

# Voldoen aan de regelgeving voor listeriabeheersing in 7 stappen

Hoe voldoet u aan de regels voor de beheersing van *Listeria monocytogenes* in kant-en-klaar-producten tijdens de houdbaarheidsperiode?

Met een gedegen onderbouwing toont u aan dat de groei van *Listeria monocytogenes* onder de kritische 100 kve/g blijft in uw product.

Heeft u nog geen gedegen onderbouwing?  
Bekijk dit stappenplan.

1

## 0-meting

Aan de hand van onze checklist verzamelen wij informatie met behulp van uw QA-medewerker (digitaal). Ontdek waar u staat, welke onderbouwing en data u al heeft en welke stappen nog nodig zijn.

2

## Data-analyse van producteigenschappen en proces

Analyse over data van conserverende parameters die de groei van *Listeria* bepalen, zoals pH, zout, droge stof, organische zuren, opslagtemperatuur, verpakking en de houdbaarheidstermijn. Deze data geeft ons inzicht in welke producten vergelijkbare eigenschappen hebben en binnen dezelfde productgroepen passen.

3

## Groei potentie van listeria bepalen

Het indelen van uw producten in slimme productgroepen. Per productgroep bepalen we aan de hand van analyseresultaten met theoretische voorspellende modellen het 'worst case' product per productgroep. Alleen op dit product, voeren we een challenge test uit. Zo bespaart u kosten.

4

## Challenge test uitvoeren voor het 'worst case' product

Er dienen volgens het Informatieblad 85 van het NVWA challengetesten te worden uitgevoerd op 3 batches van het worst case product uit de productgroep. Zo weet u zeker dat uw product veilig is en voldoet aan de regelgeving, mits de groei groter is dan 0.5 log.

5

## Omgevingsmonitoring in de fabriek

We stellen een monitoringsprogramma samen voor uw productielocatie op basis van de eisen in de Europese regelgeving en de eisen van de NVWA. We maken hierin onderscheid in de risico's per ruimte en houden rekening met voedselcontactmaterialen, medewerkers en water- en luchtstromen.

6

## Monitoringsplan voor inkomende grondstoffen en het eindproduct

Het plan wordt opgesteld passend bij de risico's, volgens Europese wet- en regelgeving, zoals Verordening (EU) 2073/2005 en de eisen van de NVWA. Dit geeft inzicht in wat verplicht is en wat niet, zo test u alleen waar nodig.

7

## Een compleet Listeriabeheersingsplan

Met dit plan toont u bij de NVWA aan dat u een gedegen studie naar het voldoen aan de geldende Europese en nationale *Listeria monocytogenes* normen in uw kant-en-klaar-product heeft uitgevoerd. Een hele zorg minder.

## Meer weten?

Eurofins Food, Feed, Water Benelux voert de challenge testen uit onder accreditatie van de Raad van Accreditatie (RVA). Wij nemen het hele proces voor u uit handen, van A tot Z. Neem vandaag nog contact met ons op via **+31(0)888 31 03 30** of [contractresearch@ftbnl.eurofins.com](mailto:contractresearch@ftbnl.eurofins.com).