



Merkblatt Rückstellproben

INFORMATIONEN FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMER

Stand: Dezember 2019

Was sind Rückstellproben?

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

Zurzeit gibt es keine gesetzliche Pflicht zu Rückstellproben. Allerdings sind Rückstellproben ein sehr gutes Beweismittel und sollten daher von Betrieben auf freiwilliger Basis zur eigenen Absicherung im Krisenfall durchgeführt werden. Oft wird man gar nicht erst ernst gelesen.

Wer sollte Rückstellproben entnehmen?

Grundsätzlich ist ein Lebensmittelunternehmer für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften verantwortlich. Insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung sind Rückstellproben zu empfehlen. Der Lebensmittelunternehmer hat im Falle von Reklamationen oder Erkrankungen von Verbrauchern gegebenenfalls die Möglichkeit zu belegen, dass seine Speisen nicht die Ursache für die Erkrankung sind.

Von welchen Lebensmitteln sollten Rückstellproben entnommen werden?

In der Gemeinschaftsverpflegung wird die Entnahme von Rückstellproben bei allen selbst hergestellten, leicht verderblichen Lebensmitteln (Desserts, Warmspeisen, Salate et cetera), sowie nachträglich behandelten (verfein-

erten) Lebensmitteln aus Fertigpackungen empfohlen.

Bei zugelieferten Waren kann es sinnvoll sein, Rückstellproben zu entnehmen, wenn es sich um lose, leichtverderbliche Produkte handelt (zum Beispiel Sahnetorten). Nicht sinnvoll ist die Entnahme von Rückstellproben bei Fertigpackungen von Zulieferern (zum Beispiel Süßigkeiten, Getränke, Portionspackungen), sofern diese nicht verfeinert beziehungsweise diesen nichts zugesetzt wurde.

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

Rückstellproben sollten unmittelbar vor dem Inverkehrbringen entnommen werden, das heißt 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 gewährleisten zu können. Das Probengefäß ist dauerhaft - also unverwischbar - mindestens zu kennzeichnen mit:

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

Wie sollte eine Rückstellprobe entnommen werden?

Jede Komponente (also zum Beispiel Soße, Fleisch, Beilage) muss separat entnommen und als einzelne Rückstellprobe aufbewahrt werden.

Bei der Entnahme der Proben ist auf hygienisches Arbeiten zu achten, das heißt

- Verwendung sauberer Löffel

- die Hände des Probennehmers dürfen das Lebensmittel beziehungsweise das Innere des Probengefäßes nicht berühren
- das entnommene Lebensmittel darf andere Lebensmittel nicht berühren (Kreuzkontamination)

Welche Menge sollte entnommen und welche Probengefäße sollten verwendet werden?

Die DIN 10526 („Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“) gibt eine Probenmenge von mindestens 100 g beziehungsweise 100 ml je Speisekomponente an, empfehlenswert wäre allerdings eine Probenmenge von cirka 150 g je Speisekomponente.

Die Speisekomponenten 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.

Wie und wie lange sollten Rückstellproben aufbewahrt werden?

Rückstellproben sollten tiefgefroren (- 18°C) mindestens 14 Tage aufbewahrt werden.

Ansprechpartner

 Zentralrufnummer 02181 601-3901

Herausgeber

Rhein-Kreis Neuss
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Auf der Schanze 4
41515 Grevenbroich

02181 601-3901 (Telefon)
02181 601-3999 (Telefax)
veterinaeramt@rhein-kreis-neuss.de