



Verenigde Staten, Listeria & Salmonella, screeningsonderzoek

Code: **RE-34** Versie: 1.0.8a

Ingangsdatum: 23-02-2026

Eigenaar: NVWA T&I, Team Export

| | Datum | Wijziging ten opzichte van vorige versie |
|--------|------------|---|
| 1.0.7a | | Logo en eigenaar aangepast |
| 1.0.8 | 27-05-2025 | Instructie is aangepast aan huidige eisen van FSIS. |
| 1.0.8a | 13-01-2026 | Wijzigingen na FSIS-feedback. 5x 25 gram monsternamen materiaal is gewijzigd in 13x 25 gram, overeenkomstig met FSIS-guide richtlijnen. Verdere aanpassingen: <ul style="list-style-type: none">- De monsternamen dienen door een NVWA-controleur te gebeuren en niemand anders.- De uitslagen van het Listeria monocytogenes onderzoek worden weergegeven als <i>wel of niet</i> aangetoond per 100 gram <i>is gewijzigd in</i> De uitslagen van het Listeria monocytogenes & Salmonella onderzoek worden weergegeven als <i>wel of niet</i> aangetoond per 25 gram- Als <i>Listeria monocytogenes</i> bij dit onderzoek wordt aangetoond, is de betreffende batch niet VS-waardig en mag deze niet geëxporteerd worden naar de VS.- De detectie limiet van het laboratorium is 2 CFR/25 gram. |

1 Doel en toepassingsgebied

De eerdere versie van RE-34 (v1.0.7a, vanaf februari 2023) richtte zich op de screening van Listeria monocytogenes in RTE-producten die naar de VS worden geëxporteerd. Echter, deze richtlijn omvatte geen producten met een laag risico, zoals producten die in hun eindverpakking een hittebehandeling ondergaan, wat een cruciaal controlepunt binnen HACCP is. Deze oude instructie voldoet niet meer aan de recente vereisten van de FSIS. De nieuwste richtlijnen van de FSIS vereisen dat de NVWA zowel op salmonella als listeria monocytogenes controleert bij alle RTE-producten, ongeacht of ze een hittebehandeling ondergaan. In principe dienen zowel de RTE-producten als de omgeving getest te worden op salmonella en listeria monocytogenes. Wanneer een RTE-product echter een hittebehandeling ondergaat in de eindverpakking en daarna niet meer aan de omgeving wordt blootgesteld, is het voldoende om alleen het product te bemonsteren, zonder de omgeving te testen.

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). Listeria monocytogenes en Salmonella onderzoek is vereist voor producten. Tevens dient de omgeving/contactoppervlakten onderzocht te worden op Listeria |
| | monocytogenes. |
| RTE (not shelf stable) – fully cooked | (voorbeelden: vleesbouillon, gekookte en gefermenteerde worsten, corned beef, sliced ham en luncheon meat). Listeria monocytogenes & Salmonella onderzoek van het product is vereist. Als de producten na hittebehandeling nog aan de omgeving worden blootgesteld dient ook de omgeving bemonsterd te worden op Listeria monocytogenes. |
| 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, anders worden ze door de USA als RTE not shelf stable beschouwd. |
| 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 *Listeriamonocytogenes* & *Salmonella* worden op vleesproducten bedrijven, die toegelaten zijn voor export naar de USA en Ready-to-eat producten (not shelf stable) produceren, per kwartaal 13 x 25 gram genomen uit één batch en onderzocht.

Salmonella en Listeria monocytogenes dienen afwezig te zijn in 13 x 25 gram genomen uit één batch. Het WFSR voert het onderzoek uit. De monstername wordt 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 en dient alleen het product bemonsterd te worden. 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](#)

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. De monsters worden genomen van partijen die de verzendcontrole gepasseerd zijn.

Er worden 13 monsters genomen van dezelfde batch. Het monster is een verpakkingseenheid(heden) met een gewicht van ten minste 400 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\VYKS046.
De NVWA zorgt ervoor dat alle uitslagen verzameld en bewaard worden.

4.6 Beoordeling van de monsters

De uitslagen van het Listeria monocytogenes & Salmonella onderzoek worden weergegeven als *wel of niet aangetoond per 25 gram*. De detectie limiet van het laboratorium is 2 CFR/25 gram.
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, is de betreffende batch **niet** VS-waardig en mag deze **niet** geëxporteerd worden naar de VS. Tevens wordt dan 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 en enkel het product op *Listeria monocytogenes* en *Salmonella* onderzocht moet worden. Daarnaast is de toezichthoudende dierenarts verantwoordelijk voor de monsternamen en het beoordelen van de uitslagen.
De verantwoordelijkheid voor het uitvoeren van bemonstering één 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* en *Salmonella* screeningsonderzoek op bedrijven, die gecertificeerd zijn om vleesproducten naar de USA te mogen exporteren zal van start gegaan in 2026 en wordt door de NVWA uitgevoerd.
In 2025 is het plan van een bedrijf om kalfsvleesbouillon naar de VS te exporteren. Daarvoor is deze nieuwe versie van de instructie vereist die voldoet aan de actuele FSIS-eisen. Tot nu toe werden er sinds 2003 geen vleesproducten meer naar de VS geëxporteerd, waarbij gebruik werd gemaakt van de oude instructies.