

Bijlage: Microbiologische criteria m.b.t. de versoepelde bemonsteringsfrequentie

Levensmiddelen-categorie	Micro-organisme	Bemonsterings-schema	Grens-waarde	Referentie-analyse-methode	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten	Opmerking
		n	M				
Gehakt vlees	Aeroob kiemgetal ² 1 (PHC)	1	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	Een resultaat gelegen tussen 5.10 ⁵ en 5.10 ⁶ kve/g is net aanvaardbaar. Wees alert op vlak van hygiëne.
	<i>E. coli</i> ² (PHC)	1	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	Een resultaat gelegen tussen 50 en 500 kve/g is net aanvaardbaar. Wees alert op vlak van hygiëne.
Vleesbereidingen op basis van gehakt vlees	<i>E. coli</i> ² (PHC)	1	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	Een resultaat gelegen tussen 500 en 5000 kve/g is net aanvaardbaar. Wees alert op vlak van hygiëne.

² Verordening (EG) nr. 2073/2005

Levensmiddelen-categorie	Micro-organisme	Bemonsterings-schema	Grenswaarde	Referentie-analyse-methode	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten	Opmerking
		n	M				
Gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees, bedoeld om rauw te worden gegeten	<i>Salmonella</i> spp. ² (VVC)	1	Afwezig in 25g	EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn	Melding aan het FAVV. Uit de handel nemen en/ of terugroepen.	
Gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees van pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten	<i>Salmonella</i> spp. ² (VVC)	1	Afwezig in 25g	EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn	Melding aan het FAVV. Uit de handel nemen en/ of terugroepen.	
Gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees van andere diersoorten dan pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten	<i>Salmonella</i> spp. ² (VVC)	1	Afwezig in 10g	EN/ISO 6579	Producten die in de handel zijn gebracht, voor de duur van de houdbaarheidstermijn	Melding aan het FAVV. Uit de handel nemen en/ of terugroepen.	