



## Verenigde Staten, Listeria, screeningsonderzoek

Code: **RE-34** Versie: 1.0.7

Ingangsdatum: 16-02-2023

Eigenaar: NVWA O&O, Team Export

Versie	Datum	Wijziging ten opzichte van vorige versie
1.0.7	16-02-2023	Sjabloon is geactualiseerd voor het gebruik van de screenreader en qua inhoud is de procedure geüpdatet.

### 1 Doel en toepassingsgebied

Deze instructie beschrijft het screeningsonderzoek op *Listeria monocytogenes* in vleesproductenbedrijven die ready-to-eat producten produceren en zijn toegelaten om te exporteren naar de USA.

Onder deze instructie vallen niet de "laagrisico producten" indien deze in hun eindverpakking een hittebehandeling ondergaan. Deze hittebehandeling dient een kritisch beheerspunt te vormen binnen het HACCP en gevalideerd te zijn (zie ook RE-31).

### 2 Wettelijke basis

#### 2.1 USA

- FSIS, 9 CFR Part 304, Pathogen Reduction; Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems van van 1 januari 2016, Final Rule.
- FSIS Directive 10240.3 Microbial sampling of ready-to-eat (RTE) products for the FSIS verification testing program effective December 9, 2002.

### 3 Definities

Begrip	Definitie
BBH	NVWA-bedrijfsbeheerder
Pre-SSOP	Pre- Sanitation Standard Operation Procedures.
SSOP	Sanitation Standard Operation Procedures.
CCP	Kritische beheerspunten (zie Codex Alimentarius).
Ready-to-eat producten (RTE) – not shelf stable	Kant-en-klare producten: levensmiddelen, die zijn bestemd voor consumptie zonder verdere warmtebehandeling of be- of verwerking met een gelijkwaardig effect (voorbeeld: gekookte en gefermenteerde worsten, corned beef, sliced ham en luncheon meat, carpaccio). <i>Listeria</i> onderzoek is vereist.
RTE (not shelf stable) – fully cooked	(voorbeelden: gekookte en gefermenteerde worsten, corned beef, sliced ham en luncheon meat). <i>Listeria</i> onderzoek is vereist.
Not Ready-to-eat (NRTE) – not shelf stable	Levensmiddelen die voor de consumptie nog verhit moeten worden – de nodige verhitting moet op de verpakking duidelijk worden aangegeven,

Begrip	Definitie
	anders worden ze door de USA als RTE not shelf stable beschouwd. Het laatste betekent dat Listeria onderzoek vereist is.
Thermally processed	Producten die in hun eindverpakking een hittebehandeling ondergaan. Deze hittebehandeling vormt een kritisch beheerspunt binnen het HACCP en is gevalideerd. (voorbeeld: ingeblikt vlees)
WFSR	Laboratorium Wageningen Food Safety Research

Finished Product Types by Process Category				
Process Categories	Finished products			
	Raw Product	NRTE Product	RTE Product	Thermally Processed Product
Slaughter	•			
Raw – Non Intact (Raw Ground)	•			
RAW - Intact (Raw Ground)	•			
Thermally Processed – Commercially Sterile				•
Non Heat-Treated – Shelf Stable		•	•	
Heat Treated- Shelf Stable		•	•	
Fully Cooked – Not Shelf Stable			•	
Heat Treated but Not Fully Cooked – Not Shelf Stable		•		
Product with Secondary Inhibitors – Not Shelf Stable		•	•	
Eggs/Egg Products	Not Applicable			

## 4 Werkwijze

### 4.1 Algemeen

Voor het screeningsprogramma op *Listeria monocytogenes* wordt op vleesproducten bedrijven, die toegelaten zijn voor export naar de USA en Ready-to-eat producten (not shelf stable) produceren, vier keer per jaar van iedere productielijn één monster onderzocht.

Het WFSR voert het onderzoek uit. De monsternamen worden verricht door een NVWA-controleur dan wel onder diens verantwoordelijkheid.

Voordat dit screeningsprogramma wordt opgestart dient door de bedrijfsbeheerder van het desbetreffende bedrijf een inventarisatie gemaakt te worden van de productielijnen die worden toegepast voor het bereiden van RTE-producten voor export naar de USA.

Er wordt gekeken naar de aanwezigheid van *Listeria monocytogenes*, een bacterie die overal in de omgeving voorkomt en ernstige ziekteverschijnselen kan geven bij humane risicogroepen. Het FSIS-inspectieprogramma voor RTE-producten (FSIS Directive 10240.3, 9-12-2002) schrijft voor dat naast productcontrole ook contactoppervlaktes en de productie-omgeving bemonsterd dienen te worden. Echter er wordt een uitzondering gemaakt voor laagrisico producten die in hun eindverpakking een hittebehandeling ondergaan. Indien deze hittebehandeling een kritisch beheerspunt vormt binnen het HACCP en gevalideerd is op afdoden van *Listeria monocytogenes*, kan het bemonsteren van contactoppervlaktes en omgeving achterwege gelaten worden. In deze gevallen is verdere kruisbesmetting van het eindproduct zonder verbreken van de verpakking nagenoeg onmogelijk. In die gevallen, waarbij het product geen of onvoldoende hittebehandeling ondergaat, dient een bemonsteringsprocedure toegepast te worden die met betrekking tot frequentie en aard van de bemonstering past bij het te onderzoeken product. Details over de indeling van producten (RTE, shelf stable etc.) zijn te vinden op de website van de FSIS: [FSIS Product Categorisation](#)

Als het bedrijf kan aantonen dat het hier gaat om producten die vallen in de categorie 'laag risico', dus producten die aan het eind van het productieproces in hun eindverpakking een hittebehandeling ondergaan, waarbij deze hittebehandeling een kritisch beheerspunt binnen het HACCP vormt en gevalideerd is, hoeft geen screeningsonderzoek op *Listeria* te worden gedaan.

## 4.2 Benodigheden voor de bemonstering

Als er sprake is van gesloten verpakkingen zijn er geen specifieke benodigheden.

## 4.3 Bemonstering

De monsters worden genomen door een NVWA-controleur dan wel onder diens verantwoordelijkheid. De monsters worden genomen van partijen die de verzendcontrole gepasseerd zijn. Van iedere productielijn wordt één monster genomen. Het monster is een verpakkingseenheid(heden) met een gewicht van ten minste 50 gram.

## 4.4 Verzending van de monsters

De monsters worden met een koeriersdienst naar het WFSR verzonden, alwaar het onderzoek wordt uitgevoerd.

1. Volg de werkwijze voor verpakken van de monster(s) en het invullen van het digitaal monsterregistratieformulier zoals beschreven in MON01-10 Werkvoorschrift digitaal monsterregistratieformulier.
2. Vul het digitaal monsterregistratieformulier volledig in.
  - Bemonsteringstype: secundaire fase
  - Projectnummer kiezen
  - Factuur: **Bedrijf**
3. Het zakje met het monster wordt gekoeld bewaard in een koelkast.
4. Het vervoer van het zakje moet eveneens gekoeld plaatsvinden (max. +/- 5°C). Transport gebeurt door middel van het gekoelde monstertransport van de NVWA.

## 4.5 Uitslag van het onderzoek

De uitslagen van het onderzoek worden opgeslagen onder  
-> T:\nvwa\lab wageningen\PROJECTEN\_20XX\VYHHXX044.  
De NVWA zorgt ervoor dat alle uitslagen verzameld en bewaard worden.

#### 4.6 Beoordeling van de monsters

De uitslagen van het *Listeria monocytogenes* onderzoek worden weergegeven als *aanwezig of afwezig per 10 gram (ml)*.

De toezichthoudende dierenarts beoordeelt het resultaat van de onderzoeken en legt dit schriftelijk vast. Het bedrijf wordt van het resultaat van de onderzoeken schriftelijk op de hoogte gesteld.

#### 4.7 Acties bij afwijkende resultaten

Indien *Listeria monocytogenes* bij dit onderzoek wordt aangetoond, dan wordt op het bedrijf onmiddellijk een nader en gedegen onderzoek door het bedrijf zelf uitgevoerd in nauw overleg met de voor het bedrijf toezichthoudende dierenarts van de NVWA.

#### 4.8 Kosten

De kosten van het onderzoek op het laboratorium zijn voor rekening van het bedrijf. De kosten van de monsternamen zelf worden ook doorberekend aan het bedrijf.

### 5 Bevoegdheden en verantwoordelijkheden

De toezichthoudende dierenarts is verantwoordelijk voor de verificatie van het hittebehandelingsproces en daarmee de beoordeling dat het RTE-product valt in de laag risico categorie. Daarnaast is de toezichthoudende dierenarts verantwoordelijk voor de monsternamen en het beoordelen van de uitslagen.

De verantwoordelijkheid voor het uitvoeren van bemonstering één keer per kwartaal ligt bij het betrokken bedrijf. Echter is aan te bevelen dat ook de BBH de bemonstering in de gaten houdt om in samenspraak met het bedrijf het onderzoek te plannen.

### 6 Toelichting

Het *Listeria monocytogenes* screeningsonderzoek op bedrijven, die gecertificeerd zijn om vleesproducten naar de USA te mogen exporteren is van start gegaan in maart 2003 en wordt door de NVWA uitgevoerd.

Er werden sinds 2003 geen vleesproducten geproduceerd, voor de export naar de USA, waarvoor onderzoek op *Listeria* nodig zou zijn.