



## Suid Afrikaanse Jagters en Wildbewaringsvereniging South African Hunters and Game Conservation Association

**L**orraine Venter, vrou van Hennie Venter van Groenkloof-slaghuis in Pretoria, het al baie gesien hoe jagters hul wildsvleis by die slaghuis aflaai om bewerk te word. Baie van hierdie vleis is somer in swart plastieksakke geplaas en dan vir honderde kilometers so vervoer. Teen die tyd dat dit by die slaghuis kom, kan jy al ruik dat alles nie pluus is nie. Soms moet van hierdie vleis weggegooi word omdat die slaghuis dit doodeenvoudig nie kan bewerk nie.

Bakterie wat in die lug en stof voorkom en ook deur insekte versprei word, kan in aanraking met die karkas kom. Dit beïnvloed die kwaliteit van die eindproduk soos die biltong, droewors en ander vleis. Bakterie wat vorm wanneer die karkas sweet, soos wanneer dit in 'n plastieksak vervoer word, en in bloed lê, is 'n gesondheidsrisiko en kan voedselvergiftiging veroorsaak.

Toe maak Lorraine 'n plan en roep die hulp van Sanette de Lange, haar niggie, in. Nadat hulle met verskeie jagters gepraat het, het hulle 'n sak ontwerp wat gemaak is van 95 UV-bestande sintetiese materiaal, maar wat ook kan "asemhaal". Die materiaal is egter so dig dat geen insek of stof dit kan binnedring nie. Dit het 'n los voering wat help om bloed te absorbeer indien daar enige is. Die voering is van absorberende materiaal gemaak en word weggegooi nadat dit gebruik is.

Lorraine en Sanette het die sak "Wrap a Buck" gedoop en dit na Onderstepoort gestuur om getoets te word. Alhoewel Onderstepoort nog nie al die toetse gedoen het

wat nodig word wanneer mens van vleishigiene praat nie, is hulle tevrede met die ontwerp van die sak. Hulle ondersteun ook die idee en beklemtoon hoe belangrik dit is om te alle tye higienies met vleis te werk.

Dit is maklik om met die sak te werk. [y you dit oop en plaas die los voering aan die binnekant. Die vleis word daarop gepak en die sak word weer toegevou en met bande vasgetrek. Dit het agt handvatsels, wat die hantering van die sak vergemaklik. Daar kan tot drie rooibokkarkasse in een sak geplaas word. Vir groter diere is dit raadsaam om eers die vleis in "boude en blaai" te sny voordat dit in die sak gepak word. Die sak kan tot 150 kg vleis op een slag dra. Om die sak skoon te maak, kan dit maklik met water skoongespuet word.

Ons het die sak getoets en was beïndruk daarmee. Dit is maklik om te gebruik en hou mens se vleis netjies skoon, terwyl dit ook verseker dat geen vlieë naby die vleis kan kom nie. <sup>EN</sup>

Deur: Andre van Dyk

