

## Die Rückstellprobe - eine Absicherung für den Lebensmittelunternehmer -

### **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.

### **Wer sollte und wer muss Rückstellproben entnehmen?**

Die Entnahme von Rückstellproben ist in folgenden Fällen zwingend vorgeschrieben:

- gemäß § 20a der Tier-LMHV (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung) *müssen* von roheihaltigen Lebensmitteln, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, in denen Menschen, die aufgrund ihres Alters gegenüber Erkrankungen besonders empfindlich sind (Kinder, Senioren), Rückstellproben entnommen werden.
- 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).

Ansonsten ist die Entnahme von Rückstellproben nicht verpflichtend. Grundsätzlich ist ein Lebensmittelunternehmer jedoch für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften verantwortlich. 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.

### **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).

### **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 gewährleisten zu können. Das Probengefäß ist dauerhaft, also unverwischbar, mindestens zu kennzeichnen mit:

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

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

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

- Verwendung sauberer Löffel
- die Hände des Probennehmers dürfen das Lebensmittel bzw. 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 bzw. 100 ml je Menuekomponente an. Um eine umfassende Untersuchung im Erkrankungsfall sicherzustellen, sind größere Probenmengen (mindestens 200 g bzw. 200 ml) anzuraten. Die Menuekomponenten 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) 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.

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

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



Niedersächsisches Landesamt  
für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit