

STEC

(*Shigatoxine producerende Escherichia coli*)

Aanleiding

De Annual Epidemiological Reports 2022 van de ECDC tonen aan dat in de EU een toename is te zien van ernstige voedselgerelateerde infecties, met name van listeriose en *Shigatoxine producerende Escherichia coli* (STEC). De aantallen zijn beduidend hoger dan voor de COVID-19 pandemie.

In de zuivelindustrie veroorzaakt STEC de meeste problemen 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 een speerpunt is van de controlerende instanties.

Risico volksgezondheid

Sommige *E. coli* bacteriën, die van nature in de darmen van mensen en dieren voorkomen, produceren een 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 levensmiddelenproductiebedrijf altijd te voldoen aan artikel 14 van EG Verordening 178/2002; 'levensmiddelen die onveilig zijn, mogen niet in de handel worden gebracht'. Binnenkort zullen normen voor STEC worden toegevoegd aan het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen en het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen.

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

Qlip kan de STEC analyse in het eigen laboratorium voor u uitvoeren in rauwe en hitte behandelde 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 waar u eventueel nog maatregelen moet treffen bij een positieve uitslag (aantoonbaar / vermoedelijk aantoonbaar).

Als gespecialiseerd zuivellaboratorium staan wij voor u klaar!

Op de achterzijde van dit infoblad leest u meer over de nieuwe onderzoeksmethode voor STEC bij Qlip.



Uw voordelen

- Monitoring conform Beleidslijn NVWA: Interventie aanwezigheid STEC in levensmiddelen.
- Aantonen voedselveiligheid producten
- Controle hygiënisch werken
- Betrouwbare analyse resultaten door gevalideerde technieken gelijkwaardig aan NPR-CEN-ISO/TS 13136 (MicroVal 2021LR96)
- Gebruik specialistische kennis Qlip
- Uitvoering analyse in een ISO17025:2017 geaccrediteerd laboratorium.

STEC

(*Shigatoxine producerende Escherichia coli*)

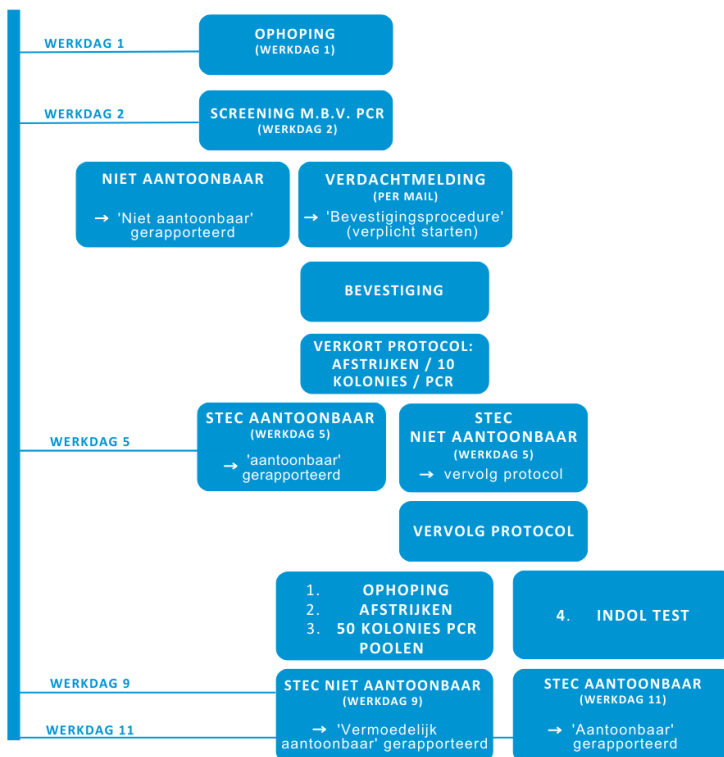
STEC analyse

Per 1 april 2024 heeft Qlip de methode voor het onderzoek naar STEC geoptimaliseerd om in veel situaties de doorlooptijd van de analyse te verkorten. Hierdoor ontvangt u over het algemeen sneller het analyseresultaat. De screening wordt met behulp van PCR techniek uitgevoerd. De aanpassing betreft wijzigingen in de ophoping en in de bevestiging. De methode is gelijkwaardig aan NPR-CEN-ISO/TS 13136:2012 (MicroVal 2021LR96).

Procedure

Hieronder vindt u een overzicht van de verschillende stappen gedurende het onderzoek. Indien uit de screening blijkt dat er geen STEC wordt aangetoond, wordt de uitslag 'niet aantoonbaar' na 2 werkdagen na de start van het onderzoek aan u gerapporteerd. Wanneer het resultaat van de screening 'STEC positief' is, vindt een bevestiging plaats middels de nieuwe, verkorte procedure. Indien STEC hierbij onverhoopt niet bevestigd kan worden, start Qlip alsnog het uitgebreide protocol op. Op welk moment u de definitieve rapportage of een eventuele tussentijdse verdachtmelding ontvangt, is afhankelijk van hetgeen wordt aangetroffen tijdens de screening en de bevestiging. Dit kunt u in onderstaand schema lezen.

STEC analyse met bevestiging:



Testspecificaties

Artikelcodes:

BF7870e, BF7871e, BF7872e en BF7879e

Matrices:

- Rauwe melk en melkproducten, waaronder rauwe melk, boter, boeren- en zachte kaas
- Hittebehandelde melk en melkproducten

Methode:

PCR screening, indien nodig gevolgd door een bevestiging gelijkwaardig aan NPR-CEN-ISO/TS 13136 (MicroVal 2021LR96).

Meetresultaat

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

Doorlooptijd analyse:

2-11 dagen na ontvangst monster

Monsterhoeveelheid:

Afhankelijk van de te testen hoeveelheid 25 ml, 25g of 125 g.

Qlip

Deze STEC analyse zal in een volgend stadium onder accreditatie worden gebracht.

De analyses die momenteel onder ISO 17025:2017 accreditatie bij Qlip worden uitgevoerd zijn op [de site van de RvA](#) vermeld.

Nog vragen?

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