

ICS 67.020

Food hygiene — Retained samples in mass catering

Hygiène alimentaire — Échantillons conservatoires dans mil ordinaire

Vorwort

Dieser Norm-Entwurf wurde vom Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“, Arbeitskreis „Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“, erarbeitet.

Einleitung

In Deutschland werden amtlich jährlich rund 200 000 Erkrankungen von Enteritis infectiosa gemeldet. Die Dunkelziffer beträgt etwa das Zehnfache, damit dürfte die Anzahl der Erkrankten in Deutschland bei mehr als 2 Millionen pro Jahr liegen.

Kommt es im Bereich der gewerblichen Speiserversorgung (im Sinne der Lebensmittelhygiene-Verordnung [LMHV]) [1] zu Erkrankungsfällen, kann sich der Verantwortliche (Betreiber) durch Rückstellproben dahingehend entlasten, dass seine Einrichtung daran ursächlich nicht beteiligt war. Diese Vorgehensweise ist rechtlich nur in besonderen Fällen vorgeschrieben (bei Abgabe roheihaltiger nicht ausreichend erhitzter Speisen), gleichwohl werden derartige Proben von vielen Berufsverbänden und Organisationen empfohlen.

Fortsetzung Seite 2 bis 6

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)
im DIN Deutsches Institut für Normung e. V.

1 Anwendungsbereich

Diese Norm gibt eine Anleitung zur Vorgehensweise, zu technischen Voraussetzungen, zur Aufbewahrungstemperatur und -dauer sowie der Entsorgung von Rückstellproben im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung.

ANMERKUNG Vorgaben zu Rückstellproben sind in der Hühnereier-Verordnung rechtsverbindlich festgelegt, darüber hinausgehend werden vom Arbeitsausschuss „Lebensmittelhygiene“ im Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) Anforderungen niedergelegt.

2 Normative Verweisungen

Diese Norm enthält durch datierte oder undatierte Verweisungen Festlegungen aus anderen Publikationen. Diese normativen Verweisungen sind an den jeweiligen Stellen im Text zitiert, und die Publikationen sind nachstehend aufgeführt. Bei datierten Verweisungen gehören spätere Änderungen oder Überarbeitungen dieser Publikationen nur zu dieser Norm, falls sie durch Änderung oder Überarbeitung eingearbeitet sind. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe der in Bezug genommenen Publikation (einschließlich Änderungen).

DIN 10503, *Lebensmittelhygiene — Begriffe*.

DIN 10508, *Lebensmittelhygiene — Temperaturen für Lebensmittel*.

- [1] Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 5. August 1997 (BGBl I S. 2008)¹⁾.
- [2] Verordnung über die hygienischen Anforderungen an das Behandeln und Inverkehrbringen von Hühnereiern und roheihaltigen Lebensmitteln (Hühnereier-Verordnung) vom 5. Juli 1994 (BAz Nr. 124 S. 6933), zuletzt geändert am 6. August 2002 (BGBl I S. 3082)¹⁾.
- [3] Verordnung über Informations- und Nachweispflichten nach bürgerlichem Recht (BGB-Informationspflichten-Verordnung — BGB InfoV) vom 05. August 2002 (BGBl I S. 3002)¹⁾.
- [4] Gesetz über die Haftung für fehlerhafte Produkte (Produkthaftungsgesetz — ProdHaftG) vom 15. Dezember 1989 (BGBl I S. 2198)¹⁾.
- [5] Begründung zur Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung, Bundesrats-Drucksache 332/97²⁾.

3 Begriffe

Für die Anwendung dieser Norm gelten die in DIN 10503 angegebenen und die folgenden Begriffe.

3.1 Gemeinschaftsverpflegung
beinhaltet das Herstellen, Behandeln und Abgeben von Lebensmitteln an einen bestimmten Personenkreis. Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sind unabhängig vom Zwecke der Gewinnerzielung, insbesondere umfasst sind Verpflegungs- und Betreuungseinrichtungen (Mensen, Kantinen und Küchen) wie in Krankenhäusern, Schulen, Kindergärten, -tagesstätten, Kasernen, Heimen und Anstalten

¹⁾ Zu beziehen durch: Deutsches Informationszentrum für technische Regeln (DITR) im Deutschen Institut für Normung e. V., 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin).

²⁾ Zu beziehen durch: Bundesanzeigerverlagsgesellschaft mbH, Postfach 13 20, 53003 Bonn