

## Bijlage 2: Resultaten van analyses in de korte keten (Bron: Steunpunt Hoeveproducten)

NC = niet-conform

### Voorjaar 2011

Matrix	Parameter	Details matrix	Aantal NC stalen (kve/g of ml)	Aantal stalen
Yoghurt	Enterobacteriën 37°C	Magere yoghurt	> 110 3,00 X 10 <sup>1</sup>	18
Kaas	<i>E. coli</i>	Magere platte kaas (thermisch behandelde melk)	3,60 X 10 <sup>2</sup>	15
		Magere verse kaas (thermisch behandelde melk)	6,60 X 10 <sup>2</sup>	
Verhitte zuiveldesserten	Enterobacteriën 37°C	Chocolademousse (dessert met rauwe eieren)	1,30 X 10 <sup>2</sup> 6,00 X 10 <sup>1</sup>	25
		Tiramisu (dessert met rauwe eieren)	3,00 X 10 <sup>1</sup>	
Boter	<i>E. coli</i>	Boter (rauwmelks)	3,80 X 10 <sup>2</sup>	25
			8,90 X 10 <sup>5</sup>	
			4,10 X 10 <sup>5</sup>	
			1,50 X 10 <sup>2</sup>	
		Gezouten boter (rauwmelks)	1,80 X 10 <sup>5</sup>	
		Hoeveboter (rauwmelks)	1,30 X 10 <sup>2</sup>	
			1,80 X 10 <sup>2</sup>	
		5,60 X 10 <sup>3</sup>		
		6,90 X 10 <sup>1</sup>		
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Boter (rauwmelks)	Aanwezig in 25 g	
Ijs	Enterobacteriën 37°C	Muffin ijs	9,40 X 10 <sup>1</sup>	18
			5,30 X 10 <sup>4</sup>	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Vanille ijs	< 10 kve/g	
(Karne)melk	<i>E. coli</i>	Karnemelk (rauwmelks)	1,90 X 10 <sup>3</sup>	15
			1,80 X 10 <sup>2</sup>	
Matten				2
Gehakt	Totaal aëroob kiemgetal	Gehakt (om rauw te eten)	2,60 X 10 <sup>6</sup>	5
Verwerkte groenten/fruit				6

## Najaar 2011

Matrix	Parameter	Details matrix	Aantal NC stalen (kve/g of ml)	Aantal stalen
Yoghurt	Enterobacteriën 37°C	Magere yoghurt	$> 1,1 \times 10^2$	21
Kaas	<i>E. coli</i>	Magere platte kaas	$3,70 \times 10^2$	26
		Magere verse kaas (thermisch behandelde melk)	$6,60 \times 10^2$	
	Coagulase-positieve stafylokokken / <i>Staphylococcus aureus</i>	Jonge kaas (rauwmelks)	$2,80 \times 10^4$	
		Magere verse kaas (thermisch behandelde melk)	$3,00 \times 10^1$	
		Magere verse kaas	$< 5,0 \times 10^1$	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Brandnetel kaas	$< 1,0 \times 10^1$	
		Italiaanse kruiden kaas	$5,80 \times 10^2$	
		Belegen kaas	$< 1,0 \times 10^1$	
		Jonge kaas	$< 1,0 \times 10^1$	
			$< 1,0 \times 10^1$	
			$4,00 \times 10^1$	
			Aanwezig in 25 g	
	Verhitte desserten			
Boter	<i>E. coli</i>	Boter (rauwmelks)	$1,20 \times 10^1$	25
			$1,80 \times 10^1$	
		Boter	$1,40 \times 10^2$	
			$2,90 \times 10^2$	
		Ongezouten boter (rauwmelks)	$1,30 \times 10^1$	
		Hoeveboter (rauwmelks)	$1,10 \times 10^1$	
Ijs	Enterobacteriën 37°C	Vanille ijs	$2,90 \times 10^1$	18
			$1,50 \times 10^1$	
(Karne)melk	<i>E. coli</i>	Karnemelk	$< 1,0 \times 10^1$	12
		Karnemelk (rauwmelks)	$6,50 \times 10^2$	
			$3,20 \times 10^3$	
	Enterobacteriën 37°C	Karnemelk (gepasteuriseerd)	$< 1,0 \times 10^1$	
Matten				3
Gehakt	Totaal aëroob kiemgetal	Gehakt (om rauw te eten)	$2,90 \times 10^6$	8
			$9,50 \times 10^5$	
			$1,30 \times 10^6$	
	$3,20 \times 10^3$			
	<i>E. coli</i>		Aanwezig in 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Aanwezig in 25 g	

## Voorjaar 2012

Matrix	Parameter	Details matrix	Aantal NC stalen (kve/g of ml)	Aantal stalen	
Yoghurt				15	
Kaas	Coagulase- positieve stafylokokken / <i>Staphylococcus</i> <i>aureus</i>	Platte kaas bio (thermisch behandelde melk)	$3,00 \times 10^1$	20	
		Totaal aëroob kiemgetal	Schapekaas - pekel	$1,1 \times 10^6$	
Verhitte zuiveldesserten	Enterobacteriën 37°C	Tiramisu (rauwe eieren)	$1,40 \times 10^2$ $1,30 \times 10^3$	25	
		Chocomousse (rauwe eieren)	$5,00 \times 10^1$		
Boter	<i>E. coli</i>	Ongezouten boter (rauwmelks)	$8,10 \times 10^1$	25	
		Boter (rauwmelks)	$8,00 \times 10^1$ $5,70 \times 10^1$		
		Hoeveboter (rauwmelks)	$2,40 \times 10^2$ $4,20 \times 10^1$ $4,00 \times 10^1$ $1,00 \times 10^3$		
			$< 1,0 \times 10^1$		
			Aanwezig in 25 g		
			Aanwezig in 25 g		
		<i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>	Boter (rauwmelks)	Aanwezig in 25 g	
				Aanwezig in 25 g	
	Ijs	Enterobacteriën 37°C	Vanille ijs	$5,60 \times 10^1$ $7,30 \times 10^1$ $8,30 \times 10^1$ $3,00 \times 10^2$ $2,10 \times 10^1$	30
(Karne)melk	<i>E. coli</i>	Rauwe schapenmelk	$2,30 \times 10^2$	15	
		Karnemelk (rauwmelks)	$1,10 \times 10^4$		
		Volle melk (rauwmelks)	$4,00 \times 10^2$		
		Verse room	$1,30 \times 10^2$		
		Enterobacteriën 37°C	Karnemelk	$> 1,1 \times 10^2$	
Matten				1	
Gehakt	Totaal aëroob kiemgetal	Gehakt (om rauw te eten)	$5,50 \times 10^5$ $7,40 \times 10^5$	8	
				Aanwezig in 25 g	
	<i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>		Aanwezig in 25 g		
Verwerkte groenten/fruit				5	

## Najaar 2012

Matrix	Parameter	Details matrix	Aantal NC stalen (kve/g of ml)	Aantal stalen
Yoghurt	Enterobacteriën 37°C	Volle yoghurt	$1,10 \times 10^2$	13
		Magere yoghurt	$3,00 \times 10^1$	
Kaas	<i>Listeria monocytogenes</i>	Kaas (rauwmelks)	Aanwezig in 25 g	14
Verhitte desserten				19
Boter	<i>E. coli</i>	Boter (rauwmelks)	$4,80 \times 10^2$	22
			$3,40 \times 10^2$	
			$2,00 \times 10^1$	
			$9,40 \times 10^1$	
Ijs	Enterobacteriën 37°C		$1,90 \times 10^1$	10
(Karne)melk	<i>E. coli</i>	Karnemelk (rauwmelks)	$6,40 \times 10^5$	7
	Enterobacteriën 37°C	Karnemelk (gepasteuriseerd)	$1,10 \times 10^2$	
Matten				2
Gehakt				1
Verwerkte groenten/fruit				3

## Verplichte productanalyses

	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Staphylococcus enterotoxine</i>	<i>E. coli</i>	Aëroob kiemgetal	<i>Enterobacteriaceae</i>	Coagulase-positieve stafylokokken
<b>Melk</b>							
Rauwe melk				V			
Gepasteuriseerde melk	V					V***	
<b>Vloeibare melkproducten en gefermenteerde melk</b>							
Room op basis van rauwe of gethermiseerde melk	V	V		V			
Gepasteuriseerde vloeibare zuivelproducten	V					V***	
Yoghurt	V					V	
<b>Kaas</b>							
Kaas op basis van rauwe of gethermiseerde melk	V	V	V**				V
Kaas op basis van gepasteuriseerde melk	V		V**	V			V
<b>Boter</b>							
Boter van rauwe of gethermiseerde melk	V	V		V			
Boter van gepasteuriseerde melk	V						
<b>Ijs en bevroren zuiveldesserts</b>							
Ijs op basis van melk	V	V*				V*	V
Bevroren desserts	V	V				V	
<b>Eiproducten en producten met rauwe eieren</b>							
Andere melkbereidingen (pudding, rijstpap, ...)	V						
<b>Vlees</b>							
Gehakt vlees	V*	V		V	V		
Gehakt vlees pluimvee	V	V		V	V		
Rauwe vleeswaren	V*	V					
Pluimvee vlees	V	V					
Vleesbereidingen	V*	V		V			
<b>Groenten en fruit</b>							
Voorgesneden groenten en fruit	V*	V		V			
Verse fruit- en groentesappen ongepasteuriseerd	V	V		V			
Gepasteuriseerd sap	V						

V\* bij kant-en-klare levensmiddelen die voor consumptie geen hittebehandeling meer ondergaan

V\*\* enkel te analyseren indien coagulase-positieve stafylokokken > 100.000 kve/g

V\*\*\* niet te analyseren bij producten die verwerkt zullen worden

V\*\*\*\* enkel te analyseren indien rauwmelkse producten gemaakt worden

Opmerkingen: Melk van geiten, schapen, paarden, ...: ook analyse op celgetal, kiemgetal en antibiotica;

Op gehakt vlees van pluimvee en vleesbereidingen van pluimvee om na verhitting te worden geconsumeerd, moet thermotolerante *Campylobacter* bepaald worden

## Grenswaarden voor non-conformiteit

Parameter	Grenswaarde voor non-conformiteit	Levensmiddel
<i>Listeria monocytogenes</i>	afwezig in 25 g	
<i>Salmonella</i>	afwezig in 25 g	
<i>E. coli</i>	$1,0 \times 10^2$	kaas, melk
	$1,0 \times 10^1$	boter, verwerkte plantaardige producten
	$5,0 \times 10^1$	gehakt
Aëroob kiemgetal	$5,0 \times 10^5$	gehakt
<i>Enterobacteriaceae</i>	$1,0 \times 10^1$	
Coagulase-positieve stafylokokken	$1,0 \times 10^1$	niet rauwmelkse kaas, ijs
	$1,0 \times 10^4$	rauwmelkse kaas