

Extra-Expertenrat von Ralf Klöber

Brauchen wir Rückstellproben?

• **Wir haben 30 Plätze und zwei Bewohner, die über die PEG ernährt werden. Ist es richtig, dass man erst bei einer Anzahl von 30 Bewohnern Rückstellproben nehmen muss?**

• In der alten Eier- und Eiprodukteverordnung stand einmal folgende Vorgehensweise beschrieben: Wenn in der Küche Roheier verarbeitet wurden, die in ihrem Verarbeitungsprozess keiner Erhitzung ausgesetzt wurden (zum Beispiel Eigelb in Tiramisu oder Eischnee in Vanillepudding), und zwar in einer Größenordnung von über 30 Portionen, mussten von diesem Produkt Rückstellproben erstellt werden. Diese mussten 96 Stunden bei maximal 4 °C aufbewahrt werden. Seit 2007 ist dieser Passus aus der oben genannten Verordnung gestrichen worden. Nachlesen können Sie diese Streichung in der Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts, Artikel 2, TierLM HV.

In der Gemeinschaftsverpflegung für kranke und alte Menschen sowie für Kinder sind Sie allerdings verpflichtet, Roheier so zu erhitzen, dass Salmonellen abgetötet werden (Nachzulesen in der bestehenden Eier- und Eiprodukteverordnung).

Auch in der VO EG 853 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs findet man keine Angaben mehr über diese 30 Portionen und die Beschreibung von Rückstellproben. Das heißt im Klartext: Rückstellproben sind eine Empfehlung. Es gibt aber keine gesetzliche Forderung an Sie, Rückstellproben vorzuhalten! Dies heißt auch, dass kein Mitarbeiter einer Lebensmittelüberwachungsbehörde Rückstellproben zwingend einfordern kann. Leider ist es in der Praxis so, dass diese Wahrheit ignoriert wird. Es kann Ihnen also passieren, dass Sie von einem Mitarbeiter der oben genannten Behörde aufgefordert werden, Rückstellproben zu erstellen. Rechtlich ist dies nicht in Ordnung, aber Sie werden dann entscheiden müssen, ob Sie der „Bitte“ nachkommen oder nicht.

Wenn Sie die Proben erstellen, sollten

Sie folgende Punkte beachten:

- Mindestmenge von allen Komponenten: 100 g oder eine Portion.
- Die Empfehlung lautet, von jeder selbst hergestellten oder behandelten Menükomponente eine Probe zu erstellen.
- Die Proben sollten unmittelbar vor der Auslieferung oder am Ende der Ausgabe erfolgen.
- Die Proben sollten tiefgefroren und mindestens sieben Tage (Tendenz zehn bis 14 Tage) aufbewahrt werden.
- Die Lagertemperatur sollte überprüft und dokumentiert werden.
- Die Behältnisse sollten mit Datum, Inhalt und Namen des Mitarbeiters versehen werden.
- Nicht leicht verderbliche Lebensmittel brauchen nicht aufbewahrt werden.

Lassen Sie mich bitte einige persönliche Anmerkungen zu diesem leidigen Thema machen:

Viele Küchenleitungen sagen mir in meinen Seminaren über Lebensmittelhygienerecht, dass sie die Proben zu ihrer eigenen Sicherheit nehmen, um beweisen zu können, dass der Fehler nicht in der Küche entstanden ist.

Diese Aussage ist leider falsch. Sie wäre nur dann richtig, wenn die Küchenleitung genau wüsste, dass sich in der Probe keine schädlichen Mikroorganismen befinden. Dies kann sie jedoch nur dann wissen, wenn sie eine mikrobiologische Untersuchung durchgeführt hätte. Sie können zum Beispiel jederzeit einen Mitarbeiter in Ihrer Küche haben, der Salmonellen-Ausscheider ist, sich aber völlig gesund fühlt. Stimmt dann die Händehygiene nicht, kann er die Salmonellen auf Lebensmittel übertragen.

Wenn man die oben genannten Portionsgrößen einhält, kommt man in den meisten Alten- und Pflegeeinrichtungen sehr schnell auf eine Gesamtmenge von 500 g und mehr.

Bei einer Anzahl von zurzeit zirka 10.000 Einrichtungen in Deutschland bedeutet dies: Jeden Tag vernichten wir Lebensmittel in einer Größenordnung von 5.000 kg (fünf Tonnen) oder anders aus



gedrückt: Jeden Tag vernichten wir Lebensmittel im Gewicht von 8,3 Milchkühen - und das nur zu unserer vermeintlichen Sicherheit. Und von wem lassen wir diese vermeintliche Sicherheit bezahlen? Vom Bewohner, den wir natürlich nicht gefragt haben, ob er damit einverstanden ist. Ich habe jedenfalls noch nicht gehört, dass eine Küchenleitung deren Sicherheit selbst bezahlt. Dabei sollte man sich wieder einmal vor Augen führen: ein Mittagessen kostet zirka zwei Euro pro Tag, das sind im Jahr 730 Euro!

Meine persönliche Einstellung zu Rückstellproben ist deshalb:

- Rückstellproben sind Unterschlagung von Verpflegungsleistungen.
- Durch Rückstellproben ist bis heute noch keine Salmonellenerkrankung *verhindert worden*. Dies gilt auch für die wenigen tragischen Todesfälle in unseren Einrichtungen.
- Kommt es zum Ausbruch einer Salmonellenerkrankung in einer Einrichtung, ist die Entscheidung, ob die Kucheneinrichtung geschlossen wird oder nicht, völlig unabhängig von existierenden oder nicht existierenden Rückstellproben.
- Für mich ist die Vernichtung von frisch zubereiteten Lebensmitteln ethisch und moralisch verwerflich.

Ich danke Ihnen für die Möglichkeit, meine persönliche Meinung über dieses Thema einmal äußern zu können. Die Entscheidung bleibt natürlich bei Ihnen. Ich wünsche Ihnen einen Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachungsbehörde, der mit dem Wissen über die Rechtsgrundlagen und mit einem gesunden Menschenverstand unterwegs ist. □