

## Merkblatt

### Die Rückstellprobe - eine Absicherung für den Lebensmittelunternehmer in der Gemeinschaftsverpflegung

#### Was sind Rückstellproben?

Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung handelt es sich dabei v. a. um Lebensmittelproben, die vom Lebensmittelunternehmer selbst entnommen und aufbewahrt werden. Kommt es zu einer Erkrankung von Verbrauchern, können diese Rückstellproben untersucht werden.

#### Wer muss Rückstellproben entnehmen?

Die Entnahme von Rückstellproben von Lebensmitteln ist nach § 3a der Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern (ZoonoseV) zwingend vorgeschrieben.

Weiterhin sind Rückstellproben verpflichtend zu entnehmen, wenn

- der Lebensmittelunternehmer mikrobiologische Untersuchungen auf Zoonoseerreger gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005 oder andere mikrobiologische Untersuchungen auf Zoonoseerreger im Rahmen der betriebseigenen Kontrollen durchführt.
- in einem Erzeugnis Zoonoseerreger nachgewiesen werden und dies zu einer Mitteilungspflicht gemäß Artikel 19 Absatz 3 VO (EG) Nr. 178/2002 führt. Diese Rückstellproben sind vom Lebensmittelunternehmer demnach dann anzufertigen, wenn er der zuständigen Behörde eine Mitteilung nach Art. 19 Abs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 macht (Auszug: „erkennt ein LMU oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht...“ etc). Diese Proben sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen und auszuhändigen.

Eine verpflichtende Rückstellprobe sollte zeitgleich mit der Entnahme der Laborprobe hergestellt werden.

Ansonsten ist die Entnahme nicht verpflichtend. Grundsätzlich ist ein Lebensmittelunternehmer jedoch für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften verantwortlich. Insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung sind Rückstellproben, unabhängig von der Entnahme von Laborproben, 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. Als möglicher Leitfaden kann hier die DIN 10526 („Lebensmittelhygiene - Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“) herangezogen werden.

Seit Änderung des §3 Abs.1 und 2 ZoonoseV im Jahr 2020 ist auch die Aufbewahrung von Rückstellproben des Probenmaterials sowie ggf. von Isolaten aus Untersuchungen von Lebensmitteln vorgeschrieben. Details dazu sind der „Fragesammlung zur Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern“ und der ZoonoseVO zu entnehmen.

### **Von welchen Lebensmitteln sollten Rückstellproben entnommen werden?**

In der Gemeinschaftsverpflegung wird empfohlen, Rückstellproben von allen Menükomponenten zu entnehmen, die ausgegeben bzw. kommissioniert abgegeben und 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.

In der Regel nicht sinnvoll ist die Entnahme von Rückstellproben bei Fertigpackungen von Zulieferern (z.B. Süßigkeiten, Getränke, Portionspackungen).

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

Freiwillige 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 gewährleisten 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

Die Planung und Dokumentation der Entnahme sowie Entsorgung der Rückstellproben sollte übersichtlich in einer Liste erfolgen.

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

Die Menükomponenten sind einzeln zu entnehmen. Proben von Suppen und Eintöpfen sollten homogen sein und ein ausgewogenes Mischverhältnis der einzelnen Speisekomponenten aufweisen. Bei der Entnahme der Proben ist zudem auf hygienisches Arbeiten zu achten, d.h.

- Verwendung von sauberem Entnahmebesteck (z.B. Löffel)
- die Hände des Probenehmers dürfen das Probenmaterial bzw. das Innere des Probengefäßes nicht berühren
- entnommene Proben dürfen sich untereinander nicht berühren (Kreuzkontamination)

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

Die DIN 10526 gibt eine Probenmenge von mindestens 100 g bzw. 100 ml je Menükomponente an. Im Fall der verpflichtenden Lebensmittelrückstellproben gemäß § 3a ZoonoseV sind hingegen mindestens 150g der Probe zu entnehmen. **Um eine umfassende Untersuchung im Erkrankungsfall sicherzustellen, sind größere Probenmengen (mindestens 200 g bzw. 200 ml) anzuraten.** Die Menükomponenten sind jeweils separat in ein Gefäß zu füllen.

Die Gefäße müssen 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?**

Um das Ergebnis einer möglichen Untersuchung nicht durch eine unsachgemäße Lagerung zu beeinflussen, sollten Rückstellproben tiefgefroren (- 18°C) aufbewahrt werden, damit Verderbnisprozesse während der Lagerung vermieden werden.

Die DIN 10526 sowie §3a ZoonoseV geben 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 einschließlich der zugehörigen Speisepläne mindestens 14 Tage aufzubewahren.

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

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