

BESCHIKKING

van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie
inzake veterinairrechtelijke voorschriften voor het intra-Beneluxverkeer
en de invoer van melen van dierlijke oorsprong

M (75) 2

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,

Gelet op artikel 1 van het Protocol van 29 april 1969 inzake de afschaffing van controles en formaliteiten aan de binnengrenzen van Benelux en inzake de opheffing van de belemmeringen van het vrije verkeer,

Overwegende dat de controles en formaliteiten aan de Benelux-intra-grenzen dienen te worden afgeschaft en dat derhalve aan de buitengrenzen gecoördineerde maatregelen moeten worden vastgesteld ter voorkoming van insleep van besmettelijke dierziekten,

Heeft het volgende beslist :

Artikel 1

In de zin van de onderhavige beschikking wordt verstaan onder :

- a. invoer : de invoer uit een derde land op het grondgebied van een der Beneluxlanden ;
- b. bevoegde dienst : de door de bevoegde centrale overheid aangewezen diensten ;
- c. melen van dierlijke oorsprong : melen al dan niet geperst welke hoofdzakelijk bestaan uit dier-, vlees-, beender-, vleesbeender-, bloed-, lever- en kanenmeel, meel van zeezoogdieren, verenmeel, vismeel en dergelijke melen alsmede mengsels van deze produkten.

Artikel 2

Ht intra-Beneluxverkeer van melen van dierlijke oorsprong is vrij mits :

- a) van oorsprong uit een der Beneluxlanden ;
- b) van herkomst uit een der Beneluxlanden, overminderd het in de navolgende artikelen bepaalde.

Artikel 3

1. Invoer van melen van dierlijke oorsprong is niet toegestaan dan uit hoofde van een voorafgaande algemene of individuele machtiging, verleend door of namens de bevoegde overheid van het land van bestemming.

De machtiging behelst de invoer voorwaarden, alsmede voor wat de individuele machtiging betreft, de aanduiding van het douanekantoor waar de zending meel van dierlijke oorsprong moet worden aangeboden en waar deze machtiging moet worden overgelegd, hetgeen de douane-autoriteit in het stuk aantekent.

2. Tevens gelden de navolgende voorschriften :

- a) melen van dierlijke oorsprong moeten vergezeld gaan van een door de bevoegde dienst van het land van verzending afgegeven oorsprongs- en gezondheidscertificaat, al naar gelang het geval volgens het model opgenomen in de bijlage I dan wel in de bijlage II van de onderhavige beschikking ;
- b) de bevoegde dienst van het Beneluxland waar de zending meel van dierlijke oorsprong aan de buitengrens zal worden aangeboden, moet tenminste 24 uur vóór aankomst ervan worden verwittigd van het vermoedelijke tijdstip van aanbidding en van het douanekantoor van aanbidding ;
- c) bij het douanekantoor waar de zending meel van dierlijke oorsprong wordt aangeboden, wordt de zending door de bevoegde dienst van het land waar de zending aan de buitengrens wordt aangeboden, aan de hand van het de zending begeleidende oorsprongs- en gezondheidscertificaat gecontroleerd.

Artikel 4

1. Het oorsprongs- en gezondheidscertificaat voor dier-, vlees-, beender-, vleesbeender-, bloed-, lever-, kanen- en dergelijke melen, al dan niet geperst, alsmede voor mengsels van deze produkten moet vermelden :

- dat het meel afkomstig is uit in het land van verzending gevestigde en door de officiële veterinaire dienst van dat land gecontroleerde fabrieken of inrichtingen ;
- dat door middel van thermogrammen is vastgesteld dat dit meel bereid is door vochtige verhitting gedurende niet minder dan één uur op tenminste 115 °C of door droge verhitting gedurende tenminste 3 uur op een temperatuur van tenminste 140 °C ;
- dat dit meel ook overigens op hygiënische wijze is bereid ;
- dat uit een bacteriologisch onderzoek volgens de in bijlage IV voorgeschreven methode van onderzoek is gebleken dat het eindprodukt vrij is van salmonella ;
- dat dit meel na de bereiding op hygiënische wijze is bewaard.

2. Het oorsprongs- en gezondheidscertificaat voor vismeel, meel van zeezoogdieren, verenmeel en dergelijke melen al dan niet geperst, alsmede mengsels van deze produkten, moet vermelden :
- dat de melen afkomstig zijn uit in het land van verzending gevestigde en door de bevoegde dienst van dat land gecontroleerde fabrieken of inrichtingen ;
 - dat door middel van thermogrammen is vastgesteld dat deze melen bereid zijn door vochtige verhitting gedurende niet minder dan 30 minuten op tenminste 80 °C ;
 - dat deze melen ook overigens op hygiënische wijze zijn bereid ;
 - dat uit een bacteriologisch onderzoek volgens de in bijlage IV voorgeschreven methode van onderzoek is gebleken dat het eindprodukt vrij is van salmonella.

Artikel 5

1. De zending meel van dierlijke oorsprong wordt slechts tot de invoer toegelaten indien de in de artikelen 3 en 4 bedoelde documenten in orde zijn bevonden.
2. Bij invoer per schip wordt de zending door de bevoegde dienst van het land waar deze wordt aangeboden bij overlading in de haven bemonsterd volgens de normen vermeld in bijlage III.
Geschiedt de invoer op het Benelux-grondgebied over land dan wordt bemonsterd op de plaats van bestemming volgens de normen vermeld in bijlage III.
3. Wordt de zending tot de invoer toegelaten, dan worden de transportmiddelen, waarmee de zending naar de plaats van bestemming wordt vervoerd verzegeld en na lossing door de bevoegde dienst onder controle gehouden, totdat de uitslag van het bacteriologisch onderzoek, verricht volgens de normen vermeld in bijlage IV heeft uitgewezen dat de zending toegelaten kan worden.
4. Indien het land van bestemming van de zending een ander Beneluxland is dan het land waar de zending aan de buitengrens werd aangeboden wordt de bevoegde dienst van het land van bestemming over de aankomst van de zending op het grondgebied van het partnerland ingelicht door toezending van het duplicaat van het begeleidings- en waarschuwingsformulier waarvan het model bij beschikking van het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie M (71) 36, van 9 juni 1971, is vastgesteld. Het origineel van dat formulier verzegelt de zending over het grondgebied van de Beneluxlanden.

Artikel 6

1. De zending meel van dierlijke oorsprong ten aanzien waarvan niet aan het bepaalde in de artikelen 3 tot en met 5 is voldaan, kan op bevel van de bevoegde dienst van het Beneluxland waar de zending aan de buitengrens werd aangeboden worden teruggezonden, vernietigd of in een speciaal daartoe door de bevoegde dienst aangewezen bedrijf worden gesteriliseerd.
2. Indien bij het in artikel 5 bedoelde bacteriologisch onderzoek blijkt dat de zending niet vrij is van salmonella, kan op voorwaarden door de bevoegde dienst vastgesteld, de zending opnieuw worden gesteriliseerd of worden teruggezonden.
3. De vernietiging, respectievelijk de sterilisatie, geschiedt zonder vergoeding en voor rekening van de importeur.
4. Indien het land van bestemming een ander Beneluxland is dan het land waar de zending aan de buitengrens werd aangeboden, wordt de veterinaire dienst van het land van bestemming over de krachtens dit artikel getroffen beslissing ingelicht.

Artikel 7

1. De onderhavige beschikking treedt in werking uiterlijk op 1 juli 1975.
2. Binnen zes maanden te rekenen vanaf die datum brengt ieder der drie Regeringen verslag uit aan het Comité van Ministers over de maatregelen die zijn getroffen ter uitvoering van onderhavige Beschikking.

Bij dit verslag zal de tekst van de nationale uitvoeringsmaatregelen worden gevoegd.

GEDAAN te Brussel, op 7 mei 1975.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,

L.J. BRINKHORST

MODEL

Nr.....

Oorsprongs- en gezondheidscertificaat (1)

(Invoer van dier-, vlees-, beender-, vleesbeender-, bloed-, lever-, kansen- en dergelijke melen,
al dan niet geperst, alsmede mengsels van deze produkten)

Land van verzending :

Ministerie :

Bevoegde dienst/district :

I. Aantal verpakkingseenheden : (2)

Aard en identificatie van de verpakking : (2)

Netto gewicht :

II. *Herkomst van de zending :*

Naam en adres van de producent :

Naam en adres van de afzender :

Naam en adres van zijn lasthebber (2) :

III. *Bestemming van het produkt :*

Verzonden uit (plaats van verzending)

naar (land en plaats van bestemming)

per spoorwagon (2), vrachtwagen (2), schip (2) (3)

— Plaats van binnenkomst op het Benelux-grondgebied (douanekantoor) :

— Naam en adres van de ontvanger :

IV. *Sanitaire gegevens :*

Ondergetekende, officiële dierenarts, verklaart dat het hierboven genoemd produkt :

— afkomstig is uit in het land van verzending gevestigde en door de officiële veterinaire dienst van dat land gecontroleerde fabrieken of inrichtingen;

— is bereid door vochtige verhitting gedurende niet minder dan 1 uur op tenminste 115°C hetgeen is gebleken aan de hand van thermogrammen;
is bereid door droge verhitting gedurende niet minder dan 3 uur op een temperatuur van tenminste 140°C hetgeen is gebleken aan de hand van thermogrammen (2);

— op hygiënische wijze is bereid;

— vrij is van salmonella zoals uit een op (datum invullen) volgens de voorgeschreven normen uitgevoerd bacteriologisch onderzoek is gebleken;

— na de bereiding op hygiënische wijze is bewaard.

Gedaan te op 19.....

De officiële dierenarts

(Handtekening, naam en dienststempel)

(1) Af te leveren per vrachteenheid.

(2) Doorhalen indien niet van toepassing.

(3) Bij verzending per spoorwagon of per vrachtwagen het kentekennummer vermelden, bij verzending per schip de naam van het schip vermelden.

MODEL

Nr.

Oorsprongs- en gezondheidscertificaat (1)

(Invoer van vismeel, meel van zeezoogdieren, verenmeel en dergelijke melen,
al dan niet geperst, alsmede mengsels van deze produkten)

Land van verzending :

Ministerie :

Bevoegde dienst/district :

I. Aantal verpakkingseenheden : (2)

Aard en identificatie van de verpakking : (2)

Netto gewicht :

II. *Herkomst van de zending* :

Naam en adres van de producent :

Naam en adres van de afzender :

Naam en adres van zijn lasthebber (2) :

III. *Bestemming van het produkt* :

Verzonden uit (plaats van verzending)

naar (land en plaats van bestemming)

per spoorwagon (2), motorrijtuig (2), schip (2) (3)

— Plaats van binnenkomst op het Benelux-grondgebied (douanekantoor) :

— Naam en adres van de ontvanger :

IV. *Sanitaire gegevens* :

Ondergetekende daartoe aangewezen door de bevoegde dienst, verklaart dat het hierboven
genoemd produkt :

— afkomstig is uit in het land van verzending gevestigde en door de bevoegde dienst van
dat land gecontroleerde fabrieken of inrichtingen ;

— is bereid door vochtige verhitting gedurende niet minder dan 30 minuten op tenminste 80°C,
hetgeen is gebleken aan de hand van thermogrammen;

— op hygiënische wijze is bereid;

— vrij is salmonella zoals uit een op (datum invullen) volgens
de voorgescreven normen uitgevoerd bacteriologisch onderzoek is gebleken.

Gedaan te op 19.....

De door de bevoegde dienst aangewezen persoon

(Handtekening, naam en dienststempel)

(1) Af te leveren per vrachteenheid.

(2) Schrappen indien niet van toepassing.

(3) Bij verzending per wagon of vrachtwagen het kentekennummer vermelden, bij verzending per
schip de naam van het schip vermelden.

Bijlage III

Annexe III

BEMONSTERINGSMETHODE
VAN MELEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

METHODE DE PRELEVEMENT
DES ECHANTILLONS DE FARINES
D'ORIGINE ANIMALE

BEMONSTERINGSMETHODE

van melen van dierlijke oorsprong

1. Onderwerp

Modaliteiten voor de bemonstering van al dan niet geperste melen van dierlijke oorsprong met het oog op het officieel bacteriologisch onderzoek.

2. Monsternemer

De monsterneming geschiedt door ambtenaren aangewezen door de bevoegde centrale overheid.

3. Definities

Partij : Hoeveelheid, vervoerd of opgeslagen, die een eenheid van bemonstering vormt.

Ondermonster : Hoeveelheid die op één plaats van de partij genomen wordt.

Verzendmonster : Een verzameling van ondermonsters genomen tijdens eenzelfde bemonstering op een bepaalde partij.

4. Hoeveelheden

a) *Partij*

1. Losse waar

Maximale hoeveelheid

150 ton

ingeval van lichters, 1/10 deel van de lichterinhoud

2. Verpakte waar

3.000 verpakkingen

b) *Ondermonsters*

1. Losse waar

Minimum aantal ondermonsters per partij

1.1. Partijen tot 5 ton

10 ondermonsters in alle gevallen

1.2. Partijen van meer dan 5 ton

20 maal het aantal ton van de partij

2. Verpakte waar

Minimum aantal te bemonsteren verpakkingen

2.1. Partijen van 1 tot 10 verpakkingen

alle verpakkingen

2.2. Partijen van 11 tot 100 verpakkingen

tenminste 10 verpakkingen

2.3. Partijen van meer dan 100 verpakkingen

aantal verpakkingen van de partij

c) *Verzendmonsters*

Ieder verzendmonster

Minimale hoeveelheid

0,5 kg

5. Bemonsteringsvoorschriften

De bemonsteringsapparaten moeten steriel zijn evenals de recipiënten of de zakjes waarin de monsters worden verpakt.

De bemonstering moet derwijze uitgevoerd worden dat besmetting met salmonella of andere enterobacteriën wordt voorkomen.

De ondermonsters moeten toevalsgewijs en over de hele partij genomen worden. Ze worden samengevoegd tot vijf verzendmonsters die zoveel mogelijk een gelijk aantal ondermonsters bevatten.

Ingeval van lichters dient ervoor zorg te worden gedragen dat, indien de partijgrootte 150 t overschrijdt, per 30 t of gedeelte ervan, één verzendmonster wordt gereedgemaakt.

De recipiënten of zakjes met de verzendmonsters moeten terstond na de vulling worden gesloten, vervolgens verzegeld en voorzien van een etiket dat door de wijze van loden of verzegelen zodanig bevestigd is, dat het niet mogelijk is de recipiënten of zakjes te openen zonder het lood of het zegel te verbreken.

Het lood of het zegel draagt een merkteken, waardoor het mogelijk is de identiteit van de monsternemer vast te stellen.

Het etiket dient ten minste de aanduidingen te dragen die voorkomen onder de nummers 1, 2, 3, 4, 7 en 11 van het proces-verbaal van monsterneming.

6. Proces-verbaal van monsterneming

Het proces-verbaal van bemonstering bevat tenminste de volgende aanduidingen :

- (1) Naam van de monsternemer en van de dienst waartoe hij behoort.
- (2) Merktekens door de monsternemer op de monsters aangebracht.
- (3) Plaats en datum van bemonstering.
- (4) Benaming van de waar.
- (5) Naam, firma en adres van degene die de waar in voorraad of voorhanden heeft.
- (6) Naam en adres van de invoerder en de fabrikant.
- (7) Juiste aanduiding van de plaats waar de partij zich bevindt (nummer van de wagon of vrachtwagen, naam van het schip en nummer van het ruim, aanduiding van het pakhuis of magazijn).
- (8) Gewicht van de partij en, indien het om verpakte waar gaat, het aantal en de aard van de verpakkingen.
- (9) Invoerdatum.
- (10) Verklaring van de monsternemer dat de bemonstering werd uitgevoerd overeenkomstig het in de nationale wetgeving overeenkomstig de Benelux-beschikking inzake diersmeel bepaalde.
- (11) Handtekening van de monsternemer.
- (12) Afdruk van de stempel.

7. Bestemming van de verzendmonsters

De verzendmonsters moeten voor bacteriologisch onderzoek opgestuurd worden naar het daartoe aangewezen laboratorium.

A. Salmonella- en enterobacteriaceae-isolatie

I. SALMONELLA-ISOLATIE

1. Definitie

Onder isolatie van Salmonella uit diersmeel wordt verstaan, het verrichten van al die handelingen, die nodig zijn voor het verkrijgen van reïncultures met voor Salmonella kenmerkende eigenschappen.

2. Vereiste methoden voor de Salmonella-isolatie

Deze methode bestaat uit drie stadia :

- 2.1. *Eerste stadium* : Breng 20 g van het monster in 200 ml van het vloeibare niet selectieve medium (voorophopingsmedium) en zet het in een broedstof gedurende 16 à 18 u bij 37°C.
- 2.2. *Tweede stadium* : Breng 10 ml van bovenstaand bebroed medium in 100 ml van het vloeibare selectieve medium (ophopingsmedium). Plaats het hierna in een waterbad van 45°C gedurende 15 minuten en vervolgens in een broedstof bij 43°C gedurende 48 u.
- 2.3. *Derde stadium* : Strijk na 18 à 24 u en na 48 u bebroeding van het ophopingsmedium uit op selectieve agarplaten. Deze selectieve platen worden 18 à 24 u bebroed bij 37°C.

Opmerking : Ten einde afzonderlijke kolonies op de isolatieplaten te verkrijgen, wordt aangeraden het ophopingsmedium met behulp van een entoo met een doorsnede van 2,5 à 3 mm uit te strijken, hetzij op één Petrischaal van 14-15 cm doorsnede, hetzij op 2 kleine Petrischalen van 9-10 cm doorsnede, waarbij de tweede plaat wordt beënt zonder de entoo opnieuw in het ophopingsmedium te dopen.

3. Voorophoping-, ophopings- en isolatiemedium

3.1. *Niet selectieve medium. Voorophopingsmedium*

Samenstelling en bereiding

Pepton	10 g
NaCl	5 g
Na ₂ HPO ₄ . 12 H ₂ O	9 g
KH ₂ PO ₄	1,5 g
gedestilleerd water	1.000 ml

Los de verschillende bestanddelen op in water. Stel de pH zodanig in dat deze na verhitting $7,2 \pm 0,1$ bedraagt. Steriliseer gedurende 15 minuten bij 120°C .

3.2. *Tetrathionaat bouillon volgens Muller-Kauffmann. Ophopingsmedium*

3.2.1. *Basismedium*

Triptone	7 g
Pepton	2,3 g
NaCl	2,3 g
CaCO ₃	25 g
Na ₂ S ₂ O ₃ · 5H ₂ O	40,7 g
Gedroogde rundergal	4,75 g
Gedestilleerd water	1.000 ml

Los de verschillende bestanddelen op in water door verhitting.

Breng aan de kook. Meng en vul af in kolfjes.

3.2.2. *Jodiumoplossing*

Jodium	20 g
Kaliumjodide	25 g
Gedestilleerd water	1.000 ml

Los het kaliumjodide op in ca. 50 ml water. Voeg daarna het jodium toe en los op. Vul aan met water tot 100 ml.

Koel en in het donker bewaren.

3.2.3. *Briljantgroenoplossing*

Briljantgroen	100 mg
Gedestilleerd water	100 ml

Verhit de oplossing gedurende een half uur in een kokend waterbad. Koel en in het donker bewaren maximaal 2 maanden.

3.2.4. *Uiteindelijke bereiding*

Het medium moet op dezelfde dag waarop het wordt bereid worden gebruikt.

Basismedium	3.2.1.	1.000 ml
Jodiumoplossing	3.2.2.	19,0 ml
Briljantgroenoplossing	3.2.3.	9,5 ml

3.3. *Isolatiemedium. Brilljantgroenagar*

Vleesextract (poeder)	5 g
Gistextract (poeder)	3 g
Pepton	10 g
Lactose	10 g
Sucrose	10 g
Na ₂ HPO ₄ · 12 H ₂ O	1 g
NaH ₂ PO ₄	0,6 g
Fenolrood	0,09 g
Briljantgroen (B D H)	4,7 mg
Agar n° 1 (*)	12 g
Gedestilleerd water	1.000 ml

Los de bestanddelen op in het water door verhitting. Breng aan de kook tot de eerste kookbellen verschijnen. Laten afkoelen tot 50 °C. Dan giet uit in Petrischalen. De pH moet 6,9 ± 0,1 zijn.

4. Identificatie

De identificatie moet verricht worden op volledig geïsoleerde kolonies. Verricht, zondig, een tweede isolering op een vast medium. De verdachte kolonies worden geïdentificeerd door biochemische en serologische reacties.

4.1. *Biochemische reacties*

Een klein aantal biochemische reacties maakt het in het algemeen mogelijk aan te tonen, dat de verdachte kolonie waarschijnlijk een salmonella is.

Reacties op agar van Kligler of op T S I-agar

Lysinedecarboxylasereactie

Omzettingsreactie van het ureüm in ammoniak

De calmonellae beantwoorden aan onderstaande kenmerken :

Reactie op T S I glucose (zuurvorming)	+ 100 %
glucose (gasvorming)	+ 91,9 %
lactose	— 99,2 %
saccharose	— 99,5 %
vorming van H ₂ S	+ 91,6 %
Lysinedecarboxylase	+ 94,6 %
Splitsing van ureüm	— 100 %

(*) Agar, zeer zuiver.

4.1.1. *T.S.I.-Agar*

4.1.1.1. *Samenstelling en bereiding*

Pepton	20 g
Gistextract in poeder	3 g
Vleesextract in pasta	3 g
Glucose	1 g
Lactose	10 g
Saccharose	10 g
NaCl	5 g
Na ₂ S ₂ O ₃ · 5 H ₂ O	0,3 g
FeSO ₄ · 7 H ₂ O	0,2 g
Fenolrood	50 mg
Agar	12 g
Gedestilleerd water	1.000 ml

Los de bestanddelen op in het water door verhitting.

Breng de pH op $7,4 \pm 0,1$; vul af in cultuurbuizen en steriliseer gedurende 20 minuten bij 120 °C.

Houdbaarheid : één week.

Los op het ogenblik van gebruik opnieuw op en plaats gedurende ten minste 20 minuten in een kokend waterbad, laat de buizen in schuine stand, zodat de bodem van de buis over een afstand van ongeveer 2,5 cm volledig gevuld is, afkoelen.

4.1.1.2. *Werkwijze en aflezing*

Neem een beetje van het bacteriemateriaal met behulp van een entdraad, smeer het uit over het oppervlak en ent met een diepe steek door de agar van de bodem. Laat gedurende 24 u bij 37 °C bebroeden.

Beoordeling

<i>Bodem</i>	: geel	glucose omgezet
	rood of onveranderd	glucose niet omgezet
	zwart	vorming van H ₂ S
	bellen of gescheurd	gasvorming uit glucose
<i>Oppervlakte</i>	: geel	lactose en/of saccharose omgezet
	rood of onveranderd	noch glucose noch saccharose omgezet

4.1.2. *Lysine-decarboxylatie*

4.1.2.1. *Medium*

L-lysine, HCl	5 g
Gistextract in poedervorm	3 g
Glucose	1 g
Broomcresolpurper	15 mg
Gedestilleerd water	1.000 ml

Los de bestanddelen op in water. Breng de pH op $7,2 \pm 0,1$.

Verdeel ongeveer 5 ml over de buizen en steriliseer gedurende 15 minuten bij 120°C .

4.1.2.2. *Werkwijze en beoordeling*

Ent met het bacteriemateriaal en bebroed gedurende 24 u bij 37°C . Het medium wordt violet bij een positieve reactie en geel bij een negatieve reactie.

4.1.3. *Splitsing van het ureum*

4.1.3.1. *Medium*

4.1.3.1.1. *Ureumoplossing, voedingsstoffen en indicator*

Pepton	1 g
Glucose	1 g
NaCl	5 g
KH_2PO_4	2 g
Ureum	20 g
Fenolrood	12 mg
Gedestilleerd water	100 ml

Los eerst het fenolrood door verhitting op in het water. Laat daarna afkoelen en los de overige bestanddelen op. Breng de pH op $6,8 \pm 0,1$ en steriliseer door filtratie (filter G.5).

4.1.3.1.2. *Agar*

Agar	15 g
Gedestilleerd water	900 ml

Los de agar door verhitting op in het water en steriliseer gedurende 20 minuten bij 120°C .

4.1.3.1.3. *Bereiding*

Meng de agar onder aseptische voorwaarden met de ureumoplossing : de temperatuur van beide is ongeveer 50 °C.

Vul ongeveer 7 ml af per buis en laat in schuine stand stollen.

4.1.3.2. *Werkwijze en beoordeling*

Beënt de oppervlakte van het medium met het bacteriemateriaal. Bebroed gedurende 1 of 2 dagen bij 37 °C.

De splitsing van het ureum in ammoniak wordt aange-
toond door de indicator die eerst rose en daarna rood
wordt.

N.B. Het ureummedium volgens STUART kan ook worden
gebruikt.

4.2. *Serologische reacties*

De kolonies die beantwoorden aan de bio-chemische kenmerken van Salmonella worden later geïdentificeerd door het onderzoek naar de aanwezigheid van de antigenen O en H.

Dit onderzoek maakt het gebruik van een reeks specifieke monovalente sera nodig. Een voorafgaande identificatie kan door middel van een polyvalent serum worden verricht.

De laboratoria die niet over dergelijke sera beschikken kunnen hun te identificeren stammen naar de nationale Salmonella centra ter typering sturen.

II. ENTEROBACTERIACEAE-ISOLATIE

1. **Definitie**

De familie van de enterobacteriaceae bestaat uit gram-negatieve, mobiele en immobiele kiemen. Zij groeien op gewone media, zetten nitraten om in nitrieten, geven een negatieve oxydase-reactie en breken de koolhydraten via fermentatief metabolisme af.

De positieve kiemen in de hieronder beschreven test worden als enterobacteriaceae beschouwd.

2. **Methode**

Breng 10 g van het monster in 150 ml selectieve medium. Bebroed gedurende 18 tot 24 u bij 37 °C.

Strijk een entoog van deze bouillon uit op een selectieve agar en bebroed gedurende 18 tot 24 u bij 37 °C.

3. Samenstelling van de media

3.1. *Gebufferde briljantgroen-gal-glucose-bouillon (EE broth)*

Pepton	10 g
Glucose	5 g
Na ₂ HPO ₄ · 2 H ₂ O	8 g
KH ₂ PO ₄	2 g
Gedroogde rundergal	20 g
Briljantgroen	15 mg
Gedestilleerd water	1.000 ml

Los de bestanddelen op in het water door verhitting. Breng de pH op $7,2 \pm 0,1$ en verhit gedurende 30 minuten bij 100 °C.

3.2. *Violetrood-gal-glucose-agar*

Pepton	7 g
Gistextract in poedervorm	3 g
NaCl	5 g
Galzouten	1,5 g
Glucose	10 g
Neutraalrood	0,03 g
Agar	15 g
Kristalviolet	0,002 g
Gedestilleerd water	1.000 ml

Los de bestanddelen op in het water door verhitting tot 100 °C.

Laat afkoelen tot 50 °C.

Breng de pH op $7,3 \pm 0,1$ en giet uit in de Petrischalen.

Sterilisatie is niet nodig en wordt zelfs ontraden.

4. Interpretatie

De enterobacteriaceae kolonies zijn violet, omgeven door een violette rode zone.

★
★★

B. Beoordeling van de zendingen melen van dierlijke oorsprong met het oog op toelating in de Beneluxlanden

1. Losse waar

Indien de losse waar aangevoerd wordt in schepen, bevattende hoeveelheden van meer dan 1.000 ton, wordt deze losse waar overgebracht in zogenaamde lichters, welke rond de 1.000 ton kunnen bevatten. De lichters worden volgens bijlage III in tien gedeelten bemonsterd, welke doorgaans vanzelf ontstaan door de aanwezigheid van verschillende takken in deze lichters.

Indien in een of meer der verzendmonsters per partij (bemonsteringseenheid) volgens de methode vermeld onder punt A. salmonellae worden aangetoond, is deze partij salmonella-positief. Het positief bevinden van een partij heeft echter ook betekenis met betrekking tot de besmetting van een lichter, aangezien er tijdens het laden en lossen een goede menging heeft plaatsgevonden. Indien dan ook in meer dan twee vakken per lichter salmonellae zijn aangetoond, dient de gehele lichter afgekeurd te worden.

2. Verpakte waar

De monsters, welke verkregen zijn volgens bijlage III, worden onderzocht op het voorkomen van salmonellae volgens de methode aangegeven onder punt A.

Indien in een der monsters salmonellae worden aangetoond, wordt de gehele partij afgekeurd.

Lorsque la méthode visée au point A. met en évidence des salmonelles dans un ou plusieurs des échantillons du lot, celui-ci est déclaré positif. Cette constatation a toutefois également une conséquence sur la contamination de la péniche en raison du mélange qui a eu lieu lors du chargement et du déchargement de la marchandise. Aussi, lorsque des salmonelles sont mises en évidence pour plus de 2 lots par péniche, il faudra refuser celle-ci dans son intégralité.

2. Marchandises emballées

Les échantillons obtenus conformément à la méthode décrite à l'annexe III, subissent un test des salmonelles suivant la méthode définie au point A.

Lorsqu'un des échantillons contient des salmonelles, le lot est refusé.