

Infoblad

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.

Omdat er hiermee officiële nationale wetgeving is, is het interventiedocument van de NVWA vervallen, evenals het onderscheid tussen hoog risicoprofiel en laag risicoprofiel levensmiddelen.

Voor alle kant en klare levensmiddelen geldt nu de eis 'niet aantoonbaar in 25 gram/ml'.

STEC analyse

Qlip kan de geaccrediteerde STEC analyse in het eigen laboratorium voor u uitvoeren in rauwe en hitte behandelde melk en melkproducten.

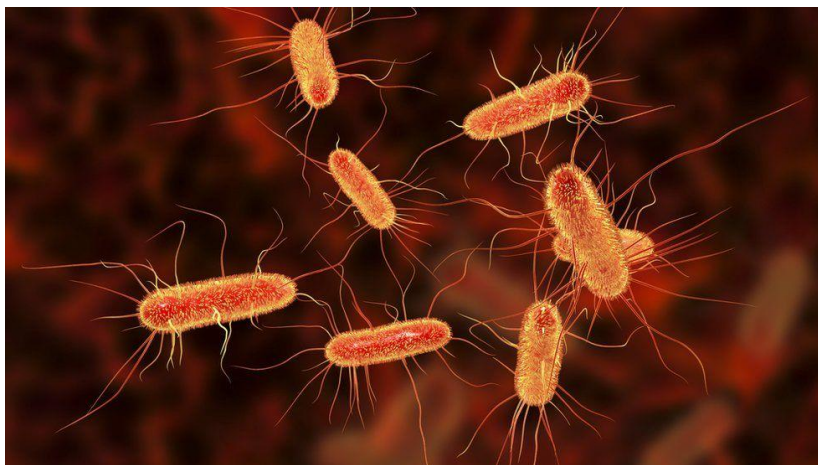
Met deze analyse kunnen wij u helpen aan te tonen dat in de productmonsters die wij voor u hebben onderzocht geen STEC is aangetroffen of waar u eventueel nog maatregelen moet treffen bij een positieve uitslag (aantoonbaar / vermoedelijk aanwezig).

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.

Nog vragen?

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



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.

Procedure

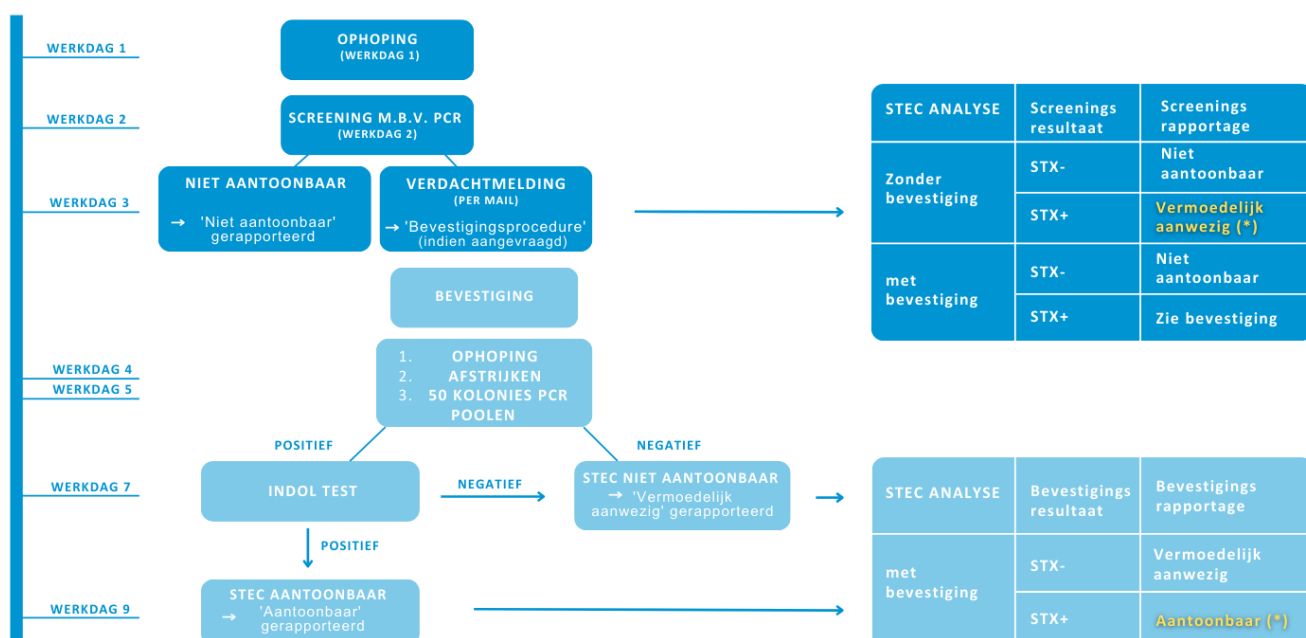
Hieronder vindt u een overzicht van de verschillende stappen gedurende het onderzoek naar STEC. Het onderzoek bestaat uit een screening, isolatie en indien aangevraagd en nodig bevestiging van de STX-genen in de isolaten.

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.

Hieronder een overzicht van de verschillende mogelijkheden voor de rapportage van de uitslag van het STEC onderzoek. Dit betreft in de zuivelsector veelal producten op basis van rauwe melk. Er is een onderscheid te maken tussen de STEC analyse zonder bevestiging en met bevestiging:

STEC analyse:



(*) indien deze uitslag wordt gerapporteerd bij kant en klare (zuivel)producten, 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, 5*25g of 125 g

Qlip

De analyses die momenteel onder ISO 17025:2017 accreditatie (L099) bij Qlip worden uitgevoerd zijn op [de site van de RvA](#) vermeld.