



Leseprobe

Unsere Fachinhalte bieten Ihnen praxisnahe Lösungen, wertvolle Tipps und direkt anwendbares Wissen für Ihre täglichen Herausforderungen.

- ✓ **Praxisnah und sofort umsetzbar:** Entwickelt für Fach- und Führungskräfte, die schnelle und effektive Lösungen benötigen.
- ✓ **Fachwissen aus erster Hand:** Inhalte von erfahrenen Expertinnen und Experten aus der Berufspraxis, die genau wissen, worauf es ankommt.
- ✓ **Immer aktuell und verlässlich:** Basierend auf über 30 Jahren Erfahrung und ständigem Austausch mit der Praxis.

Blättern Sie jetzt durch die Leseprobe und überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und dem Mehrwert unseres Angebots!

5.2 Rückstellproben

5.2.1 Gesetzliche Bestimmungen

In der Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelherstellung ist es seit Jahren üblich, dass Rückstellproben von leicht verderblichen – oder auch anderen – Lebensmitteln aufbewahrt werden. Diese Rückstellproben dienen nicht nur der Ursachenforschung bei nahrungsbedingten Erkrankungen, sondern auch zur eigenen Entlastung, also als Beweis, dass später aufgetretene Erkrankungen oder andere Mängel nicht durch die im Unternehmen hergestellten Lebensmittel verursacht wurden.

Ursachenforschung und Entlastung

Wer gemäß der „*Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern § 3 Betriebseigene Kontrollen*“ im Rahmen von Kontrollen nach Art. 3 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. EU Nr. L 338 S. 1) oder anderen betriebseigenen Kontrollen Lebensmittel auf Zoonoseerreger¹ untersucht, hat zum Zweck der Durchführung von weitergehenden Untersuchungen Rückstellproben des Probenmaterials anzufertigen und bis zum Vorliegen des Ergebnisses der Untersuchungen in geeigneter Weise aufzubewahren.²

VO über mikrobiologische Kriterien

Wer zur Durchführung von Untersuchungen nach Abs. 1 verpflichtet ist, hat hierüber zeitlich geordnet Nachweise zu führen. Die Nachweise sind zwei Jahre lang aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.

Zwei Jahre Aufbewahrungsfrist

Im Zweifel, sofern keine spezifischeren Vorschriften für die Probenahme und die Probenaufbereitung vorliegen, sind entsprechende ISO-Normen und ggf. die Richtlinien des Codex Alimentarius als Referenzwert heranzuziehen.³

Gemäß der „*Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonose und Zoonoseerreger, § 3a Rückstellproben im Fall des Artikels 19 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002*“ müssen Lebensmittelunternehmer, die der zuständigen Behörde eine Mitteilung nach Art. 19 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 machen, von Lebensmitteln der gleichen Partie, die noch nicht in den Verkehr gebracht worden sind, eine Rückstellprobe von mindestens 150 Gramm anfertigen und für die Dauer von mindestens sieben

¹ Von Tier zu Mensch und von Mensch zu Tier übertragbare Infektionskrankheiten.

² Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern § 3 Betriebseigene Kontrollen.

³ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 Anhang I Kapitel 3.1.

Tagen vom Zeitpunkt der Mitteilung an aufbewahren. Die Rückstellproben sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und auszuhändigen.

In der gesamten Lebensmittelbranche – insbesondere aber in der Gemeinschaftsverpflegung – sind außerdem Rückstellproben aller Produkte wichtige Nachweise zur Einhaltung der eigenen Sorgfaltspflicht und zur Ursachenermittlung bei Erkrankungen bzw. Reklamationen im Rahmen der eigenen Sorgfaltspflicht (GMP = Good Manufacturing Practice = gute Herstellpraxis).

5.2.2 Freiwillige Rückstellproben

Freiwillige Rückstellproben zur Entlastung bei Reklamationen

Über die gesetzlichen Pflichten hinausgehend ist die Entnahme von Rückstellproben nicht zwingend erforderlich. Grundsätzlich ist ein Lebensmittelunternehmer jedoch für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften verantwortlich und sollte als Nachweis der Erfüllung seiner Sorgfaltspflicht regelmäßige Rückstellproben vorhalten. Insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung sind Rückstellproben ausdrücklich zu empfehlen, da der Lebensmittelunternehmer im Falle von Reklamationen die Möglichkeit hat, nachzuweisen, dass seine Speisen nicht die Ursache für eine lebensmittelbedingte Erkrankung sind.

Für die Gemeinschaftsverpflegung wird empfohlen, Rückstellproben von allen Komponenten einer Mahlzeit zu entnehmen, die selbst hergestellt bzw. nachträglich behandelt wurden.

Bei angelieferten Waren kann es sinnvoll sein, Rückstellproben zu entnehmen, wenn es sich um lose, leicht verderbliche Produkte handelt (z. B. Desserts, Sahnetorten). Dieses sollte jedoch im Einzelfall entschieden werden und es ist auch abhängig von der Vertrauenswürdigkeit des Lieferanten.

Nicht sinnvoll ist die Entnahme von Rückstellproben bei Fertigpackungen von Zulieferern (z. B. Getränke, Süßigkeiten, Portionspackungen). Für diese Produkte ist der Hersteller verantwortlich, die Gefahr in der Gemeinschaftsverpflegung ist zu vernachlässigen.

5.2.3 Entnahme und Kennzeichnung

Rückstellproben sollten kurz vor dem Inverkehrbringen entnommen werden, d. h. entweder direkt vor der Auslieferung der Ware oder gegen Ende der Ausgabe der Lebensmittel an den Verbraucher.

Entnahme und Kennzeichnung der Proben

Die Aussagekraft der Rückstellproben steht und fällt mit der Probenahme. Die Anwendung von statistisch abgesicherten Probenahmeplänen wird empfohlen.

Die Gefäße müssen hygienisch sauber und trocken sowie verschließbar sein. Auch das Einschweißen in Einweg-Kunststoffbeutel ist möglich. Bei der Verwendung von Mehrweggefäßen ist darauf zu achten, dass diese vor dem erneuten Benutzen gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

In der DIN 10526 („Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“) wird eine Probenmenge von mindestens 100 g bzw. 100 ml je Menükomponente empfohlen. Um eine umfassende Untersuchung im lebensmittelbedingten Erkrankungsfall sicherzustellen, sind größere Probenmengen (mindestens 200 g bzw. 200 ml) sinnvoll. Die Menükomponenten sollten dabei jeweils separat in ein Gefäß gefüllt werden.

Wichtig ist insbesondere die Kennzeichnung der Rückstellproben, um eine ausreichende Rückverfolgbarkeit gewährleisten zu können. Das Probengefäß muss dauerhaft, also unverwischbar, mindestens mit folgenden Angaben gekennzeichnet werden:

- Bezeichnung der entnommenen Menükomponente
- Namenskürzel der entnehmenden Person
- Tag und Zeitpunkt der Entnahme

Menükomponenten sollten einzeln entnommen werden. Bei der Entnahme der Proben ist auf hygienisches Arbeiten zu achten, d. h.,

Hygienisch einwandfreie Probenentnahme

- das entnommene Lebensmittel darf andere Lebensmittel nicht berühren (um Kreuzkontamination zu vermeiden),
- die Hände des Probennehmers dürfen das Lebensmittel bzw. das Innere des Probengefäßes nicht berühren,
- die verwendeten Löffel müssen hygienisch sauber sein und
- die Lagertemperatur muss dokumentiert und überwacht werden.

Ein längerer Lagerzeitraum ist zur Erkennung von Infektionen mit längerer Inkubationszeit beim Konsumenten empfehlenswert. Grundsätzlich sollen Speisepläne bzw. Mischungs- und Zutatenlisten mindestens bis zum Ende der jeweiligen Probenlagerfrist aufbewahrt

werden. Der Behörde sind diese Proben bzw. Informationen auf Verlangen zur Verfügung zu stellen.

Dauer der Aufbewahrungsfrist Rückstellproben sollten tiefgefroren (-18 °C) aufbewahrt werden. Die DIN-Norm 10526 („Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“) empfiehlt eine Mindestlagerdauer von sieben Tagen. In der Praxis hat sich gezeigt, dass dieser Zeitraum meist zu kurz bemessen ist, da zwischen dem Verzehr eines kontaminierten Lebensmittels, der Analytik mit Diagnosestellung und der Einschaltung der amtlichen Lebensmittelüberwachung oft mehr als sieben Tage liegen. Eine Mindestaufbewahrungsfrist von 14 Tagen ist für Rückstellproben daher sinnvoll.

Probenentsorgung Bei der Entsorgung der Rückstellproben müssen die entsprechenden Vorschriften zur Beseitigung von Lebensmittelabfällen berücksichtigt werden.

5.2.4 Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung

5.2.4.1 Einführung

Verordnung (EG) 178/2002 Gemäß Erwägungsgrund 30 der Verordnung (EG) 178/2002 ist der Lebensmittelunternehmer am besten in der Lage, ein sicheres System der Lebensmittellieferung zu entwickeln und dafür zu sorgen, dass die von ihm gelieferten Lebensmittel sicher sind. Dieses Ansinnen drückt sich auch in:

- Artikel 14: Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit,
- Artikel 17: Zuständigkeiten,
- Artikel 18: Rückverfolgbarkeit und
- Artikel 19: Verantwortung für Lebensmittel (Lebensmittelunternehmer)

aus.

Ein Teilbereich zur Lebensmittelsicherheit sind Rückstellproben, die vom Lebensmittelunternehmer selbst entnommen und aufbewahrt werden. Im Zweifel können Rückstellproben herangezogen werden, wenn es zu Reklamationen oder zu Erkrankungen von Verbrauchern kommt.

Amtlich jährlich mehr als 100.000 Erkrankungen In der DIN 10526 ist in der Einleitung vermerkt, dass in Deutschland amtlich jährlich mehr als 100.000 Erkrankungen gemeldet werden, die durch das Vorkommen von Mikroorganismen in Lebensmitteln verur-

sacht worden sein können. Die Dunkelziffer liegt wahrscheinlich sogar deutlich höher. Kommt es bei der Abgabe von Speisen zu Erkrankungsfällen, kann die Untersuchung von Rückstellproben entscheidend zur Aufklärung von Erkrankungsgeschehen beitragen. Allerdings ist die Aufbewahrung von Rückstellproben bis auf wenige Ausnahmen freiwillig.

5.2.4.2 DIN 10526:2017 Lebensmittelhygiene – Rückstellenproben in der Gemeinschaftsverpflegung

Die DIN 10526:2017-08 (D) beinhaltet folgende Kapitel:

1. Anwendungsbereich
2. Normative Verweisungen
3. Begriffe
4. Rechtliche Vorgaben
 - 4.1 Allgemeines
 - 4.2 Spezielle Vorgaben
5. Anforderungen
 - 5.1 Auswahl von Rückstellproben
 - 5.2 Probenahme
 - 5.3 Probenaufbewahrung
 - 5.4 Entsorgung

Kapitel 4 Rechtliche Vorgaben

Im Rahmen der Beweislastumkehr hat der Lebensmittelunternehmer gemäß dem Produkthaftungsgesetz die Beweislast zu tragen, ob seine Produkte fehlerfrei und sicher im Sinne des Artikels 14 der VO (EG) 178/2002 sind.

Der Lebensmittelunternehmer trägt die Beweislast

Sofern Lebensmittelunternehmer im Rahmen von Eigenkontrollen gemäß Art. 3 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 2073/2005 Lebensmittel auf Zoonoseerreger (z. B. Salmonellen, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*) untersuchen, müssen sie zum Zweck der Durchführung von weitergehenden Untersuchungen Rückstellproben des Probenmaterials anfertigen und bis zum Vorliegen der Ergebnisse der Untersuchungen aufbewahren (§ 3 Abs. 1 Zoonose-Verordnung). Sie müssen von Lebensmitteln der gleichen Partie, die noch nicht in den Verkehr gebracht worden sind, eine Rückstellprobe von mindestens 150 Gramm anfertigen und für die Dauer von mindestens sieben Tagen vom Zeitpunkt der Mitteilung an aufbewahren. Rückstellproben nach Satz 1 sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und auszuhändigen. Ansonsten ist die Entnahme von Rückstellproben nicht verpflichtend. Die Pflicht zur Rückstellprobe gemäß Tier-LMHV § 20a ist ersatzlos gestrichen worden.

Weitere Rückstellproben sind nicht verpflichtend

Kapitel 5 Anforderungen

*Erwägungsgründe 12 und 30
der VO (EG) 178/2002*

Für die Bereitstellung von Rückstellproben sind die Erwägungsgründe 12 und 30 der VO (EG) 178/2002 von Bedeutung. Gemäß Erwägungsgrund 12 sollten alle Aspekte in der Lebensmittelkette als Kontinuum (lückenlos Zusammenhängendes) betrachtet werden, also von der Primärproduktion inklusive Futtermittelproduktion bis zur Abgabe an den Verbraucher. Im Zweifel muss der Lebensmittelunternehmer nachweisen, dass seine Lebensmittel tatsächlich sicher sind. Eine Möglichkeit des Nachweises ist die Bereitstellung von Rückstellproben.

Auswahl von Rückstellproben

*Sorgfaltspflicht der
Lebensmittelunternehmer*

Der Lebensmittelunternehmer sollte im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht entscheiden, welche Lebensmittel für Rückstellproben herangezogen werden sollen. Aufgrund der Gefahr von Kontaminationen bei selbst hergestellten Speisen sollte generell von jeder Speisekomponente eine Probe gezogen werden.

Bei zugelieferten Waren spielt die Vertrauenswürdigkeit des potenziellen Lieferanten eine Rolle. Hauptsächlich bei empfindlichen leicht verderblichen Lebensmitteln ist Vorsicht geboten. Der Lebensmittelunternehmer täte gut daran, vorsichtshalber Rückstellproben insbesondere bei

- vorportionierten Produkten,
- heiß angelieferten Speisen (zur späteren Ausgabe bestimmte Speisen),
- kalt angelieferten Speisen (Mayonnaisesalate u. Ä.)
- und ggf. auch beim Cook-&-Chill-Verfahren

zu ziehen.

*Rückstellproben bei
Fertigpackungen*

Bei Fertigpackungen, die ungeöffnet an den Verbraucher weitergegeben werden, kann auf die Entnahme von Rückstellproben verzichtet werden.

Probenahme

Die Norm empfiehlt eine Mindestmenge von 100 g bzw. 100 ml je Komponente. Bei erforderlicher Probenahme gemäß § 3a Zoonosenverordnung beträgt die Mindestprobemenge 150 g, idealerweise abgefüllt in Einweggeschirr oder Einwegbeutel. Mehrweggeschirr muss bei der Wiederverwendung entsprechend gereinigt und desinfiziert

sein. Über die Werkstoffe der Probegefäße dürfen keine nachteiligen Beeinflussungen (Kontaminationen) ausgehen.

Die Norm empfiehlt: „Die Proben sind unmittelbar vor Auslieferung oder gegen Ende der Ausgabe der Lebensmittel an den Verbraucher zu entnehmen“. D. h., wenn in der Gemeinschaftsverpflegung die Speisen (warm oder kalt) über längere Zeit, beispielsweise 60 Minuten und länger, in der Auslage liegen, dann sollte faktisch mit dem letzten Gast eine Probe von den ausgelegten Speisen entnommen werden.

Eine Probenahme ohne ausreichende Dokumentation ist sinnlos. Folgende Angaben sind mindestens zu erstellen:

Dokumentation der Probenahme

- Bezeichnung der Komponente,
- Tag und Zeitpunkt der Entnahme,
- Name oder Namenskürzel der entnehmenden Person,
- Kennzeichnung muss eine Rückverfolgbarkeit zulassen.

Die Beschriftung auf dem Probengefäß sollte unverwischbar und dauerhaft sein.

Zusätzlich können noch Angaben über

Zusätzliche Angaben

- Temperatur des beprobten Lebensmittels,
- Abweichung vom festgesetzten Probezeitpunkt,
- Probeentnahmeort und
- ggf. Chargennummer

gemacht werden.

Es ist darauf zu achten, dass zum Zeitpunkt der Befüllung die Probegefäße hygienisch einwandfrei sind. D. h.: Das Innere der Probegefäße darf nicht verunreinigt sein, es darf keine Kontamination durch Hände, andere Arbeitsgeräte oder Lebensmittel erfolgen. Die Proben müssen getrennt entnommen werden.

Kreuzkontaminationen ausschließen

Die Norm empfiehlt eine Mindestmenge von 100 g bzw. 100 ml je Komponente, idealerweise abgefüllt in Einweggeschirr oder Einwegbeutel. Mehrweggeschirr muss bei der Wiederverwendung entsprechend gereinigt und desinfiziert sein. Über die Werkstoffe der Probegefäße dürfen keine nachteiligen Beeinflussungen ausgehen.

Probenaufbewahrung

Die Proben sollten mindestens sieben Tage, eher 14 Tage tiefgefroren aufbewahrt werden.

Proben mind. 7 Tage, eher 14 Tage aufbewahren

*Aufbewahrungsfrist
Dokumentation*

Im Gegensatz zu den Proben wird von der Dokumentation eine Aufbewahrungsfrist von mindestens vier Wochen verlangt. Je nach Art des Betriebs sollten Speisepläne und Informationen, welche Speisen an welche Endverbraucher ausgegeben wurden (z. B. in Krankenhäusern), aufbewahrt werden, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Entsorgung

Bei der Entsorgung der Rückstellproben sind die einschlägigen Vorschriften zur Beseitigung von Lebensmittelabfällen zu beachten.

Bestelloptionen



HACCP - Umsetzung des neuen Hygienerechts in der Praxis auf CD-ROM

Sie haben Fragen zum Produkt oder benötigen Unterstützung bei der Bestellung? Unser Kundenservice ist für Sie da:

☎ 08233 / 381-123 (Mo - Do 7:30 - 17:00 Uhr, Fr 7:30 - 15:00 Uhr)

✉ service@forum-verlag.com

Oder bestellen Sie bequem über unseren Online-Shop:

[Jetzt bestellen](#)