



## Omzendbrief met betrekking tot *Listeria monocytogenes* in kaas geproduceerd op de hoeve

Referentie	PCCB/S3/1636380	Datum	10/07/2020
Huidige versie	1.0	Van toepassing vanaf	<b>Datum van publicatie</b>
Trefwoorden	<i>Listeria monocytogenes</i> , kaas		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Vera Cantaert, attaché	Jean-François Heymans, directeur-generaal a.i.

### 1. Doel

Deze omzendbrief heeft tot doel de operatoren in de sector “verwerking van melk op de hoeve” te informeren over wat aanvaardbaar is voor het Agentschap voor de toepassing van het microbiologisch criterium voor *Listeria monocytogenes* in de verordening (EG) nr. 2073/2005, meer specifiek voor kaas o.b.v. rauwe en hittebehandelde melk, en dit naar aanleiding van adviezen van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV (cf. 3.2.). Deze adviezen werden gegeven in het bijzonder op basis van resultaten van studies opgezet door het Agentschap. Deze studies, gefinancierd door het Agentschap, werden uitgevoerd ter ondersteuning van de operatoren in de sector “verwerking van melk op de hoeve” om te bepalen of enerzijds hun producten de groei van *Listeria monocytogenes* al dan niet ondersteunen en anderzijds, als er groei mogelijk is, of de limiet van 100 kve/g kan worden gehanteerd bij de autocontrole.

### 2. Toepassingsgebied

De omzendbrief betreft de productie en het in de handel brengen van kaas o.b.v. rauwe en hittebehandelde melk in de sector verwerking van melk op de hoeve (operatoren met een toelating of een erkenning).

### 3. Referenties

#### 3.1. Wetgeving

Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

#### 3.2. Andere

- Guidance document on *Listeria monocytogenes* shelf-life studies for ready-to-eat foods, under Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs ([https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_mc\\_guidance\\_document\\_lysteria.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_mc_guidance_document_lysteria.pdf)) (enkel beschikbaar in het Engels)

- Technical guidance document for conducting shelf-life studies on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods, 3<sup>de</sup> versie opgesteld door het EU-RL *Lm*. ([https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_mc\\_technical\\_guidance\\_document\\_listeria\\_in\\_rte\\_foods.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_mc_technical_guidance_document_listeria_in_rte_foods.pdf)) (enkel beschikbaar in het Engels)
- Advies 09-2006 van het Wetenschappelijk Comité: Evaluatie van een protocol voor challenge testen voor *Listeria monocytogenes* (dossier SciCom 2005/49) ([http://www.favv-afsc.fgov.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2006/\\_documents/ADVIES09-2006.pdf](http://www.favv-afsc.fgov.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2006/_documents/ADVIES09-2006.pdf))
- Advies 02-2016 van het Wetenschappelijk Comité: Provocatietesten en houdbaarheidstesten voor *Listeria monocytogenes* in kaas (dossier SciCom 2015/17) ([http://www.favv-afsc.fgov.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2016/\\_documents/Advies02-2016Listeriamonocytogenes\\_website\\_000.pdf](http://www.favv-afsc.fgov.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2016/_documents/Advies02-2016Listeriamonocytogenes_website_000.pdf))
- Advies 08-2020 van het wetenschappelijke comité: Groeipotentieel van *Listeria monocytogenes* in Belgische hoevekazen (dossier SciCom 2019/21) ([http://www.afsca.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2020/\\_documents/Advies08-2020\\_SciCom2019-21\\_Listeria.pdf](http://www.afsca.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2020/_documents/Advies08-2020_SciCom2019-21_Listeria.pdf))
- Omzendbrief betreffende provocatietesten (challengetesten) en houdbaarheidstesten in levensmiddelen m.b.t. *Listeria monocytogenes* (PCCB/S3/VCT/1235228) (<http://www.favv-afsc.fgov.be/professionelen/levensmiddelen/omzendbrieven/#A1235228>)

#### 4. Definities en afkortingen

- advies 09-2006 van het Wetenschappelijk Comité: advies 09-2006 van het Wetenschappelijk Comité - Evaluatie van een protocol voor challenge testen voor *Listeria monocytogenes* (dossier SciCom 2005/49)
- advies 02-2016 van het Wetenschappelijk Comité: advies 02-2016 van het Wetenschappelijk Comité - Provocatietesten en houdbaarheidstesten voor *Listeria monocytogenes* in kaas (dossier SciCom 2015/17)
- advies 08-2020 van het Wetenschappelijke comité: advies 08-2020 van het Wetenschappelijke comité - Groeipotentieel van *Listeria monocytogenes* in Belgische hoevekazen (dossier SciCom 2019/21)
- aw: wateractiviteit
- kve/g: kolonievormende eenheden per gram
- pH: zuurtegraad
- verordening (EG) nr. 2073/2005: verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

## 5. Criteria voor *Listeria monocytogenes*

### 5.1. Criteria voor *Listeria monocytogenes* in kant-en-klare levensmiddelen

De Europese Commissie heeft microbiologische voedselveiligheidscriteria voor *Listeria monocytogenes* in kant-en-klare levensmiddelen vastgelegd in de bijlage I van de verordening (EG) nr. 2073/2005.

**Criterium 1.2** geldt voor kant-en-klare levensmiddelen waarin *Listeria monocytogenes* kan groeien, met uitzondering van zuigelingenvoeding en voeding voor medisch gebruik. Voordat het levensmiddel de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf die het heeft geproduceerd, heeft verlaten, geldt de limiet “niet gedetecteerd in 25 gram”. Een grenswaarde van 100 kve/g mag gehanteerd worden indien de exploitant kan aantonen dat het product gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan deze grenswaarde zal voldoen (cf. voetnoot 7 in de bijlage I van de verordening (EG) nr. 2073/2005).

Voor producten die in de handel zijn gebracht, geldt een limiet van 100 kve/g voor de duur van de houdbaarheidstermijn indien de producent kan aantonen dat het product gedurende de ganse houdbaarheidstermijn aan deze grenswaarde zal voldoen (cf. voetnoot 5 in de bijlage I van de verordening (EG) nr. 2073/2005).

**Criterium 1.3** geldt voor kant-en-klare levensmiddelen waarin *Listeria monocytogenes* kan overleven, maar niet groeien, met uitzondering van zuigelingenvoeding en voeding voor medisch gebruik. Voor deze producten geldt een limiet van 100 kve/g voor de duur van de houdbaarheidstermijn.

Criterium 1.3 geldt automatisch voor volgende producten (cf. voetnoot 8 in bijlage I van de verordening (EG) nr. 2073/2005):

- ✓ producten met  $\text{pH} \leq 4,4$ ,
- ✓ producten met  $a_w \leq 0,92$ ,
- ✓ producten met  $\text{pH} \leq 5,0$  en  $a_w \leq 0,94$ ,
- ✓ producten met een houdbaarheidstermijn van maximum 4 dagen,
- ✓ andere categorieën producten indien daar wetenschappelijke redenen voor zijn.

Er is gebleken dat het niet evident is voor de operatoren in de sector “verwerking van melk op de hoeve” om te bepalen of enerzijds hun producten de groei van *Listeria monocytogenes* al dan niet ondersteunen en anderzijds, als er groei mogelijk is, of de limiet van 100 kve/g kan worden gehanteerd bij de autocontrole.

Hieronder wordt uitgelegd welke limieten kunnen worden toegepast voor bepaalde producten en onder welke omstandigheden dit kan gebeuren op basis van de adviezen van het Wetenschappelijk Comité.

### 5.2. Criteria voor *Listeria monocytogenes* in verse kazen

Naar aanleiding van het advies 08-2020 van het Wetenschappelijk Comité over het groeipotentieel van *Listeria monocytogenes* in Belgische hoevekazen geldt het volgende:

Verse kazen kunnen worden ingedeeld onder de levensmiddelen die de groei van *Listeria monocytogenes* niet ondersteunen, m.a.w. het criterium 1.3 van de microbiologische criteria van de bijlage I van de verordening (EU) nr. 2073/2005 is van toepassing. De limiet van 100 kve/g kan worden toegepast bij de autocontrole onder de volgende voorwaarden:

- de pH van iedere productie (= iedere productie uitgaande van de hoeveelheid melk (rauw of hittebehandeld) die zich in één en hetzelfde recipiënt bevond met het oog op de productie van kaas) is < 5,0 tot op 0,1 nauwkeurig op het einde van de productie (= eindproduct),
- de pH wordt gemeten bij elke productie op het einde van de productie,
- corrigerende maatregelen dienen genomen te worden indien het productieproces afwijkend verloopt,
- het resultaat van iedere pH-meting wordt geregistreerd,
- deze manier van werken wordt opgenomen in het HACCP-plan,
- de pH-meter wordt jaarlijks gekalibreerd.

Verse kazen die niet voldoen aan de bovenstaande voorwaarden, vallen onder de levensmiddelen die de groei van *Listeria monocytogenes* ondersteunen, m.a.w. het criterium 1.2 van de microbiologische criteria van de bijlage I van de verordening (EU) nr. 2073/2005 is van toepassing.

Dit houdt in dat de operator zelf moet aantonen of een limiet van 100 kve/g kan worden gerespecteerd gedurende de houdbaarheid indien hij deze limiet wenst te gebruiken bij de autocontrole. Er dienen hiervoor resultaten van provocatietesten (challenge testen) of houdbaarheidsstudies conform het advies 02-2016, 11-2019 en 08-2020 van het Wetenschappelijk Comité beschikbaar te zijn bij producent die aantonen dat de grenswaarde van 100 kve/g gedurende de houdbaarheidstermijn niet wordt overschreden.

Indien er geen informatie beschikbaar is over de mogelijke groei van *Listeria monocytogenes* in het product, moet voldaan zijn aan de grenswaarde van “niet gedetecteerd in 25g” voordat het product de producent mag verlaten.

### **5.3. Criteria voor *Listeria monocytogenes* in zachte en halfharde kazen**

Steunend op het advies 08-2020 van het Wetenschappelijk Comité over het groeipotentieel van *Listeria monocytogenes* in Belgische hoevekazen kunnen de zachte en halfharde kazen niet automatisch ingedeeld worden in de categorie van kant-en-klare levensmiddelen die de groei van *Listeria monocytogenes* niet ondersteunen (criterium 1.3 van de microbiologische criteria van de bijlage I van de verordening (EU) nr. 2073/2005). De zachte en de halfharde kazen vallen onder de levensmiddelen die de groei van *Listeria monocytogenes* ondersteunen, m.a.w. het criterium 1.2 van de microbiologische criteria van de bijlage I van de verordening (EU) nr. 2073/2005 is van toepassing.

Dit houdt in dat de operator zelf moet aantonen of een limiet van 100 kve/g kan worden gerespecteerd gedurende de houdbaarheid indien hij deze limiet wenst te gebruiken bij de autocontrole. Er dienen hiervoor resultaten van provocatietesten (challenge testen) of houdbaarheidsstudies conform het advies 02-2016, 11-2019 en 08-2020 van het Wetenschappelijk Comité beschikbaar te zijn bij producent die aantonen dat de grenswaarde van 100 kve/g gedurende de houdbaarheidstermijn niet wordt overschreden.

Evenwel, zachte kazen zijn een hoogrisicoproduct voor de uitgroei van *L. monocytogenes* en verder onderzoek naar het groeipotentieel van *L. monocytogenes* in deze kazen wordt als weinig nuttig beoordeeld (cf. advies 08-2020 van het Wetenschappelijk Comité).

Indien er geen informatie beschikbaar is over de mogelijke groei van *Listeria monocytogenes* in het product, moet voldaan zijn aan de grenswaarde van “niet gedetecteerd in 25g” voordat het product de producent mag verlaten.

## 6. Bijlagen

/

## 7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	<b>Datum van publicatie</b>	Oorspronkelijke versie