 37
19. **PERSONEEL** 40
20. **GEASSOSIEERDE LEDE** 42
21. **2010 DAGBOEK** 43



## 1. RVAV AGTERGROND

Die RVAV (Roovleisabattoivereniging) is 'n verteenwoordigende forum vir abattoireienaars in Suid-Afrika. Die abattoirindustrie is verantwoordelik vir die omskakeling van lewendehawe na vleis. Hierdie proses is krities ten einde te verseker dat 'n veilige en gesonde produk aan die verbruiker verskaf word. Die Wet op Vleisveiligheid (Wet 40 van 2000) omskryf die algemene veiligheidsstandaarde vir vleis- en diereprodukte en bepaal en onderhou die Nasionale Standaarde ten opsigte van abattoirs.

Die RVAV het in Februarie 1991 tot stand gekom en is 'n lidmaatskap gebaseerde organisasie wat onafhanklik bedryf word. Voor de-regulasie het die abattoirindustrie hoofsaaklik uit groter abattoirs met 'n hoë deurset bestaan. Die de-regulasieproses het veral bygedra tot 'n toename in die getal hoë en lae deurset abattoirs.

## 2. MISSIE

Die RVAV se dienste aan abattoireienaars sluit o.a. in:

- gespesialiseerde opleiding en tegniese ondersteuning
- verspreiding van relevante inligting en
- verteenwoordiging van eienaarsbelang

ter vasstelling van 'n hoë standaard in vleisveiligheid en -kwaliteit tot voordeel van die roovleisbedryf en die verbruiker.

## 3. STRATEGIESE DOELWITTE

- Bevorder vleisveiligheid en Nasionale Standaarde soos omskryf in die Wet op Vleisveiligheid (Wet 40 van 2000).
- Verskaf relevante opleiding om die hoogste standaarde in dierehantering, vleisveiligheid en -kwaliteit te verseker.
- Lewer 'n bydrae tot die ontwikkeling en implementering van higiënebestuurprogramme in abattoirs.
- Aktiewe betrokkenheid by die vasstelling van vaardigheidsontwikkeling-raamwerke in die vleisindustrie.
- Verteenwoordig die belange van lede op forums relevant tot die abattoirindustrie.
- Ondersteun die bevordering van vleishigiëne in alle gemeenskappe.
- Daarstel van 'n positiewe leer-omgewing ten einde deurlopende onderrig vir abattoir personeel te ondersteun.
- Skakeling met staats- sowel as privaatinstansies ter bereiking van gemeenskaplike doelstellings.

## 4. DIENSTE

### 4.1 Opleiding

#### a. Roetine slagopleiding

#### b. Vaardigheidsprogramme

- Basiese inleiding tot die abattoirbedryf
- Derehantering
- Beeslagting
- Varkslagting
- Kleinveeslagting
- Higiënebewustheid
- Basiese besigheidsbeginsels
- GMP & HACCP (Goeie bestuurspraktyke en HACCP)
- HMS & HACCP (Higiënebestuurstelsel en HACCP)
- HACCP bewustheid
- Inleiding tot abattoirhigiëne
- Vleisinspeksie

#### c. Leerlingskappe

- Nasionale Sertifikaat in Algemene Abattoirprosesse
- Nasionale Sertifikaat in Abattoir-slagprosesse
- Nasionale Sertifikaat in Abattoirtoesighouding

- Gevorderde Onderwys- en Opleidingertifikaat in Vleisonderzoek
- Gevorderde Onderwys- en Opleidingertifikaat in Vleisklassifisering

#### 4.2 Vleisveiligheidsbestuur

- Voorvereistes en HACCP
- Implementering
- Verifiëring
- Dokumentvoorbereiding en -hersiening
- Oudits (HAS en voor-assessering)

#### 4.3 Tegniese dienste

##### Tegniese-ondersteuningsdienste:

- *Abattoiruitleg*
- *Abattoirbedryf*
- *Abattoir-inbedryfstelling*

Operasionele steundienste

Effektiwiteit van verdowing

Verkryging en implementering van nuwe tegnologie

Abattoirplanne

Agtergrond en toepassing van die Wet op Vleisveiligheid (Wet 40 van 2000) en regulasies

Uitvoervereistes

##### Geassosieerde dienste:

- *Mikrobiologiese ontleding*
- *Omgewingstandaarde en -beheer*
- *Abattoirontwerp*
- *Higiënebestuurstelsels*
- *Reiniging en ontsmetting*
- *Toerusting*
- *Slagdienste*

#### 4.4 Inligting

##### Opdateer en onderhou 'n nasionale databasis

- Pysinligting
- Verskaffing van relevante statistieke aan die bedryf en die staat:
  - *Geregistreerde abattoirs*
  - *Lede-abattoirs*
  - *Slagstatistiek*
  - *Afkeurings*

Nasionale en streekvergaderings

Handleidings

Forums: bedryf en standaarde in die rooivleisbedryf

#### 4.5 Verteenwoordiging

Die Raad en bestuur verteenwoordig die abattoirindustrie op die volgende forums:

RVIF (Rooivleisindustrieforum) Lewende hawe Welsynkoördinerendekomitee

- RMRDT (Rooivleis Navorsing en Ontwikkeling Trust)
- Koördinerende komitee vir Vleisklassifikasie
- Lewendehawe Welsynkomitee

IMQAS (International Meat Quality Assurance Services)

ABAK (Abattoirindustrieadvieskomitee)

DAFF (Departement van Landbou, Bosbou en Visserye)

- Nasionale abattoirevalueringskomitee (NARS)
- ITCA Werkgroep
- Vleisklassifikasie standaarde komitee

- Koördinerendekomitee vir Opleiding in die Vleisindustrie
- AgriSETA (SETA vir Sekondêre Landbou)
  - Raad
  - SS Komitee (Sub-sektor komitee)
  - Vakvaardigheidontwikkelingkomitee
- MASDT (“Mpumalanga Agri-skills Development and Training”)
- AFMA
- Lewende hawe- en dierevoedingbedryf skakelkomitee
- RPO
  - Veediefstalforum
- SAVPO
  - Nasionale Varkgesondheidsmoniteringskomitee

#### 4.5.1 Die Rooivleisindustrieforum (RVIF – ‘RMIF’)

Die RVIF het in 1994 tot stand gekom met die ontbinding van die Landboubeheerrade. Die Forum verteenwoordig die rolspeler-organisasies in die Rooivleisbedryf. Die sake van die Forum word deur die Bestuurskomitee hanteer wat deur die Rooivleisindustrieraad van lede nomineer word. Die sake van die Forum sluit die voortsetting van funksies in wat voorheen deur die Vleisraad verrig is.

Aanvanklik is sommige van hierdie funksies deur SAMIC met die finansiële steun van die Vleisindustrietrust (VIT – ‘MIT’) verrig en later met die gesamentlike befondsing van die bedryf en die Trust. Die bedryf het egter vir ‘n statutêre maatreël aansoek gedoen by die Minister van Landbou en vanaf 5 November 2005 word sekere funksies deur die statutêre maatreël befonds onder die bestuur van die Vleis Statutêre Maatreël Dienste (VSMD – ‘MSMS’).

Die RVIF het die volgende fokusareas identifiseer

1. Dieregesondheid en Biosekuriteit
2. Die versameling en verspreiding van inligting
3. Residue monitoring
4. Verbruik van karkas- en nuwe produkte
5. Goeie bestuurspraktyke
  - a. Nakoming van Wetgewing
  - b. Internasionale handel
6. Opleiding
7. Verpligte standaarde vir vleisproduksie
8. Naspeurbaarheid
9. Generiese bemerking

#### 4.5.2 Die Rooivleis Navorsing- en Ontwikkelingstrust (RVNOT – ‘RMRDT’)

Die RVNOT het tot stand gekom om die oorblywende navorsingfondse van die ontbinde Vleisraad namens die bedryf te administreer.

Die trustees van die Vleisindustrietrust (VIT – ‘MIT’) waarvan drie lede deur die Rooivleisbedryf aangewys word, administreer hierdie trust. Die ander drie lede word deur die Minister van Landbou aangestel.

Die opbrengs van die beleggingskapitaal is jaarliks beskikbaar vir navorsingbefondsing. Navorsing word identifiseer by wyse van versoeke vir navorsingprojekte volgens spesifieke fokusareas aan die verskeie navorsinginstitute. Hierdie versoeke en protokolle word deur die beplanningkomitees vir beeste en kleinvee en varke onderskeidelik evalueer.

#### 4.5.3 Die Vleisindustrietrust (VIT – ‘MIT’)

Die Vleisraad het voorheen statutêre fondse van die bedryf kollekteer om die aktiwiteite van die bedryf te befonds en het daarmee reserwes opgebou. Hierdie reserwefondse is na die ontbinding van die Vleisraad na twee Trusts oorgedra n

- 1) Die Vleisindustrietrust – fondse vir gebruik tot voordeel van die totale vleisbedryf en
- 2) Die Rooivleis Navorsing en Ontwikkeling Trust (RVNOT) – rooivleisnavorsing

Daar is ooreengekom dat die bedryf drie lede en die Minister van Landbou drie lede van die Trust sal nomineer om die Trust te administreer. Die riglyne van die Trust maak spesifiek daarvoor voorsiening dat die kapitaal van die fondse nie erodeer mag word nie en dat slegs die opbrengs op kapitaal jaarliks bestee mag word. Aansoeke kan aan die trust gerig word vir die befondsing van rooivleisprojekte.

Onderstaande is 'n volledige uittreksel van een van die afgehandelde projekte tydens 2009.

## **Beef tenderness model (Phase 2)**

**By Dr L. Frylinck (PhD)**

**Research Institute:** ARC Animal Products Institute

**Industry Sector:** Beef

**Focus Area:** Animal Products Quality and Value-adding (4)

**Contract dates:** 01/04/2004 to 31/13/2008

**Total Funding:**

The aim of this study was to evaluate the meat quality differences (colour of meat and subcutaneous fat, drip loss, water holding capacity, tenderness and other sensory attributes such as juiciness and aroma) of A-age (feedlot and pasture) animals, AB-age (feedlot and pasture) animals, and B-age (pasture) animals under the determined ideal slaughter conditions for South African crossbred beef breeds.

Each age-feed group consisted of 10 animals of each cross breed (Brahman-X, Simmental-X, Nguni-X). Feedlot animals were raised until required age-classes (A-age (zero permanent incisors) and AB-age (one-two incisors)). These test groups will be referred to as AF and ABF. The pasture animals were introduced to pasture after weaning until required age-classes (A-, AB- and B-age (three - six permanent incisor)). These three test groups will be referred to as AP, ABP, and BP. The animals were slaughtered according to normal South African slaughter procedures and the carcasses were electrically stimulated for 15 sec (400 V peak, 5 ms pulses at 15 pulses per sec). Carcasses were chilled directly after dressing at room temperature before loading at 0 – 4 °C.

Depending on the production system, careful controlled slaughter conditions and breed type, Warner Bratzler shear force and sensory judged first bite, tenderness, and residue results showed that older animals can produce more tender meat than younger animals. On average the AB-age feedlot produced animals were the most tender followed by the B-age veld produced animals, then the A-age feedlot animals similar to the AB-age veld animals, with the A-age veld animals producing the least tender meat.

Differently from the results from Phase 1, the Simmentaler-cross animals produced the most tender meat compared to that of the Brahman-crosses and Nguni-crosses as should be expected from a *Bos taurus* breed. This indicates to the importance of choosing the right agent to source animals from a bonafidé source according to stipulated specifications and that not all Simmentaler-crossings are beneficial to meat tenderness (i.e. Simmentaler – Brahman crosses). Breeders should be made aware of the genetic consequences on all levels including meat quality characteristics.

The Nguni-crosses produced the most tender meat when produced from AB-age feedlot and B-age veld production systems showing that they adapt better to these production systems.

The genetic expressed calpain proteolytic ageing system plays a pivotal role in determining the ultimate meat tenderness, but although connective tissue becomes less soluble the older the animal it did not play an important role in determining tenderness in the age-groups A, AB and B.

What did seem to play an important role in the tenderness outcome of the age-feed groups seemed to be the % intra muscular fat (i.e. marbling) thus the fat condition of the animal at slaughter. The Nguni-crosses seemed to marble well at the AB age group that gave it the competitive edge in this production group.

The Nguni-crosses also seemed to produce the juiciest and most flavoursome meat with the best aroma according to the sensory panel. The older animals seemed to produce the most flavoursome meat; feed regime can change the flavour of the meat.

The energy status of the muscle of the animal at slaughter influences the biochemical mechanisms that have an effect on meat tenderness, juiciness and flavour. The energy levels should be controlled by means of optimum feeding conditions and avoiding unnecessary stress at slaughter. The Nguni-type is more prone to stress than the other breeds.

Judging eating quality on the grounds of visual subcutaneous fat colour is not reliable because carcasses from older animals and certain production systems produce yellower fat, but is not necessarily tougher. The South African classification system and resultant remuneration should be revisited and consumers should be educated accordingly. Production systems should be optimised to provide optimum pre- and post slaughter conditions and adapted to accommodate different breed-types.

#### **4.5.4. Vleis Statutêre Maatreël Dienste (VSMD – ‘MSMS’).**

Die VSMD is ‘n Seksie 21 organisasie in terme van die Maatskappywet. Die VSMD het op 16 Augustus 2007 tot stand gekom om die administrasie en toepassing van die Rooivleisheffing-kenningsgewing te bestuur. Die verkose direkteure verteenwoordig die onderskeie bedryfsorganisasies. Hierdie verkose direkteure vorm die uitvoerende komitee. Die huidige voorsitter en ondervoorsitter is Mnr Tim Davidson en Arnold Brand onderskeidelik. Die VSMD hou toesig oor die registrasie, rekordhouding, opgawes en insameling van heffings en is ook verantwoordelik vir die statistieke en finansiële aspekte van die heffing. ‘n Privaat maatskappy, Rooivleis Heffing Administrasie (RMLA) (Edms) Bpk (Red Meat Levy Administration (Pty) Ltd is aangestel om die administrasie van bg funksies te behartig. Die VSMD het ook ‘n Nakomingkomitee (“Compliance Committee”) tot stand gebring om nakoming van wetgewing te bevorder onder leiding van ervare regsadviseurs.

#### **4.5.5 WETGEWING:**

##### **Die Verbruikersbeskermingswet en die Abattoirbedryf**

Die Wet op Verbruikersbeskerming (Wet 68 van 2008) is op 24 April 2009 aangekondig en is as wetgewing deur uitgaande President Kgalema Motlanthe van krag gemaak.

Die Wet op Verbruikersbeskerming het ten doel om ‘n regverdige, toeganklike en volhoubare mark-omgewing vir produkte en dienste te stel. Die inleiding tot hierdie Wet neem ook kennis van die onlangse en toenemende tegnologiese veranderinge met gevolglike voordele, geleenthede en uitdagings vir verbruikersgoedere en -dienste in Suid-Afrika.

Die Verbruikersbeskermingswet onder andere

- Bevorder en beskerm die ekonomiese belange van die verbruiker
- Bevorder verbruikerstoegang tot inligting wat nodig is om ingeligte besluite te neem
- Beskerm die verbruiker teen risiko’s vir hulle gesondheid en veiligheid.

Verbruikers het die reg tot beskerming teen onregverdige bemarking insluitend die verskaffing van produkte met verskillende kwaliteit of waar ander pryse gevra word. Produkte mag ook nie bemark word op ‘n manier wat wanvoorstellings oor die aard van die produkte impliseer word nie. Die Wet maak egter ook voorsiening om verantwoordelike verbruikergedrag te bevorder.

##### **Die voorsiening van vleisveiligheidwaarborg**

Die Wet op Vleisveiligheid (Wet 40 van 2000) en die Rooivleisregulasies stel omvattende maatreëls vir die verskaffing van veilige vleis met slagting. Die Higiënebestuurstelsel in seksie III van hierdie regulasies, vereis dokumentasie wat dien as bewys van die abattoir se deurlopende nakoming van toepaslike voedselveiligheidsvereistes.

Nakoming van hierdie regulatoriese vereiste laat ‘n geregistreerde abattoir toe om vleis te verkoop wat bestem is vir menslike verbruik. Dit volg dus dat die abattoireienaar elke poging moet aanwend om aan die regulatoriese vereistes te voldoen en ook ‘n noukeurige prosedure sal hê om nie-nakominge op te volg wat spruit uit interne kontroles of regulatoriese en ander oudits by die abattoir.

Die verkoop van vleis afkomstig van ‘n onwettige slagting, impliseer ‘n vals voorstelling oor die aard van die produk!

Hierdie wetgewing verwag derhalwe van verskaffers om redelik op te tree in die handeling met die verbruiker.

## 5. OPLEIDING IN SLAGTEGNIKE EN EVALUERING

### 5.1 Slagtegniekopleiding (HMP slag en dressering)

Roetine slagopleiding word aan lede sowel as nie-lede verskaf volgens 'n maandelikse program. Roetine opleiding word dikwels ook aan abattoirs verskaf op versoek van provinsiale veteriniêre owerhede.

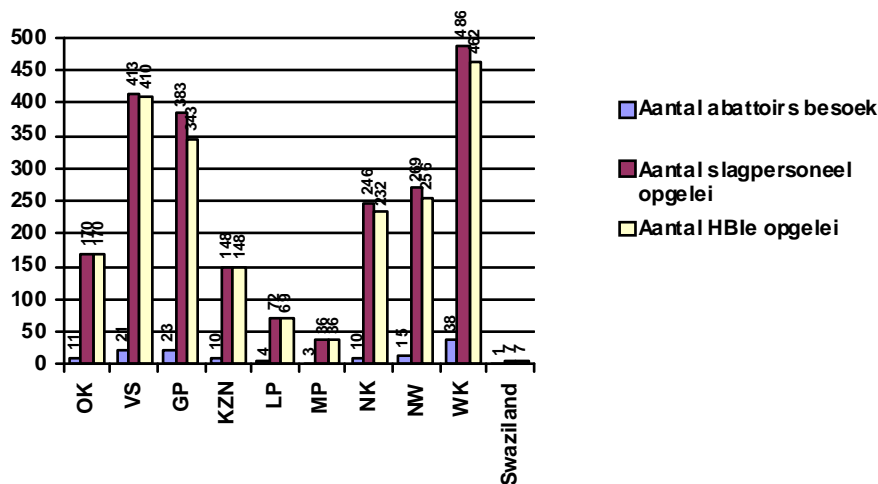
Tydens roetine opleiding word die abattoir se slagprosedures geëvalueer en vergelyk met die huidige beste praktyk soos gereeld deur die Vereniging aangepas word. Afwykinge word aangeteken en regstellende opleiding word deur ervare opleidingspanne aangebied. 'n Opleidingsverslag word opgestel waarvan 'n kopie aan die abattoir voorsien word. Regulasie 55(b)(3) van die Vleisveiligheidswet, 2000 (Wet 40 van 2000), vereis dat die abattoir rekord hou van opleiding as deel van die abattoir se Higiënebestuurstelsel.



Die volgende abattoirs het opleiding ontvang:

SLAGTEGNIKOPLEIDING 2009			
Provinsie	Aantal besoeke	Aantal slagpersoneel opgelei	Aantal historiese benadeelde individue opgelei
Oos-Kaap	11	170	170
Vrystaat	21	413	410
Gauteng	23	383	343
Kwazulu Natal	10	148	148
Limpopo	4	72	69
Mpumalanga	3	36	36
Noord-Kaap	10	246	232
Noord-Wes	15	269	256
Wes-Kaap	38	486	462
Swaziland	1	7	7
<b>TOTAAL</b>	<b>136</b>	<b>2230</b>	<b>2133</b>

SLAGTEGNIKOPLEIDING  
2009



VERGELYKENDE STATISTIEK 2008 EN 2009			
Slagtegniek Opleiding 2008		Slagtegniek Opleiding 2009	
Totale abattoirs besoek:	140	Totale abattoirs besoek:	136
Totale personeel opgelei:	2 018	Totale personeel opgelei:	2 230

## 5.2 Landelike abattoirs

Daar is 'n hele aantal landelike abattoirs in Suid Afrika. Opleidingsprogramme word saamgestel in samewerking met die Provinsiale Departemente van Landbou waar landelike abattoirs, slaghuise en die werkers by sentrale punte byeenkom waar die opleiding dan verskaf word. Informele slagopleiding teiken die uitligting van landelike abattoirs en agtergeblewe gemeenskappe deur die volgende te verskaf:

- Slagtegniek opleiding in ooreenstemming met die slagprosedures wat deur die RVAV ontwikkel is met inagneming van die beskikbare geriewe by die abattoir. Die prosedures dra kennis en vaardighede oor aan die werkers en operateurs wat hulle in staat stel om te slag sonder beskadiging van die huid en kontaminasie van die karkasse en ingewande. Dit voeg waarde by tot die kwaliteit van die produk.
- Opleiding aangaande die hantering en stoor van abattoir toerusting, bv. korrekte skerpmmaak van messe en die gebruik daarvan om lang lewensduurte te verseker.
- Higiene bewustheid opleiding wat daarop gemik is om 'n bewustheid by werkers te vestig aangaande higiene riglyne en vereistes tydens die hantering van vleis ten einde die veiligheid en kwaliteit van die produk te verseker.
- Bewustheid van veilige vleis: Inligting word aan werkers verskaf aangaande die inspeksie van vleis om die veiligheid vir verbruik te verseker.



Mafesi abattoir (Mpumalanga)



Orama (North West)

### Spesiale versoek opleiding Spesiale behoefte opleiding

Gedurende die jaar het die vereniging verskeie versoekte ontvang van abattoirs vir opleiding op grond van spesifieke behoeftes. Alhoewel opleiding verskaf word ooreenkomstig 'n voorafbepaalde program wat aan die begin van die jaar saamgestel word volgens voorgeskrewe riglyne, word daar moeite gedoen om aan alle versoekte te voldoen. Roetiene opleiding, soos wat dit tans gedoen word, waar abattoirs een of twee maal per jaar besoek word is nie voldoende nie. Onopgeleide werkers maak 'n beduidende impak op die abattoir deur huidbeskadiging, swak karkas dressering, swak higiëne praktyke, verlies aan markaandeel ens. Die volgende aspekte word tydens die opleiding aangespreek:

- Bestuursinligting
- Daaglikse rekordhouding
- Produksie statistiek
- Lyn bemannings ondersoeke
- Abattoir uitleg
- Uitslag persentasies
- Pos en taak beskrywings

- Evaluering van karkasse
- Huid beskadiging kontrole
- Primêre afval hantering
- Higiëne aspekte
- Bevordering en implementering van tegnologie
- Monitering van slagprosedures
- Regstelling van slagproses afwykings
- Saaglem verbruik
- Skakeling met ander bedryf rolspelers
- Navorsing aangaande tegnologie en inligting



<b>SPEZIALE VERSOEK OPLEIDING 2009</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal besoeke</b>	<b>Aantal slagpersoneel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Vrystaat	3	60	60
Mpumalanga	5	250	248
Noord-Kaap	4	120	120
<b>TOTAAL</b>	<b>136</b>	<b>430</b>	<b>428</b>

## 6. FORMELE OPLEIDING

Die term "formele opleiding" verwys na opleiding gebaseer op eenheidstandarde. Aan elke eenheidstandaard word 'n krediet toegeken wat die hoeveelheid opleidingstyd vir voltooiing voorskryf. 'n Krediet verteenwoordig 10 teoretiese (geskatte) ure leertyd. Dit veronderstel dat dit die stadigste leerder ongeveer 10 ure sal neem om die inhoud van 1 eenheidstandaard gelykstaande aan 1 krediet, te bemeester. Hierdie tyd sluit beide teorie en prakties in.

Die Nasionale Kwalifikasieraamwerk (NKR) bepaal die vlak waarop 'n kwalifikasie of eenheidstandaard by die SAQA geregistreer is bv. die Nasionale Sertifikaat vir Algemene Abattoirprosesse is op 'n NQF vlak 2 geregistreer, terwyl 'n Nasionale Diploma op 'n NQF vlak 5 geregistreer is.

### 6.1 VAARDIGHEIDSPROGRAMME

Vaardigheidsprogramme is kort kursusse wat ontwikkel is om kritiese behoeftes in die industrie aan te spreek. Die volgende programme is tans beskikbaar:

<b>VAARDIGHEIDSPROGRAMME OPSOMMING</b>			
<b>PROGRAM</b>	<b>DUUR</b>	<b>KREDIETE</b>	<b>NKR VLAK</b>
Higiënebewustheid	1 dag	4	2
Inleiding tot Abattoirhigiëne	1.5 dae	11	2
GMP & HACCP	4 dae	25	4
HMS & HACCP	4 dae	27	4
Basiese Besigheidsbeginsels	2.5 dae	9	3
Dierehantering	4 dae	24	2
Beeslagting	4 dae	25	2
Varkslagting	3 dae	19	2
Kleinveeslagting	3 dae	21	2
HACCP Bewustheid	1 dag	6	3
Basiese Inleiding tot die Abattoirbedryf	1 dag	3	2
Vleisinspeksie (opknappingskursus)	2 dae	24	4
Ouditeurskursus	4 dae	-	-

### 6.1.1 Higiënebewustheidopleiding

Hierdie program is gebaseer op die volgende eenheidstandaard:

- Demonstreer kennis van Higiënebewustheid in 'n voedselproduksiefasiliteit.

Die doel van hierdie program is om te verseker dat elke werker in 'n abattoir basiese kennis van persoonlike higiëne en die gevare verbonde aan onhigiëniese praktyke verkry. Hierdie kennis sal beslis bydra tot 'n veiliger, meer higiëniese produk. Hierdie kursus word gestel as 'n voor-vereiste vir alle abattoirwerkers. Leerders word blootgestel aan die basiese konsepte van mikrobiologie en die verspreiding van bakterieë wat tot voedselvergiftiging lei. Hulle word ook geleer hoe om voedselvergiftiging te voorkom.



Tydens die fasilitering van die Eenheidstandaard "Demonstreer kennis van Higiënebewustheid in 'n voedselproduksiefasiliteit" word die volgende bespreek:

- basiese kennis van voedselvergiftiging
- voedselhigiëne
- voorkoming van voedselkontaminasie
- belangrikheid van 'n skoon werksomgewing
- personeel- en voedselveiligheidsbeginsels

<b>HIGIËNEBEWUSTHEIDOPLEIDING 2009</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal kursusse</b>	<b>Aantal personeel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Oos-Kaap	0	0	0
Vrystaat	0	0	0
Gauteng	5	47	47
Kwazulu Natal	0	0	0
Limpopo	0	0	0
Mpumalanga	0	0	0
Noord-Kaap	4	28	28
Noord-Wes	1	5	5
Wes-Kaap	5	41	41
<b>TOTAAL</b>	<b>15</b>	<b>121</b>	<b>121</b>

<b>VERGELYKENDE STATISTIEK 2008 EN 2009</b>			
<b>Higiënebewustheidopleiding 2008</b>		<b>Higiënebewustheidopleiding 2009</b>	
Totale abattoirs besoek:	<b>47</b>	Totale abattoirs besoek:	<b>15</b>
Totale personeel opgelei:	<b>722</b>	Totale personeel opgelei:	<b>121</b>

**Nota:**

Die RVAV het die vaardigheidsprogram "Inleiding to Abattoirhigiëne" geregistreer wat Higiënebewustheid insluit. Daar het derhalwe, minder opleiding in hierdie spesifieke eenheidstandaard plaasgevind.

### 6.1.2 Inleiding tot Abattoirhigiëne

Hierdie program is op die volgende eenheidstandaard gebaseer:

- Basiese inleiding tot die abattoirindustrie
- Demonstreer kennis van Higiënebewustheid in 'n voedselproduksiefasiliteit
- Skoonmaak en reiniging van 'n voedselverwerkingstelsel



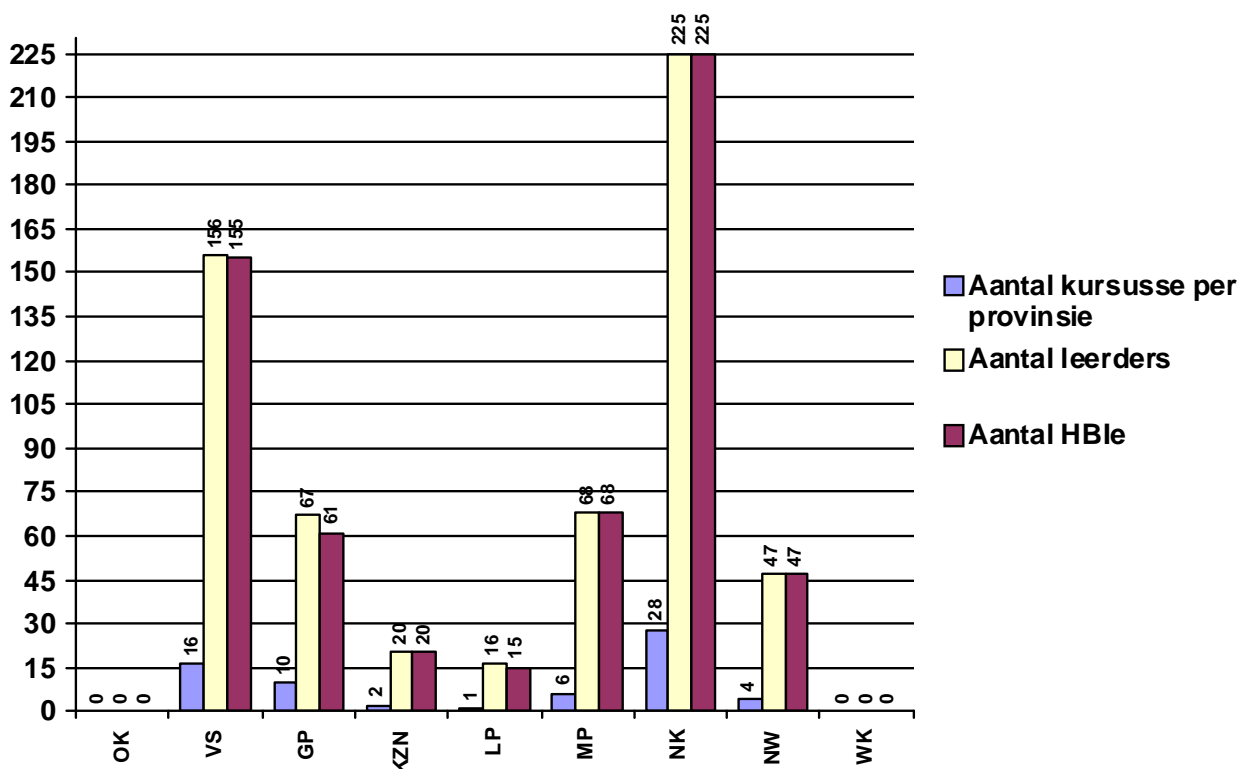
Die doel van hierdie programme is om te verseker dat leerders kennis verwerf van abattoirhigiëne wat insluit basiese beginsels in die abattoirindustrie, veiligheidsprosedures en werketiek, persoonlike higiënebeginsels en praktyke, bronne van kontaminasie en skoonmaak en reiniging.

Die volgende leerareas word aangespreek:

- Persoonlike higiëne en praktyke
- Mikro-organismes
- Bronne van kontaminasie
- Skoonmaak en reiniging
- Basiese beginsels in die abattoirindustrie
- Veiligheidsprosedures en werketiek

<b>INLEIDING TOT ABATTOIRHIGIËNE 2009</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal kursusse</b>	<b>Aantal personeel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Oos-Kaap	0	0	0
Vrystaat	16	156	155
Gauteng	10	67	61
Kwazulu Natal	2	20	20
Limpopo	1	16	15
Mpumalanga	6	68	68
Noord-Kaap	28	225	225
Noord-Wes	4	47	47
Wes-Kaap	0	0	0
<b>TOTAAL</b>	<b>67</b>	<b>599</b>	<b>591</b>

## INLEIDING TOT ABATTOIRHIGIËNE VAARDIGHEIDSPROGRAM 2009



VERGELYKENDE STATISTIEK 2008 EN 2009			
Inleiding tot Abattoirhigiëne 2008		Inleiding tot Abattoirhigiëne 2009	
Totale abattoirs besoek:	<b>3</b>	Totale abattoirs besoek:	<b>67</b>
Totale personeel opgelei:	<b>45</b>	Totale personeel opgelei:	<b>599</b>

### 6.1.3 Goeie Vervaardigingspraktyke (GVP) & Risiko Analise Kritiese Kontrole Punt (HACCP)

Hierdie program is op die volgende eenheidstandaarde gebaseer:

- Implementeer Goeie Vervaardigingspraktyke in 'n voedselproduksiefasiliteit
- Implementeer en onderhou 'n HACCP stelsel in 'n voedselproduksiefasiliteit

Die doel van hierdie program is om te verseker dat bekwame leerders in staat sal wees om GVP's en HACCP in hulle abattoirs te implementeer. Weens die toenemende druk op voedselveiligheid het dit noodsaaklik geword dat leerders die belang van GVP's as die minimum vereistes erken en om beheermaatreëls te implementeer ten einde te verseker dat 'n konstante goeie produk produseer word, alvorens HACCP implementeer word. HACCP is 'n internasionaal erkende voedselveiligheidstelsel wat die risiko van voedselvergiftiging verminder deur die identifisering en beheer van voedselgevaar.

Die volgende leerareas word aangespreek:

- Personeelpraktyke
- Skoonmaak en reiniging
- Plaagbeheer
- Konstruksie en onderhoud
- Produksie en prosesbeheer
- Die twaalf HACCP stadiums

#### 6.1.4 Higiënebestuurstelsel (HBS) & Risiko Analise Kritiese Kontrole Punt (HACCP)

Hierdie program is op die volgende eenheidstandaard gebaseer:

- Demonstree kennis van Abattoirhigiëne en Vleisveiligheidsstandaarde
- Implementeer en onderhou 'n HACCP stelsel in 'n voedselproduksiefasiliteit

Die doel van hierdie program is om te verseker dat bekwame leerders in staat sal wees om 'n Higiënebestuurstelsel in hulle abattoirs te implementeer. As gevolg van die vereistes soos gestel deur die regulasies van die Wet op Vleisveiligheid, 2000 (Wet 40 van 2000) het dit noodsaaklik geword dat riglyne aan die industrie verskaf word m.b.t. die implementering van die wetlik vereiste Higiënebestuurstelsel. Die implementering van die Higiënebestuurstelsel sal nie alleenlik hierdie vereiste aanspreek nie, maar sal ook teoretiese en praktiese opleiding in die beginsels van HACCP voorsien.

Die volgende leerareas word aangespreek:

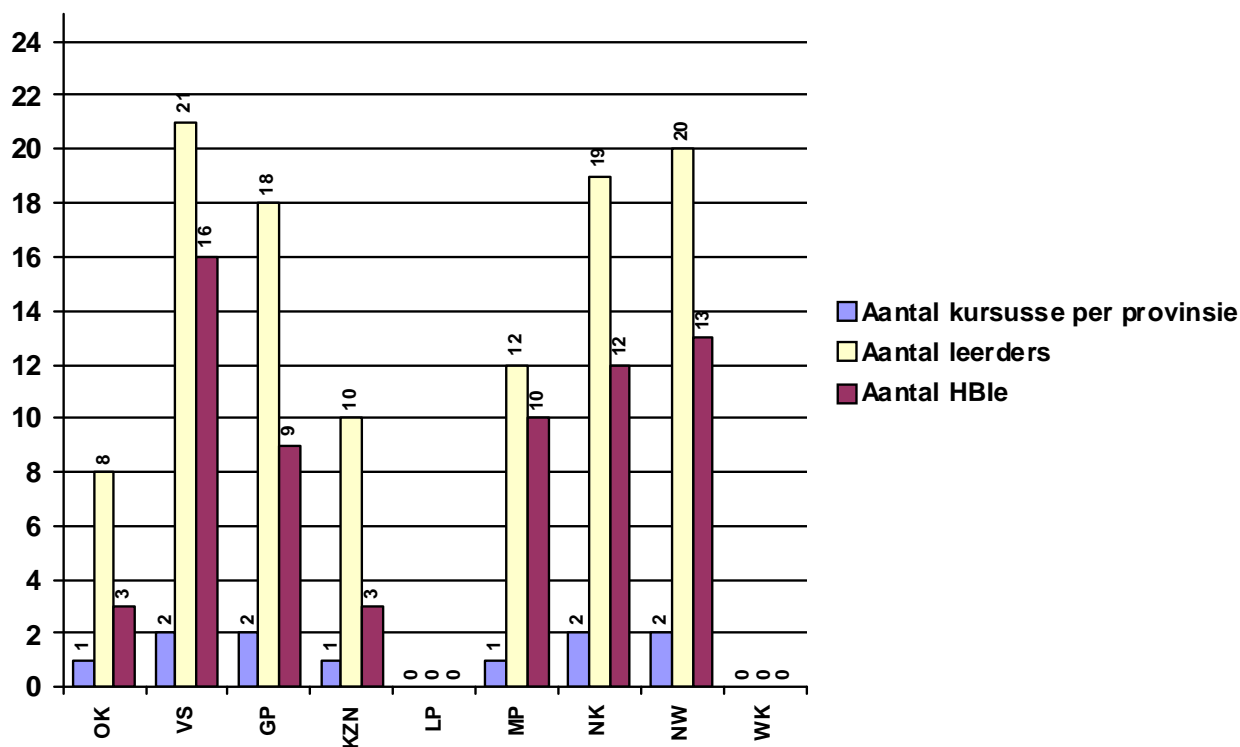
- Relevante, praktiese voorbeelde van HBS beleid, prosedures en kontrolelyste
- Implementering van die vereistes vir die inwerkingstelling van die Higiënebestuurstelsel vir Abattoirs, ooreenkomstig die Essensiële Nasionale Standaarde soos uiteengesit in die Vleisveiligheidwet, 2000 (Wet 40 van 2000) – paragraaf 11(1)(e).
- Die integrasie van die HBS met ander voedselveiligheids- en kwaliteitbeheerstelsels;
- Die 14 higiënebestuursprogramme soos vereis deur die regulasies
- Die komponente van die HBS;
- Implementering van die HBS;
- Die dokumentasie wat vereis word vir die implementering van die HBS;
- Die ouditeringsvereistes vir die HBS.
- Implementering van die twaalf HACCP stadiums

Ten einde te verseker dat veilige vleisprodukte van uitstekende gehalte deurgaans in die vleisindustrie gelewer word, het die staat 'n wet en regulasies daargestel waarvolgens die voorgeskrewe prosesse deurlopend gemonitor word ten einde nakoming van hierdie wet te verseker. 'n Voedselveiligheidsstelsel nl die Higiënebestuurstelsel (HBS) is 'n vereiste vir alle abattoirs, soos gestel deur die Roovleisregulasies.

Die eenheidstandaard maak voorsiening daarvoor dat enige voedselveiligheidsstelsel gebaseer kan word op die uitkomstes en kriteria wat deel vorm van die eenheidstandaard, en as gevolg daarvan aan die vereistes voldoen. Dit is gemik op persone wat voedselveiligheidsstelsels moniteer, wat verantwoordelik is vir besluitneming en wat korrektiewe aksie neem gedurende tye van nie-nokoming. Hierdie eenheidstandaard is opgestel om opleiding te verskaf in verband met die implementering van die Higiënebestuurstelsel in terme van die regulasies onder die Wet op Vleisveiligheid, 2000 (Wet no. 40 van 2000).

<b>HBS/HACCP OPLEIDING 2009</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal kursusse</b>	<b>Aantal personeel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Oos-Kaap	1	8	3
Vrystaat	2	21	16
Gauteng	2	18	9
Kwazulu Natal	1	10	3
Limpopo	0	0	0
Mpumalanga	1	12	10
Noord-Kaap	2	19	12
Noord-Wes	2	20	13
Wes-Kaap	0	0	0
<b>TOTAAL</b>	<b>11</b>	<b>108</b>	<b>66</b>

## HBS/HACCP VAARDIGHEIDSPROGRAM 2009



VERGELYKENDE STATISTIEK 2008 EN 2009			
HBS/HACCP Opleiding 2008		HBS/HACCP Opleiding 2009	
Totale aantal kursusse:	<b>8</b>	Totale aantal kursusse:	<b>11</b>
Totale personeel opgelei:	<b>94</b>	Totale personeel opgelei:	<b>108</b>
Totale aantal deelnemende abattoirs	<b>17</b>	Totale aantal deelnemende abattoirs	<b>23</b>
Totale aan staatsamptenare	<b>43</b>	Totale aan staatsamptenare	<b>4</b>

### 6.1.5 Basiese Besigheidsbeginsels

Hierdie program is op die volgende eenheidstandaard gebaseer:

- Toepassing van basiese besigheidsbeginsels

Die doel van hierdie program is om te verseker dat leerders die kennis van basiese besigheidsbeginsels sal bemeester. Hierdie program is van uiterste belang vir nuwe ondernemings (entrepreneurs) en bied 'n beter begrip van besigheidsbeginsels in die industrie. Dit sal ook bydra tot beter kliëntverhoudings, groter bewustheid van kostes en realisering van hoër winste vir eienaars en aandeelhouers.

Die volgende leerareas word aangespreek:

- Inkomstestaat en analise daarvan
- Balansstaat en analise daarvan
- Debiteure/krediteure analise
- Vertikaleneiging-analise

- Winsgrense
- Impak van kliëntediens
- Verskillende tipe ondernemings
- Identifisering van nie-nakoming van werkstandaarde
- Begroting-analise (eie begroting)
- Metodes om kostes te besny

<b>BASIESE BESIGHEIDSBEGINSELS 2009</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal kursusse</b>	<b>Aantal personeel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Vrystaat	1	11	11
<b>TOTAAL</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>11</b>

### 6.1.6 Diere Hantering

Hierdie program is op die volgende eenheidstandaarde gebaseer:

- Identiseer en reageer op abnormaliteite in slagvee
- Voor-doodse hantering van slagvee
- Voorbereiding van diere vir slagting
- Demonstreer kennis van Higiënbewustheid in 'n voedselproduksiefasiliteit

Die doel van hierdie programme is om te verseker dat leerders die nodige kennis en vaardighede verwerf om diere te hanteer en diere te versorg voor slagting.

Die volgende leerareas word aangespreek:

- Identifiseer en sorteer diere
- Versorging van diere
- Verseker optimum dierewelsyn
- Voorbereiding van diere vir slagting
- Identifiseer en reageer op abnormaliteite
- Neem regstellende aksies
- Toepassing van higiënebeginsels

<b>DIERE HANTERING 2009</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal kursusse</b>	<b>Aantal personeel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Oos-Kaap	1	5	5
<b>TOTAAL</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

### 6.1.7 Slagtegniekprogramme

Hierdie programme is op die volgende eenheidstandaarde gebaseer:

- Slag en dressering van bees, vark of kleinvee
- Basiese inleiding tot die abattoirbedryf
- Hanteer en onderhou gereedskap en toerusting
- Identifiseer en reageer op abnormaliteite in slagvee
- Demonstreer kennis van Higiënbewustheid in 'n voedselproduksiefasiliteit

Die volgende leerareas word aangespreek:

- Basiese funksies en beginsels van die abattoirindustrie
- Basiese oorsig van statutêre vereistes
- Kort oorsig van organisatoriese etiek en reëls
- Hantering van gereedskap en toerusting ooreenkomstig standard bedryfsprosedures
- Identifiseer abnormaliteite
- Toepassing van higiënebeginsels

### Beesslagting

<b>BEESLAGTING 2009</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal kursusse</b>	<b>Aantal personeel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Wes-Kaap	1	7	7
<b>TOTAAL</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>7</b>

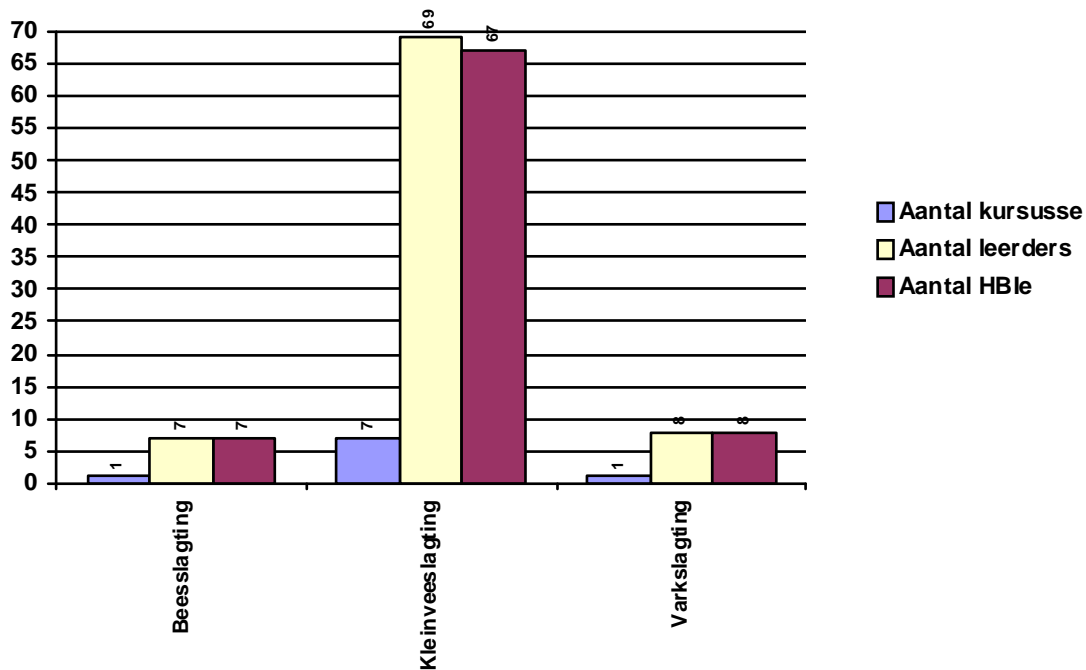
### Kleinveeslagting

<b>KLEINVEESLAGTING 2009</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal kursusse</b>	<b>Aantal personeel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Oos-Kaap	2	22	20
Noord-Kaap	3	30	30
Wes-Kaap	2	17	17
<b>TOTAAL</b>	<b>7</b>	<b>69</b>	<b>67</b>

### Varkslagting

<b>VARKSLAGTING 2009</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal kursusse</b>	<b>Aantal personeel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Wes-Kaap	1	8	8
<b>TOTAAL</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

## SLAGTEGNIËKPROGRAMME 2009



### 6.1.8 HACCP Bewustheid

Hierdie programme is op die volgende eenheidstandaard gebaseer:

- Moniteer Kritiese Kontrole Punte (CCP's) as deel van 'n Risiko Analise Kritiese Kontrole Punt (HACCP) stelsel

Die doel van hierdie programme is om te verseker dat leerders die nodige kennis en vaardighede verwerf ten einde die verskil tussen voedselveiligheid en kwaliteitstelsels te verstaan; die belang daarvan te beseef in terme van die relevante wetgewing.

Die volgende leerareas word aangespreek:

- Voedselveiligheidsbeginsels
- Inleiding tot die Higiënebestuurstelsel
- Monitering en beheer van CCP's

<b>HACCP BEWUSTHEIDS OPLEIDING 2009</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal kursusse</b>	<b>Aantal personeel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Oos-Kaap	0	0	0
Vrystaat	8	119	114
Gauteng	2	14	11
Kwazulu Natal	0	0	0
Limpopo	0	0	0
Mpumalanga	0	0	0
Noord-Kaap	3	30	28
Noord-Wes	2	8	8
Wes-Kaap	0	0	0
<b>TOTAAL</b>	<b>15</b>	<b>171</b>	<b>161</b>

<b>VERGELYKENDE STATISTIEK 2008 EN 2009</b>			
<b>HACCP Bewustheids Opleiding 2008</b>		<b>HACCP Bewustheids Opleiding 2009</b>	
Totale abattoirs besoek:	<b>0</b>	Totale abattoirs besoek:	<b>16</b>
Totale personeel opgelei:	<b>0</b>	Totale personeel opgelei:	<b>171</b>

**Nota:**

Nuwe geregistreerde program wat in 2009 begin het



### 6.1.9 Basiese Inleiding tot die Abattoirbedryf

Hierdie program is op die volgende eenheidstandaard gebaseer:

- Basiese inleiding tot die abattoirindustrie

Die doel van hierdie program is om te verseker dat leerders basiese kennis van die abattoirindustrie verwerf.

Die volgende leerareas word aangespreek:

- Inleidingsprogramme
- Kommunikasiekanale
- Verantwoordelikheid en gesag
- Abattoirdokumente
- Skeiding van skoon en vuil
- Plaagbeheer



- Skoonmaak en reiniging
- kwaliteitverskering

### 6.1.10 Vleisinspeksieprogramme (Opknappingskursus)

Die voorsiening van vleisinspeksie by abattoirs is een van die belangrikste praktyke ten einde die risiko van onveilige vleis aan die publiek te voorkom.

Vleisinspeksiedienste word deur IMQAS namens die industrie aangebied. Die handhawing van vleisinspeksietaande vereis volgehoue evaluering en opleiding van inspeksiepersoneel. Programme vir die inspeksie van bees, skaap en vark is geregistreer. Die opleiding word in samewerking met IMQAS aangebied.

#### Vleisinspeksie – Bees

<b>VLEISINSPEKSIE - BEES 2009</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal kursusse</b>	<b>Aantal personeel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Gauteng	1	1	0
Kwazulu Natal	1	5	5
Noord-Kaap	1	2	2
<b>TOTAAL</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>7</b>

<b>VERGELYKENDE STATISTIEK 2008 EN 2009</b>			
<b>Vleisinspeksie – Bees 2008</b>		<b>Vleisinspeksie – Bees 2009</b>	
Totale abattoirs besoek:	<b>1</b>	Totale abattoirs besoek:	<b>3</b>
Totale personeel opgelei:	<b>5</b>	Totale personeel opgelei:	<b>8</b>

#### Vleisinspeksie – Vark

<b>VLEISINSPEKSIE - VARK 2009</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal kursusse</b>	<b>Aantal personeel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Gauteng	2	13	12
Kwazulu Natal	1	5	5
<b>TOTAAL</b>	<b>3</b>	<b>18</b>	<b>17</b>

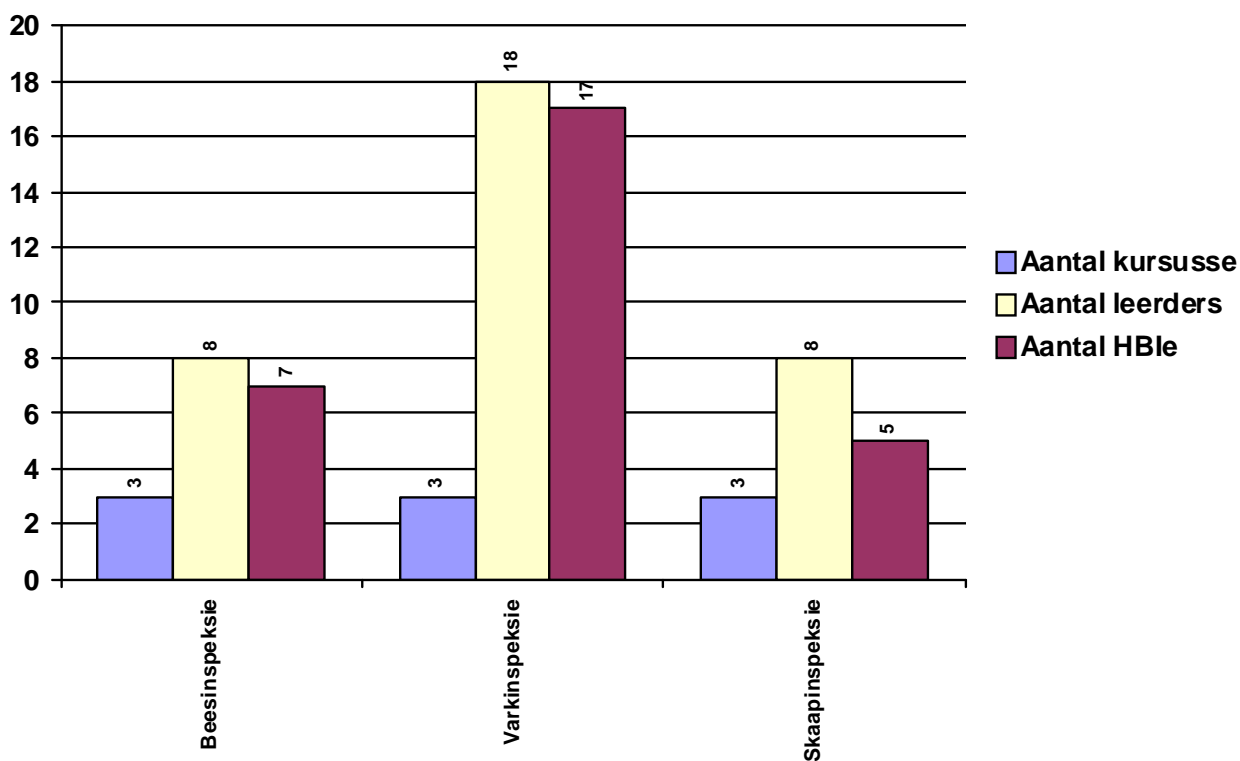
<b>VERGELYKENDE STATISTIEK 2008 EN 2009</b>			
<b>Vleisinspeksie - Vark 2008</b>		<b>Vleisinspeksie – Vark 2009</b>	
Totale abattoirs besoek:	<b>1</b>	Totale abattoirs besoek:	<b>3</b>
Totale personeel opgelei:	<b>8</b>	Totale personeel opgelei:	<b>18</b>

## Vleisinspeksie – Skaap

VLEISINSPEKSIE - SKAAP 2009			
Provinsie	Aantal kursusse	Aantal personeel opgelei	Aantal historiese benadeelde individue opgelei
Noord-Kaap	2	5	4
Noord-Wes	1	3	1
<b>TOTAAL</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>5</b>

VERGELYKENDE STATISTIEK 2008 EN 2009			
Vleisinspeksie - Skaap 2008		Vleisinspeksie – Skaap 2009	
Totale abattoirs besoek:	0	Totale abattoirs besoek:	3
Totale personeel opgelei:	0	Totale personeel opgelei:	8

## VLEISINSPEKSIE VAARDIGHEIDS PROGRAMME 2009



## Ouditeurskursus

Die doel van hierdie kursus is om leerders die nodige kennis en vaardighede te gee om hul omgewing te oudit, gebaseer op die Higiënevalueringstelsel (HES) dokument en voedselveiligheidsbestuur stelsels.

<b>OUDEURS KURSUS 2009</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal kursusse</b>	<b>Aantal personeel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Oos-Kaap	2	29	23
Noord-Wes	1	12	11
<b>TOTAAL</b>	<b>3</b>	<b>41</b>	<b>34</b>

### Nota:

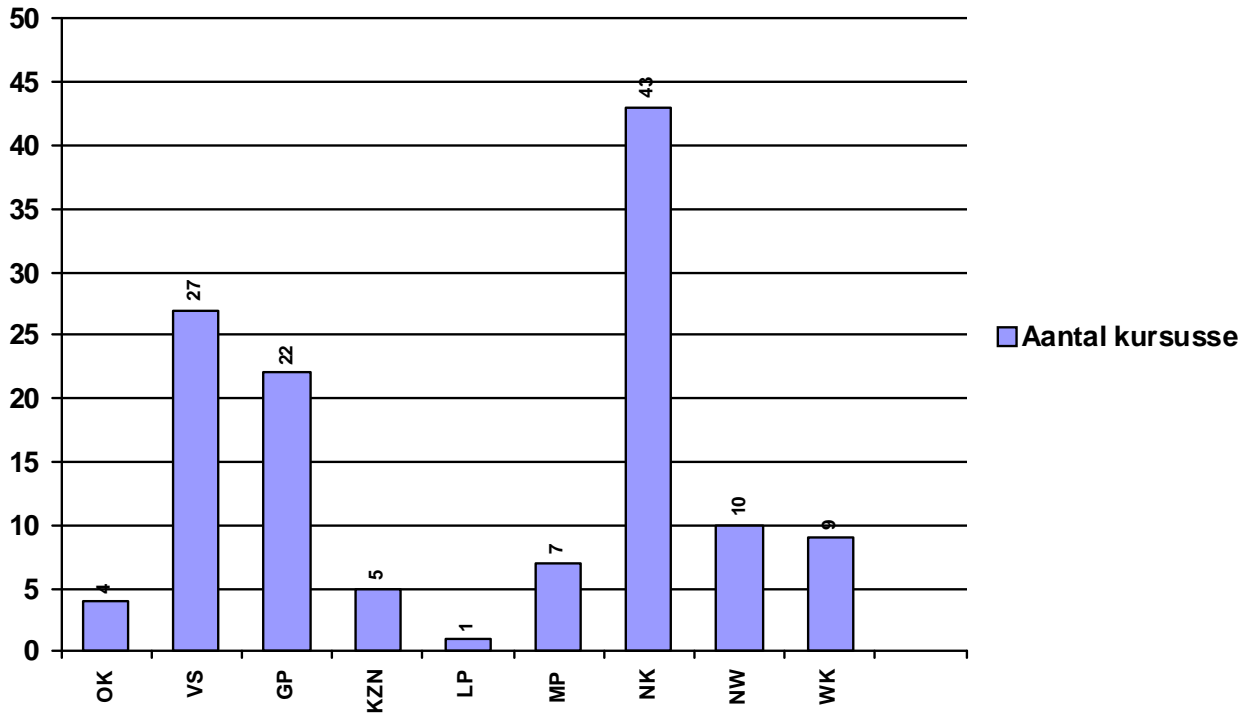
Nuwe program wat in 2009 geloods is.

## OPSOMMING VAN VAARDIGHEIDSPROGRAMME GEDURENDE 2009

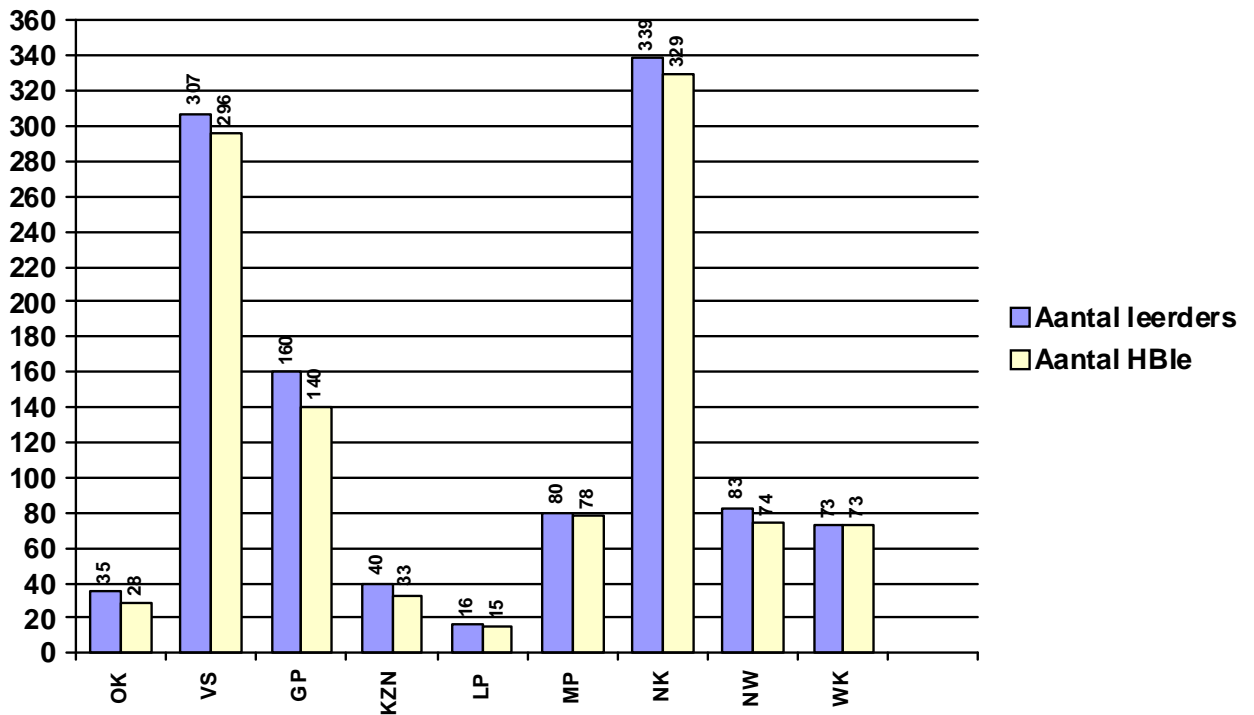
<b>OPLEIDING AANGEBIED GEDURENDE 2009 – PER PROVINSIE</b>			
<b>Provinsie</b>	<b>Aantal kursusse</b>	<b>Aantal personeel opgelei</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue opgelei</b>
Oos-Kaap	4	35	28
Vrystaat	27	307	296
Gauteng	22	160	140
Kwazulu Natal	5	40	33
Limpopo	1	16	15
Mpumalanga	7	80	78
Noord-Kaap	43	339	329
Noord-Wes	10	83	74
Wes-Kaap	9	73	73
<b>TOTAAL</b>	<b>128</b>	<b>1133</b>	<b>1066</b>

<b>VERGELYKENDE STATISTIEK 2008 EN 2009</b>			
<b>Opleiding aangebied gedurende 2008</b>		<b>Opleiding aangebied gedurende 2009</b>	
Totale abattoirs besoek:	<b>92</b>	Totale abattoirs besoek:	<b>128</b>
Totale personeel opgelei:	<b>1032</b>	Totale personeel opgelei:	<b>1133</b>

### VAARDIGHEIDSPROGRAMME PER PROVINSIE 2009



### VAARDIGHEIDSPROGRAMME AANTAL LEERDERS OPGELEI PER PROVINSIE 2009



## 6.2 LEERLINGSKAPPE

Die RVAV het 'n aantal kwalifikasies vir die rooivleisindustrie ontwikkel. 'n Leerlingskap is die roete wat 'n leerder volg om 'n kwalifikasie te behaal. 'n Leerlingskap neem een jaar om te voltooi en kombineer teoretiese en praktiese werksondervinding. 'n Persoon wat 'n leerlingskap suksesvol voltooi het, beskik oor 'n kwalifikasie wat dui op beroepbevoegdheid en wat nasionaal erken word.

Ten einde in die industrie se behoeftes te voorsien, het die RVAV hoofsaaklik op die volgende leerlingskappe gefokus:

- Verdere Onderwys en Opleiding Sertifikaat: Vleisondersoek  
Hierdie kwalifikasie stel die leerder in staat om primêre vleisinspeksie ooreenkomstig wetgewing (Wet 40 van 2000) uit te voer
- Nasionale Sertifikaat: Algemene Abattoirprosesse
- Hierdie kwalifikasie stel die leerder in staat om bevoegdheid t.o.v. omvattende abattoirprosesse en praktyke te verwerf



Suksesvolle Leerlingskap Leerders

### 6.2.1 Leerlingskappe

**2008/2009**

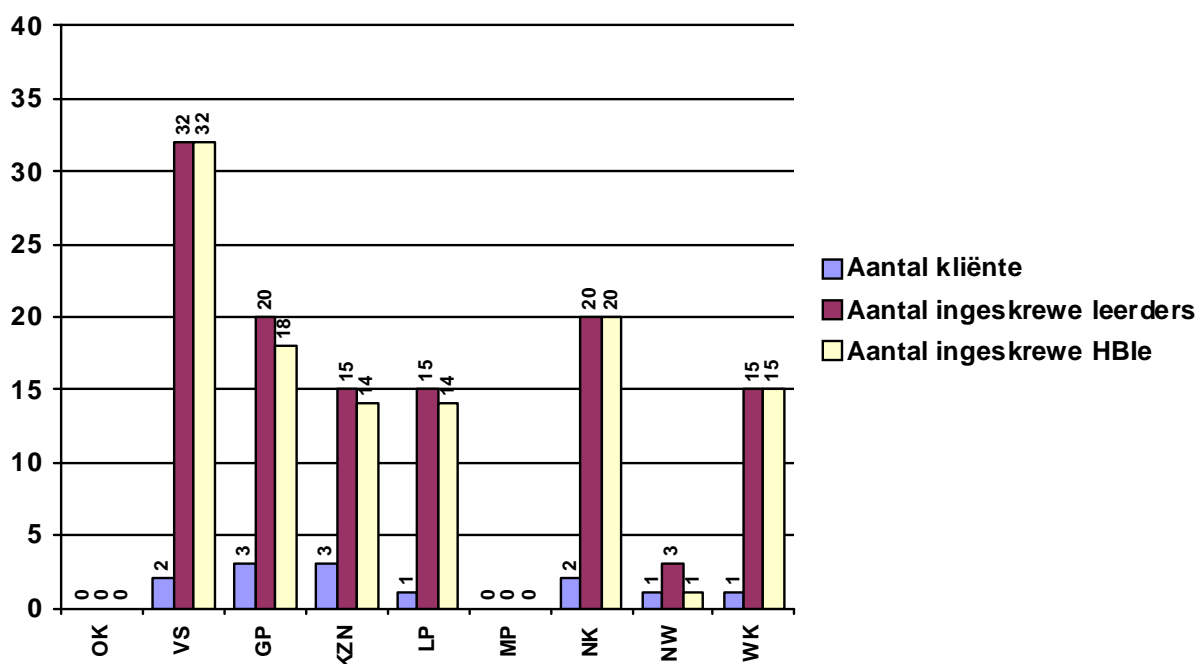
Die volgende leerlingskappe is gedurende 2009 aangebied en tot op hede het 58 leerders die leerlingskap suksesvol voltooi.

<b>ALGEMENE ABATTOIRPROSESSE 2008/2009</b>			
<b>Kliënt</b>	<b>Aantal ingeskrewe leerders</b>	<b>Aantal historiese benadeelde individue</b>	<b>Aantal voltooi</b>
Sparta	14	14	12
Beefmaster	15	15	3
RMAA	2	1	2
Mosstrich	15	15	13
Straw Lamb*	18	18	Leerlingskap nog nie voltooi nie
Vencor*	15	14	Leerlingskap nog nie voltooi nie
Triple A	8	7	7
BullBrand	16	16	6
<b>TOTAAL</b>	<b>103</b>	<b>100</b>	<b>43</b>

\*Vencor en Straw Lamb is steeds in die proses om die leerlingskap te voltooi.

VLEISONDERSOEKERS 2008/2009			
Kliënt	Aantal ingeskrewe leerders	Aantal historiese benadeelde individue	Aantal voltooi
IMQAS	9	8	8
VPH KZN (South)	5	4	4
Vryburg	3	1	3
<b>TOTAL</b>	<b>17</b>	<b>13</b>	<b>15</b>

### LEERLINGSKAPVERDELING 2008/2009



### 2009/2010

Die RVAV het die oorblywende befondsing van 2008/2009 se allokasie gebruik om leerders op leerlingskappe in te skryf vir die jaar 2009/2010.

ALGEMENE ABATTOIRPROSESSE 2009/2010		
Kliënt	Aantal ingeskryf	HBL e ingeskryf
Sparta	10	10
BeefMaster	9	9
<b>TOTAAL</b>	<b>19</b>	<b>19</b>

<b>VLEISONDERSOEKERS 2009/2010</b>		
<b>Kliënt</b>	<b>Aantal ingeskryf</b>	<b>HBle ingeskryf</b>
IMQAS	10	10
Morgan	4	0
<b>TOTAAL</b>	<b>14</b>	<b>10</b>

## 7. VOEDSELVEILIGHEIDBESTUUR

Abattoireienaars moet aan die provinsiale uitvoerende beampte 'n gedokumenteerde Higieëbestuurstelsel (HBS) in terme van die Wet op Vleisveiligheid, 2000 (Wet 40 van 2000) voorsien.

Die HBS bestaan uit die volgende dokumente:

- Beheermaatreëls of programme om geïdentifiseerde kontrolepunte te monitor
- Metodes van monitering of toetsing van daardie beheerpunte
- Relevante rekords van waarnemings, toetsings, maatreëls of verslae
- Toetsprogramme vir laboratorium analyses
- Regstellende aksies
- Higieë Evalueerinstelsel (HES) verslae
- Higieëbestuursprogramme (HBS) vir die verskillende operasionele prosedures by die abattoir

Die RVAV verleen hulp aan abattoirs met die voorbereiding van 'n HBS vir implementering in ooreenstemming met die regulasies en bedryfspraktyke by die abattoir deur die lewering van voor-assessering, implementering en verifiëring dienste.

Die volgende abattoirs het gedurende 2008 hulp ontvang:

<b>HBS IMPLEMENTERING</b>	
<b>Kliënt</b>	<b>Provinsie</b>
Twin Palms	VS
Nelspruit Abattoir	MP
Morgan Abattoir	GP
Calvinia lande	NK
Huntersvlei abattoir	VS
Syferfontein abattoir	NW
<b>TOTAAL</b>	<b>6</b>

## 8. OPSOMMING VAN OPLEIDING - 2009

<b>BESKRYWING</b>		<b>AANTAL ABATTOIRS/ PLEKKE</b>	<b>AANTAL PERSONEEL</b>	<b>HBle</b>
<b>Slagverwante opleiding</b>	Slagtegniekopleiding	135	2230* <sup>1</sup>	2133
	Evaluering	9	NA	NA
<b>AgriSETA Vaardigheidsprogramme</b>	Higieëbewustheid	15	121	121
	GVP & HACCP	0	0	0
	HBS & HACCP	11	108	66
	Basiese Besigheidsbeginsels	1	11	11

	Dierehantering	1	5	5
	Beesslagting	1	7	7
	Kleinveeslagting	7	69	67
	Varkslagting	1	8	8
	HACCP Bewustheid	15	171	161
	Basiese Inleiding tot die Abattoirbedryf	0	0	0
	Vleisinspeksie (Opknapping) - Bees	3	8	7
	Vleisinspeksie (Opknapping) - Vark	3	18	17
	Vleisinspeksie (Opknapping) - Skaap	3	8	5
	Inleiding tot Abattoirhigiëne	67	599	583
<b>Addisionele Programme</b>	Ouditeurskursus	3	41	34
<b>AgriSETA Leerlingskappe</b>	Algemene Abattoirprosesse 2008/2009	7* <sup>2</sup>	67* <sup>3</sup>	64
	Vleisonderoekers 2008/2009	2* <sup>2</sup>	12* <sup>3</sup>	11
	Algemene Abattoirprosesse 2009/2010	2* <sup>2</sup>	19* <sup>4</sup>	18
	Vleisonderoekers 2009/2010	2* <sup>2</sup>	14* <sup>4</sup>	10
<b>FoodBev Leerlingskappe</b>	Algemene Abattoirprosesse 2008/2009	2* <sup>2</sup>	6* <sup>3</sup>	6
	Vleisonderoekers 2008/2009	1* <sup>2</sup>	3* <sup>3</sup>	1

\*1 Demografie: Ongeveer 90% van hierdie leerders is swart slagoperateurs

\*2 Die aantal abattoirs wat deelneem aan leerlingskappe

\*3 Hoeveelheid leerders wat die leerlingskap suksesvol voltooi het

\*4 Hoeveelheid leerders ingeskryf vir die jaar 2009/2010



Leerlingskap Keurings Assessering



Suksesvolle Vleisonderoekers Leerlingskap leerders

## 9. INLEIDING TOT ABATTOIRHIGIËNEKURSUS (SPESIALE PROJIEK)

Die RVAV het by die SETA aansoek gedoen vir befondsing om die Inleiding to Abattoirhigiënekursus aan te bied. Die befondsing was in 2008 goedgekeur. Alhoewel die projek in 2008 begin het, het 'n aantal kursusse in die eerste helfte van 2009 plaasgevind:

INLEIDING TOT ABATTOIRHIGIËNE 2008			
Provinsie	Aantal besoeke	Aantal leerders opgelei	Aantal HBlle opgelei
Vrystaat	1	6	6
	• Saamstaan	6	6
Limpopo	2	12	12
	• Vencor	6	6
	• Mahems	6	6
Mpumalanga	5	37	37

	• Badplaas	6	6
	• BlinkWater	6	6
	• Volksrust	5	5
	• E&T Vleismark	14	14
	• Lydenburg	6	6
Noord-Kaap	1	6	5
	• Gariep	6	5
<b>TOTAAL</b>	<b>12</b>	<b>61</b>	<b>60</b>

## 10. SLAGOPERATEURS VAARDIGHEIDSPROGRAM (SPESIALE PROJEK)

Vereeniging Meat Packers (VMP) het aangevra vir 'n 5 dag Slagoperateurs vaardigheidsprogram. Die program is gedurende 2009 aan slagoperateurs en dierehanterders aangebied by VMP.

Hierdie program is op die volgende eenheidstandarde gebaseer:

- Identiseer en reageer op abnormaliteite in slagvee
- Voor-doodse hantering van slagvee
- Voorbereiding van diere vir slagting
- Slag en dressering van bees, vark of kleinvee
- Basiese inleiding tot die abattoirbedryf
- Hanteer en onderhou gereedskap en toerusting
- Identifiseer en reageer op abnormaliteite in slagvee
- Demonstreer kennis van Higiënebewustheid in 'n voedselproduksiefasiliteit

Die doel van hierdie program is om te verseker dat leerders die nodige kennis en vaardihede verwerf om diere te hanteer en te versorg voor slagting en om die korrekte slagtegnieke toe te pas.

Die volgende leerareas word aangespreek:

- Identifiseer en sorteer diere
- Versorging van diere
- Verseker optimum dierewelsyn
- Voorbereiding van diere vir slagting
- Identifiseer en reageer op abnormaliteite
- Neem regstellende aksies
- Basiese funksies en beginsels van die abattoirindustrie
- Basiese oorsig van statutêre vereistes
- Kort oorsig van organisatoriese etiek en reëls
- Hantering van gereedskap en toerusting ooreenkomstig standard bedryfsprosedures
- Identifiseer abnormaliteite
- Toepassing van higiënebeginsels

<b>SLAGOPERATEURS OPLEIDING 2009</b>		
<b>Abattoir</b>	<b>Aantal leerders opgelei</b>	<b>Aantal HBlë opgelei</b>
VMP	12	12

## **11. SUB-KONTRAKTERING VAN DIENSVERSKAFFERS**

Die RVAV maak gebruik van verskeie buite opleidingsverskaffers ten einde die opleidingskapasiteit te verhoog.

### **11.1 Mpumalanga Agri-Skills Development and Training (MASDT)**

MASDT is 'n nie-winsgewende organisasie, geïnkorporeer in terme van Seksie 21 van die Maatskappywet. Die organisasie is deur SA Gold Leaf in 2005 gestig, maar het na 'n onafhanklike Seksie 21 maatskappy in 2006 verander. Al die personeel het wye ervaring in landbou vakvaardigheid en kwaliteit-opleiding. MASDT is by die AgriSETA geakkrediteer as a Diensverskaffer (Akkreditasienommer ACCSET-TSP00008) en is ook 'n lisensiehouer van die Assesseringskollege van Suid-Afrika (wat die vlagskip geakkrediteerde Diensverskaffer by die EDTP SETA is – Akkreditasienommer ETDP9963). Die Assesseringskollege is ook 'n erkende SABS ISO 9001:2000 geakkrediteerde maatskappy – sertifikaatnommer LS2949. MASDT is geëvalueer as 'n vlak 1 BEE maatskappy.

MASDT lewer die volgende opleiding:

- Inleiding tot Abattoirhigiëne
- Generiese modules en/of eenheidstandaarde

### **11.2 KMK Training Services**

KMK Training Services, is 'n onderafdeling van Hlanganani Agri-Business (Pty) Ltd, 'n dinamiese organisasie gestig deur ervare persone met uitgebreide kennis van die landbou, menslike hulpbronontwikkeling, opleiding, bemaking en produksieprosesse wat ten doel het om opkomende boere behulpsaam te wees.

KMK Training Services lewer die volgende opleiding:

- Inleidende Abattoirhigiëne
- Generiese modules en/of eenheidstandaarde

### **11.3 KZN Tourism Training**

KZN Tourism Training is 'n opleidingsverskaffer in die toerismebedryf. Weens die toenemende vraag na generiese opleiding het hierdie firma egter sy fokus uitgebrei ten einde generiese kommunikasie, rekeningkunde en bestuursopleiding in te sluit en is aktief betrokke deur die lewering van verskeie AgriSETA leerlingskappe.

KZN Tourism Training lewer die volgende opleiding:

- Kommunikasie en rekenkundige opleiding as deel van die leerlingskappe.

### **11.4 LTL Products and Consultants**

LTL spesialiseer in kwaliteitversekering, inspeksie en verifiëring binne die voedselindustrie.

LTL Produkte en Konsultante lewer die volgende opleiding:

- Higiënebewustheid, GVP en HACCP sowel as HBSK en HACCP
- Implementering van Voedselveiligheidsstelsels (sluit ook in voor-assessering, dokumentvoorbereiding, hersiening en verifiëring)
- Voedselveiligheid-oudits (nie abattoirs)

### **11.5 ASIKHULUME TRAINING AND DEVELOPMENT**

ASIKHULUME Training and Development (Pty) Ltd is 'n Noord-Kaap maatskappy wat 'n passie het vir vaardigheidsontwikkeling deur middel van opvoeding en opleiding. Hul hoof doel is om, deur middel van geakkrediteerde opleiding, by te dra na die doelwitte van die Nasionale Vaardigheids Ontwikkelings Strategie.

ASIKHULUME lewer die volgende opleiding:

- Kommunikasie en rekenkundige opleiding as deel van die leerlingskappe

## 12. ABATTOIR SKILLS TRAINING (PTY) LTD

Volgens die vereistes van wetgewing moet 'n instansie wat leerlingskappe aanbied as 'n Verdere Onderwys en Opleidings Kollege (VOO Kollege) by Departement Onderwys geregistreer word. 'n VOO Kollege moet 'n geregisterde maatskappy wees en dus het die RVAV besluit om 'n aparte maatskappy te stig. Die nuwe maatskappy sal verantwoordelik wees vir alle formele opleiding.



Die maatskappy is geregistreer as "Abattoir Skills Training Pty (Ltd)", registrasie nommer: 2009/011935/07. Alle vereiste dokumentasie insluitend die van die aanstelling van Ouditere, Lloyd Viljoen, is in plek. Die finansiële jaar is vanaf 1 Januarie tot 31 Desember.

As 'n opleidingsinstansie moet Abattoir Skills Training (AST) geakkrediteer word deur die AgriSETA, Umalusi en Departement Onderwys. Die AgriSETA akkreditasie is ontvang terwyl die akkreditasie vanaf Umalusi and Departement Onderwys nog hangend is.

Die Rooivleis Abattoir Vereniging is alleen aandeelhouer in Abattoir Skills Training Pty (Ltd). Mnr E van Niekerk en Dr GC Neethling is die direkteure van die maatskappy.


## 13. AKKREDITASIE

Die RVAV is 'n geakkrediteerde diensverskaffer geregistreer by

1. AgriSETA as a diensverskaffer (ETQA)
2. Departement van Onderwys as 'n Verdere Onderwys en Opleidings Kollege (voorlopig)
3. Umalusi (in die proses van registrasie)

## 14. BBEE

VF 007 / 6

 **SERA (PTY) LTD**  
CERTIFICATE NO: Ref nr: SERA 078 / 08 / 08

---

**BEE VERIFICATION CERTIFICATE**

in accordance with the Codes of Good Practice issued in terms of section 9(1) of the Broad - Based Black Economic Empowerment Act, 2003 (Act 53 of 2003) on 9 February 2007,  
for

**Red Meat Abattoir Association**

REGISTRATION NUMBER : Association  
VAT REGISTRATION: 4430146300  
PHYSICAL ADDRESS: Building 4, CSIR  
Brammeria  
Pretoria


and has received an overall B-BBEE status level of a

**LEVEL FIVE CONTRIBUTOR**

with a B-BBEE Procurement Recognition level of 80%.

SCORECARD: the Qualifying Small Enterprise Scorecard  
DATE OF ISSUE: 17 October 2008

ELEMENT:	SCORE	
EMPLOYMENT EQUITY:	LEVEL Six	(≥ 45% < 55%)
SKILLS DEVELOPMENT:	LEVEL One	(≥ 100%)
PREFERENTIAL PROCUREMENT:	LEVEL Nine	(≥ 0% < 30%)
SOCIO ECONOMIC DEVELOPMENT:	LEVEL One	(≥ 100%)

  
VERIFICATION MANAGER :  
SERA (PTY) LTD

This certificate is valid for a period of 12 months from the date of issue and expires on 16 October 2009.

Die RVAV ontvang gereeld navrae m.b.t. ons BBEE status. Alhoewel die RVAV vrygestel is van BBEE registrasie, is daar voortgegaan met die aansoek wat gebaseer is op 4 van die 7 pilare. Die RVAV is onafhanklik deur SERA geëvalueer waarvolgens 'n Vlak 5 BBEE akkreditasie toegeken is.

## 15. VAKVAARDIGHEIDSFASILITERING EN DIE WERKSPLEKVAARDIGHEIDSPAN

### 15.1. AGTERGROND

Onderwys en opleiding het aansienlik verander gedurende die laaste 15 jaar in Suid-Afrika. SAQA en die NKR is gedurende die 1990's gevestig om opleiding in Suid-Afrika te bestuur.

#### **Nasionale Kwalifikasieraamwerk (NKR)**

Die NKR is a stel beginsels en riglyne wat struktuur gee aan die opvoedkundige sisteem in Suid-Afrika. Die NKR bestaan uit 8 bande en elke band verteenwoordig is vlak van opvoedkundige bevoegdheid en prestasie.

Vlak 1 Algemene Onderwys en Opleiding

Die vlak sluit Volwasse gebaseerde onderwys en opleiding en basiese skoolonderrig tot Graad 9 (St 7) in

Vlak 2 -4 Verdere Onderwys en Opleiding

Die vlak sluit skoolonderrig van Graad 10 tot Graad 12 (St 8 – Matriek) en enige Nasionale Sertifikate in.

Vlak 5- 8 Hoër Onderwys en Opleiding

Die vlak sluit Nasionale Sertifikate, Diplomas, Grade en Dokorate in

Die NKR word deur die Departement van Onderwys beheer en is rerig om uitkomsgebaseerde onderwys en opleiding binne die onderwys en opleidingsomgewing in Suid-Afrika.

Standaard en kwalifikasie is ontwikkel en geregistreer om te verseker dat 'n nasionale standard behou word. Kwalifikasies bestaan uit 'n kombinasie van eenheidsstandaarde wat aan die kriteria van die opvoedkundige en/of opleidingsprogram voldoen.

Sektorale Onderwys & Opleidings Owerhede (SETAs), Onderwys & Opleidings Kwaliteits Versekeraars (ETQAs), en die Vaardigheidshewingswet het ontstaan om die staat in staat te stel om onderwys en opleiding aan alle Suid-Afrikaneers, veral die historiese benadeelde, te voorsien.

Die vaardigheidshewing befonds verskei projekte van die SETAs en sluit die volgende in:

- Leerlingskappe  
'n Gestruktureerde leerprogram wat oor 'n period van tyd plaasvind en krediete word akkumuleer om aan die kwalifikasie se krediet vereistes te voldoen
- Vaardigheidsprogramme  
Kort kursusse wat streek tussen 1 en 5 dae en wat op 'n spesifieke vaardigheid fokus
- Internskappe/Vakleerlingskappe/Wersplek Ondervinding  
Werksondervinding op te doen or om vaardighede te verskerp
- Beurse

### 15.2. VAKVAARDIGHEIDSHEFFING

Die Vakvaardigheidshewingwet (Wet nr 9 van 1999) het 'n hewing daargestel om opvoeding en opleiding te befonds. Ooreenkomstig hierdie wet moet 1% van 'n salarisse en lone rekening van n werkgewer maandeliks aan die Suid Afrikaanse Inkomstediens oorbetaal word. Hierdie bedrag word aan die Departement van Arbeid beskikbaar gestel en as volg verdeel; 20% van hiedie bedrag word oorbetaal na die Nasionale Vaardigheidfonds; 80% word oorbetaal aan die relevante Sektorale Opvoeding en Opleidng Liggaam ( SETA).

Die werkgewer is geregtig om 50% van hierdie bedrag terug tee is in die vorm van 'n Verpligte Toelaag ('Mandatory Grant'). Hierdie toelaag word terugbetaal indien die werkgewer 'n Vakvaardigheid Fasiliteerder ('Skills Development Facilitator – SDF') aangestel het en 'n jaarliks (voor Junie) 'n Werkplekvaardigheidplan ('Work place Skills Plan – WSP') met 'n jaarlikse opleidingverslag (Annual Training Report – ATR') ingedien het. Hierdie registrasie gee die werkgewer ook toegang tot verdure diskresionêre toelaes vir spesifieke opleiding.

Werkgewers moet hierdie toelaes beskou as ondersteunend vir opleidingbefondsing en nie as die enigste befondsing nie.

### Voorbeeld:

Jaarlikse salarisse en lone	R3 000 000.00
1%	R 30 000.00
80% van 1% betaalbaar aan SETA	R 24 000.00
Die aanstel van 'n Vakvaardigheidfasiliteerder met die indiening van die WSP en ATR Lei tot die betaling van 'n 50% verpligte toelaag	R 12 000.00

### 15.3. VAKVAARDIGHEIDSFASILITERINGDIENSTE

Die Rooivleisabattoirvereniging het 'n ooreenkoms met MASDT aangegaan waarvolgens die vakvaardigheidfasilitering en verwante indiening van die werkplekvaardigheidplan en jaarlikse opleidingverslag namens die bedryf hanteer word.

Die verpligtinge van die Vakvaardigheidfasiliteerder behels onder andere;

- Hulp met die registrasie by die betrokke SETA
- Registrasie as vakvaardigheidfasiliteerder by die relevante SETA
- Indiening van die WSP en ATR by die SETA
- Skakeling tussen die SETA en die maatskappybestuur
- Rekordhouding van betaling mbt toelaes
- Hulp met die aansoeke vir diskresionere befondsing
- Opleidingvergadering met die maatskappy

### 15.4. 2008/2009 WSP EN ATR INDIENING

Gedurende 2009 is die WSPs & ATRs van 15 abattoirs ingedien. Al 15 kliënte se dokumentasie is suksusvol geprosesseer waarvan 6 reeds in hul tweede siklus is met 'n totale terugbetaling van R80 000.00 aan verpligte toelaes.

'n Verdere 5 abattoirs se registrasies is suksesvol oorgedra na die AgriSETA vanaf ander SETAs.

'n Totaal van R300 000.00 was bekom as diskresionêre toelaes vir 3 abattoirs as gevolg van die SDF funksie wat verrig was.

### 15.5 TEGNOLOGIE OORDRAG

Tegnologie oordrag is die proses vir die beskikbaar stelling van vaardighede, kennis, tegnologie en metodes om te verseker dat wetenskaplike en tegnologiese ontwikkeling toeganklik gemaak word vir abattoirs wat dit dan kan gebruik ter bevordering van hulle produkte en prosesse. Die aanwinst van nuwe tegnologie kan aan abattoirs 'n markvoordeel gee. Die RVAV het gedurende die jaar ekstensief tegnologie en inligting oordrag aan abattoirs gedoen, insluitend by landelike abattoirs, deur die kennis te versprei en beskikbaar te stel vir abattoirs. Hieronder is 'n kort opsomming van sommige van die aspekte wat gedurende die jaar hanteer is:

#### Lewende hawe hantering

- Vervoer en hantering  
Die LWCC gids verskaf riglyne oor die humane hantering van diere by abattoirs
- Kraal  
Riglyne met betrekking tot die ontwerp van krale en drukgange om dierehantering te verbeter is beskikbaar. Dit is na aanleiding van 'n vorige besoek deur Dr Temple Grandin aan Suid Afrika.



#### Slag en dressering

- Verdowing  
Pneumatische verdowing is beskikbaar gestel as 'n alternatief vir penpistool verdowing, met gepaargaande laer onderhoudskostes en die uitskakeling van



- slagdoppies. Penpistole word ook getoets om die effektiewe werking te verseker.
- Uitbloei  
Die steek van beeste tydens die bleoiproses is bekendgestel om saam met die sny van die korotied are ook die kroonare van die hart af te sny en sodoende effektiewe uitbloei te verseker.
- Elektriese stimulering  
Die korrekte aanwending van die elektriese stimuleer toerusting om die kwaliteit en sagtheid van vleis te verbeter word deurlopend ondersoek en die inligting word beskikbaar gestel aan abattoirs
- “Weasand rodding”  
Die gebruik van knippies as ‘n alternatief vir die tradisionele metode met rubber rekkies word gepromoveer in abattoirs
- Slagtegnieke  
Opsnylyne en ander slagtegnieke word by abattoirs geimplimenter om die risiko van kontaminasie te verminder en karkas kwaliteit te verbeter. Die nuwe ontweimes om die risiko van beskadiging van ingewande tydens ontweiding te verminder word tydens roetiene opleiding gedemonstreer as ‘n alternatiewe tegniek.



### Voedsel veiligheid bestuur stelsels

- “HAS”  
Die vestiging van “NARS” (Nasionale abattoir gradering stelsel) en die ontwikkeling van ‘n standaard operasionele prosedure en oudit dokumente
- Higiëne bestuur stelsels  
‘n Gedokumenteerde stelsel is ontwikkel om abattoirs behulpsaam te wees met die implimentering van die higiëne bestuur stelsel in terme van die Vleisveiligheids Wet (Wet 40 van 2000)
- Oudit sisteme  
‘n Oudit kursus is ontwikkel om die toepassing van nasionale standaarde te fasiliteer



### Afval Bestuur

- Hantering en beskikking van afgekeurde materiaal  
Ondersoek is gedoen oor nie verbrandings alternatiewe as ‘n oplossing vir uitskot bestuur by abattoirs. Gedurende 2009 se kongres het abattoir eienaars ‘n komposterings aanleg in die Wellington area besoek om kennis op te doen oor die metode.

Verwys asseblief na die RVAV webtuiste vir detail inligting oor huidige tegnologie en kennis oordrag.

## 16. STATISTIEKE

### 16.1 Prys- en gesondheidsinligtingstelsel

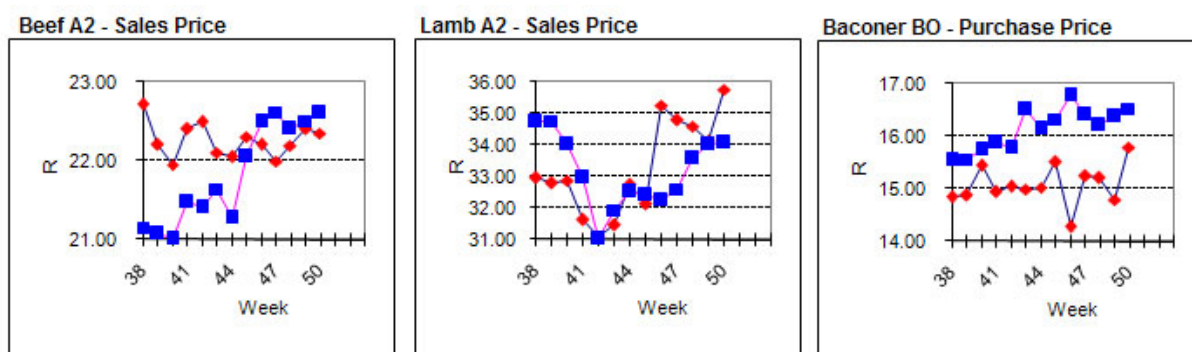
Die Rooivleisabattoirvereniging is in Februarie 1991 as 'n onafhanklike lede-organisasie gestig. Voor die dieregulasieproses in 1994 het die abattoirindustrie hoofsaaklik uit 'n aantal hoë deurset abattoirs bestaan. Na deregulasie het die aantal abattoirs aansienlik gestyg aangesien daar landswyd talle kleiner abattoirs opgerig is. Hierdie gebeure het gelei tot 'n behoefte aan korrekte en intydse prysinligting. Die RVAV het die prysinligtingstelsel ontwikkel en historiese en resente inligting word in die databasis gestoor.

Die prysinligtingverslag word weekliks gratis vrygestel aan alle deelnemende abattoirs. Nie-deelnemende abattoirs en ander instansies betaal 'n fooi soos van tyd tot tyd vasgestel, vir die prysinligting.

Voledige inligting kan afgelaai word op die RVAV webtuise by:

<http://www.rvav.co.za/downloads/RMAAPricePackage.pdf>

### 16.2 Pryse vanaf die RVAV Prysinligtingstelsel vir Jan – Des 2009



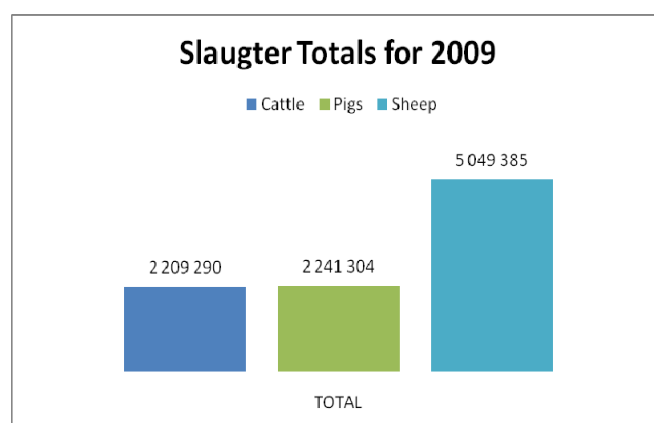
### 16.3 Abattoir statistiek

Provinsie		Abattoirs	2006	2007	2008	2009
1	Oos-Kaap	77	20	22	20	27
2	Vrystaat	82	22	22	22	22
3	Gauteng	39	20	19	20	17
4	Kwazulu/Natal	49	21	20	21	25
5	Limpopo	28	10	10	10	10
6	Mpumalanga	41	20	18	20	21
7	Noord-Wes	29	10	10	10	10
8	Noord-Kaap	62	18	18	18	25
9	Wes-Kaap	64	24	23	25	28
	<b>Nasionale Totaal</b>	<b>471</b>	<b>169</b>	<b>162</b>	<b>166</b>	<b>185</b>

## 16.4 Slagsyfers vir 2009 soos voorsien deur die RMLA ([www.levyadmin.co.za](http://www.levyadmin.co.za))

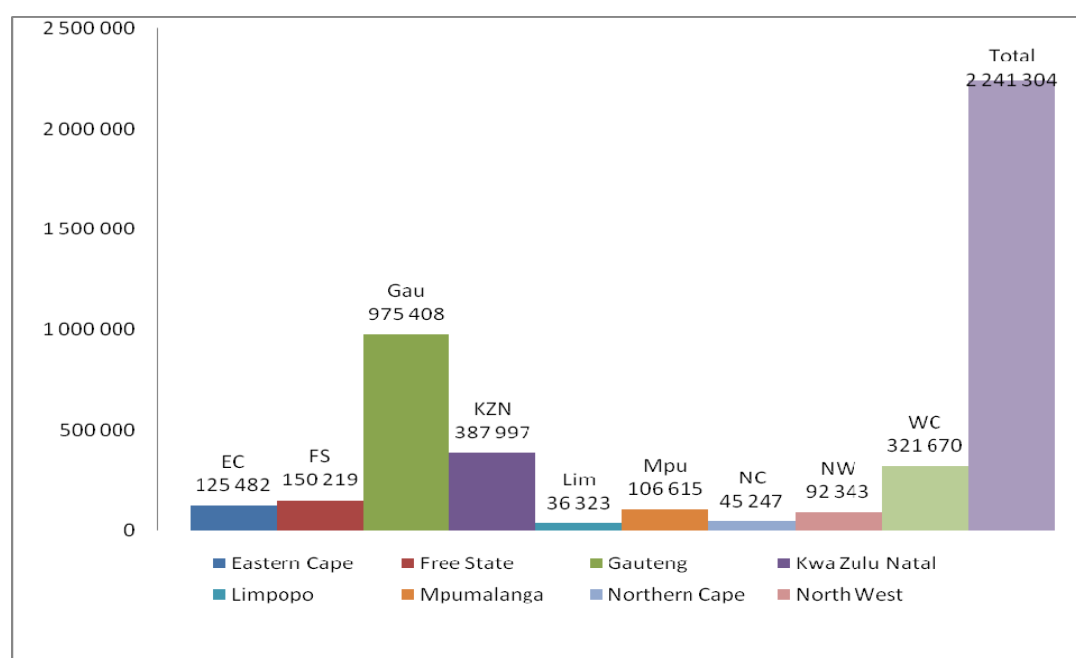
### 16.4.1 Bees-, Vark- en Skaapslaggetalle vir 2009

Slagtotale vir 2009			
Maand	Beeste	Varke	Skape
Jan-09	201 387	186 366	398 666
Feb-09	147 354	172 122	337 886
Mar-09	177 402	167 648	369 765
Apr-09	157 808	206 290	384 917
Mei-09	187 975	176 079	419 881
Jun-09	158 934	185 724	314 881
Jul-09	220 452	203 724	482 377
Aug-09	167 379	180 371	333 193
Sep-09	182 939	191 600	455 210
Okt-09	187 301	183 578	477 970
Nov-09	203 257	184 498	473 250
Des-09	217 102	203 304	601 389
<b>Totaal</b>	<b>2 209 290</b>	<b>2 241 304</b>	<b>5 049 385</b>



### 16.4.2 Varkslaggetalle per provinsie 2009

Totale aantal varke geslag : Jan '09 - Des '09 = 2,241,304

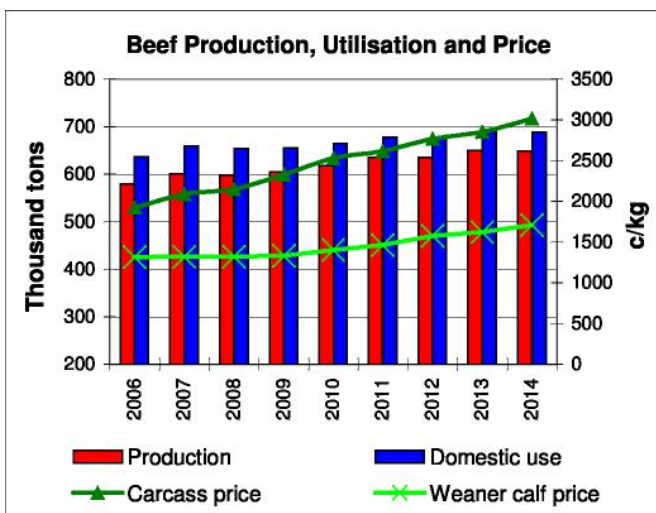


## 16.4 Suid-Afrikaanse Vleisproduksie

Bron : BFAP Baseline June 2009

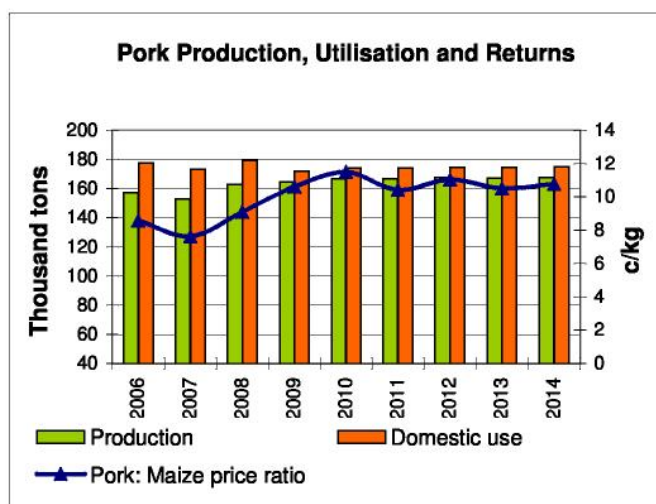
### Bees

Beesproduksie het redelik konstant gebly in die periode 2009-2009 ten spyte van hoë voerpryse. Laer voerpryse sal produksie in 2009 en 2010 aanmoedig. Die verwagte afname in beesvleis verbruik weens die ekonomiese resessie, het nie realiseer nie. Die restaurant en wegneem-restaurante het wel 'n negatiewe tendens ervaar weens verbruikers se aankope van vars vleis vir tuis onthaal. Met die verbetering van die ekonomie word daar verwag dat verbruik van beesvleis weer matig sal styg a.g.v. die verhoogte persoonlike inkomste van die SA publiek. Pryse behoort vroeg in 2009 te stabiliseer met 'n matige verhoging vanaf 2010 verderaan. Die gaping tussen bees- en kalfspryse sal waarskynlik vergroot.



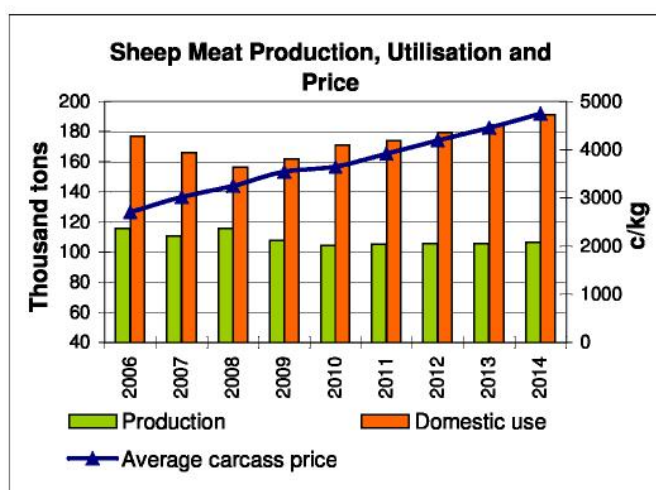
### Vark

Varkproduksie sal na verwagting oor die volgende twee jaar toeneem weens die meer gunstige vleis-mielie prysverhouding. Hierdie gunstige omstandighede sal waarskynlik in 2011 verswak indien die mielieprys meer verhoog as die varkvleisprys. Hierdie prysverhouding sal sy volgende piek gedurende 2014 bereik. Na marginale vermindering in 2009, word voorsien dat vleisverbruik redelik konstant sal by tydens die basislynperiode.



### Lam

Volgens beskikbare statistiek het verbruik van skaapvleis gedurende die afgelope drie jaar afgeneem. Die rede hiervoor kan moontlik toegeskryf word aan die relatief hoë skaapvleispryse in verhouding tot beesvleispryse en hoendervleis, asook die impak van die swak ekonomie. Indien die verwagte ekonomiese herstel realiseer met gepaardgaande hoer beesvleis- en hoendervleispryse, word voorsien dat die toename in skaapvleis-verbruik teen 'n vinniger tempo na 2010 sal plaasvind. Pryse word ondersteun deur die toenemende tendens in wêreldpryse en 'n geleidelike afname in die **exchange rate**. Kommerisiële skaapproduksie sal waarskynlik konstant bly tydens die basislynperiode.



# Roivleis

**NOTA:** Historiese pryse vir die rooivleisindustrie word hersien en aangepas in samewerking met die industrie en die staat. Bv veegetalle kom nie ooreen met kalf- en lamproduksie asook slaggetalle nie. Verdere wysigings kan verwag word soos wat statistiek deur die industrie verbeter en konsolideer word.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
<b>Bees</b>								
				<b>Duisend ton</b>				
Produksie	579.7	601.7	597.8	<b>604.5</b>	618.4	635.3	636.0	650.5
Plaaslike verbruik	636.3	658.9	654.1	<b>655.7</b>	664.9	677.4	677.6	689.9
Invoere	66.6	66.2	59.9	<b>55.2</b>	52.6	48.6	48.1	46.1
Uitvoere	10.0	9.0	3.6	<b>3.9</b>	6.1	6.4	6.5	6.6
				<b>c/kg</b>				
Gemiddelde karkasprys	1,923	2,090	2,150	<b>2,329</b>	2,531	2,617	2,766	2,854
Gemiddelde speenkalfprys (veiling)	1,319	1,320	1,321	<b>1,333</b>	1,402	1,463	1,579	1,626
				<b>ratio</b>				
Bees-mielieprysverhouding	13.6	11.3	12.2	<b>15.2</b>	16.6	14.8	15.5	14.6
Speenkalf-mielieprysverhouding	9.3	7.1	7.5	<b>8.7</b>	9.2	8.2	8.8	8.3
<b>Vark</b>								
				<b>Duisend ton</b>				
Produksie	157.2	152.8	162.8	<b>164.7</b>	166.8	166.9	167.5	167.1
Plaaslike verbruik	177.8	173.3	179.2	<b>172.1</b>	174.2	174.0	174.6	174.5
Invoere	20.5	23.2	18.9	<b>11.3</b>	11.2	11.0	11.0	11.2
Uitvoere	0.0	2.7	2.6	<b>3.8</b>	3.8	3.9	3.9	3.8
				<b>c/kg</b>				
Gemiddelde karkasprys	1,214	1,415	1,605	<b>1,626</b>	1,751	1,849	1,972	2,054
				<b>Verhouding</b>				
Vark-mielieprysverhouding	8.6	7.6	9.1	10.6	11.5	10.4	11.0	10.5
<b>Skaapvleis (kommersiële mark alleen)</b>								
				<b>Duisend ton</b>				
Produksie	115.8	110.6	116.0	<b>108.0</b>	104.6	105.1	105.8	105.7
Plaaslike verbruik	177.0	166.0	156.4	<b>161.9</b>	171.2	174.0	179.6	184.6
Net Invoere	54.8	52.0	37.2	<b>53.9</b>	66.6	68.9	73.8	78.9
				<b>c/kg</b>				
Gemiddelde karkasprys	2,709	3,020	3,250	<b>3,547</b>	3,650	3,922	4,192	4,456

## 17. KOMMUNIKASIE

Die RVAV voorsien inligting aan die industrie by wyse van 'n twee-maandelikse nuusbrief aan alle abattoirs, geassosieerde lede en landswyd aan die industrie. Onderwerpe verwant aan die abattoir- en verwante industrieë word in die nuusbrief gedek. Ons webtuiste verskaf ook die volgende nuus en dokumente:

- Nuusbriewe en mediavystellings verwant aan die abattoirbedryf
- Dienste en agtergrondinligting van die RVAV
- Opleiding en datumskedules
- Gesondheidstelsel
- Wet op Vleisveiligheid en verwante regulasies
- Kwalifikasies en leerlingskappe
- Konferensie en vergaderings
- Abattoirprodukte en bemarking van alle geassosieerde lede
- Lidmaatskapinligting, aansoekvorms en pryslys

## 18. KONFERENSIE EN KONGRES

### 18.1 Konferensie

Die RVAV konferensie en kongres het vanaf 6 - 8 May 2009 at the Protea Techno Park Hotel, Stellenbosch plaasgevind.

**Die volgende onderwerpe is tydens die konferensie bespreek:**

- Openingspreker: Dr Tertius Bergh, Departement van Landbou
- Die bepaling en verifiëring van risiko's in abattoirs volgens die higiëne- bestuurstelsel HACCP in abattoirs
- Bepaling van kritiese kontrolepunte (KKP's): Reshmee Ramphal, Just Lamb
- Nuwe patogene in die vleisbedryf: Thea Laufs, LTL Konsultante
- Die ontwikkeling van 'n praktiese mikrobiologiese program om abattoirhigiëne te bestuur: Peet Grobler, JohnsonDiversey
- Pragmatiese en volhoubare benadering tot effektiewe energieverbruik in die abattoir: Frikkie Malan, Energy Cybernetics (Pty) Ltd
- Die UK Voedselstandaarde Agentskap se program om 'n risiko-gebaseerde benadering tot die regulering van vleishigiëne en vleisinspeksie te vestig. Javier Domingues Orive. Food Standards Agency, UK
- Internasionale bees- en skaapvleisproduksie en verbruikersten dense — vleis- en dierehandel in SADC: Andre Jooste,
- "Tomorrow is another Ball Game": Dr Piet Muller
- Die verstelling en optimisering van elektriese verdowing , elektriese stimulering en verkoeling om aan markvereistes te voldoen: Dr Nicola Simmons, CarneTechnology, Nieu Zeeland
- Gevallestudie Kompostering van abattoir nuwe-produkte: Dr Richard Daneel en Johannita van Rooyen, Enviroserv

### 18.2 Kongres : 8 MEI 2009

Die volgende is 'n kort weergawe van sake voortspruitend vanaf die vorige kongres:

#### 1. Halaal slagting by abattoirs

Op Mr Loudien Salie se versoek vir opleiding van Halaalslagters is hy deur die Raad versoek om die verskillende vereistes wat deur die verskillende Halaal instansies gestel word te standaardiseer en dan na die Raad te verwys. Mr Salie het ook onderneem om landswyd behulpsaam te wees met die opleiding van Halaalslagters en hy kan by die volgende nommer gekontak word: 0843116363

#### 2. Onafhanklike vleisinspeksiediens

Dr Bergh van die Departement van Landbou het volledige terugvoer verskaf oor die vordering deur die verskillende werkgroepe en die eindresultate stem in 'n groot mate ooreen met die siening van die Food Standards Agency in Engeland nl die aanstelling van 'n agentskap wat gedeeltelik deur die staat gesubsidieer word. Die finale besluit berus egter by die nasionale departement na oorlegpleging met die provinsiale departemente en word binne die volgende 2 – 3 maande verwag.

#### 3. Naspeurbaarheidstelsel vir gebruik van herkouer bloedprodukte

Weens die afwesigheid van BSE in SA en na besprekings met die Departement, word verwag dat die verbod op die gebruik van bloedmeel in diervoedsel binnekort heroorweeg sal word.

#### 4. Elektrisiteitsvoorsiening aan abattoirs / Electrical supply to abattoirs:

Tydens onderhandelinge met Eskom het dit duidelik geblyk dat abattoirs bewys sal moet lewer van besparende maatreëls ten einde penaliserende tariewe te voorkom. Die toepassing van chemiese sterilisasie asook die herontwerp van waterhouers ten einde waterbesparing te bewerkstellig, sal ook ondersoek word.



**Die volgende uitstallers het by die 2009 konferensie uitgestal:**

JARVIS, AGRISETA, DIVAC, IMQAS, SWIFT, LTL CONSULTANTS, PESCATTECH, THOR MAQUINAS

**Ons besondere dank word oorgedra aan die ruim borgskappe deur die volgende firmas:**



## 19. PERSONEEL

### Raad

Voorsitter: Mnr Gerrie Oberholzer  
Ondervoorsitter: Estelle van Reenen

### Provinsiale verteenwoordigers:

Gauteng: Mnr Gus Farquharson  
Vrystaat : Me Estelle van Reenen  
Mpumulanga: Mnr Daan van der Wath  
Limpopo: Mnr Pieter le Roux  
Noord-Wes: Mnr Ernest van Niekerk  
Kwazulu-Natal: Mnr Ray Sidey  
Wes-Kaap: Mnr Loudien Salie  
Noord-Kaap :Mnr Johan van der Merwe  
Oos-Kaap: Mnr Gary Moorcroft  
Koopteerde lid: Prof C M Veary

### Bestuur

Hoofbestuurder: Dr Gerhard Neethling

### Opleiding

Opleidingsbestuurder: Neels Nell

Opleidingsbeamptes:

Mariana du Toit  
Jacques van Greunen  
Monty Mmurwa  
Sibonelo Zondi

Slaginstrukteurs:

Chris Stegling  
Chester Nkoane  
Karel Stegling

Opleidingsadministrateur: Theresa Diogo  
Opleiding Adminklerk: Clara Mmakola

### Kantooradministrasie

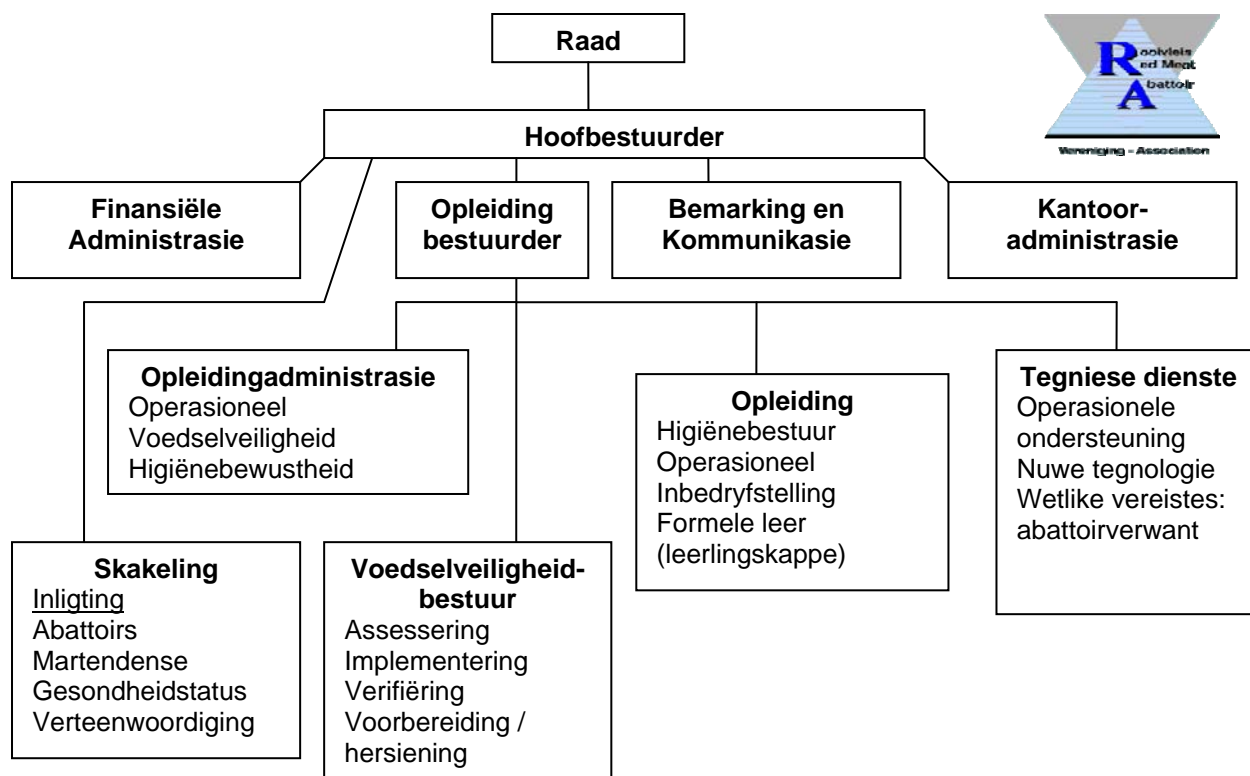
Kantooradministrateur: Luna Lamprecht  
Bemarking en Kommunikasie: Christo Heuer

### Finansiële administrasie:

Suzette Grobler  
Elize Webb

## 19.2 Organigram

### Struktuur en funksies van die RVAV



## 19.3 Kontakbesonderhede:

Rooivleisabattoirvereniging

Telefoon:(012) 349 1237/8/9

Faks:(012) 349 1240

E-pos:[opleiding@rvav.co.za](mailto:opleiding@rvav.co.za) of [info@rvav.co.za](mailto:info@rvav.co.za)

Webtuiste:[www.rmaa.co.za](http://www.rmaa.co.za)

Posadres:Posbus 35889

Menlopark

0102

Fisiese adres:Gebou No. 4,

WNNR

Meiring Naudéweg

Brummeria, Pretoria

0184

## 20. GEASSOSIEERDE LEDE

Geassosieerde lede lewer produkte en dienste tot voordeel van die abattoirbedryf. 'n Opsomming van ons geassosieerde lede is op die webtuiste beskikbaar. Ondersteun hulle asb!

### 3M South Africa (Pty) Ltd

#### **African Hide Trading Corporation**

Springbok Trading (Pty) Ltd and African Hide Trading het saamgesmelt ten einde 'n dinamiese, wyd erkende maatskappy te vorm en is bekend as die hoof-aankoper van alle beeshuide, skaapvelle, wildvelle, wol en horings.

#### **Advanced Industrial Technology**

Ai-Tec het meer as 20 jaar ervaring in stoomnetwerk installering en hersteldienste. Ai-Tec staan bekend as 'n leier op die gebied van innoverende verskaffing van hitte-verplasinge tegnologie. Gedurende hulle bestaan het hulle aktiwiteite gediversifiseer om 'n wye verskeidenheid industriële produkte en dienste in te sluit.

#### **DIVAC**

DIVAC is ingenieurs wat betrokke is by die beplanning en oprigting van abattoirs en voedselproduksiefasiliteite. DIVAC ingenieurs het uitgebreide ervaring t.o.v. die ontwerp en konstruksie van voedselproduksie- en verwerkingsfasiliteite ooreenkomstig SA, EU en USDA uitvoerstandaarde. Hulle ontwerp, ontwikkel en voorsien gespesialiseerde toerusting; beplan en ontwerp neweproduk-, verkoeling- en bevreisingsfasiliteite en hanteer projekte t.o.v. volstruis-, rooi- en wildsvleis, vis, ontbening ens.

#### **GMPbasic™**

Deur die GMPBasic gepatenteerde lewendehawe identifikasie-, naspeurbaarheid- en bestuursagteware is dit moontlik om diere-inligting op die sentrale dieregesondheidstelsel te versamel. Hierdie tegnologie vergemaklik die bestuur van lewendehawe, hulle behandeling en inenting, rekordhouding van diere se massarekord vanaf geboorte tot slagting, verslae t.o.v. Goeie Bestuurspraktyke wat na die dier se volgende plek van aanhouding aangestuur kan word. Die ideale oudit t.o.v. naspeurbaarheid.

#### **Jarvis Products Corporation RSA (Pty) Ltd**

Jarvis produkte is reeds vir meer as 15 jaar in die bedryf vir kwaliteit toerusting bekend. Jarvis voorsien 'n volledige reeks toerusting soos benodig word deur die bees, skaap, vark, hoender en volstruisbedrywe.

#### **JohnsonDiversey.**

JohnsonDiversey is 'n wêreldleier in die voorsiening van higiëne-oplossings wat aangepas word volgens individuele behoeftes. JohnsonDiversey streef na die vestiging en handhawing van sterk verhoudings met kliënte.

#### **Kemklean**

Kemklean voorsien hoofsaaklik higiënestelsels vir die Voedsel-, Gesondheid-, Mynbou-, Hospitaal- en Spysenieringsindustrië. Hierdie stelsels sluit produkte, toerusting, aanhuis-tegniese ondersteuning en opleiding. Kemklean voorsien 'n TOTALE diens of behoefte-analise, produkformulering en toetsing, personeelopleiding en tegniese ondersteuning wat saamsmelt tot 'n effektiewe en koste-effektiewe higiënestelsel.

#### **PHT (Partner for Hygiene and Technology)**

PHT jou vennoot vir higiëne en tegnologie

PHT is die leier verskaffer onder voedselmaatskappye op die terrein van personeel- en voedselprodukhigiëne. Addisioneel tot PHT se tegnologie gevorderde produksiefasiliteit, word langtermyn vennootskappe deur professionele en innoverende verskaffers gehandhaaf.

#### **Sasco Africa T/A Sa Scale Co.**

Die Sasco Afrika weegskaalreeks is die mees omvattende in Afrika. Die reeks sluit beide algemene weegtoerusting sowel as gevorderde weegstelsels vir spesifieke industriële en kommersiële sektore in.

#### **Van Vliet De Wet & Partners**

Van Vliet de Wet en Vennote is raadgevende ingenieurs wat vir meer as 35 jaar reeds betrokke is in die beplanning, ontwerp en konstruksie van aanlegte asook toerusting vir abattoirs, ontbeningsfasiliteite en die vleisindustrie in die algemeen, beide plaaslik asook internasionaal.

Besoek gerus ons webtuiste by <http://www.rvav.co.za/abattoirproducts.htm> vir meer inligting.

## 21. 2009 DAGBOEK

Die RVAV sak-dagboekies en kalenders is weereens deur Jarvis geborg. Die A5 dagboeke is deur die ondersteuning van die volgende adverteerders moontlik gemaak:

Jarvis  
Delux Chemicals  
Imqas  
JohnsonDiversey  
Divac  
MASDT  
Kentmaster SA  
Van Vliet de Wet & Partners  
SABS  
First Garment Rental  
GMP Basic  
Benchmark Doors (Africa)

