

STEC

(*Shigatoxine producerende Escherichia coli*)

Aanleiding

Bij de microbiologische uitbraken en terugroepacties van de afgelopen jaren binnen de Europese zuivelindustrie is 6% van de uitbraken terug te voeren naar een besmetting door de STEC-bacterie, een toxine producerende *E. coli*. Ter vergelijking; voor *Listeria* is dit 2%. De meeste problemen veroorzaakt deze bacterie in rauwmelkse producten en zachte kazen uit binnen- en buitenland. Dat is de reden dat STEC door de NVWA wordt aangemerkt als risico voor de volksgezondheid en dat dit in 2021 een speerpunt wordt van de controlerende instanties. Voorheen werd STEC niet standaard meegenomen in het controle onderzoek van zuivel in Nederland.

Risico volksgezondheid

Sommige *E. coli* bacteriën die van nature in de darmen van mensen en dieren voorkomen, produceren shigatoxine, een gifstof. Vandaar de naam STEC (Shigatoxine producerende *Escherichia coli*). Shigatoxine kan ernstige, levensbedreigende ziekteverschijnselen veroorzaken, zoals zelfs het hemolytisch uremisch syndroom (HUS).

Besmetting

Uw producten kunnen besmet raken met STEC door een onvoldoende hygiënische werkwijze. Bijvoorbeeld door contact met:

- rauwe producten
- oppervlaktewater
- mensen (handen)
- dieren

Wet- en regelgeving

In EG Verordening 2073/2005 zijn geen voedselveiligheidscriteria voor STEC in zuivelproducten opgenomen, maar uw organisatie dient als levensmiddelen-productiebedrijf altijd te voldoen aan artikel 14 van EG Verordening 178/2002; 'levensmiddelen die onveilig zijn, mogen niet in de handel worden gebracht'.

Interventie document NVWA

Als levensmiddelenproductiebedrijf neemt u het risico van STEC mee in uw risico analyse, stelt u beheersmaatregelen vast, controleert u daarop en onderneemt u actie bij het aantreffen van STEC.

Wij willen hiervoor verwijzen naar het document **Interventie aanwezigheid STEC in levensmiddelen** van de NVWA waar u kunt lezen wat u kunt doen om risico van STEC in levensmiddelen te voorkomen en welke uitgangspunten de NVWA daarbij volgt. Hierin zijn ook stroomschema's opgenomen voor de verschillende acties bij **hoog risicoprofiel** en **laag risicoprofiel** levensmiddelen.

STEC analyse

Per 1 januari 2021 kan Qlip de STEC analyse in het eigen, volgens ISO 17025 geaccrediteerde, laboratorium voor u uitvoeren in melk en melkproducten. Met deze analyse kunnen wij u helpen aan te tonen dat op de productmonsters die wij voor u hebben onderzocht geen STEC is aangetroffen of, bij een positieve uitslag, waar u eventueel nog maatregelen moet treffen.

Als gespecialiseerd zuivellaboratorium staan wij voor u klaar!

Nog vragen?

Neem dan contact op met onze salesafdeling via sales@qlip.nl of 088-7547199.

Uw voordelen

- Monitoring conform Beleidslijn NVWA: Interventie aanwezigheid STEC in levensmiddelen.
- Aantonen voedselveiligheid producten
- Controle hygiënisch werken
- Beheersmaatregelen controle
- Betrouwbare analyse resultaten door gevalideerde technieken
- Gebruik specialistische kennis Qlip
- Uitvoering analyse in een ISO17025:2017 geaccrediteerd laboratorium.

Testspecificaties

Analysenummer:

BF7870e, BF7871e en BF7872e

Matrices:

Melk en melkproducten, waaronder rauwe melk, boter, boeren- en zachte kaas, weipoeder en zuigelingenvoeding

Methode:

PCR techniek en bevestiging m.b.v. TBX-agar i.c.m. PCR techniek en Maldi-ToF (gelijkwaardig aan NPR-CEN-ISO/TS 13136).

Meetresultaat

Aantoonbaar of Niet Aantoonbaar in hoeveelheid product (25ml, 25 g of 125g)

Doorlooptijd analyse:

10 dagen na ontvangst monster

Monsterhoeveelheid:

Afhankelijk van de te testen hoeveelheid.