

Soort product	Listeria monocytogenes	opm FAVV	Salmonella	opm FAVV	Staphylococcus enterotoxine	E coli	opm FAVV	Aëroob kiemgetal	Enterobacteriaceae	opm FAVV	Coagulase + staphylococcen	opm FAVV
<b>Melk</b>												
Rauwe melk	V****	Geen analyse verplicht. Dit is een voedselveiligheids criterium. Moet geanalyseerd worden indien melk rauw zou geconsumeerd worden. MAAR: wetgeving verplicht rauwe melk te verkopen met de vermelding "koken voor gebruik". Dus er is nog een intentie om een behandeling uit te voeren (door de consument). Rauwe melk wordt dan niet beschouwd als ready-to-eat. En dus is het criterium niet van toepassing. Uiteraard, indien de consument de warmtebehandeling niet uitvoert, is dat zijn keuze. Ook niet te analyseren indien er rauwmelkse producten gemaakt worden. List. mono moet wel geanalyseerd worden op de rauwmelkse producten.				V	Cfr. KB 26/04/2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen					
Gepasteuriseerde melk	V	Enkel indien de gepasteuriseerde melk as such verkocht wordt,							V***			
<b>Vloeibare melkproducten en gefermenteerde melk</b>												
Room op basis van rauwe of gethermiseerde melk	V		V			V						
Gepasteuriseerde vloeibare zuivelproducten	V								V***			
Yoghurt	V								V	cfr. KB 26/04/2009 (yoghurt en gefermenteerde melk)		
<b>Kaas</b>												
Kaas op basis van rauwe of gethermiseerde melk	V		V		V**						V	

Kaas op basis van melk of wei die een voldoende thermische behandeling heeft ondergaan	V				V**	V					V	enkel gerijpte kaas en verse kaas o.b.v. melk die een warmtebehandeling (minstens pasteurisatie) heeft ondergaan
<b>Boter</b>												
Boter van rauwe of gethermiseerde melk	V		V			V						
Boter van voldoende thermisch behandelde melk	V			voldoende thermisch = minstens pasteurisatie!								
<b>Ijs en bevroren zuiveldesserts</b>												
Ijs op basis van melk	V		V*	criterium geldt enkel indien tijdens het productieproces geen warmtebehandeling (minstens pasteurisatie) wordt toegepast.						V*	zie ook KB 26/04/2009 (Consumptie-ijs)	V Cfr. KB 26/04/2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen



Pluimvee vlees	V		V									
Vleesbereidingen	V*		V			V						
<b>Groenten en fruit</b>												
Voorgesneden groenten en fruit	V*		V			V						
Verse fruit- en groentensappen onpasteuriseerd	V		V			V						
Gepasteuriseerd sap	V											

V\* bij 'kant en klare' levensmiddelen die voor consumptie geen hittebehandeling meer ondergaan

V\*\* enkel te analyseren indien Coagulase positieve Staphylococci > 100.000 kve/g

V\*\*\* niet te analyseren bij producten die verder verwerkt zullen worden.

V\*\*\*\* enkel te analyseren indien rauwmelkse producten gemaakt worden

Melk van geiten, schapen, paarden,...

ook analyse op celgetal, kiemgetal en antibiotica

minimaal 1X/trimester als je niet levert aan de zuivelfabriek (**ook voor koemelk**)

2 X/maand bij levering aan de zuivelfabriek