

EEN LISTERIA-BESMETTING: ONOVERKOMELIJK OF BEHEERSBAAR?

In de voedingsindustrie is er altijd kans op een Listeriabesmetting, stelt Gert Visscher van Eco2Clean. “Maar met een dagelijkse constante productiediscipline, goede reiniging en desinfectie, visuele inspectie na schoonmaak en voortdurende monitoring kan de besmettingsdruk aanzienlijk verminderen.”



BIOFILMS DOOR LISTERIA

Bij een Listeria-besmetting is de kans op het ontstaan van biofilms aanzienlijk. Als bijvoorbeeld Pseudomonasbacteriën (veelvoorkomend in drinkwater) door een kwalitatief minder goede schoonmaak achterblijven, kunnen ze een biofilm vormen. Daarin kan zich ook Listeria schuilhouden. Traditionele reinigings- en desinfectiemiddelen zijn vaak niet in staat de structuur van een biofilm kapot te maken en te verwijderen. Eco2Clean beschikt over enzymatische reinigers die biofilms behandelen en definitief verwijderen. Om te voorkomen dat een nieuwe biofilm ontstaat, moet de dagelijkse reiniging iets worden aangepast. De biofilm-reiniging moet op periodieke basis worden herhaald.

Regelmatig worden er recalls uitgevoerd vanwege aangetroffen Listeriabesmettingen in voedingsproducten. *Listeria Monocytogenes* is een grampositieve, niet sporevormende bacterie die veel voorkomt op rauwe groenten, in ongepasteuriseerde melk, rauw en gekookt gevogelte, op gefermenteerde vleeswaren en in rauwe en gerookte vis. Eén tot tien procent van de mensen is drager van Listeria. “Er is dus een voortdurende druk van besmetting door Listeria vanuit de grondstoffen en andere bronnen in de productieomgeving,” vertelt Gert Visscher.

LAGE TEMPERATUREN

Listeria Monocytogenes veroorzaakt de ziekte Listeriose, die vooral bij zwangeren en mensen met een verzwakte afweer tot sterfte kan leiden. Ook gezonde mensen kunnen aan de besmetting sterven. In tegenstelling tot andere ziekteverwekkers, groeit deze bacterie bij lagere temperaturen. Listeria vestigt zich, mede daardoor, gemakkelijk in de productieomgeving van levensmiddelen. De bacterie wordt vaak aangetroffen op moeilijk te reinigen oppervlakken. Twee besmettingsbronnen worden zwaar onderschat, aldus Gert: “Dat zijn een onvoldoende constante kwaliteit van de schoonmaak, en het ontbreken van discipline bij productiemedewerkers en de technische dienst. Oud vuil vormt een zeer groot risico. Denk aan het achterblijven van productresten in machines of op de vloer door een matige of slechte reiniging in

combinatie met foutieve constructies van machines en apparatuur.”

BRONNEN VAN (HER)BESMETTING

De risico's op een Listeriabesmetting zijn overal te vinden. “Vloerdelen die langdurig vochtig blijven, zijn een paradijs voor Listeria,” weet Gert. “Dikwijls worden machine-onderdelen juist op de vloer schoongemaakt, wat herbesmetting veroorzaakt. Ook resten verontreiniging die tijdens het schoonmaken op de vloer zijn blijven liggen, en bij het spoelen weer van de vloer opspatten, leiden tot herbesmetting.” Kruisbesmettingen worden veroorzaakt door transportmiddelen (met name wielen van steekwagens en stapelaars) die in verschillende gebieden binnen de productie gebruikt worden, of door mensen die verschillende productiegebieden betreden. Ook het in gebruik nemen van productieapparatuur die in opslag heeft gestaan vormt een risico als deze niet eerst grondig gedesinfecteerd wordt. “De gevolgen van te weinig discipline bij de technische dienst worden vaak onderschat,” waarschuwt Gert. “Besmet of niet gereinigd gereedschap, het loshalen van onderdelen die normaal gesproken vrijwel niet bereikbaar zijn en het menselijke contact met de installatiedelen; ze vormen veelvoorkomende bronnen van besmetting.”

MONITORINGPROGRAMMA

Om een Listeria-besmetting te voorkomen, stelt Eco2Clean samen met de klant en de schoonmaakploeg een beheersplan op. Dit plan bestaat uit de opzet van een klantspecifiek monitoringprogramma, het geven van een gerichte training aan de schoonmaakmedewerkers en het managen van de schoonmaak. “Wij maken daarbij gebruik van de door onszelf ontwikkelde softwaretool HIMS,” legt Gert uit. “Dankzij deze samenhangende aanpak kunnen we de aanwezigheid van Listeria



vroegtijdig signaleren. Een algehele Listeriabesmetting en mogelijke recall kan zo worden voorkomen.” Voor aanvang van de productie, en periodiek ook in het weekend of tijdens andere stilstandperiodes, moet grondig geïnspecteerd worden of de gebruikte apparatuur visueel schoon is. Eventuele afwijkingen moeten zodanig geregistreerd worden dat structurele analyse van deze zwakke plekken mogelijk is. Stel de risicoplakken vast en start daarnaast een wekelijks (dus niet eens per maand) bacteriologisch onderzoek op. Vul dit aan met eens per 3 tot 6 maanden een intensieve hygiëne-inspectie.” Het onderzoek op Listeria doet een bedrijf idealiter niet zelf. Beter is dit te laten uitvoeren door een gespecialiseerd laboratorium, vindt Gert. “Het vaststellen van deze besmetting is lastig. Bij een besmetting moeten deelmonsters van verzaamelmonsters apart onderzocht worden. Daarbij is onderzoek in gereed product complex, omdat besmettingen zich niet gelijkmatig verdelen over de gehele charge, maar vaak in sterke mate in kleine delen van de partij voorkomen. Bij constatering van een Listeriabesmetting moeten er echt wekelijks microbiologische controles plaatsvinden.”

MIDDELEN

Effectieve middelen voor het bestrijden van Listeria zijn desinfectiemiddelen op basis van perazijnzuur of andere peroxyzuren. Eco2Clean heeft hiervoor verschillende toegelaten middelen, zoals FoodClean DES 40 voor gesloten systemen en watersystemen, en FoodClean DES 41 voor oppervlakken van apparatuur en wanden/vloeren. Daarnaast beschikt het bedrijf over een nieuwe reeks desinfectiemiddelen op basis van organische zuren en peroxyden met een toelating om niet na te spoelen.

 www.eco2clean.nl