

Merkmale

Risikoorientierte Probenplanung

Mikrobiologische und chemische Gefahren in Lebensmitteln sind eine Hauptquelle lebensmittelbedingter Krankheiten bzw. Vergiftungen beim Menschen. Außerdem stellt deren Nachweis ein unternehmerisches Risiko dar, welches nicht selten mit einem Imageschaden einhergeht. Abweichende Sensorik oder fehlerhafte Kennzeichnung sind ebenfalls häufige Beschwerdegründe in der Lebensmittelbranche.

Eine risikoorientierte Probenplanung und -untersuchung der eingesetzten Rohstoffe sowie hergestellten Zwischen- und Endprodukte ist daher unerlässlich und Standard der modernen Qualitätssicherung – auf allen Prozess- und Vertriebsstufen. Dies schließt die Prüfung von Verpackungen und die Produktkennzeichnung ein.

Alle Beteiligten von der Primärerzeugung über Lebensmittelindustrie, Broker, bis hin zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gastronomie sowie Lebensmitteleinzelhandel sind im Rahmen Ihrer Haftung für die Sicherheit der Lebensmittel verantwortlich.

In diesem Merkblatt zeigen wir Ihnen die Grundzüge der risikoorientierten Probenplanung auf, um Ihnen die erste Orientierung für eine sinnvolle Herangehensweise zu bieten.

Gibt es Vorgaben zur Probenplanung?

Hier ist zu unterscheiden zwischen behördlichen Proben, rechtsverbindlichen Vorgaben und privatwirtschaftlichen Anforderungen.

Behördliche Proben

Basis für behördliche Probenahme ist die VO (EG) Nr. 882/2004 zur Einhaltung der Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie zu deren Durchführung die „Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmen-Überwachung (AVV RÜb)“.

Auch die Behörden sind verpflichtet die Probenplanung und daraus folgend die Probenahme risikoorientiert vorzunehmen.

Die Entnahmen der Proben erfolgen durch die Mitarbeiter der Behörden direkt in den Betrieben und werden durch anerkannte staatliche Labore untersucht. Das Ergebnis wird dem Unternehmer in der Regel nur bei einer Auffälligkeit zur Verfügung gestellt und dient daher nicht zur Absicherung im Rahmen der Eigenkontrolle.

Proben zur Eigenkontrolle

1. Rechtsverbindliche Vorgaben

Dass Lebensmittelunternehmer verpflichtet sind, Proben zu entnehmen und zu analysieren ist ganz allgemein der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene zu entnehmen.

Spezieller in Bezug auf Lebensmittel tierischen Ursprungs sind Vorgaben in der VO (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene zu finden.

Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel sind in der VO (EG) Nr. 2073/2005 mit konkreten Vorgaben für bestimmte Rohstoffe/ Produkte hinsichtlich der Untersuchungsparameter und -häufigkeiten definiert. Unterschieden wird nach Lebensmittelsicherheits- und Prozesshygienekriterien, für die entsprechende Grenzwerte festgelegt sind.

Die Einhaltung der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte für Kontaminanten wie Nitrat, Mykotoxine, Dioxine, PCB bzw. Schwermetalle sind in der VO (EG) Nr. 1881/2006 und für Pestizide in der VO (EG) Nr. 396/2005 geregelt.

Die Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist in der VO (EG) Nr. 1169/2011 niedriger geschrieben.

Im Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sind weitere nationale Vorgaben zu finden.

2. Privatwirtschaftliche Standards

Neben diesen gesetzlich vorgeschriebenen Regelungen sind in vielen privatwirtschaftlichen Standards – wie z.B.

- International Featured Standards (IFS)
- British Retail Consortium Global Standards (BRC)
- Branchenspezifische Leitlinien zur Guten Hygienepraxis
- Anforderungen von Verbänden, z.B. Fleischerverband allgemeine Anforderungen oder Empfehlungen zur Probenplanung und Probenahme beschrieben.

Daneben gibt es Richt- Warn- und Orientierungswerte für mikrobiologische sowie chemische Parameter, u.a.:

- Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) e.V.
- Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e.V.

Nicht zu vergessen auch die „Anforderungen“, die beispielsweise durch Greenpeace e.V., Stiftung Warentest u. ä. Verbraucherschutzorganisationen an die Lebensmittelbranche herangetragen werden.

Allen gesetzlichen und privatwirtschaftlichen Regelungen ist gemein, dass Sie auf eine risikoorientierte und demnach individuelle Probenplanung abzielen. Eine konkrete Vorgehensweise ist jedoch nicht angegeben.

Daher möchten wir Ihnen im Folgenden eine kurze Übersicht geben, welche Schritte zur Erarbeitung einer Probenplanung notwendig sind und welche Informationen Sie hierfür benötigen.

Welche Vorgehensweise zur Erstellung des eigenen Probenplans ist ratsam?

1. Risikobestimmung

Im ersten Schritt ist es notwendig, sich die Gefahrenanalyse des eigenen Betriebes als Grundlage zur Hand zu nehmen.

In Abhängigkeit verschiedener Faktoren, z.B.:

- Betriebsgröße
- Rohstoffauswahl
- Verarbeitungstiefe
- Produktpalette
- Betriebliche Rahmenbedingungen (baulich, räumlich, technisch, personell)
- Vertriebskanäle/ Abnehmer

werden Produkt- und Prozessrisiko bestimmt.

Wählen Sie dabei aus, auf welcher Ebene Sie Ihre Produkte untersuchen:

- Rohstoff (z.B. ungewaschenes Gemüse, Schweinehälfte)
- Zwischenprodukt (z.B. Fleischbrät zur Wurstherstellung)
- Endprodukt (z.B. Fleischsalat, Frikadelle)

Wobei Sie natürlich vom Risiko und von der Matrix ähnliche Produkte clustern können und sollten.

Hieraus ergibt sich, z.B. mittels Berechnung, die Risikoeinstufung der Prozesse und Produkte.

2. Parameter- und Mengenauswahl

Anhand derer gehen Sie im zweiten Schritt dazu über die einzelnen Risikostufen zu betrachten und die Analysenparameter und -häufigkeiten festzulegen.

Hierbei ist zu beachten, welche Anforderungen - neben dem ermittelten faktischen Risiko - von Seiten Ihrer Kunden vorliegen (z.B. über Spezifikationen bzw. vertraglich vereinbarte Qualitäten). Auch mit einzubeziehen sind aktuelle Themen, wie z.B. von Verbraucherschutzorganisationen.

Parameter aus folgenden Bereichen sind zu betrachten:

- Allergene
- Kontaminanten
- Produkttypische Keime
- Pestizide
- Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
- Chemische und Physikalische Kenngrößen
- Kennzeichnungselemente
- Sensorik

Hier sollten Sie in jedem Fall abgleichen, welche Informationen Ihr Vorlieferant schon vorlegen kann, sprich welche Untersuchungen dieser schon durchgeführt hat.

Bedenken Sie auch die Untersuchungen Ihrer Betriebshygiene (z.B. über Oberflächenproben nach Reinigung und Desinfektion, Untersuchung Trinkwasser), die einen wesentlichen Einfluss auf Ihre Produktqualität haben.

Bei der Auswahl des Labors sollten Sie darauf achten, dass:

- Eine Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 vorliegt
- Eine fachliche Prüfung der Probenplanung angeboten wird
- Ergebnisse interpretiert werden
- Der Probennahmeprozess gemeinsam besprochen wird, um hierbei keine Fehlerquellen zu riskieren

Neben der Erarbeitung des Probenplans ist es unabdingbar, sich auch über den Umgang mit Abweichungen auseinander zu setzen. Und das im besten Fall, bevor die ersten Ergebnisse des Labors eintreffen.

Hierzu einige Schlagworte, die berücksichtigt werden sollen:

- Stille Rücknahme
- Öffentlicher Rückruf
- Meldepflichten
- Nachuntersuchungen/ Ausweitung Probenplan
- Anpassung betriebliche Prozesse

Fazit

Die erstmalige Erstellung eines Probenplans ist zeitlich aufwendig. Dieser amortisiert sich aber sehr schnell, da eine risikoorientierte und aktuell gehaltene Probenplanung den Aufwand bei Abweichungen aber auch Kundenanfragen enorm reduziert.

Zudem ist der Unternehmer „auf der sicheren Seite“ und wird seiner Haftung gerecht.

Ihr Labor sollte Sie in diesem Thema nicht nur mit Untersuchungsergebnissen unterstützen, sondern Ihnen ein Komplett-Paket bieten.

Quellen

- http://www.bvl.bund.de/DE/Home/homepage_node.html
- https://lhl.hessen.de/irj/LHL_Internet

Haftungsausschluss

Obleich dieses Merkblatt sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Es stellt keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten.

Stand

Februar 2016

Haben Sie Fragen zum Artikel oder möchten Sie weitere Informationen zum Thema?

Wir stehen Ihnen unter: ☎ 0661/25181-050 zur Verfügung.

Am 27.09.2016 bieten wir auch ein Praxis-Seminar zur Probenplanung in Fulda an.

Gerne können Sie auch unsere Homepage www.quant-gs.de besuchen!