

Verwerkte mest - Detectie van Enterococcaceae

1 PRINCIPE

Voor de detectie van *Enterococcaceae* wordt enkel de genus *Enterococci* bepaald in een vaste matrix, waarbij verwezen wordt naar de media die beschreven staan in de ISO 7899-2 voor water analyses: Water quality-Detection and enumeration of intestinal enterococci part 2 : Membrane filtration method, of naar het aanwenden van *Enterococcus* chromogene media als alternatief.

De voorbereidende analysestappen op een vaste matrix verlopen volgens ISO 6887-2 Microbiology of the food chain - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination Part 2 Specific Rules for the preparation of meat and meat products.

Voor de analysemethode mag eveneens een gelijkwaardig chromogeen medium aangewend worden.

Het aantal *Enterococcaceae* wordt uitgedrukt als aantal kve in 1 g monster. In het rapport wordt eveneens de gebruikte methode vermeld of wordt ernaar verwezen.

Afhankelijk van de oorsprong en opzet van de bemonstering en analyse (zie BAM/deel 7/00 Toepassingsgebied):

- a. standaardprocedure voor de Vlaamse Landmaatschappij "in handel brengen verwerkte mest": als monsters die voor het in de handel brengen van verwerkte mest en verwerkte producten uit mest worden geanalyseerd, wordt enkel de initiële suspensie ingezet.
- b. specifieke procedure "erkenning biogas/compost" (op uitzonderlijke vraag): analyse van monsters voor de erkenning van biogas- en composteersinstallaties: van de initiële suspensie wordt enkel een verdunning 1/10 ingezet.

Voor de analyse wordt na homogeniseren van de initiële of van de 1/10 verdunde suspensie 1 ml monsterextract overgebracht in één lege en steriele petrischaal, gevolgd door gietplaat met het chromogene medium.

2 REFERENTIES

- a. ISO 7899-2:2000 Water quality - Detection and enumeration of intestinal *enterococci* - Part 2: Membrane filtration method
- b. ISO 6887-2: 2017 Microbiology of the food chain - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products