



Verwysing: 20180306-85  
3/1/1/1  
Navrae: LN Sopotela

Omsendbrief: 0011/2018

Vervaldatum: Geen

Aan: Adjunk-direkteurs-generaal, Hoofdirekteure, Direkteure en Adjunkdirekteure (Hoofkantoor en distrikskantore), Hoofde: Bestuur en Beheer, Kringbestuurders, Hoofonderwyskundiges, Adjunk-hoofonderwyskundiges en Hoofde van Onderwysinrigtings en onafhanklike skole

Kort opsomming: *Hierdie omsendbrief se doel is om bewustheid rondom listerellose te kweek. Dit verskaf raad en waarskuwings teen praktyke wat gunstige toestande vir listerellose mag skep.*

**Onderwerp: Risiko's van die listerellose-uitbraak: 'n paar belangrike dinge om in gedagte te hou**

1. U het moontlik gehoor dat die bron van die listerellose-uitbraak nagespoor is tot by 'n Enterprise-voedselproduksiefasiliteit in Polokwane en 'n Rainbow Chicken-verwerkingsaanleg in Germiston, soos Sondag deur die Nasionale Minister van Gesondheid, dr Aaron Motsoaledi, aangekondig is. Soos dit is, en soos deur die Wes-Kaapse Minister van Gesondheid, dr Nomafrench Mbombo, aangekondig, is 115 bevestigde gevalle in die Wes-Kaap by die provinsiale Centre for Disease Control and Prevention (CDC) vir die jaar 2017 tot 2018 aangemeld. 'n Totaal van 88 van hierdie gevalle (77 persent) is van verskillende omgewings in die Kaapse Metro en 29 sterftes (25 persent) is tot op hede aangemeld.
2. Ons waarsku bevoorreedes van die Nasionale Skoolvoedingsprogram (NSVP) en alle ander skole dat listerellose baie ernstig opgeneem moet word, gegewe die getal sterftes tot dusver.

3. Ons raai skole aan om kinders en personeel aan te moedig om alle verwerkte vleisprodukte wat as eetgereed verkoop word, te vermy. Ons weet dat polonie beslis geïmpliseer is, maar daar is 'n risiko van kruiskontaminasie van ander eetgereed, verwerkte vleisprodukte, hetsy tydens produksie, verspreiding of verkope. Dit is omdat die *Listeria monocytogenes*-bakterie (die oorsaak van listerellose) aan die buitekant van polonies (verpakking) na ander produkte oorgedra kan word as dit daarmee in aanraking kom, Weense worsies, Russiese wors, frankfurtworsies, ander worsies en koevleisprodukte wat tipies nie gekook word voordat dit geëet word nie, ingesluit. Mense wat 'n risiko loop om listerellose op te doen, sluit in:
  - 3.1 Swanger vroue
  - 3.2 Pasgebore babas (eerste 28 dae van lewe)
  - 3.3 Baie jong suigeling
  - 3.4 Bejaardes ouer as 65 jaar
  - 3.5 Enigeen met 'n verswakte immuunstelsel (as gevolg van MIV-infeksie, kanker, diabetes, niersiekte, lewersiekte, mense met oorplantings en diegene met immuunonderdrukkingsterapie soos mondelinge kortikosteroïed, chemoterapie of teen-TNF-terapie vir outo-immuunsiekte)
  
4. Gelet op die bogenoemde, is dit deurslaggewend dat voedselvoorbereiding in skoolkombuise altyd gemonitor word. Dit is net so belangrik om versigtig te wees wanneer kos by handelaars naby skole gekoop word. Dit is van kardinale belang dat hande gewas word voordat daar geëet word en ook ná toiletbesoeke, en rou en gaar vleis moet apart van ander kos gehou word. Let asseblief op die volgende algemene aanbevelings:
  - 4.1 Kook rou voedsel afkomstig van dierebronne, soos bees, vark of hoender, baie goed.
  - 4.2 Was rou groente deeglik (skrop met skoon produkteborsel in ongekontamineerde lopende water) voordat dit geëet word.
  - 4.3 Hou rou vleis apart van groente, gaar kos en eetgereed kos.
  - 4.4 Vermy ongepasteuriseerde (rou) melk of voedsel wat van ongepasteuriseerde melk gemaak word.
  - 4.5 Was hande, messe en snyborde nadat rou voedsel hanteer is.
  - 4.6 Eet bederfbare en eetgereed kos so gou moontlik.
  
5. Neem asseblief kennis dat grondboontjebotter een van die goedkoopste en veiligste proteïenopsies is en die bestanddele daarvan het 'n baie lang raklewe.

6. Ons sien uit na u samewerking in hierdie verband en moedig u aan om die skoolverpleegkundige of 'n mediese professionele persoon te kontak indien u enige probleme ervaar.

**GETEKEN:** BK SCHREUDER

**HOOF: ONDERWYS**

**DATUM:** 2018-03-06