

Alles rund um Rückstellproben

Wer muss Rückstellproben anlegen?

Rückstellproben sind nach der Norm DIN 10526 derzeit nur von Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung von Speisen aufzubewahren,



- die aus rohen Bestandteilen von Hühnereiern hergestellt wurden
- die anschließend nicht erhitzt wurden und
- die eine Menge von 30 Portionen übersteigen.

Warum von allen leicht verderblichen Lebensmitteln Rückstellproben angelegt werden sollten



Zu bedenken ist, dass auch Lebensmittel kontaminiert sein und zu lebensmittelbedingten Erkrankungen führen können, die keine rohen Bestandteile von Hühnereiern enthalten. Im Rahmen der Norm wird daher empfohlen Rückstellproben auch für andere Speisen aufzubewahren. So ist im Fall der Fälle eine schnelle Schadensbegrenzung für den Betreiber möglich. Die Rückstellproben könnten außerdem auch innerbetrieblich für Hygienekontrollen verwendet werden, die routinemäßig erstellt, den Hygienestatus der jeweiligen Einrichtung dokumentieren.

Empfehlung aufgrund des Produkthaftungsgesetzes

Wie oben bereits erwähnt, besteht eine Verpflichtung, Rückstellproben anzulegen nur bei Speisen, die rohehaltige Bestandteile enthalten und in mehr als 30 Portionen abgegeben werden. Diese sind bei +4 °C für den Zeitraum von 96 Stunden aufzubewahren und auf Verlangen der zuständigen Behörde auszuhändigen.

Dennoch ist es dringend zu empfehlen, Rückstellproben aller produzierten Speisen anzulegen und über sieben Tage tiefgekühlt aufzubewahren. Der Grund: beim Auftreten lebensmittelbedingter Erkrankungen liegt die Beweislast beim verantwortlichen Küchenleiter. Mit den Rückstellproben gelingt ihm möglicherweise der Nachweis, dass seine Speisen nicht für die Erkrankung verantwortlich sind. "Wird durch den Fehler eines Produktes jemand getötet, sein Körper oder seine Gesundheit verletzt (...), so ist der Hersteller des Produkts verpflichtet, dem Geschädigten den daraus entstandenen Schaden zu ersetzen" (§ 1 des Produkthaftungsgesetzes).

Probennahme und Aufbewahrung



Die Proben sind unmittelbar vor Auslieferung oder während, bevorzugt gegen Ende, der Ausgabe der Lebensmittel zu entnehmen. Pflicht ist eine dauerhafte Kennzeichnung der Probe mit Angaben zu der Person, die die Probe entnommen hat, dem Tag und dem Zeitpunkt der Entnahme. Die Kennzeichnung muss eine Rückverfolgbarkeit erlauben. Die Probenmenge sollte mindestens 100 Gramm beziehungsweise eine Portion betragen. Die Probe kann entweder eingeschweißt oder in gut verschließbare Behältnisse gegeben werden. In der Praxis haben sich spezielle Gastro-Norm Probenträger mit wieder verwendbaren Probendosen bewährt. Hinsichtlich der Aufbewahrung unterscheidet die Norm zwischen Gefrier- und Kühlung.

Gefrierlagerung

Für eine längerfristige Lagerung der Rückstellproben (über vier Tage) sind die Rückstellproben zu gefrieren. Um einen Verdacht auf eine lebensmittelbedingte Erkrankung abklären und Rückstellproben mikrobiologischen Untersuchungen zuführen zu können, sollten unter Berücksichtigung von Wochenenden und Feiertagen die Proben **mindestens für sieben Tage aufbewahrt werden**. Vor allem bei Verpflegungseinrichtungen wie Kindertagesstätten, Kantinen und Messen ist eine Aufbewahrung über mindestens sieben Tage sinnvoll, da Erkrankungen oft nicht schnell genug erkannt werden.



Tiefkühlschrank RGS 100



Tiefkühlschrank RGS 208

Kühlagerung

In Einrichtungen wie Krankenhäusern, Seniorenheimen und Kasernen kann eine gekühlte Lagerung der Rückstellproben bei max. +4 °C bis zu vier Tagen ausreichend sein, um eine Abklärung im Rahmen eines Verdachts einer lebensmittelbedingten Erkrankung zu ermöglichen. Die durch Lebensmittel hervorgerufenen Erkrankungen werden hier leichter erkannt, da diese Personenkreise praktisch über den ganzen Tag beköstigt werden und einer ständigen Beobachtung unterliegen.

Tiefkühlschränke für Rückstellprobenkühlung

Speziell für die Rückstellprobenkühlung hat NordCap die Tiefkühlschränke RGS 100 und RGS 208 im Programm, die mit speziellen Edelstahlsystemblechen inklusive Probendosen und entsprechenden Halterungen ausgerüstet sind (vgl. Reg. 2). Dabei richtet sich das Modell RGS 100 mit seinen fünf Edelstahlsystemblechen an alle Großverpflegungseinrichtungen, die nur an Werktagen beköstigen, wie z.B. Werkkantinen.

Das Modell RGS 208 hat dagegen acht Systembleche und ist somit auch für Einrichtungen geeignet, die an allen Wochentagen verpflegen, wie z.B. Seniorenheime und Krankenhäuser.