



**WETENSCHAPPELIJK COMITE  
VAN HET FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID  
VAN DE VOEDSELKETEN**

**ADVIES 06-2005**

**Betreft: Evaluatie van de programmatie van het FAVV voor 2005 : biologisch luik  
(dossier Sci Com 2004/38)**

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen,

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid op artikel 8;

Gelet op het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

Overwegende het huishoudelijk reglement bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het wetenschappelijk comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd op 12 juli 2001;

Gelet op de adviesaanvraag van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen betreffende het monitoring plan 2005 van het FAVV, en meerbepaald de programmatie van de (micro)biologische analyses;

Overwegende de besprekingen tijdens de plenaire zittingen van 10 december 2004 en 14 januari 2005,

**geeft het volgende advies:**

**1. Referentietermen**

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité advies gevraagd betreffende :

- i) de programmatie van de analyses voor 2005 in zijn geheel;
- ii) de relevantie van parameters (kiemen, chemische substanties), van matrices, van plaatsen van bemonstering en van frequentie van analyses;
- iii) de noodzakelijke informatie die ontbreekt voor een juiste wetenschappelijke benutting van de resultaten van het plan.

Het analyseplan 2005 werd ter beschikking gesteld aan het Wetenschappelijk Comité onder de vorm van een Access-databank met 2216 records waarbij elke record de informatie bevat over een bepaalde analyse. Deze informatie bevindt zich in verschillende kolommen waarin gegevens betreffende de matrix (sector, categorie en type), de te onderzoeken parameter

(groep, categorie, soort en type), plaats van staalname, aantal analyses voor 2004, aantal analyses voor 2005, opmerking, geldende wetgeving, memo, verantwoordelijke dienst van het DG controlebeleid, contactpersoon, aanduiding met al dan niet toepassing van statistiek bij de bepaling van het aantal analyses, vermelding van het al dan niet rekening houden met een advies van het Wetenschappelijk Comité. De biologische analyses werden uit deze Access-databank geselecteerd en vormen 583 analyse-lijnen (mycotoxines zijn niet inbegrepen en worden in advies 'chemisch luik' behandeld). De Access-databank wordt aangevuld met een aantal beschrijvende fiches.

## **2. Algemene opmerkingen**

Het analyseplan 2005 werd opgesteld op basis van volgende informatie :

- verplichtingen in een wettelijk kader (nationaal en Europees) ;
- meldingen van het 'rapid alert system' van Europese landen en derde landen ;
- nieuwsbrieven en 'CONSUM'-waarschuwingen ;
- voedseluitbraken in Europese landen en derde landen ;
- meldingen in de wetenschappelijke literatuur die aanleiding geven tot preventieve acties (pro-actief) ;
- verslagen van de expertgroepen van de commissie DG Sanco ;
- aanbevelingen van de 'Codex Alimentarius' ;
- aanbevelingen van het FAVV Wetenschappelijk Comité ;
- publicaties in de media, politieke aandacht, contacten met personen uit sectoren en industrie, verbonden aan voedselveiligheid.

Dit advies bevat opmerkingen/aanbevelingen aangaande het (micro)biologisch analyseplan 2005 en bijhorende fiches. Bepaalde van deze zijn een herhaling van de aanbevelingen die gedaan werden in advies 12-2004, evaluatie van de programmatie 2004, biologisch luik.

### **2.1. Resultaten voorgaand jaar (voorgaande jaren)**

Het Wetenschappelijk Comité stelt vast dat zij bij de evaluatie van het analyseplan 2005 niet kan beschikken over de resultaten van 2004 of van voorgaande jaren. Voor een grondige en exacte evaluatie van het analyseplan is deze informatie echter onontbeerlijk. Het zou wenselijk zijn indien het Wetenschappelijk Comité voor de evaluatie van het analyseplan 2006, over de resultaten van 2004 en zelfs over de halfjaarlijkse resultaten van 2005 zou kunnen beschikken.

### **2.2. Opbouw Access-databank**

Het zou nuttig zijn volgende informatie toe te voegen aan de databank :

- Een kolom met de tijdsverdeling van de analyses. Al naargelang de doelstelling is het belangrijk dat de analyses gepland worden in een duidelijk gedefinieerd tijds kader. Analyses die de bedoeling hebben om de productkwaliteit te bewaken worden het best toevallig verdeeld over het volledige jaar. Voor speciale acties met een focus op een bepaald probleem kan een staalname in een beperkte welomschreven periode noodzakelijk zijn.
- Een kolom met aanduiding van de context waarin de analyse gepland werd. Hoewel hier reeds aandacht aan besteed wordt door vermelding van de geldende wetgeving in een kolom, wordt er aangeraden in een bijkomende kolom te vermelden in welk context een bepaalde analyse gepland wordt. Dit is bijvoorbeeld wettelijk, historisch, pro-actief, of controle op de autocontrole.
- Een kolom met vermelding van een schatting van het aandeel van de geplande analyses in het totale analyse - budget.
- Een kolom met de vermelding van de hoeveelheid van een bepaald levensmiddel/voeder dat geproduceerd of verhandeld wordt in België. Dit om de representativiteit van de aantallen geplande analyses beter te kunnen beoordelen.

- Een kolom met het aantal niet-conforme resultaten van de vorige jaren.
- In de kolom opmerkingen :
  - staalname : de temperatuur waarbij het staal gestockeerd wordt, de duur van het transport.
  - staalvolume en staalname methode : Het aantal g, ml of cm<sup>2</sup> van een staal dat genomen wordt bij de laboratoriumanalyse is zeer belangrijk. Bijvoorbeeld voor het bepalen van *Salmonella spp.* in chocolade (matrix categorie 'chocoladeproducten') is het van belang minimum 100 g staal te nemen. Bij de bepaling van enterohemorragische *E. coli* O157 op de karkassen van runderen, is het belangrijk een staalnameoppervlakte van minimum 1000 cm<sup>2</sup> te nemen. Ook de ratio tussen het binnenste en buitenste deel van het staal dat genomen wordt, is belangrijk (bijvoorbeeld bij gamba's).
  - gebruikte analysemethode : de gevoeligheid van de analyse van *Listeria monocytogenes* varieert bijvoorbeeld volgens de gebruikte methode, met een voordeel voor de methode waarbij gebruik gemaakt wordt van chromogene milieus voor isolatie en bevestiging. Voor de analyse van *Salmonella* in melkpoeder moet bij de bevestiging rekening gehouden worden met het voorkomen van lactose tolerante *Salmonella* stammen.

### **2.3. Samenstelling fiches**

De Access-tabellen worden begeleid door een beperkt aantal fiches, bijvoorbeeld voor de analyses op *Campylobacter spp.* bij varkensarkassen of voor de analyses op *Salmonella spp.* in de caecale mest bij aankomst op het slachthuis. Deze fiches bevatten informatie betreffende de motivatie en het doel van de keuze voor een bepaalde matrix en bepaalde parameter, de prioriteitswaarde, de zin van het aantal berekende stalen, voorziene intermediaire acties en gevolgen. Het Comité is van mening dat het ontwikkelen van dergelijke fiches een zeer goed idee is. Deze zijn echter vereist voor alle analyses. Een duidelijke link tussen de beschreven analyses in de Access-databank en deze fiches is onontbeerlijk.

### **2.4. Naamgeving, omschrijving en indeling van de te analyseren levensmiddelen/voeders alsook de parameters**

Een duidelijke, éénduidige en begrijpbare naamgeving van de te analyseren matrix dient beoogd te worden. Het dubbel vermelden van dezelfde matrix onder een andere categorie dient vermeden te worden. Ook de naamgeving voor de parameters dient wetenschappelijk correct en uniform te zijn.

Enkele voorbeelden uit het analyseplan ter illustratie van deze opmerkingen zijn :

- **Matrix sector 'bereide producten', matrix categorie 'babyvoeding'**  
De matrix categorie 'babyvoeding' bevat drie matrix types : 'babymaaltijden in kinderdagverblijven', 'babyvoeding' en 'melkvoeding voor zuigelingen op basis van melk'. Bij de matrix types 'babymaaltijden in kinderdagverblijven' en 'melkvoeding voor zuigelingen op basis van melk', is het duidelijk uit de naamgeving welk type levensmiddel er bedoeld wordt. De term 'babyvoeding' als matrix type is echter te vaag.
- **Matrix sector 'bereide producten', matrix categorie 'bereide schotels'**  
Het matrix type 'kant en klaar gerechten' zou gerechten bevatten die niet meer opgewarmd worden. Dit kan noch uit de naamgeving, noch uit de rubriek 'opmerkingen/memo' afgeleid worden. Er wordt voorgesteld om de benaming aan te passen, bijvoorbeeld 'koude kant en klaar schotels'. Onder het matrix type 'koude schotels' worden volgens de 'memo' salades met vis of vlees bedoeld. Dit kan ook in de naamgeving verwerkt worden. Het matrix type 'sla bereid op basis van rijst, pasta en couscous' zou beter geclassificeerd worden onder deze indeling i.p.v. onder matrix sector 'plantaardige productie', matrix categorie 'verwerkte plantaardige producten'.

- **Matrix sector 'bereide producten', matrix categorie 'bereidingen op basis van vlees'**  
 Deze categorie bevat in het analyseplan slechts één matrix type : 'kant en klaar producten'. Uit de naamgeving, noch uit de rubriek 'memo/opmerkingen' kan afgeleid worden dat hiermee vleesproducten zoals vleespastei of ganzenpastei zouden bedoeld worden. Bovendien komt 'gebakken vleespastei' ook voor bij de matrix sector 'dierlijke productie', matrix categorie 'verwerkte dierlijke producten'. Het is wenselijk de pasteien onder één sector en categorie onder te brengen. Deze categorie dient ook de matrix types 'hespen' en 'geperste kop' te bevatten.
- **Matrix sector 'bereide producten', matrix categorie 'bereide producten op basis van melk'**  
 Bij 'rauwmelkse kazen' zijn de potentiële microbiële gevaren afhankelijk van het soort kaas : verse kaas, harde kaas, halfharde kaas of zachte kaas. Daar dit zo belangrijk is, dient deze onderverdeling weerspiegeld te worden in het analyseplan. Met het matrix type 'consumptiemelk (alle)', zou enkel UHT-melk bedoeld worden, het is dus bijgevolg duidelijker het matrixtype 'consumptiemelk (alle)' te vervangen door 'UHT-consumptiemelk'.
- **Matrix sector 'bereide producten', matrix categorie 'chocoladeproducten', en matrix sector 'bereide producten', matrix categorie 'snoepgoed'**  
 Een verduidelijking met een aantal voorbeelden welke chocoladeproducten er precies bedoeld worden met de matrix types 'chocolade' en 'suikerwerk met chocolade' is wenselijk. Er wordt ook aangeraden het matrix type 'suikerwerk met chocolade' onder te brengen onder de categorie 'chocoladeproducten' i.p.v. onder de categorie 'snoepgoed' die slechts dit ene matrix type bevat.
- **Matrix sector 'dierlijke productie', matrix categorie 'levende dieren'**  
 Bij het matrix type 'amandelen' dient gespecificeerd te worden dat het amandelen van varkens betreft. Ook bij het matrix type 'swabs' is het niet duidelijk welke matrix er bedoeld wordt : het bemonsteringsoppervlak voor de swabs is niet gespecificeerd. Het matrix type 'bloed' komt tweemaal voor in de categorie 'levende dieren'. Er dient gespecificeerd te worden dat het bloed van schapen betreft (enkel versie NL). Bij het screenen naar de ziekte 'scrapie' bij geiten en schapen is de wetenschappelijk juiste term voor het parameter type 'genotype van het prionen'. De matrix types 'eenden', 'ganzen' en 'kalkoenen' bij de analyse op de parameter 'het aviaire influenza virus' kunnen beter vervangen worden door 'bloed van eenden', 'bloed van ganzen' en 'bloed van kalkoenen'.
- **Matrix sector 'dierlijke productie', matrix categorie 'verwerkte dierlijke producten'**  
 Bij het matrix type 'lever' dient gespecificeerd te worden welk soort lever er bedoeld wordt, bijvoorbeeld ganzenlever, kippenlever of vette lever. Gezien de verschillende microbiële risico's afhankelijk zijn van het soort pluimveevleesbereiding, is het aangewezen in de naamgeving van het matrix type te specificeren welk type pluimveevleesbereiding er precies bedoeld wordt, bijvoorbeeld kippenbrochetten of kippenworst. De verdeling van de analyses op het matrix type 'gehakt (varkens)' in de detailhandel is niet duidelijk. Het aantal analyses per parameter dient weergegeven te worden en niet 150 analyses voor een groep pathogenen. De benaming voor het parameter type 'totaal kiemgetal' dient gestandaardiseerd te worden en vervangen te worden door 'totaal aëroob mesofiel kiemgetal' (algemene opmerking volledig analyseplan). Betreffende de analyses op 'karkassen geiten (hersenslam)', 'karkassen runderen (hersenslam)' en 'karkassen schapen (hersenslam)', is het wetenschappelijk correcter als parameter type 'overdraagbare spongiforme encephalopathiën (OSE)' te vermelden i.p.v. 'scrapie', 'BSE' en 'EST'. In de kolommen van de Access-databank zijn voor deze analyses, het parameter type en de parameter soort niet ingevuld (enkel

versie NL) en deze worden voor indeling bij de parameter groep zowel bij de groep 'encefalopathie' als de groep 'biologische contaminanten' vermeld.

- **Matrix sector 'dierlijke productie', categorie 'monsters van dierlijke oorsprong'**  
De matrix categorie 'monsters van dierlijke oorsprong' bevat de matrix types 'braadkippen' en 'soepkippen'. Bij deze analyses worden de caeca van pas geslachte kippen geanalyseerd op *Salmonella spp.* en *Campylobacter spp.* Het is bijgevolg beter als matrixtype 'caeca van braadkippen' en 'caeca van soepkippen' te vermelden.
- **Matrix sector 'dranken', matrix categorie 'alcoholische dranken'**  
Bij het matrix type 'natuurlijk mineraalwater', dient de naamgeving voor het parameter type 'fecale streptococci' vervangen te worden door 'fecale enterococci'.

## **2.5. Karakterisatie pathogene en zoönotische agentia**

Het is aangeraden speciaal aandacht te besteden aan het verzamelen van voldoende informatie omtrent de geïsoleerde stammen van pathogene en zoönotische agentia bv. d.m.v. species identificatie, serotypering, faagtypering, bepalen van het antibiogram en moleculaire typering.

## **2.6. Kwantitatieve / semikwantitatieve bepaling van pathogenen/zoönotische agentia**

Voor bepaalde parameters zou het nuttig zijn kwantitatieve of minstens semi-kwantitatieve bepalingen te doen. Dit is bijvoorbeeld het geval voor de analyse op *Vibrio parahaemolyticus* in het matrixtype 'rauwe mollusken' (matrix sector 'dierlijke productie', matrix categorie 'verwerkte dierlijke productie') in de detailhandel en grensinspectiepost alsook *Campylobacter spp.* en *Salmonella spp.* in de matrix types 'braadkippen' en 'soepkippen' en 'versneden kipgedelen' (matrix sector 'dierlijke productie', matrix categorie 'verwerkte dierlijke productie') in de detailhandel. Ook voor de bepaling van *L. monocytogenes* op 'kant en klaar producten', is het belangrijk te kwantificeren.

## **2.7. Grensinspectiecontroles**

Voor de grensinspectiecontroles worden in het analyseplan 2005 per te analyseren parameter minimaal 10 analyses gepland. Het Wetenschappelijk Comité stelt de vraag wat de bedoeling is van bepaalde van de grensinspectiepostanalyses in het licht van de grote hoeveelheden die geïmporteerd worden. Speciaal wordt de analyse van 10 eieren voor *Salmonella spp.* en *Staphylococcus spp.* in vraag gesteld gezien de uiterst lage besmettingsfrequentie met beide kiemen.

## **2.8. Corrigerende acties**

Het Wetenschappelijk Comité adviseert de aanvrager van het advies de criteria en actielimieten voor indicatorkiemen en pathogenen die gebruikt worden, alsook de maatregelen bij overschrijdingen, voor te leggen aan het Wetenschappelijk Comité. Het wetenschappelijk Comité zou hieromtrent dan een volledig advies kunnen verstrekken.

## **3. Specifieke aanbevelingen op de gedetailleerde programmatie**

### **3.1. Sector 'bereide producten'**

Er werd voor het opstellen van het analyseplan 2005 rekening gehouden met de meeste van de aanbevelingen geformuleerd in advies 12-2004. Het analyseplan 2005 bevat een aantal nieuwe relevante matrices die geanalyseerd worden op microbiologische parameters, o.a. plantaardige vleesvervangers, softijs, voeding op basis van melk voor zuigelingen, kant en klaar gerechten en nagerechten op basis van eieren.

Volgende aanbevelingen/bemerkingen worden geformuleerd betreffende de sector 'bereide producten':

#### **3.1.1. Categorie 'babyvoeding'**

De toevoeging van de microbiologische analyses op 'babymaaltijden in kinderdagverblijven' en 'melkvoeding voor zuigelingen op basis van melk', t.o.v. het analyseplan 2004, worden

zeer nuttig geacht. Gezien de recente bevindingen betreffende de potentiële aanwezigheid van *Enterobacter sakazakii* in melkpoeder, is het zeer pertinent hierop te testen in melkpoeders voor zuigelingen. Het testen van gisten en schimmels is echter minder relevant.

### **3.1.2. Categorie 'bakkerijproducten'**

Het testen van de parameter *Clostridium perfringens* is minder relevant voor het matrix type 'banket bakkerijproducten met banketbakkersroom'.

### **3.1.3. Categorie 'bereide schotels'**

Daar kant en klare maaltijden op microbiologisch vlak vaak risicovol zijn, wordt het opnemen van het matrix type 'koude kant en klaar' gerechten in het analyseplan 2005 zeer nuttig geacht. Er wordt echter ook aangeraden, aandacht te besteden aan gerechten die heropgewarmd worden. Het testen op *C. perfringens* is minder relevant voor de matrix types 'koude kant en klaar gerechten' en 'koude schotels'. Er wordt echter wel aangeraden om *E. coli*, *L. monocytogenes* en *Bacillus cereus* te testen op deze matrix types.

### **3.1.4. Categorie 'bereidingen op basis van vlees'**

Met het matrix type 'kant en klaarproducten' worden vleesproducten zoals vleespastei en ganzenpastei bedoeld. De geplande microbiologische analyses voor dit matrix type bevatten o.a. gisten en schimmels wat zeer relevant is, het testen op *B. cereus* is minder relevant.

### **3.1.5. Categorie 'bereidingen op basis van melk'**

De globale verhoging van het aantal microbiologische analyses op het matrix type 'boter' t.o.v. het analyseplan 2004, wordt nuttig geacht. Er werd in navolging van advies 12-2004 aan de Access-kolommen toegevoegd dat *L. monocytogenes* onderzocht dient te worden in 1 g boter. Het toevoegen van deze specificatie aan de Access-databank is zeer positief. Er wordt echter aangeraden voor elke microbiologische analyse in de Access-databank, de hoeveelheid genomen staal voor laboratoriumanalyse te vermelden.

De analyse van de parameter *Escherichia coli* O157:H7 in het matrix type 'boter' is een typevoorbeeld van hoe onontbeerlijk het is om bij de evaluatie van het analyseplan over de analyseresultaten van het vorige jaar te beschikken. *E. coli* O157:H7 komt wellicht zeer zelden voor. In 2004 werden 100 analyses uitgevoerd. Er werd in advies 12-2004 aangeraden om het analyseplan 2005 voor *E. coli* O157:H7 in deze matrix te baseren op de resultaten van 2004. Deze resultaten zijn bijgevolg vereist om te kunnen evalueren of het aangeraden is het aantal analyses te verhogen naar 197 (programmatie 2005).

In de planning voor 2005 worden geen microbiologische analyses op het matrix type 'consumptiemelk alle' (UHT-melk) opgenomen. Het is inderdaad wetenschappelijk correct in deze matrix geen analyses uit te voeren op o.a. *L. monocytogenes* en *Salmonella spp.* Er wordt echter aangeraden een beperkt aantal (bv. 50) bepalingen van de totale mesofiele aërobe bacteriën uit te voeren in het kader van de controle op de autocontrole.

In het analyseplan 2005 werd bij het matrix type 'gepasteuriseerde consumptiemelk' de analyse op *B. cereus* toegevoegd : dit is zeer relevant. Het Wetenschappelijk Comité begrijpt echter niet waarom op 'gepasteuriseerde consumptiemelk' in de detailhandel voor *B. cereus* 149 analyses voorzien worden en voor de bepaling van totale mesofiele aërobe bacteriën slechts 50.

Voor het matrix type 'melkpoeder' worden er heel weinig stalen gepland (telkens 10 per parameter voor 2005 i.p.v. 20 per parameter voor 2004). In het kader van de controle op de autocontrole en de belangrijke problematiek betreffende *Salmonella spp.* in melkpoeder, wordt aangeraden om het aantal analyses van 2004 te behouden.

Bij het matixtype 'rauwmelkse kaas', is het op basis van de staalnameplaats (fabrikant van melkproducten, hoevezuivelproducent en detailhandel) niet duidelijk of het steeds kaas betreft op basis van rauwe melk of op basis van gepasteuriseerde melk. Voor de analyse op

rauwmelkse kazen bij de detailhandel wordt aangeraden geen harde kazen te testen maar halfharde, zachte en verse kazen. Het testen op *Campylobacter spp.* op kaas is enkel relevant voor verse kaas. Indien het kaas op basis van gepasteuriseerde melk betreft, is het testen van *E. coli* niet relevant. Er wordt ook aangeraden een minimum aantal analyses op geitekaas op te nemen in het analyseplan.

Betreffende het matrix type 'yoghurt', wordt het aantal microbiologische analyses voor de diverse parameters verzevoudigd (149 i.p.v. 25) t.o.v. het analyseplan 2004. Daar yoghurt een stabiel zuur product is, wordt de zin van deze sterke toename in aantal analyses, in het bijzonder deze voor yoghurt geproduceerd op industrieel niveau, in vraag gesteld.

### **3.1.6. Categorie 'bereidingen op basis van vis'**

Deze categorie bevat de matrix types 'garnaalsalade' en 'tonijnsalade'. Er wordt aangeraden voor deze bereidingen ook gisten en schimmels te analyseren.

### **3.1.7. Categorie 'chocoladeproducten'**

Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat voor de bepaling van *Salmonella spp.* in chocolade, de massa van het staal voldoende groot dient te zijn. Er wordt minimaal 100 g aangeraden. Betreffende het 'suikerwerk met chocolade', zijn het vooral de vullingen die microbiëel risicovol zijn. Er wordt aangeraden deze ook te testen op 'gisten en schimmels'.

### **3.1.8. Categorie 'nagerechten'**

Voor het matrix type 'nagerechten op basis van rauwe eieren', zoals bijvoorbeeld chocolade mousse is het testen op *C. perfringens* niet relevant.

### **3.1.9. Categorie 'plantaardige vleesvervangers'**

Voor het matrix type 'bereidingen op basis van quorn, tofu', wordt er aangeraden te testen op *E. coli* als hygiëne-indicator.

## **3.2. Sector 'dierlijke productie'**

### **3.2.1. Categorie 'primaire dierlijke productie'**

Het aantal analyses op rauwe koemelk werd sterk verminderd t.o.v. het analyseplan 2004. Het Wetenschappelijk Comité gaat hiermee globaal akkoord. Het testen op hygiëne-indicatoren zoals *E. coli* zou echter minimaal dienen behouden te blijven.

### **3.2.2. Categorie 'levende dieren' (dierenziekten)**

De context waarin bepaalde analyses gebeuren is niet steeds duidelijk : actieve of passieve monitoring.

Er wordt geadviseerd ook te testen op *Salmonella spp.* in de faeces van braadkippen net voor deze naar het slachthuis gaan, dit als controle op de autocontrole van de braadkipbedrijven. Er wordt ook aangeraden om in het analyseplan, de analyses op *Salmonella pullorum* bij gevolgelte (agglutinatietest op bloed) op te nemen, daar dit wettelijk verplicht is.

### **3.2.3. Categorie 'verwerkte dierlijke productie'**

Deze matrix categorie bevat verwerkte producten van varkens, runderen, geiten, schapen, everzwijnen en vis.

Bij de matrix types 'filet américain natuur' en 'filet américain préparé' is het minder relevant om te analyseren op *C. perfringens*. Bij het matrix type 'geperste kop', is het pertinent *Staphylococcus aureus* toe te voegen aan de te analyseren parameters.

De analyse op gisten en schimmels wordt aangeraden voor het matrix type 'vleessalade' in sandwichbars. Voor het matrix type 'runds carpaccio' is het niet relevant te analyseren op *C. perfringens*.

Het matrix type 'rauwe ham' dient uitgebreid te worden naar een grotere groep 'rauwe verduurzaamde vleeswaren' waaronder gezouten spek, maar ook licht gezouten vleeswaren met een hogere  $a_w$ -waarde (wateractiviteit).

De geplande *E. coli* en *E. coli* O157:H7 analyses op 'karkassen runderen' zijn bijna verdubbeld (van 1500 naar 2630). Het Wetenschappelijk Comité ziet het nut hiervan niet in. Ook de 13-maal toename (van 200 naar 2630) van de bepalingen van totale mesofiele aërobe bacteriën is zeer hoog gezien het gebruikt wordt als controle op de autocontrole.

In het kader van de controle op de autocontrole en de preventie van verspreiding van OSE, dient bij het slachten van runderen ook aandacht besteed te worden aan kruiscontaminatie van hersenweefsel naar de onthuide kop.

In de planning voor OSE, worden ondanks het feit dat grote aantallen analyses uitgevoerd werden in 2004, nul analyses vermeld in de kolom met de analyses voor 2004 (voor geiten en schapen).

Advies 12-2004 adviseerde het aantal analyses voor *E. coli* op varkenskarkassen naar 450 te verhogen. Er werd rekening gehouden met deze aanbeveling bij het opstellen van het controleprogramma 2005.

Voor het matrix type 'versneden varkensvlees' wordt aangeraden om buiten de analyses op *Salmonella spp.* ook op *E. coli* te testen als hygiëne-indicator.

Op aanbevelen van advies 12-2004, werd het matrix type 'alle garnalen' ingedeeld in 'rauwe garnalen', 'gekookte garnalen' en 'op het schip gekookte garnalen'. Ook het matrix type 'diverse mollusken' werd ingedeeld in 'rauwe mollusken' en 'gekookte mollusken'. Gekookte garnalen worden in het analyseprogramma 2005 enkel op *E. coli* geanalyseerd, terwijl gekookte mollusken op diverse parameters getest worden. De gekookte garnalen zouden op dezelfde parameters als de gekookte mollusken dienen geanalyseerd te worden, conform de Europese richtlijn m.b.t. deze materie. Gezien de grotere hoeveelheid geconsumeerde garnalen dan mollusken, is het niet logisch dat er meer analyses gebeuren op gekookte mollusken dan op gekookte garnalen.

Het is weinig zinvol te testen op de aanwezigheid van bacteriofagen op de matrix types 'rauwe garnalen' en 'rauwe mollusken' daar de huidige methoden ontoereikend zijn en de resultaten moeilijk te interpreteren. Het is beter te testen op bacteriën zoals *E. coli* en *Salmonella ssp.* Ook de analyses op virussen (norovirus, rotavirus en Hepatitis A virus) dienen beperkt te worden.

Betreffende de *L. monocytogenes* analyse op rauwe mollusken, wordt de vraag gesteld waarom dit enkel geprogrammeerd wordt met als staalnameplaats de grensinspectiepost en niet de detailhandel. Bovendien is de zin van deze analyse niet duidelijk.

Aan de parameter '*Vibrio cholerae*' dient toegevoegd te worden dat het de pathogene *V. cholerae* betreft. Het is niet relevant *Staphylococcus spp.* analyses uit te voeren op 'rauwe mollusken'.

'Gerookte zalmfilets in sneetjes' wordt enkel getest in de inrichtingen voor visverwerking. Er wordt aangeraden om ook te testen op dit matrix type in de detailhandel, in het bijzonder net voor de vermelde vervaldatum.

### **3.2.3. Categorie 'dierenvoeders'**

Het aantal geplande *Salmonella spp.* analyses voor de dierenvoeders is lichtjes gedaald t.o.v. het analyseplan 2004 (539 i.p.v. 600). De programmatie van de dierenvoeders per diersoort resulteert in een verbetering van het analyseplan.

Het analyseplan voor 2005, betreffende de analyse van de parameter 'verwerkte dierlijke eiwitten' op diervoeders is identiek aan dit voor 2004. In het kader van het voorkomen van

verspreiding van OSE, is het belangrijk, zoals vermeld in het controleplan, analyses op VDE te blijven uitvoeren op diervoeders voor herkauwers.

Betreffende het matrixtype 'vis en andere zeedieren en daarvan afgeleide producten en bijproducten', stelt het Comité zich vragen over de verwijzing naar visolie in de rubriek 'memo' aangezien het weinig waarschijnlijk is dat dit kan gebeuren aan de hand van de referentiemethode, nl. optische microscopie (verordening EG/2003/126). Visolie zou trouwens net als de andere dierlijke vetten alleen mogen worden beschouwd als een eventuele oorzaak van problemen in verband met de aanbreng van verwerkte dierlijke eiwitten als het gehalte aan onoplosbare onzuiverheden meer dan 0,15 gewichts% bedraagt.

### **3.3. Sector 'plantaardige productie'**

#### **3.3.1. Categorie 'primaire plantaardige producten'**

De geplande analyses m.b.t. bacteriologie, entomologie en mycologie worden goed geacht. Enkel betreffende nematologie wordt de vraag gesteld waarom de analyse op *Bursaphelenchus xylophilus* op coniferen in openbaar groen en bossen niet gepland wordt (opgelegd door de EU-wetgeving).

Betreffende de bacteriologische analyses op de 'bladgroenten', wordt het niet relevant geacht te analyseren op *E. coli* O157:H7. Analyseren op *E. coli* is voldoende.

Er wordt aangeraden klein rood fruit zoals aardbeien en frambozen te testen op de aanwezigheid van *E. coli* (indicator fecale besmetting) en *Salmonella* spp. Betreffende de 'verse aromatische kruiden', is het niet zinvol te testen op de aanwezigheid van melkzuurbacteriën of de aanwezigheid van gisten en schimmels.

#### **3.3.2. Categorie 'verwerkte plantaardige producten'**

De matrix types 'fruit en groenten en gekiemde granen (IV-de gamma), 'gedroogd fruit', 'gedroogde paddestoelen' en 'sla bereid op basis van rijst, pasta en couscous' werden nieuw opgenomen in de categorie 'verwerkte plantaardige producten'. In het bijzonder de opname van de vierde gamma groenten in het analyseprogramma 2005 is zeer relevant.

Voor het matrix type 'fruit en groenten en gekiemde granen', wordt opgemerkt dat het enkel relevant is *B. cereus* te testen op gekiemde granen. Het zou nuttig zijn analyses op gisten en schimmels en de bepaling van de totale aërobe mesofiele bacteriën op te nemen bij de te analyseren parameters voor dit matrix type.

Het testen van *B. cereus* is minder relevant voor het matrix type 'gedroogd fruit', het is echter wel aangewezen de parameter gisten en schimmels op te nemen. Voor het matrix type 'gedroogde paddestoelen' is de bepaling van de totale mesofiele aërobe bacteriën minder relevant, er wordt aangeraden gisten en schimmels op te nemen.

### **3.4. Sector 'water / dranken'**

#### **3.4.1. Categorie 'water (niet bestemd om te drinken)'**

Het Wetenschappelijk Comité vraagt welke de motivatie is om *C. perfringens* op te nemen bij de analyses voor 'water voor bereidingen'.

#### **3.4.2. Categorie 'alcoholische dranken'**

Voor het matrix type 'niet gepasteuriseerde cider', stelt het Comité voor enkel *E. coli* en *Salmonella* spp. te analyseren. Het testen van *E. coli* O157:H7 is minder relevant en het testen van *L. monocytogenes* is absoluut niet relevant voor deze matrix.

### **3.5. Analyses op de parameter 'genetisch gemodificeerde organismen'**

De programmatie 2005 van de analyses voor het opsporen van GGO's of afgeleiden van GGO's, is grotendeels dezelfde als die van 2004 wat het aantal analyses betreft (386 analyses gepland in 2005 tegenover 400 in 2004). De verdeling van het aantal analyses over de matrix types is in een aantal gevallen echter beduidend gewijzigd. Men stelt bijv. vast dat terwijl er in 2004 een gelijke verdeling was tussen de analyses op diervoeders en die op levensmiddelen, de nieuwe programmatie een verdeling van 40 % voor diervoeders en 60 % voor levensmiddelen voorstelt. De redenen waarom deze wijziging werd doorgevoerd, zijn niet vermeld.

Het advies 12-2004 omtrent de programmatie 2004 werd in aanmerking genomen aangezien een veel grotere inspanning wordt geleverd voor de grondstoffen en de ingrediënten (verhoging met ongeveer 45 % van de analyses voor de verschillende matrix types samen) en dat vooral ten koste van de mengvoeders (een verlaging met ongeveer 80 % van de analyses op dit type). Dit is een logisch gevolg van de inwerkingtreding op 18 april 2004 van Verordening (EG) nr. 1830/2003 betreffende de traceerbaarheid van GGO en van met GGO's geproduceerde producten. Een tekortkoming die met betrekking tot deze programmatie (maar ook tot de voorgaande) moet worden aangestipt betreft het ontbreken van analyses in de grensinspectieposten, in het bijzonder in de havens.

#### **Antwoord op de vraag wat er nodig is voor de Wetenschappelijke benutting :**

Voor een wetenschappelijke benutting van de gegevens is het van bijzonder belang dat de voorschriften m.b.t. transport van de stalen (duur, koeling) strikt gerespecteerd worden. Er wordt ook aangeraden om de resultaten kwantitatief te bepalen.

Namens het Wetenschappelijk Comité,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert  
Voorzitter

Brussel, 22/02/2005