

Listeria Monocytogenes: wist-je-dat?



- 2017: 74 geregistreerde gevallen in België
- 2017: 2480 geregistreerde gevallen in EU
- Symptomen bij besmetting: koorts, hoofdpijn, diarree en spierpijn.
- Kan groeien bij temperaturen van 0-45°C en overleeft nog bij -18°C.
- Verdraagt een ph van 4.3-9.4. De bacterie verdraagt een hoge zuurtegraad minder bij een lagere tempatuur.

Keuze product

Enkele aandachtspuntjes bij de bestrijding van listeria:

- Reiniging is belangrijker dan desinfectie
- Respecteer de gebruiksvorschriften van het reinigings-/desinfectiemiddel!
- BPR Guideline => Listeria is gemakkelijk af te doden, specifieke testen en claims zijn niet vereist.

The test organisms used in efficacy tests are normally stated in the applicable standard test methods. For food area disinfectants Salmonella Thyphimurium, Salmonella spp., Listeria spp. and Campylobacter jejuni are relevant target organisms. For products which claim general efficacy against bacteria, the standard test bacteria should be tested. For these products efficacy against Salmonella spp., Listeria spp. and Campylobacter jejuni is assumed, because they are more susceptible than the standard test bacteria.

Source: https://echa.europa.eu/documents/10162/23036412/bpr_guidance_assessment_evaluation_part_vol_ii_part_bc_en.pdf/950efefa-f2bf-0b4a-a3fd-41c86daae468

