

## 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 rauwe melk en rauwmelkse producten zoals boerenkaas. 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 het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen en in het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen zijn per 1 januari 2025 criteria voor STEC opgenomen. Daarnaast dient uw organisatie als levensmiddelenproductiebedrijf 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

Qlip kan de geaccrediteerde 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 in 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 aanwezig).

Als gespecialiseerd zuivellaboratorium staan wij voor u klaar!

Op de achterzijde van dit infoblad leest u meer over de geaccrediteerde 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 geaccrediteerde technieken gelijkwaardig aan NPR-CEN-ISO/TS 13136 (MicroVal 2021LR96)
- Gebruik specialistische kennis Qlip
- Geaccrediteerde analyse in een ISO17025:2017 geaccrediteerd laboratorium.

### Nog vragen?

Neem dan contact op met onze sales afdeling via [sales@qlip.nl](mailto:sales@qlip.nl) of 088-7547199.



## Procedure

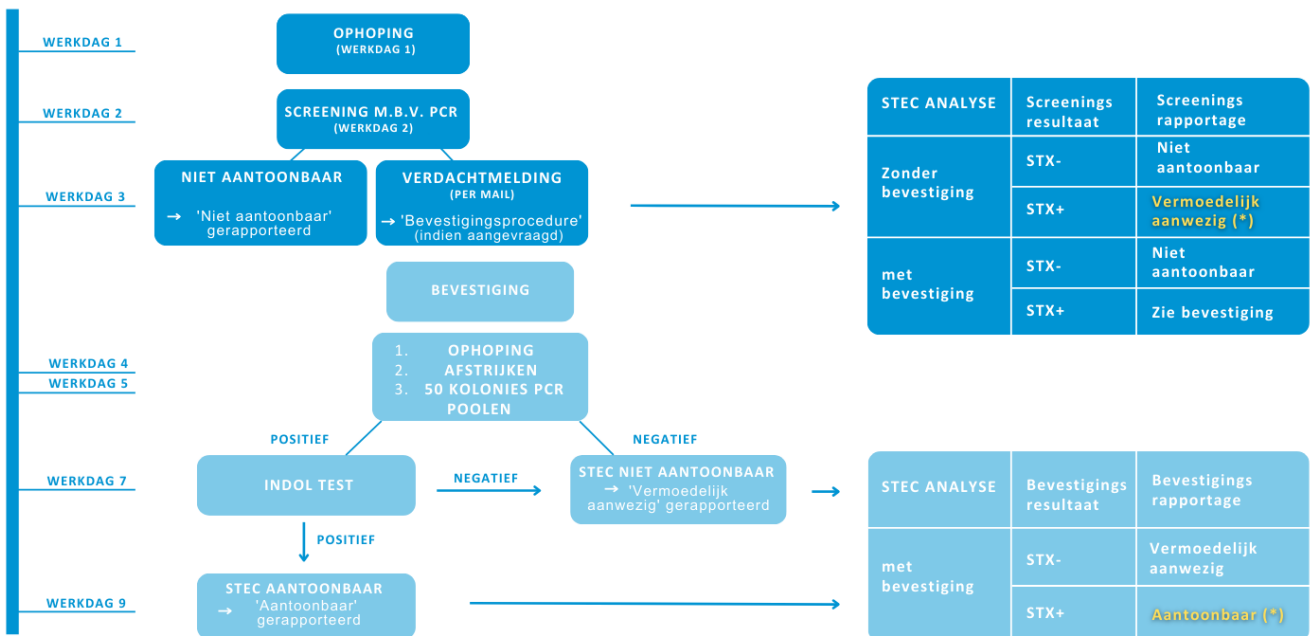
Hieronder vindt u een overzicht van de verschillende stappen gedurende het onderzoek naar STEC. Het onderzoek bestaat uit een screening, isolatie en indien aangevraagd en nodig bevestiging van de STX-genen in de isolaten.

## Rapportage

Qlip dient te voldoen aan de richtlijn voor rapportage van het STEC onderzoek zoals is vastgelegd in document SAP-L009 van de Raad voor de Accreditatie. Hierbij dient de aan-/afwezigheid van de stx-genen en de eae-genen te worden aangegeven. De aan-/afwezigheid van de stx-genen levert de indicatie of shigatoxine (gifstof) gevormd kan worden. De vervolgstappen zijn afhankelijk van dit resultaat. De eae-genen zijn een indicatie voor de virulentie.

STEC onderzoek wordt in de zuivelsector uitgevoerd in producten op basis van rauwe melk. Deze producten vallen in de categorie [hoog risicoprofiel levensmiddelen](#). Hieronder een overzicht van de verschillende mogelijkheden voor de rapportage van de uitslag bij deze hoog risicoprofiel levensmiddelen. Er is een onderscheid te maken tussen de STEC analyse zonder bevestiging en met bevestiging:

## STEC analyse:



(\*) indien deze uitslag wordt gerapporteerd bij zuivelproducten die geen verhitting meer ondergaan en daardoor in de categorie [hoog risicoprofiel levensmiddelen](#) vallen, moet [actie](#) worden ondernomen.

Via deze link is [een uitgebreide toelichting op de screenings- en bevestigingsrapportage](#) beschikbaar.

### Testspecificaties:

#### Artikelcodes (onder accreditatie):

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 aanwezig, aantoonbaar

#### Doorlooptijd analyse:

3-9 dagen na ontvangst monster

### Monsterhoeveelheid:

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

#### Qlip

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