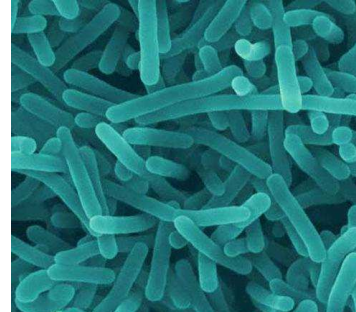


# Listeria in kant-en-klare levensmiddelen:

## microbiologische criteria

Listeria is potentieel een gevaarlijke bacterie en wanneer we als hoeveleproducenten levensmiddelen produceren en in de handel brengen moeten we hiermee rekening houden.

Europa heeft microbiologische voedselveiligheidscriteria voor Listeria in kant-en-klare levensmiddelen<sup>1</sup> vastgelegd. We onderscheiden 2 groepen kant-en-klare levensmiddelen:



## 1. Kant-en-klare levensmiddelen waarin Listeria KAN groeien:

Hier zijn 2 mogelijke criteria:

- of Listeria MOET AFWEZIG zijn in 25g product
- of de hoeveelheid aan Listeria moet  $\leq 100\text{kve/g}^2$  indien je als producent kan aantonen dat de hoeveelheid Listeria gedurende de ganse houdbaarheidsperiode die u op het etiket vermeld onder de 100 kve/g blijft.

## 2. Kant-en-klare levensmiddelen waarin Listeria KAN overleven maar NIET groeien

Criterium:

De hoeveelheid aan Listeria moet  $\leq 100\text{kve/g}$  gedurende de ganse houdbaarheidsperiode.

Het gaat hier om volgende producten:

- producten met een  $\text{pH}^3 \leq 4.4$
- producten met een  $a_w^4 \leq 0.92$
- producten met een  $\text{pH} \leq 5.0$  en een  $a_w \leq 0.94$
- producten met een houdbaarheidsstermijn korter dan 5 dagen
- andere producten indien dit wetenschappelijk kan aangetoond worden

---

<sup>1</sup> = levensmiddelen die zonder verhitting door de consument kunnen geconsumeerd worden.

<sup>2</sup> = gelijk aan of minder dan 100 kolonievormende eenheden per gram product

<sup>3</sup> zuurtegraad

<sup>4</sup> wateractiviteit

Indien u opteert voor het criterium '≤100kve/g' dan moet u dit ook kunnen aantonen. Dit kan op verschillende manieren:

- door de producteigenschappen aan te tonen: vb. door een bewijs te leveren dat de pH van uw product ≤4.4
- door artikels uit de wetenschappelijke literatuur voor te leggen
- door historische data te gebruiken
- door predictieve microbiologie
- door labo studies

Kleinschalige producenten van levensmiddelen laten zich best begeleiden door experts om aan te tonen dat *Listeria* in hun product niet kan groeien. De Food Pilot kan u hierbij ondersteunen: <http://www.foodpilot.be/refpdfs/referentie100.pdf>

Heeft u na het lezen van deze nota nog vragen neem dan gerust contact op met het Steunpunt Hoesveproducten [www.steunpunthoesveproducten@ons.be](mailto:www.steunpunthoesveproducten@ons.be).

Ann Detelder  
April 2018