

Rückstellproben und deren Handhabung

In der Vergangenheit kam es immer wieder zu Erkrankungen durch den Verzehr von Lebensmitteln, bei denen eine größere Anzahl an Personen geschädigt wurden. Deshalb forderte der Gesetzgeber Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung und Gaststätten bei Verarbeitung von rohen Eibestandteilen ohne Erhitzungsverfahren auf, Rückstellproben dieser Produkte aufzubewahren.

Es sollte aber für jede Gaststätte sowie Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung selbstverständlich sein, im eigenen Betriebsinteresse Rückstellproben von allen Speisen aufzubewahren. Damit bei späteren Erkrankungsfällen die Möglichkeit besteht, die genaue Ursache (Fremdverschulden) nachzuweisen.

Warum sollten die Rückstellproben mindestens 14 Tage aufbewahrt werden?

Bis eine gesicherte Erkenntnis über die Erkrankung an pathogenen Keimen vorliegt, kann es bis zu 10 Tage dauern, bis die zuständige Behörde informiert wird:

- | | |
|-----------|--|
| 1. Tag | Verzehr des Lebensmittel |
| 2.-3. Tag | Erste Anzeichen der Erkrankung |
| 3.-4. Tag | Arzt wird aufgesucht |
| 4.-5. Tag | Absendung der Stuhlprobe |
| 6.-7. Tag | Eingang beim Untersuchungsamt (Untersuchung) |
| 8.-9. Tag | Untersuchung (Bebrütung) |
| 10. Tag | Mitteilung des Untersuchungsergebnis an die zuständige Behörde |

Aufbewahren der Rückstellproben.

- ☞ Es sollten alle Speisen, die an Personen abgegeben werden, aufbewahrt werden.
- ☞ Die Lagerung der einzelnen Lebensmittel sollte getrennt voneinander erfolgen.
- ☞ Für eine Untersuchung müssen mindestens 25g Probenmaterial vorhanden sein. Hierbei sollte pro Rückstellprobe **mindestens 100g oder mehr** zurückgestellt werden, damit mehrere Untersuchungen auf einmal durchgeführt werden können.
- ☞ Die Aufbewahrungsbehälter sollten dicht schließend sein.
- ☞ Jeder Behälter muss mit einer Datumsangabe versehen werden.





Die Lagertemperatur sollte maximal + 0° C betragen. Das Einfrieren der Rückstellproben wird empfohlen.



Wichtiger Hinweis:



Die Aufbewahrungsbehälter für die Rückstellproben müssen bei Wiederverwendung gereinigt und desinfiziert werden.