

## Listeria monocytogenes

Alle kant-en-klare levensmiddelen moeten geanalyseerd worden op *Listeria*. Dit zijn levensmiddelen die door de producent bedoeld zijn om rechtstreeks door de mens te worden geconsumeerd zoals bijvoorbeeld zuivelproducten, vleesproducten, gehakt vlees (al dan niet bereid) om rauw te consumeren.

Er zijn 2 criteria in de Europese wetgeving:

1. Het 1ste criterium geldt voor kant-en-klare levensmiddelen waarin *Listeria monocytogenes* **kan groeien**. In dergelijke voedingswaren mag *Listeria* niet aanwezig zijn en geldt de limiet "afwezigheid in 25 gram". Een limiet van 100 kve<sup>1</sup>/g mag worden gebruikt **indien je** aan de controleur **kan aantonen** dat je product gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan deze limiet zal voldoen. Dit bewijs kan enkel geleverd worden aan de hand van wetenschappelijke literatuur, gebruik van wiskundige modellen, challenge testen, ...
2. Het 2<sup>de</sup> criterium geldt voor kant-en-klare levensmiddelen waarin *Listeria monocytogenes* **kan overleven, maar niet groeien**. Voor deze producten geldt een limiet van 100 kve/g voor de duur van de houdbaarheidstermijn. Tot deze categorie behoren automatisch volgende producten:
  - ✓ producten met een pH (zuurtegraad)  $\leq 4,4$ ,
  - ✓ producten met een  $a_w$  (wateractiviteit)  $\leq 0,92$ ,
  - ✓ producten met  $pH \leq 5,0$  en  $a_w \leq 0,94$ ,
  - ✓ producten met een houdbaarheidstermijn korter dan vijf dagen,
  - ✓ kant-en-klare levensmiddelen die een warmtebehandeling of andere be- of verwerking hebben ondergaan waarmee *Listeria monocytogenes* wordt geëlimineerd, wanneer na deze behandeling geen herbesmetting kan optreden, bijvoorbeeld producten die in hun eindverpakking een warmtebehandeling hebben ondergaan,
  - ✓ diepgevroren producten,
  - ✓ andere categorieën producten indien daar wetenschappelijke redenen voor zijn.

Het is dus noodzakelijk dat je kennis hebt over de eigenschappen van je product(en). De belangrijkste producteigenschappen zijn de pH en  $a_w$  en de temperatuur tijdens de opslag, de duur van de opslag van het product en de verpakking (vb. verpakking onder gewijzigde atmosfeer). Zout, conserveermiddelen en de microbiële flora, inclusief eventuele zuursels, in het product kunnen een effect hebben op het overleven en groeien van *Listeria monocytogenes* in het levensmiddel.

**Op basis van de producteigenschappen moet(en) je product(en) voldoen aan het 1<sup>ste</sup> of 2<sup>de</sup> criterium. Geraakt u er zelf niet uit, raadpleeg een expert.**

<sup>1</sup> kve/g: kolonievormende eenheden

## Wat te doen wanneer in het labo *Listeria* wordt gevonden?

Je dient volgende acties te ondernemen<sup>2</sup>:

1. Melden aan het FAVV (PCE), via <http://www.favv-afsca.fgov.be/meldingsplicht/> (behalve wanneer je producten nog niet in de verkoop zitten)
2. De verkoop van de producten en de productie onmiddellijk stoppen. Het FAVV zal de producten van het betreffende lot in beslag nemen. Afhankelijk van de situatie kunnen nog bijkomende producten/loten in beslag genomen worden.
3. De producten terugroepen van bij de consument en/of andere winkels. Zorg ervoor dat je de tracering van de producten zo vlug als mogelijk uitvoert en ter beschikking heeft van het FAVV.
4. De oorzaak opsporen en maatregelen nemen. De oorzaak kan gelegen in het gebruik van besmette rauwe melk. In dit geval moet de melkhygiëne worden verbeterd. De bacterie kan ook overleven in de productieruimte en op materiaal en tijdens het productieproces in de producten terecht komen. Het FAVV zal daarom stalen nemen van vb. de snijmachine, de gehaktmolen, ... om de aanwezigheid van *Listeria* vast te stellen. In geval de bacterie aanwezig is in deze stalen, dient een zeer grondige reiniging en ontsmetting van de oppervlakken en het materiaal te gebeuren. Nieuwe producties mogen slechts in de handel worden gebracht wanneer de bacterie volledig is uitgeroeid/vernietigd. Dit wordt nagegaan met nieuwe monsternemingen en analyses.
5. De productie terug opstarten en van ieder geproduceerd lot een monster nemen en analyseren op *Listeria*. Hierbij moet het bemonsteringsplan uit Verordening (EG) Nr. 2073/2005 gebruikt worden. Dat wil zeggen dat per lot 5 deelmonsters moeten worden genomen en afzonderlijk geanalyseerd. De resultaten van alle deelstalen moeten voldoen aan de norm. De bemonstering en analyse moet doorgaan tot wanneer 3 opeenvolgende loten conform zijn. Conforme loten mogen op de markt gebracht worden.
6. Je zal eveneens een PV krijgen van het FAVV.

Preventie blijft dus uiterst belangrijk via het voeren van een goede hygiëne, regelmatig en grondig reinigen en desinfecteren.

Meer info op: <http://www.favv-afsca.fgov.be/thematischepublicaties/inventaris-acties.asp>

---

<sup>2</sup> Deze richtlijnen zijn algemene richtlijnen die in de meeste situaties van toepassing zijn. Elke situatie zal uiteraard afzonderlijk beoordeeld worden. In bepaalde situaties kan het noodzakelijk zijn om af te wijken van de algemene richtlijnen.