

Bijlage 1: Microbiologische criteria voor gehakt vlees en vleesbereidingen i.k.v. de wettelijke bemonsteringsfrequentie (cfr. verordening (EG) nr. 2073/2005)

Levensmiddelen-categorie	Micro-organisme	Bemonsterings-schema		Grenswaarde		Referentie-analyse-methode	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
		n	c	m	M			
Gehakt vlees	Aeroob kiemgetal ¹ (PHC)	5	2	5.10 ⁵ kve/g	5.10 ⁶ kve/g	ISO 4833	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen
	<i>E. coli</i> ¹ (PHC)	5	2	50 kve/g	500 kve/g	ISO 16649-1 of 2	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen
Vleesbereidingen	<i>E. coli</i> ¹ (PHC)	5	2	500 kve/g	5000 kve/g	ISO 16649-1 of 2	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen
Gehakt vlees en vleesbereidingen, bedoeld om rauw te worden gegeten	<i>Salmonella</i> spp. ¹ (VVC)	5	0	Afwezig in 25g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn	

¹ verordening (EG) nr. 2073/2005

Levensmiddelen-categorie	Micro-organisme	Bemonsterings-schema		Grenswaarde		Referentie-analyse-methode	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
		n	c	m	M			
Gehakt vlees en vleesbereidingen van pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten	<i>Salmonella</i> spp. ¹ (VVC)	5	0	Afwezig in 25g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn	
	Thermotolerante <i>Campylobacter</i> spp. ^{2 3} (PHC)	5	0	100 kve/g	100 kve/g	⁴	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen
Gehakt vlees en vleesbereidingen van andere diersoorten van pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten	<i>Salmonella</i> spp. ¹ (VVC)	5	0	Afwezig in 10g		EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn	

² KB van 26 april 2009

³ Dit criterium is niet van toepassing op producten bedoeld om verder in een inrichting van de voedingssector, ander dan de detailhandel, verder te worden verwerkt, op voorwaarde dat deze verwerking het risico verwijdert en dat er hierbij een voedingsmiddel van een andere categorie wordt gefabriceerd.

⁴ Zie lijst met erkende microbiologische methoden: <http://www.favv-afsca.fgov.be/laboratoria/erkendelaboratoria/>