

# Merkblatt

## Die Rückstellprobe

### - eine Absicherung für den Lebensmittelunternehmer -

#### 1. Was sind Rückstellproben?

Es handelt sich dabei um Lebensmittelproben, die vom Lebensmittelunternehmer selbst entnommen und aufbewahrt werden. Kommt es zu einer Erkrankung von Verbrauchern, können diese Rückstellproben untersucht werden.

#### 2. Wer muss und wer sollte Rückstellproben entnehmen?

2.1 Die Entnahme von Rückstellproben ist zwingend vorgeschrieben, 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, so *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).

2.2 Andernfalls ist die Entnahme von Rückstellproben nicht verpflichtend. Grundsätzlich ist ein Lebensmittelunternehmer jedoch für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften verantwortlich und haftet für Schäden, die durch die Produkte verursacht werden, unabhängig davon, ob eine Selbstverschuldung vorliegt oder nicht (Produkthaftungsgesetz).

Insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung sind Rückstellproben zu empfehlen, da der Lebensmittelunternehmer im Falle von Reklamationen die Möglichkeit hat zu belegen, dass seine Speisen nicht die Ursache für eine lebensmittelbedingte Erkrankung sind.

Eine detaillierte Anleitung zur Herstellung und Lagerung der Rückstellproben findet sich in der DIN-Vorschrift 10526 "Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung".

#### 3. Von welchen Lebensmitteln sollten Rückstellproben entnommen werden?

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

Bei zugelieferten Waren kann es sinnvoll sein, Rückstellproben zu entnehmen, wenn es sich um lose leichtverderbliche Produkte handelt (z.B. Sahnetorten). Dies sollte jedoch im Einzelfall entschieden werden und ist auch abhängig von der Vertrauenswürdigkeit des Lieferanten. Nicht sinnvoll ist die Entnahme von Rückstellproben bei Fertigpackungen von Zulieferern (z.B. Süßigkeiten, Getränke, Portionspackungen).

#### 4. Zu welchem Zeitpunkt sollten Rückstellproben entnommen und wie sollten sie gekennzeichnet werden?

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

Wichtig ist die Kennzeichnung der Rückstellproben, um eine ausreichende Rückverfolgbarkeit gewähren zu können. Das Probengefäß ist dauerhaft, also unverwischbar, mindestens zu kennzeichnen mit:

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

#### 5. **Wie sollte eine Rückstellprobe entnommen werden?**

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

- Verwendung sauberer Löffel,
- die Hände des Probenehmers dürfen das Lebensmittel bzw. das Innere des Probengefäßes nicht berühren,
- das entnommene Lebensmittel darf andere Lebensmittel nicht berühren (Kreuzkontamination).

#### 6. **Welche Menge sollte entnommen und welche Probengefäße sollten verwendet werden?**

Die Probenmenge sollte mindestens 100 g bzw. 100 ml je Menükomponente betragen. Die Menükomponenten sollten jeweils separat in ein Gefäß gefüllt werden. Die Gefäße sollten sauber und trocken sowie verschließbar sein. Möglich ist auch das Einschweißen in Einweg-Kunststoffbeutel. Bei der Verwendung von Mehrweggefäßen ist darauf zu achten, dass diese vor dem erneuten Benutzen gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

Bedarfsweise wird dem Lebensmittelunternehmer empfohlen, zwei Rückstellproben je 100 g zu hinterlegen, um im Falle eines amtlichen Beanstandungsbefundes, anhand der Gegenprobe ein Gegengutachten einholen zu können.

#### 7. **Wie und wie lange sollten Rückstellproben aufbewahrt werden?**

Rückstellproben sollten tiefgefroren (- 18°C) aufbewahrt werden. Die DIN 10526 („Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“) gibt eine Mindestlagerdauer von 7 Tagen an. Die Praxis hat gezeigt, dass dieser Zeitraum meist zu kurz bemessen ist, da zwischen dem Verzehr eines kontaminierten Lebensmittels, der Diagnosestellung und der Einschaltung der amtlichen Lebensmittelüberwachung häufig mehr als 7 Tage vergehen.

Es ist daher sinnvoll, die **Rückstellproben mindestens 14 Tage** aufzubewahren.

Bei Verdacht auf eine mögliche Lebensmittelinfektion oder –intoxikation nach dem Verzehr von Speisen sind die speziellen Proben bis zum endgültigen Beweisabschluss aufzubewahren.

#### 8. **Wie sollten Rückstellproben entsorgt werden?**

Bei der Entsorgung der Rückstellproben sind die entsprechenden Vorschriften zur Beseitigung von Lebensmittelabfällen zu berücksichtigen.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben genannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28.01.2002

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 vom 15. 11. 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Bekanntmachung vom 26.04.2006

Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) vom 08.08.2007