

Vraag en antwoord

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Ik ontvang het resultaat van de gehakanalyse. Kan u mij uitleggen hoe ik dit resultaat moet interpreteren zodat ik weet of ik goed bezig ben?

Bij een analyse van gehakt vlees worden er 3 zaken, parameters genoemd, gecontroleerd. Deze 3 parameters zijn het totaal *aëroob mesofiel kiemgehalt*, *E.coli* en *Salmonella*.

Aeroob mesofiel kiemgetal

Dit geeft een idee hoe het met de proceshygiëne gesteld is en wordt uitgedrukt in kve/g (kolonievormende eenheden per gram).

Het resultaat is goed indien de waarde lager is dan 500.000 kve/g, bevredigend wanneer de waarde ligt tussen 500.000 tot 5.000.000 kve/g en ontoereikend indien de waarde hoger is dan 5.000.000 kve/g

Wat belangrijk is, is het interpreteren van de waardeschaal van de cijfers.

Laboratoria werken niet graag met cijfers waarin veel nullen voorkomen omdat dit aanleiding kan geven tot verwarring. Daarom gaan ze het aantal rangen na het eenheidsgetal vervangen door een exponentieel getal, zijnde het getal 10 met een klein cijfertje. Dit betekent het aantal keren dat een 10voud wordt gebruikt na het eenheidsgetal.

Ziehier enkele voorbeelden:

$5,0 \cdot 10^3 =$	5 000	$4,5 \cdot 10^5 =$	450 000
$3,3 \cdot 10^4 =$	3 3000	$7,8 \cdot 10^3 =$	7 800
$1,8 \cdot 10^6 =$	1 800 000	$5,1 \cdot 10^6 =$	5 100 000

E.coli (Escherichia coli)

De aanwezigheid van E.Coli kan duiden op een fecale verontreiniging

Goed resultaat: kleiner dan 50 kve

Bevredigend resultaat: tussen 50 en 500 kve

Ongunstig: meer dan 500 kve

Enkele voorbeelden:

Gunstig resultaat: < 10 kve/g

Bevredigend: $3,5 \cdot 10^2 = 350$ kve/g

Ongunstig resultaat: $7,5 \cdot 10^2 = 750$ kve/g

Salmonella

Salmonella is een parameter voor de voedselveiligheid, het is een darmbacterie die zowel bij mensen als dieren kan voorkomen.

Salmonella mag niet voorkomen in 25 gram van het onderzochte staal gehakt vlees.

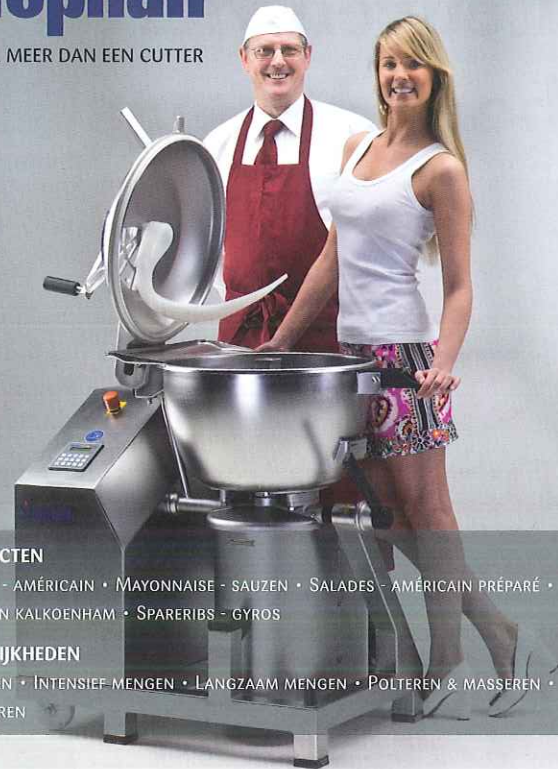
Hier is de uitslag gunstig met de melding "niet aanwezig" en ongunstig bij "aanwezig".

Indien 1 van de 3 vermelde parameters overschreden wordt, voldoet het staal gehakt vlees niet aan de wettelijke normen. In voorkomend geval moet een controle uitgevoerd worden in alle stadia die het vlees doorloopt (het probleem kan zich ook situeren op het niveau van de leverancier of het slachthuis), alsook van mensen, machines en materiaal die een mogelijke besmetting kunnen veroorzaken.

Als slager moet u in ieder geval beschikken over een gunstige gehakanalyse waarvan de geldigheidsduur van 12 maanden niet overschreden is.

Stephan

ZOVEEL MEER DAN EEN CUTTER



PRODUCTEN

GEHAKT - AMÉRICAIN • MAYONNAISE - SAUZEN • SALADES - AMÉRICAIN PRÉPARÉ • KIPPE- EN KALKOENHAM • SPARERIBS - GYROS

MOGELIJKHEDEN

CUTTEREN • INTENSIEF-MENGEN • LANGZAAM MENGEN • POLTEREN & MASSEREN • MARINEREN

Stephan BVBA - Sluis 11 - 9810 Nazareth - tel. 0032(0)9 385 83 55
info@stephan-belgium.be - www.stephan-belgium.be

„Mijn snelste medewerker ...

PDC 600/700



Christian Barnikel,
Keurslager in Siegen

... bespaart me zeker één uur tijd !“

Meer dan één uur tijdswinst bij het afvullen van 100 kg deeg in porties van 250 gram !



Nieuw !

innovatief • betrouwbaar • toonaangevend

poly-clip
SYSTEM

Poly-clip System • Visbeekstraat 11 D • 2300 Turnhout
Tel.: +32 14-408520 • service@polyclip.be • www.polyclip.com