



Rundschreiben über die Probenahmeschemas im Rahmen von Tests anhand mikrobiologischer Kriterien

Referenz	PCCB/S3/VCT/1046469	Datum	08.05.2013
Aktuelle Version	1.0	Gilt ab dem	Veröffentlichungsdatum
Schlüsselbegriffe	Mikrobiologie, Probenahmeschema, Verordnung (EG) Nr. 2073/2005, Pooling		

Verfasst von	Genehmigt von
Vera Cantaert, Attaché	Herman Diricks, Generaldirektor

1. Zielsetzung

Ziel des vorliegenden Rundschreibens ist es, auf die Probenahmeschemas aufmerksam zu machen, die von den Lebensmittelunternehmern angewandt werden müssen, wie in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel vorgeschrieben.

2. Anwendungsbereich

Lebensmittelunternehmer, die in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 fallen.

3. Referenzen

3.1. Gesetzgebung

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

3.2. Andere

/

4. Begriffsbestimmungen und Abkürzungen

- „mikrobiologisches Kriterium“: ein Kriterium, das die Akzeptabilität eines Erzeugnisses, einer Partie Lebensmittel oder eines Prozesses anhand des Nichtvorhandenseins, des Vorhandenseins oder der Anzahl von Mikroorganismen und/oder anhand der Menge ihrer Toxine/Metaboliten je Einheit Masse, Volumen, Fläche oder Partie festlegt;

- „Partie“: eine Gruppe oder Serie bestimmbarer Erzeugnisse, die anhand eines bestimmten Prozesses unter praktisch identischen Bedingungen gewonnen und an einem bestimmten Ort in einem festgelegten Produktionszeitraum hergestellt werden;
- „Probe“: eine aus einem oder mehreren Einzelteilen zusammengesetzte Einheit bzw. Menge oder eine Stoffportion, die auf unterschiedliche Weise aus einer Gesamtheit oder einer großen Stoffmenge ausgewählt wurde und Informationen über ein bestimmtes Merkmal der untersuchten Gesamtheit oder des untersuchten Stoffes liefert und als Grundlage für eine Entscheidung über die fragliche Gesamtheit oder den fraglichen Stoff oder den Prozess, durch den sie/er zustande kam, bilden soll;
- „repräsentative Probe“: eine Probe, bei der die Merkmale der Partie, aus der sie entnommen wurde, erhalten bleiben. Dies trifft vor allem auf eine Stichprobe zu, bei der jeder Artikel oder Teil der Partie mit gleicher Wahrscheinlichkeit in die Probe gelangt.

5. Probenahmeschemas

In der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ist festgelegt, dass Lebensmittelunternehmer, wo geboten, Tests anhand der mikrobiologischen Kriterien aus Anhang I durchführen müssen, um die HACCP-gestützten Verfahren sowie die gute Hygienepaxis zu validieren oder zu überprüfen, dass diese ordnungsgemäß funktionieren (Artikel 1).

Wird der Test speziell zur Bewertung der Akzeptabilität einer Lebensmittelpartie oder eines bestimmten Prozesses durchgeführt, ist als Minimum die in den Probenahmeschemas in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 angegebene Anzahl Teilproben einzuhalten (Artikel 5, Punkt 4). Denn im Rahmen der Probenahmeschemas wird der Tatsache Rechnung getragen, dass die Mikroorganismen in den meisten Matrices unregelmäßig verteilt sind. Diese Schemas sind statistisch untermauert und bieten eine einheitliche Grundlage zur Bewertung der Akzeptabilität einer Partie oder eines Prozesses im Hinblick auf vorgeschriebene Grenzwerte.

Es ist folglich auch nicht zulässig, eine bestimmte Anzahl Teilproben zusammenzufassen und anschließend diese einzige Probe im Hinblick auf die in Anhang I festgelegten Grenzwerte zu analysieren und zu bewerten (d.h. Pooling), wenn der Sinn und Zweck die Bewertung der Akzeptabilität einer Lebensmittelpartie oder eines bestimmten Prozesses ist.

Die in den Probenahmeschemas in Anhang I festgelegte Anzahl Teilproben kann im Rahmen routinemäßiger Kontrollen verringert werden, wenn der Lebensmittelunternehmer anhand zurückliegender Aufzeichnungen nachweisen kann, dass er über funktionierende HACCP-gestützte Verfahren verfügt (Artikel 5, Punkt 3). Das Pooling von Proben ist in solchen Fällen auch zulässig. Es muss dennoch beachtet werden, dass eine einzige zufriedenstellende Probe keine Garantie dafür ist, dass der Status der beprobten Partie in Bezug auf die Nahrungsmittelsicherheit auch zufriedenstellend ist. Wird kein Krankheitserreger in einer einfachen Probe nachgewiesen, lässt dies folglich auch nicht den Rückschluss zu, dass der Prozess aus mikrobiologischer Sicht sicher ist.

6. Anhänge

Anhang 1: Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

7. Übersicht der Überarbeitungen

Übersicht der Überarbeitungen des Rundschreibens		
Version	Gilt ab dem	Grund und Umfang der Überarbeitung
1.0	Veröffentlichungsdatum	Originalversion