

EU-
VERORDENING
2024/2895

WAT VOEDSELPRODUCENTEN MOETEN WETEN OVER DE **NIEUWE LISTERIA-REGELS**

Vanaf 1 juli 2026 veranderen de regels - en daarmee ook de mate van controle.

Met EU-verordening 2024/2895 worden de eisen voor Listeria in kant-en-klare voedingsmiddelen aanzienlijk strenger, waardoor de focus verschuift van product-testen naar de gehele productieomgeving. Een enkel positief resultaat kan de markttoegang, de merkreputatie en de bedrijfscontinuïteit in gevaar brengen. Is uw bedrijf voorbereid om te voldoen aan de nieuwe norm van “afwezig binnen 25 gram” gedurende de gehele houdbaarheid?

In deze brochure beschrijven we wat er verandert – en hoe u de risico's kunt beperken.

EU-verordening 2024/2895: Wat voedselproducenten moeten weten over de nieuwe Listeria-regels

Vanaf 1 juli 2026 introduceert EU-verordening 2024/2895 strengere controles op *Listeria monocytogenes* in kant-en-klaar maaltijden.

Voor voedselproducenten die de EU bevoorraden, betekent dit een aanzienlijke verschuiving in de verwachtingen ten aanzien van voedselveiligheid. Deze verschuiving gaat verder dan laboratoriumtesten en legt meer nadruk op de productieomgeving zelf.



Wat verandert er?

Volgens de huidige regelgeving mogen kant-en-klaar maaltijden die Listeria-groei bevorderen, gedurende de houdbaarheid niet meer dan 100 kve/g bevatten en moeten ze in bepaalde gevallen zelfs in 25 g afwezig zijn voordat ze de controle van de producent verlaten.

VANAF JULI 2026 WORDEN DE EISEN STRENGER:

Listeria monocytogenes moet gedurende de gehele houdbaarheid afwezig zijn in 25 g, tenzij de fabrikant wetenschappelijk kan aantonen dat de concentratie gedurende de gehele houdbaarheid onder de 100 kve/g blijft.

De verordening breidt de verantwoordelijkheid ook uit naar de gehele toeleveringsketen, wat betekent dat naleving niet langer uitsluitend de verantwoordelijkheid van de producent is.

Voor bedrijven die exporteren naar of actief zijn binnen de EU, kan het niet naleven van de regels leiden tot productterugroepingen, financiële boetes en verlies van markttoegang.

Voedselveiligheid is de hoogste prioriteit.

Waarom de focus op listeria?

Listeriose vormt een groter risico voor ouderen, zwangere vrouwen, pasgeborenen en mensen met een verzwakt immuunsysteem. Naarmate de bevolking van Europa vergrijst, scherpen regelgevende instanties de controles aan om de volksgezondheid beter te beschermen.

DE NIEUWE REGELS ZULLEN MET NAME GEVOLGEN HEBBEN VOOR FABRIKANTEN IN SECTOREN ZOALS:

- Kant-en-klare sandwiches en salades
- Gerookte vis
- Diepvriesmaaltijden
- Zuivelproducten
- Gekookt vlees en paté
- Verse producten

Deze categorieën zijn na verwerking gevoeliger voor milieuverontreiniging.



Het verborgen risico: de productieomgeving

Hoewel microbiologisch onderzoek van cruciaal belang blijft, vinden veel terugkerende Listeria-problemen hun oorsprong in de bouwconstructie zelf.

WIKTOR DZIOBA, SPECIALIST IN VOEDING EN DRANKEN BIJ STONHARD, LEGT UIT:

“In veel faciliteiten zijn terugkerende Listeria-besmettingen gerelateerd aan de structuur van het gebouw, met name beschadigde vloeren, een gebrekkige afwatering en plekken waar water zich kan ophopen. Als vocht zich in, achter of onder oppervlakken kan ophopen, kunnen bacteriën overleven.”

Naadloze, niet-absorberende vloeren en een goed ontworpen afwatering spelen een cruciale rol bij het verminderen van risico's, met name in omgevingen met intensieve zorg en waar kant-en-klare maaltijden worden bereid. Als wereldleider in hygiënische vloersystemen heeft Stonhard uitgebreide ervaring in het ondersteunen van voedselproducenten in heel Europa, waaronder jarenlange samenwerkingen met toonaangevende internationale producenten van voedingsmiddelen en dranken en actieve betrokkenheid bij EHEDG om de beste praktijken op het gebied van hygiënisch ontwerp te bevorderen.



Een strategische kans – niet alleen een compliance-oefening

EU-verordening 2024/2895 moet niet alleen als een regelgevende last worden gezien. Voor veel fabrikanten is het een kans om:

- De risicofactoren voor milieuvervuiling te evalueren
- De infrastructuur in zones voor kant-en-klaarmaaltijden te versterken
- De kans op herhaalde positieve resultaten te verkleinen
- De merkreputatie te beschermen
- Toegang tot de EU-markt te garanderen



Bedrijven die vloeren, afwatering en wandaansluitingen beschouwen als onderdeel van hun voedselveiligheidsstrategie in plaats van simpelweg als onderhoudspunten, zijn beter gepositioneerd om risico's op de lange termijn te beheersen.

Vorbereiding op juli 2026

Nu de deadline nadert, is het tijd voor leiders op het gebied van voedselveiligheid, operationele teams en technische managers om hun faciliteiten te beoordelen en potentiële kwetsbaarheden te identificeren.

ZOALS DZIOBA CONCLUDEERT:

“Deze regelgeving is een wake-up call. De meest veerkrachtige bedrijven zullen de bedrijven zijn die vroegtijdig actie ondernemen – hun omgeving nu al evalueren om zowel consumenten als hun bedrijfsvoering te beschermen.”

Neem voor meer informatie over de voorbereiding van uw faciliteit op EU-verordening 2024/2895 contact op met het Food & Beverage-team van Stonhard om uw specifieke behoeften te bespreken.



STONHARD®



Stonhard is van mening dat de hierin opgenomen informatie juist en nauwkeurig is. Stonhard geeft geen enkele garantie, expliciet noch impliciet, op basis van deze documentatie en aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade of incidentele schade bij het gebruik van de beschreven producten en systemen, inclusief enige garantie van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel. De hierin opgenomen informatie is uitsluitend bedoeld ter beoordeling. ©2026.