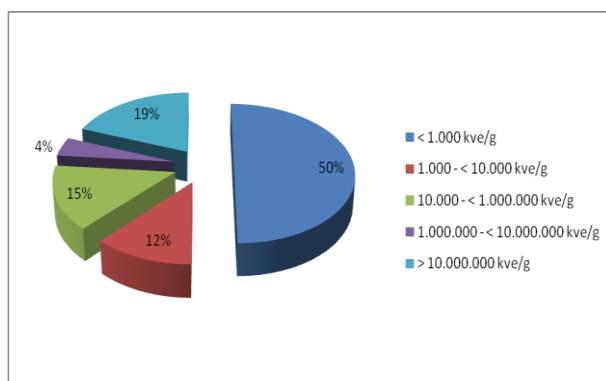


### Bijlage 3: Resultaten van analyses in de korte keten (Bron: DiversiFerm)

Periode 2008-2012

#### Gekookte vleeswaren – Totaal kiemgetal

< 1.000 kve/g	34
1.000 - < 10.000 kve/g	8
10.000 - < 1.000.000 kve/g	10
1.000.000 - < 10.000.000 kve/g	3
> 10.000.000 kve/g	13



#### Charcuterie – Totaal kiemgetal

< 1.000 kve/g	18
1.000 - < 10.000 kve/g	5
10.000 - < 1.000.000 kve/g	3
1.000.000 - < 10.000.000 kve/g	1
> 10.000.000 kve/g	7

#### Gevogeltebereiding – Totaal kiemgetal

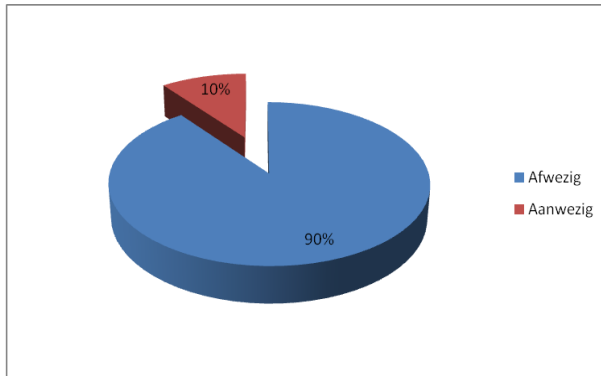
< 1.000 kve/g	13
1.000 - < 10.000 kve/g	3
10.000 - < 1.000.000 kve/g	6
1.000.000 - < 10.000.000 kve/g	2
> 10.000.000 kve/g	3

#### Bereide schotel – Totaal kiemgetal

< 1.000 kve/g	3
1.000 - < 10.000 kve/g	1
10.000 - < 1.000.000 kve/g	
1.000.000 - < 10.000.000 kve/g	
> 10.000.000 kve/g	

### **Gekookte vleeswaren – *Listeria monocytogenes***

Afwezig in 25 g	70
Aanwezig in 25 g	8



### **Charcuterie – *Listeria monocytogenes***

Afwezig in 25 g	38
Aanwezig in 25 g	3

### **Gevogeltebereiding – *Listeria monocytogenes***

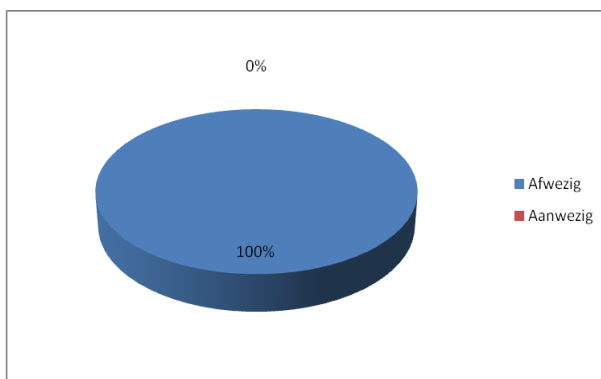
Afwezig in 25 g	27
Aanwezig in 25 g	5

### **Bereide schotel – *Listeria monocytogenes***

Afwezig in 25 g	5
Aanwezig in 25 g	0

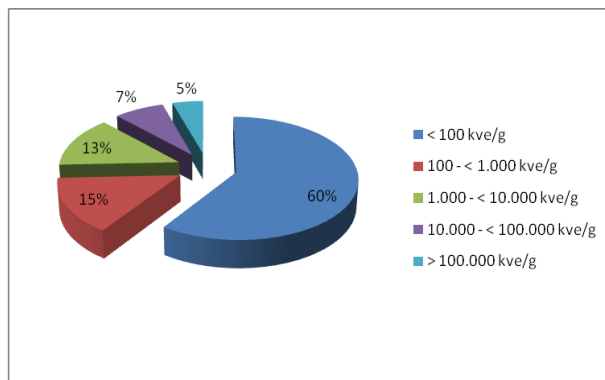
### **Gekookte vleeswaren – *Salmonella***

Afwezig in 25 g	65
Aanwezig in 25 g	0



### **Kaas op basis van rauwe melk – *E. coli***

< 100 kve/g	246
100 - < 1.000 kve/g	61
1.000 - < 10.000 kve/g	56
10.000 - < 100.000 kve/g	31
> 100.000 kve/g	19



### **Zachte kaas (koe) – *E. coli***

< 100 kve/g	46
100 - < 1.000 kve/g	11
1.000 - < 10.000 kve/g	9
10.000 - < 100.000 kve/g	6
> 100.000 kve/g	2

### **Geperste kaas (koe) – *E. coli***

< 100 kve/g	55
100 - < 1.000 kve/g	18
1.000 - < 10.000 kve/g	15
10.000 - < 100.000 kve/g	8
> 100.000 kve/g	2

### **Verse kaas (koe) – *E. coli***

< 100 kve/g	82
100 - < 1.000 kve/g	24
1.000 - < 10.000 kve/g	25
10.000 - < 100.000 kve/g	12
> 100.000 kve/g	13

### **Niet gespecificeerd (koe) – *E. coli***

< 100 kve/g	20
100 - < 1.000 kve/g	3
1.000 - < 10.000 kve/g	2
10.000 - < 100.000 kve/g	3
> 100.000 kve/g	1

Geperste kaas (geit) – E. coli

< 100 kve/g	3
100 - < 1.000 kve/g	
1.000 - < 10.000 kve/g	
10.000 - < 100.000 kve/g	
> 100.000 kve/g	

Verse kaas (geit) – E. coli

< 100 kve/g	7
100 - < 1.000 kve/g	1
1.000 - < 10.000 kve/g	
10.000 - < 100.000 kve/g	
> 100.000 kve/g	

Niet gespecificeerd (geit) – E. coli

< 100 kve/g	2
100 - < 1.000 kve/g	
1.000 - < 10.000 kve/g	
10.000 - < 100.000 kve/g	
> 100.000 kve/g	

Zachte kaas (niet gespecificeerd) – E. coli

< 100 kve/g	10
100 - < 1.000 kve/g	
1.000 - < 10.000 kve/g	1
10.000 - < 100.000 kve/g	
> 100.000 kve/g	

Geperste kaas (niet gespecificeerd) – E. coli

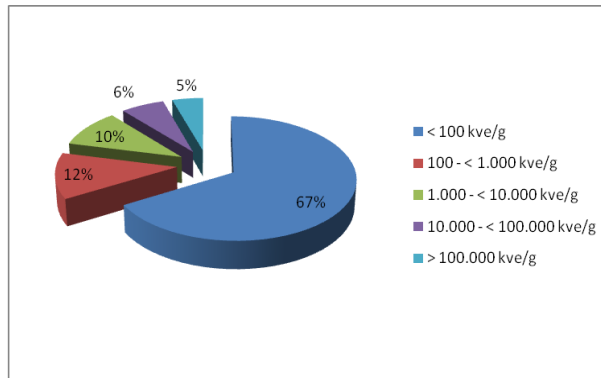
< 100 kve/g	2
100 - < 1.000 kve/g	1
1.000 - < 10.000 kve/g	
10.000 - < 100.000 kve/g	1
> 100.000 kve/g	1

Verse kaas (niet gespecificeerd) – E. coli

< 100 kve/g	7
100 - < 1.000 kve/g	1
1.000 - < 10.000 kve/g	2
10.000 - < 100.000 kve/g	1
> 100.000 kve/g	

**Kaas op basis van rauwe melk – Stafylokokken**

< 100 kve/g	317
100 - < 1.000 kve/g	58
1.000 - < 10.000 kve/g	48
10.000 - < 100.000 kve/g	31
> 100.000 kve/g	22



#### Zachte kaas (koe) – Stafylokokken

< 100 kve/g	61
100 - < 1.000 kve/g	9
1.000 - < 10.000 kve/g	7
10.000 - < 100.000 kve/g	3
> 100.000 kve/g	5

#### Geperste kaas (koe) – Stafylokokken

< 100 kve/g	70
100 - < 1.000 kve/g	13
1.000 - < 10.000 kve/g	13
10.000 - < 100.000 kve/g	8
> 100.000 kve/g	6

#### Verse kaas (koe) – Stafylokokken

< 100 kve/g	117
100 - < 1.000 kve/g	22
1.000 - < 10.000 kve/g	19
10.000 - < 100.000 kve/g	15
> 100.000 kve/g	8

#### Niet gespecificeerd (koe) – Stafylokokken

< 100 kve/g	26
100 - < 1.000 kve/g	2
1.000 - < 10.000 kve/g	2
10.000 - < 100.000 kve/g	1
> 100.000 kve/g	2

#### Zachte kaas (geit) – Stafylokokken

< 100 kve/g	1
100 - < 1.000 kve/g	
1.000 - < 10.000 kve/g	
10.000 - < 100.000 kve/g	
> 100.000 kve/g	

Geperste kaas (geit) – Stafylokokken

< 100 kve/g	2
100 - < 1.000 kve/g	1
1.000 - < 10.000 kve/g	
10.000 - < 100.000 kve/g	
> 100.000 kve/g	

Verse kaas (geit) – Stafylokokken

< 100 kve/g	11
100 - < 1.000 kve/g	1
1.000 - < 10.000 kve/g	1
10.000 - < 100.000 kve/g	
> 100.000 kve/g	

Niet gespecificeerd (geit) – Stafylokokken

< 100 kve/g	5
100 - < 1.000 kve/g	
1.000 - < 10.000 kve/g	
10.000 - < 100.000 kve/g	
> 100.000 kve/g	

Zachte kaas (niet gespecificeerd) – Stafylokokken

< 100 kve/g	7
100 - < 1.000 kve/g	4
1.000 - < 10.000 kve/g	
10.000 - < 100.000 kve/g	1
> 100.000 kve/g	1

Geperste kaas (niet gespecificeerd) – Stafylokokken

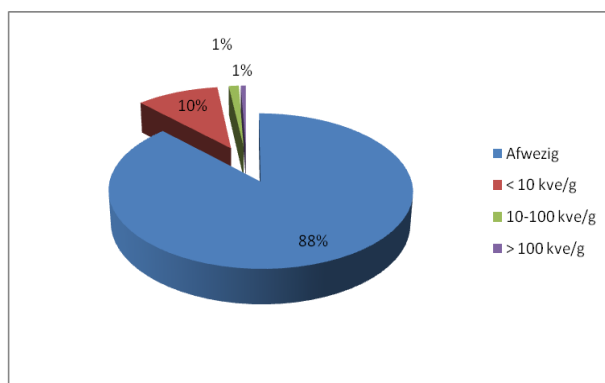
< 100 kve/g	4
100 - < 1.000 kve/g	
1.000 - < 10.000 kve/g	2
10.000 - < 100.000 kve/g	1
> 100.000 kve/g	

Verse kaas (niet gespecificeerd) – Stafylokokken

< 100 kve/g	7
100-< 1.000 kve/g	2
1.000-< 10.000 kve/g	1
10.000 - < 100.000 kve/g	1
> 100.000 kve/g	

### **Kaas op basis van rauwe melk – *Listeria monocytogenes***

Afwezig in 25 g	416
< 10 kve/g	49
10-100 kve/g	6
> 100 kve/g	3



### Zachte kaas (koe) – *Listeria monocytogenes*

Afwezig in 25 g	73
< 10 kve/g	8
10-100 kve/g	3
> 100 kve/g	2

### Geperste kaas (koe) – *Listeria monocytogenes*

Afwezig in 25 g	104
< 10 kve/g	10
10-100 kve/g	1
> 100 kve/g	

### Verse kaas (koe) – *Listeria monocytogenes*

Afwezig in 25 g	160
< 10 kve/g	21
10-100 kve/g	1
> 100 kve/g	

### Niet gespecificeerd (koe) – *Listeria monocytogenes*

---

Afwezig in 25 g	29
< 10 kve/g	6
10-100 kve/g	1
> 100 kve/g	

---

Zachte kaas (geit) – *Listeria monocytogenes*

---

Afwezig in 25 g	1
< 10 kve/g	
10-100 kve/g	
> 100 kve/g	

---

Geperste kaas (geit) – *Listeria monocytogenes*

---

Afwezig in 25 g	2
< 10 kve/g	
10-100 kve/g	
> 100 kve/g	

---

Verse kaas (geit) – *Listeria monocytogenes*

---

Afwezig in 25 g	10
< 10 kve/g	
10-100 kve/g	
> 100 kve/g	

---

Niet gespecificeerd (geit) – *Listeria monocytogenes*

---

Afwezig in 25 g	2
< 10 kve/g	
10-100 kve/g	
> 100 kve/g	

---

Zachte kaas (niet gespecificeerd) – *Listeria monocytogenes*

---

Afwezig in 25 g	12
< 10 kve/g	
10-100 kve/g	
> 100 kve/g	

---

Geperste kaas (niet gespecificeerd) – *Listeria monocytogenes*

---

Absence	7
< 10 kve/g	1
10-100 kve/g	
> 100 kve/g	

---

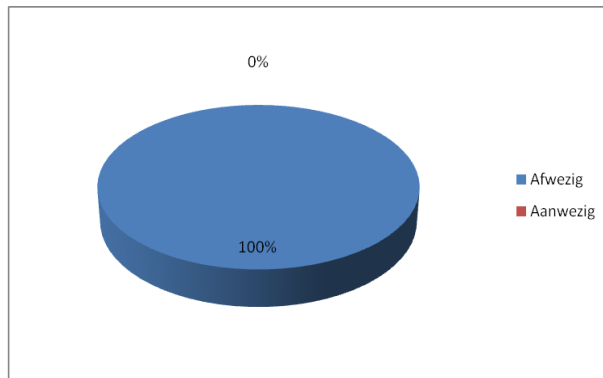
Verse kaas (niet gespecificeerd) – *Listeria monocytogenes*



Afwezig in 25 g	9
< 10 kve/g	3
10-100 kve/g	
> 100 kve/g	

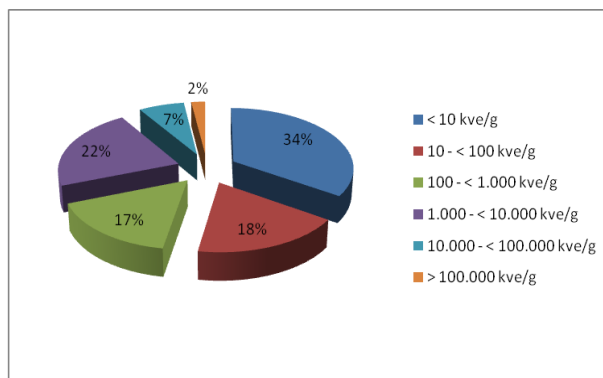
### Kaas op basis van rauwe melk – *Salmonella*

Afwezig in 25 g	429
Aanwezig in 25 g	0



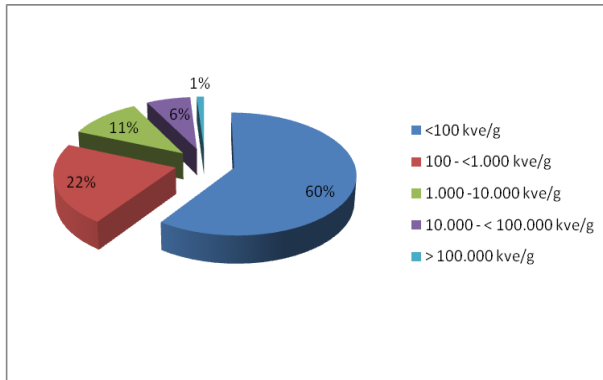
### Boter op basis van rauwe melk – *E. coli*

< 10 kve/g	182
10 - < 100 kve/g	96
100 - < 1.000 kve/g	87
1.000 - < 10.000 kve/g	116
10.000 - < 100.000 kve/g	36
> 100.000 kve/g	11



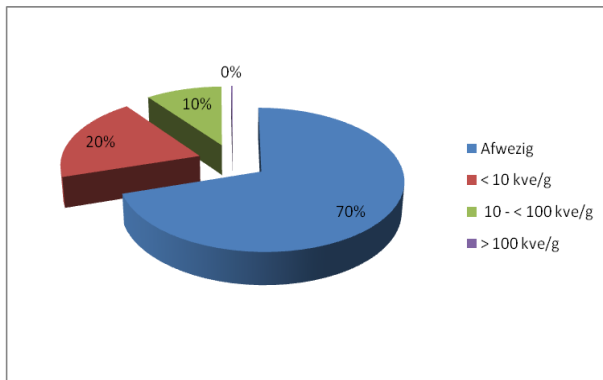
### Boter op basis van rauwe melk – Stafylokokken

<100 kve/g	163
100 - <1.000 kve/g	59
1.000 -10.000 kve/g	30
10.000 - < 100.000 kve/g	18
> 100.000 kve/g	3



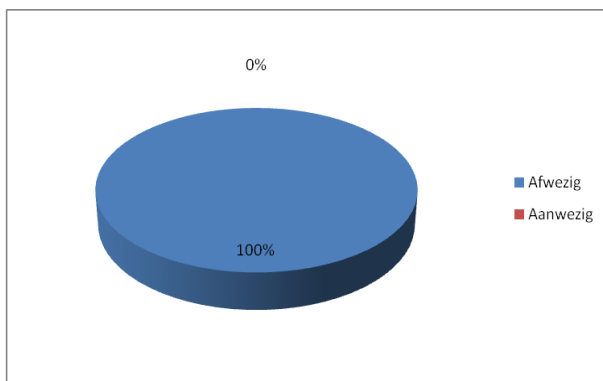
### Boter op basis van rauwe melk – *Listeria monocytogenes*

Afwezig in 25 g	364
< 10 kve/g	102
10 - < 100 kve/g	52
> 100 kve/g	1



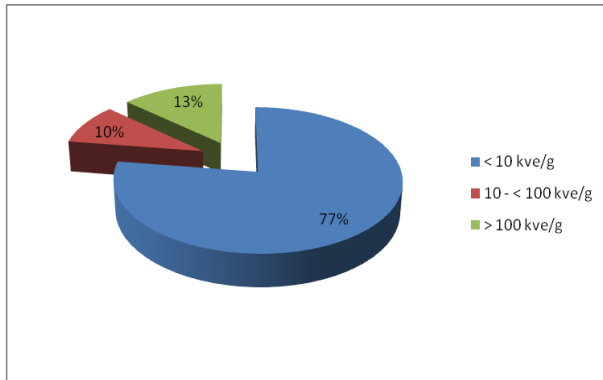
### Boter op basis van rauwe melk – *Salmonella*

Afwezig in 25 g	518
Aanwezig in 25 g	0



### Yoghurt op basis van gepasteuriseerde melk – Enterobacteriën

< 10 kve/g	99
10 - < 100 kve/g	12
> 100 kve/g	17



**Yoghurt op basis van gepasteuriseerde melk – *Listeria monocytogenes***

Afwezig in 25 g	126
< 10 kve/g	9

