

Wettelijke eisen voor vleesverwerking

▶ **Title 9 CFR Part 310 → §310.25 Pathogen Reduction/HACCP Regulation**

Pathogen Reduction, Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Systems (PR/HACCP) regulation: Title 9 Code of Federal Regulations, Part 310 → §310.25 (Oct 3, 1970)

▶ **84 FR 57688 Salmonella Performance Standards**

Changes to the **Salmonella** Verification Testing Program: Proposed Performance Standards for **Salmonella** in Raw Ground Beef and Beef Manufacturing Trimmings and Related Agency Verification Procedures: Federal Register Vol. 84, No. 208, page 57688 (Oct 28, 2019)

▶ **21 U.S.C. 601(m)(1) Federal Meat Inspection Act**

Federal Meat Inspection Act: Meat Inspection; Inspection Requirements, Adulteration and Misbranding (21 US Code 601(m)(1))

▶ **FSIS STEC Compliance Guideline**

FSIS Compliance Guideline for Minimizing the Risk of Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* (STEC) in Raw Beef (including Veal) Processing Operations (Sep 6, 2017)

▶ **FSIS Directive 10,010.1, Rev. 4**

Sampling Verification Activities for Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* (STEC) in Raw Beef Products (Aug 20, 2015)

▶ **Title 9 CFR part 430, The Listeria Rule**

Control of *Listeria monocytogenes* in post-lethality exposed ready-to-eat products: Title 9 Code of Federal Regulations, Part 430 (June 6, 2003)

▶ **FSIS Listeria Compliance Guideline**

FSIS Compliance Guideline: Controlling *Listeria monocytogenes* in Post-lethality Exposed Ready-to-Eat Meat and Poultry Products (Jan 2014)

Ga naar de USDA voor meer informatie over het exporteren van producten:

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/international-affairs/exporting-products>



3M Belgium bvba/sprl,
Hermeslaan 7,
1831 Diegem | Belgium
Tel BE: +32 2 5885820

3M Nederland BV,
Molengraaffsingel 29 ,
2629 JD Delft | Nederland
Tel NL: +31 158080230
www.3M.nl/voedselveiligheid

3M, Clean-Trace en Petrifilm zijn handelsmerken van 3M. Gebruikt onder licentie in Canada.
© 3M 2020. Alle rechten voorbehouden.
Recycle dit product. Gedrukt in de V.S.
70-2011-5214-0

Oplossingen voor vlees- verwerking van begin tot eind.



TOTAALOPLOSSINGEN

Geïntegreerde voedselveiligheid voor vleesverwerking

1

Primaire verwerking

Producten:

- 3M™ Petrifilm™ Algemeen kiem telplaten
- 3M™ Petrifilm™ Telplaten voor *E. coli*/Coliform
- 3M™ Petrifilm™ Telplaten voor *enterobacteriën*
- 3M™ Petrifilm™ Snelle telplaten voor algemeen kiem
- 3M™ Petrifilm™ Snelle telplaten voor *E. coli*/Coliform
- 3M™ Sponzen

2

Kadaverbemonstering

Producten:

- 3M™ Petrifilm™ Telplaten voor *E. coli*/Coliform
- 3M™ Petrifilm™ Telplaten voor *enterobacteriën*
- 3M™ Petrifilm™ Snelle telplaten voor *E. coli*/Coliform
- 3M™ Moleculaire detectie assay 2 - *Salmonella*
- 3M™ moleculaire detectie assay 2 - *E. coli* O157 (inclusief H7)
- 3M™ Moleculaire detectie assay 2 - STEC Gene Screen (*stx* en *eae*)
- 3M™ Sponzen

Testen op:

- ▶ *E. coli*

3

Snijden en malen

Producten:

- 3M™ Moleculaire detectie assay 2 - *Salmonella*
- 3M™ moleculaire detectie assay 2 - *E. coli* O157 (inclusief H7)
- 3M™ Moleculaire detectie assay 2 - STEC Gene Screen (*stx* en *eae*)
- 3M™ Clean-Trace™ Oppervlak ATP monsterstaafjes

Testen op:

- ▶ *Salmonella*
- ▶ STEC (O157 en niet-O157)

4

Verdere verwerking en verpakking van kant-en-klare maaltijden

Producten:

- 3M™ Petrifilm™ Telplaten voor melkzuurbacteriën
- 3M™ Moleculaire detectie assay 2 - *Salmonella*
- 3M™ Moleculaire detectie assay 2 - O157 (inclusief H7)
- 3M™ Moleculaire detectie assay 2 - Gen screen (*stx*)
- 3M™ Moleculaire detectie assay 2 - *Listeria*
- 3M™ Moleculaire detectie assay 2 - *Listeria monocytogenes*
- 3M™ Clean-Trace™ Oppervlak ATP monsterstaafjes
- 3M™ Testen op allergenen

Testen op:

- ▶ *Listeria*
- ▶ *Listeria monocytogenes*

3M voedselveiligheidsoplossingen voor uw laboratorium vindt u op 3M.com/MeatTestingProducts

Oplossingen voor voedselveiligheid voor elke stap in uw proces.

