

DIN EN ISO 8586



ICS 03.100.30; 67.240

Ersatz für
DIN EN ISO 8586:2014-05

**Sensorische Analyse –
Auswahl und Schulung von Prüfpersonen (ISO 8586:2023);
Deutsche Fassung EN ISO 8586:2023**

Sensory analysis –
Selection and training of sensory assessors (ISO 8586:2023);
German version EN ISO 8586:2023

Analyse sensorielle –
Sélection et entraînement des sujets sensoriels (ISO 8586:2023);
Version allemande EN ISO 8586:2023

Gesamtumfang 53 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 8586:2023) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit CCMC erarbeitet.

Das zuständige deutsche Normungsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-08-01 AA „Sensorik“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL).

Für die in diesem Dokument zitierten Dokumente wird im Folgenden auf die entsprechenden deutschen Dokumente hingewiesen:

ISO 3534-2:2006	siehe	DIN ISO 3534-2:2013-12
ISO 3972:2011	siehe	DIN ISO 3972:2013-12
ISO 4120	siehe	DIN EN ISO 4120
ISO 5492	siehe	DIN EN ISO 5492
ISO 5495	siehe	DIN EN ISO 5495
ISO 8587	siehe	DIN ISO 8587
ISO 8589	siehe	DIN EN ISO 8589
ISO 10399	siehe	DIN EN ISO 10399
ISO 11132	siehe	DIN EN ISO 11132
ISO 13299	siehe	DIN EN ISO 13299
ISO 16820	siehe	DIN ISO 16820

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Änderungen

Gegenüber DIN EN ISO 8586:2014-05 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) der Titel wurde in „*Sensorische Analyse — Auswahl und Schulung von Prüfpersonen*“ geändert (die Überprüfung wurde aufgrund der Doppelung mit ISO 11132 gestrichen);
- b) ein Teil des Textes aus der Einleitung wurde in Abschnitt 4 verschoben;
- c) der Anwendungsbereich wurde modifiziert;
- d) in Abschnitt 3 wurde eine Definition für die Benennung „homogen“ hinzugefügt;
- e) die Prozessschritte und die Rollen der Prüfpersonen wurden geklärt und das entsprechende Bild 1 überarbeitet;
- f) Tabelle 4 wurde mit Verweisungen auf andere Internationale Normen ergänzt;
- g) die Tabellen und Übungen für die Vorauswahl und die Schulung wurden überarbeitet und modifiziert;
- h) in Tabelle 3, Tabelle 5, Tabelle 9 und Tabelle 11 wurden Beispiele für Haushalts- und Körperpflegeprodukte hinzugefügt;
- i) neue Anhänge mit Beispielen für Tätigkeiten im Zusammenhang mit Vorauswahl und Schulung wurden hinzugefügt;

- j) das Konzept von Sensorikern wurde in 8.5 aufgenommen;
- k) Abschnitt 2 und die Literaturhinweise wurden aktualisiert;
- l) redaktionelle Anpassungen wurden vorgenommen.

Frühere Ausgaben

DIN 10961-1: 1986-11
DIN 10961-2: 1986-11
DIN 10961: 1996-08
DIN EN ISO 8686-2: 2008-11
DIN EN ISO 8586: 2014-05

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 4120, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Dreiecksprüfung*

DIN EN ISO 5492, *Sensorische Analyse — Vokabular*

DIN EN ISO 5495, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Paarweise Vergleichsprüfung*

DIN EN ISO 8589, *Sensorische Analyse — Allgemeiner Leitfaden für die Gestaltung von Prüfräumen*

DIN EN ISO 10399, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Duo-Trio-Prüfung*

DIN EN ISO 11132, *Sensorische Analyse — Methodology — Leitlinien zur Überprüfung der Leistungsfähigkeit eines quantitativ beschreibenden sensorischen Panels*

DIN EN ISO 13299, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Allgemeiner Leitfaden zur Erstellung eines sensorischen Profils*

DIN ISO 3534-2:2013-12, *Statistik — Begriffe und Formelzeichen — Teil 2: Angewandte Statistik (ISO 3534-2:2006); Text Deutsch und Englisch*

DIN ISO 3972:2013-12, *Sensorische Analyse — Methodology — Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit*

DIN ISO 8587, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Rangordnungsprüfung*

DIN ISO 16820, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Sequentialanalyse*

Deutsche Fassung

Sensorische Analyse — Auswahl und Schulung von Prüfpersonen (ISO 8586:2023)

Sensory analysis —
Selection and training of sensory assessors
(ISO 8586:2023)

Analyse sensorielle —
Sélection et entraînement des sujets sensoriels
(ISO 8586:2023)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 24. März 2023 angenommen.

Die CEN-Mitglieder sind gehalten, die CEN/CENELEC-Geschäftsordnung zu erfüllen, in der die Bedingungen festgelegt sind, unter denen dieser Europäischen Norm ohne jede Änderung der Status einer nationalen Norm zu geben ist. Auf dem letzten Stand befindliche Listen dieser nationalen Normen mit ihren bibliographischen Angaben sind beim CEN-CENELEC-Management-Zentrum oder bei jedem CEN-Mitglied auf Anfrage erhältlich.

Diese Europäische Norm besteht in drei offiziellen Fassungen (Deutsch, Englisch, Französisch). Eine Fassung in einer anderen Sprache, die von einem CEN-Mitglied in eigener Verantwortung durch Übersetzung in seine Landessprache gemacht und dem Management-Zentrum mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CEN-Mitglieder sind die nationalen Normungsinstitute von Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, der Republik Nordmazedonien, Rumänien, Schweden, der Schweiz, Serbien, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, der Türkei, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION

CEN-CENELEC Management-Zentrum: Rue de la Science 23, B-1040 Brüssel

Inhalt

	Seite
Europäisches Vorwort	4
Vorwort	5
Einleitung	7
1 Anwendungsbereich	8
2 Normative Verweisungen	8
3 Begriffe	8
4 Rekrutierung und Vorauswahl von Zielpersonen	9
4.1 Allgemeines	9
4.2 Rekrutierung	11
4.2.1 Allgemeines	11
4.2.2 Bedingungen für die Rekrutierung	11
4.2.3 Arten der Rekrutierung	12
4.2.4 Vor- und Nachteile interner und externer Rekrutierung	12
4.2.5 Anzahl der auszuwählenden Personen	13
4.3 Hintergrundinformationen und Vorauswahl	14
4.3.1 Ausgangspunkte	14
4.3.2 Gesundheitliche und psychologische Kriterien	14
4.3.3 Andere Faktoren	15
5 Sensorische Vorauswahl	15
5.1 Allgemeines	15
5.2 Arten von Prüfungen zur Vorauswahl	15
5.3 Farbsehen	16
5.4 Geschmacksblindheit und Geruchsblindheit	16
5.4.1 Allgemeines	16
5.4.2 Geschmacksblindheit	16
5.4.3 Prüfung zur Geruchserkennung	17
5.5 Textur	18
5.5.1 Allgemeines	18
5.5.2 Auswertung und Interpretation der Ergebnisse	19
5.6 Hören	19
5.7 Beschreibende Fähigkeit	19
5.8 Auswahl von Auszubildenden	20
6 Schulung von Prüfpersonen	20
6.1 Kurzbeschreibung	20
6.2 Allgemeines	20
6.3 Vorgehensweise bei der Bewertung	22
6.4 Schulungsübungen	22
6.4.1 Prüfungen zur Wahrnehmung eines Reizes	22
6.4.2 Prüfungen zur Unterscheidung von Intensitätsstufen eines Reizes	24
6.4.3 Beschreibende Fähigkeit	25
6.4.4 Schulung zur Anwendung der Skalen	29
6.5 Spezifische Produktschulung	32
6.5.1 Allgemeines	32
6.5.2 Unterschiedsprüfung	32
6.5.3 Beschreibende Bewertung	33
6.6 Schulung zu bestimmten Verfahren	33
6.6.1 Kurzbeschreibung	33
6.6.2 Unterschiedsprüfungen	33
6.6.3 Rangordnungsbewertung	33
6.6.4 Bewertung und Punktvergabe	33
6.6.5 Beschreibende sensorische Analyse	34

6.7	Praxis	35
7	Validierung der Leistungsfähigkeit des sensorischen Panels und der Wirksamkeit der Schulung	35
8	Führung und Weiterbestand der Gruppe	36
8.1	Motivation	36
8.2	Aufrechterhaltung der Fertigkeiten	36
8.3	Erneuerung	36
8.4	Nachschulung	37
8.5	Zusätzliche Schulung	37
	Anhang A (informativ) Alternatives Verfahren zur farbbezogenen Vorauswahl	38
A.1	Reagenzien und Materialien	38
A.2	Herstellung von Stammlösungen und Mischungen	38
A.3	Herstellung der Prüflösungen	38
A.4	Durchführung	39
A.5	Mindestanforderungen	39
	Anhang B (informativ) Erkennen von Texturunterschieden	40
	Anhang C (informativ) Neutralisatoren und Geschmacksneutralisatoren	41
	Anhang D (informativ) Beispiele für die gebräuchlichsten Skalen	43
	Anhang E (informativ) Beispiel für eine Skalierungsübung	44
	Anhang F (informativ) Beispiel für eine Einstufung in eine Rangordnung und anschließende Bewertung unter Verwendung von Skalen	46
	Anhang G (informativ) Beispiel für eine Skalierungsprüfung mit zwei Standards	47
	Literaturhinweise	48

Bilder

Bild 1 — Prozess der Rekrutierung, Vorauswahl und Schulung von Prüfpersonen	10
Bild G.1 — Skalierungsprüfung mit zwei Standards	47

Tabellen

Tabelle 1 — Beispiele für geschmacks- und mundgefühlbezogene Materialien und Konzentrationen bei Prüfungen zur Vorauswahl	17
Tabelle 2 — Beispiele für geruchsbezogene Materialien und Konzentrationen bei Prüfungen zur Vorauswahl	18
Tabelle 3 — Beispiele für Materialien mit bestimmter Textur bei Prüfungen zur Vorauswahl	18
Tabelle 4 — Leitfaden zur Auswahl der geeigneten Abschnitte für die Schulung	22
Tabelle 5 — Beispiele für Materialien, die für die Reizschwellenprüfungen verwendet werden dürfen	24
Tabelle 6 — Beispiele für Prüfmaterialien/Einheiten, die bei Diskriminierungsprüfungen verwendet werden dürfen	25
Tabelle 7 — Beispiele für olfaktorische Materialien für die Prüfung zur Geruchsbeschreibung	27
Tabelle 8 — Beispiele für Lebensmittelerzeugnisse und deren Textur-Deskriptoren	28
Tabelle 9 — Beispiele für Nicht-Lebensmittel-Erzeugnisse und deren Textur-Deskriptoren	28
Tabelle 10 — Beispiele für Materialien für Flavour-Deskriptoren	28
Tabelle 11 — Beispiele für Materialien, die für die Schulung zum Umgang mit Skalen verwendet werden dürfen	32
Tabelle A.1 — Mengen der Stammlösung (Farblösung) in 100-ml-Verdünnungen	38
Tabelle A.2 — Menge der Stammischung gemischt mit weißer Maisstärke	39
Tabelle B.1 — Zusammensetzung der Gelatineproben	40
Tabelle C.1 — Neutralisatoren und Geschmacksneutralisatoren	41

Europäisches Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 8586:2023) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit CCMC erarbeitet.

Diese Europäische Norm muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis Oktober 2023, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis Oktober 2023 zurückgezogen werden.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. CEN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Dieses Dokument ersetzt EN ISO 8586:2014.

Rückmeldungen oder Fragen zu diesem Dokument sollten an das jeweilige nationale Normungsinstitut des Anwenders gerichtet werden. Eine vollständige Liste dieser Institute ist auf den Internetseiten von CEN abrufbar.

Entsprechend der CEN-CENELEC-Geschäftsordnung sind die nationalen Normungsinstitute der folgenden Länder gehalten, diese Europäische Norm zu übernehmen: Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, die Republik Nordmazedonien, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Serbien, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Vereinigtes Königreich und Zypern.

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO 8586:2023 wurde von CEN als EN ISO 8586:2023 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.

Vorwort

ISO (die Internationale Organisation für Normung) ist eine weltweite Vereinigung nationaler Normungsinstitute (ISO-Mitgliedsorganisationen). Die Erstellung von Internationalen Normen wird üblicherweise von Technischen Komitees von ISO durchgeführt. Jede Mitgliedsorganisation, die Interesse an einem Thema hat, für welches ein Technisches Komitee gegründet wurde, hat das Recht, in diesem Komitee vertreten zu sein. Internationale staatliche und nichtstaatliche Organisationen, die in engem Kontakt mit ISO stehen, nehmen ebenfalls an der Arbeit teil. ISO arbeitet bei allen elektrotechnischen Normungsthemen eng mit der Internationalen Elektrotechnischen Kommission (IEC) zusammen.

Die Verfahren, die bei der Entwicklung dieses Dokuments angewendet wurden und die für die weitere Pflege vorgesehen sind, werden in den ISO/IEC-Directives, Teil 1 beschrieben. Es sollten insbesondere die unterschiedlichen Annahmekriterien für die verschiedenen ISO-Dokumentenarten beachtet werden. Dieses Dokument wurde in Übereinstimmung mit den Gestaltungsregeln der ISO/IEC-Directives, Teil 2 erarbeitet (siehe www.iso.org/directives).

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. ISO ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren. Details zu allen während der Entwicklung des Dokuments identifizierten Patentrechten finden sich in der Einleitung und/oder in der ISO-Liste der erhaltenen Patenterklärungen (siehe www.iso.org/patents).

Jeder in diesem Dokument verwendete Handelsname dient nur zur Unterrichtung der Anwender und bedeutet keine Anerkennung.

Für eine Erläuterung des freiwilligen Charakters von Normen, der Bedeutung ISO-spezifischer Begriffe und Ausdrücke in Bezug auf Konformitätsbewertungen sowie Informationen darüber, wie ISO die Grundsätze der Welthandelsorganisation (WTO, en: World Trade Organization) hinsichtlich technischer Handelshemmnisse (TBT, en: Technical Barriers to Trade) berücksichtigt, siehe www.iso.org/iso/foreword.html.

Dieses Dokument wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34, *Food products*, Unterkomitee SC 12, *Sensory analysis*, in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Komitee für Normung (CEN), Technisches Komitee CEN/SS C01, *Lebensmittelerzeugnisse*, in Übereinstimmung mit der Vereinbarung zur technischen Zusammenarbeit zwischen ISO und CEN (Wiener Vereinbarung) erarbeitet.

Diese zweite Ausgabe ersetzt die erste Ausgabe (ISO 8586:2012), die technisch überarbeitet wurde.

Die wesentlichen Änderungen sind folgende:

- der Titel wurde in „Sensorische Analyse — Auswahl und Schulung von Prüfpersonen“ geändert (die Überprüfung wurde aufgrund der Doppelung mit ISO 11132 gestrichen);
- ein Teil des Textes aus der Einleitung wurde in Abschnitt 4 verschoben;
- der Anwendungsbereich wurde modifiziert;
- in Abschnitt 3 wurde eine Definition für die Benennung „homogen“ hinzugefügt;
- die Prozessschritte und die Rollen der Prüfpersonen wurden geklärt und das entsprechende Bild 1 überarbeitet;
- Tabelle 4 wurde mit Verweisungen auf andere Internationale Normen ergänzt;
- die Tabellen und Übungen für die Vorauswahl und die Schulung wurden überarbeitet und modifiziert;

- in Tabelle 3, Tabelle 5, Tabelle 9 und Tabelle 11 wurden Beispiele für Haushalts- und Körperpflegeprodukte hinzugefügt;
- neue Anhänge mit Beispielen für Tätigkeiten im Zusammenhang mit Vorauswahl und Schulung wurden hinzugefügt;
- das Konzept von Sensorikern wurde in 8.5 aufgenommen;
- Abschnitt 2 und die Literaturhinweise wurden aktualisiert.

Rückmeldungen oder Fragen zu diesem Dokument sollten an das jeweilige nationale Normungsinstitut des Anwenders gerichtet werden. Eine vollständige Auflistung dieser Institute ist unter www.iso.org/members.html zu finden.

Einleitung

Die sensorische Analyse ist eine Wissenschaft, die sich mit der Beurteilung der organoleptischen Merkmalseigenschaften eines Produkts/Prüfmaterials mit Hilfe der Sinne beschäftigt. Bei der sensorischen Analyse werden Prüfpersonen als Beurteiler von Produkten eingesetzt. Dieses Dokument beschreibt die Verfahrensvorschrift (das Protokoll) für die Rekrutierung, Vorauswahl und Schulung von Prüfpersonen.

Ein Panel zur sensorischen Analyse ist vergleichbar mit einem „Messinstrument“ und deshalb hängen die Ergebnisse der Prüfung von dessen Mitgliedern ab.

Die Rekrutierung der Personen, die bereit sind, an einem Panel teilzunehmen, erfordert daher eine sehr sorgfältige Durchführung und ist sowohl im Hinblick auf den zeitlichen als auch auf den finanziellen Aufwand als echte Investition anzusehen.

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument legt Kriterien für die Auswahl von und Verfahren für die Schulung von geschulten Prüfpersonen und Sensorikern für Lebensmittel und Getränke sowie Haushalts- und Körperpflegeprodukte fest.

Es ist auf alle Industriezweige anwendbar, die sich mit der Beurteilung von Prüfmaterialien mit Hilfe der Sinnesorgane befassen.

Dieses Dokument ergänzt die in ISO 6658 aufgeführten Informationen.

WARNUNG — Dieses Dokument behandelt keine mit seiner Anwendung verbundenen Sicherheitsprobleme. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders dieses Dokuments, geeignete Vorkehrungen für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz zu treffen und vor der Anwendung die Anwendbarkeit einschränkender Vorschriften zu bestimmen.

2 Normative Verweisungen

Die folgenden Dokumente werden im Text in solcher Weise in Bezug genommen, dass einige Teile davon oder ihr gesamter Inhalt Anforderungen des vorliegenden Dokuments darstellen. Bei datierten Verweisungen gilt nur die in Bezug genommene Ausgabe. Bei undatierten Verweisungen gilt die letzte Ausgabe des in Bezug genommenen Dokuments (einschließlich aller Änderungen).

ISO 5492, *Sensory analysis — Vocabulary*

ISO 6658, *Sensory analysis — Methodology — General guidance*

ISO 8589, *Sensory analysis — General guidance for the design of test rooms*

3 Begriffe

Für die Anwendung dieses Dokuments gelten die Begriffe nach ISO 5492 und die folgenden Begriffe.

ISO und IEC stellen terminologische Datenbanken für die Verwendung in der Normung unter den folgenden Adressen bereit:

— ISO Online Browsing Platform: verfügbar unter <https://www.iso.org/obp>

— IEC Electropedia: verfügbar unter <http://www.electropedia.org/>

3.1

Prüfperson

jede Person, die an einer sensorischen Prüfung teilnimmt

Anmerkung 1 zum Begriff: Ein Laie ist eine Person, die kein bestimmtes Kriterium erfüllt.

Anmerkung 2 zum Begriff: Eine eingeführte Prüfperson hat bereits an einer sensorischen Prüfung teilgenommen.

3.2

vorausgewählte Prüfperson

Prüfperson (3.1), die auf ihre sensorischen Fähigkeiten hin vorausgewählt wurde

3.3

geschulte Prüfperson

Prüfperson (3.1), die für ein oder mehrere Verfahren geschult wurde

3.4

Sachverständiger

<im allgemeinen Sinne> Person, die aufgrund ihrer Kenntnisse oder Erfahrung über die erforderliche Sachkunde verfügt, um zu dem Sachgebiet Stellung zu nehmen, zu dem sie zu Rate gezogen wird

3.5

Sensoriker

Prüfperson (3.1) mit nachgewiesener sensorischer Empfindlichkeit und mit umfassender Schulung und Erfahrung hinsichtlich der sensorischen Prüfung, die in der Lage ist, verschiedene Prüfmaterialien widerspruchsfrei und wiederholbar sensorisch zu beurteilen

3.6

Schulung des Panels

Reihe von *Sitzungen* (3.11), in deren Verlauf die *Prüfpersonen* (3.1) über die Aufgaben informiert werden, die durch ein *Panel* (3.7) zu erfüllen sind, und in denen sie die Beurteilung bestimmter Produkte üben; dazu können relevante Produkteigenschaften, genormte Bewertungsskalen, Auswertungsverfahren und Terminologie gehören

3.7

Panel

Gruppe von *Prüfpersonen* (3.1), die an einer sensorischen Prüfung teilnehmen

3.8

Wiederholbarkeit

Übereinstimmung der Bewertungen gleichwertiger Produkte unter gleichen Prüfbedingungen durch dieselbe *Prüfperson* (3.1) oder dasselbe *Panel* (3.7)

3.9

Vergleichbarkeit

Übereinstimmung der Bewertungen gleichwertiger Produkte unter unterschiedlichen Prüfbedingungen oder bei Prüfung durch unterschiedliche *Prüfpersonen* (3.1) oder *Panels* (3.7)

Anmerkung 1 zum Begriff: Die Vergleichbarkeit kann in nachfolgenden Varianten ermittelt werden:

- die Vergleichbarkeit eines Panels (oder einer Prüfperson) innerhalb eines kurzen Zeitraums, gemessen zwischen zwei oder mehr *Sitzungen* (3.11) im Abstand von mehreren Tagen;
- die Vergleichbarkeit eines Panels (oder einer Prüfperson) innerhalb eines mittleren oder längeren Zeitraums, gemessen zwischen Sitzungen im Abstand von mehreren Monaten;
- die Vergleichbarkeit zwischen verschiedenen Panels im selben Labor oder in verschiedenen Laboren.

3.10

homogen

gleichartig

3.11

Sitzung

Zeitraum, in dem die *Prüfpersonen* (3.1) entweder einzeln oder als Gruppe an einer bestimmten Aufgabe arbeiten oder eine Reihe von Proben bewerten

Anmerkung 1 zum Begriff: Eine Sitzung dauert üblicherweise 30 min bis 2 h.

4 Rekrutierung und Vorauswahl von Zielpersonen

4.1 Allgemeines

4.1.1 Die sensorische Bewertung kann durch vier Arten von Prüfpersonen erfolgen (siehe Bild 1):

- Laien;
- vorausgewählte Prüfpersonen;
- geschulte Prüfpersonen;
- Sensoriker.

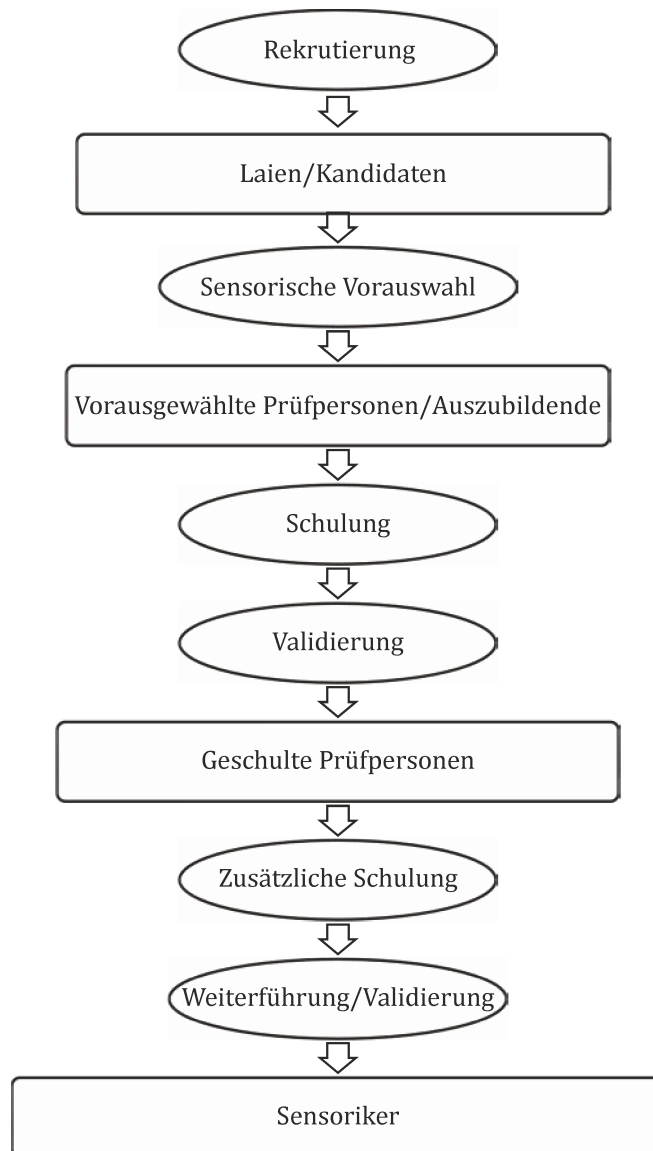


Bild 1 — Prozess der Rekrutierung, Vorauswahl und Schulung von Prüfpersonen

4.1.2 Es ist notwendig, die Kandidaten in der Rekrutierungsphase einer Vorauswahl zu unterziehen, um diejenigen, die für die sensorische Analyse nicht geeignet wären, auszuschließen. Die endgültige Auswahl muss nach einer Vorauswahl und einer anschließenden Schulung erfolgen. Die anzuwendenden Auswahl- und Schulungsverfahren sind von den Aufgaben abhängig, die für die „geschulten Prüfpersonen“ und die „Sensoriker“ vorgesehen sind.

4.1.3 Prüfpersonen arbeiten innerhalb eines Panels, das durch einen Pannelleiter geführt wird. In bestimmten Fällen (insbesondere bei der beschreibenden sensorischen Analyse), darf das Panel in spezialisierte Teilgruppen aufgeteilt werden.

4.1.4 Die empfohlene Vorgehensweise bei der Schulung eines Panels umfasst:

- a) die Rekrutierung und vorläufige Vorauswahl der Laien/Kandidaten;
- b) Vorauswahl von Laien/Kandidaten, von denen eine Auswahl zu vorausgewählten Prüfpersonen/Auszubildenden wird;
- c) Schulung und Validierung von vorausgewählten Prüfpersonen, von denen eine Auswahl dann zu geschulten Prüfpersonen wird;
- d) eine mögliche zusätzliche Schulung geschulter Prüfpersonen, um Sensoriker zu werden.

Die unter a) und b) ausgeführten genauen Vorgehensweisen sowie die Art der unter c) und d) durchgeführten Prüfungen sind von den Aufgaben abhängig, die für das Panel vorgesehen sind.

4.1.5 Der Pannelleiter ist für die allgemeine Aufsicht/Begleitung der Gruppe der Sensoriker und für deren Schulung verantwortlich. Die Sensoriker sind weder für die Auswahl der angewendeten Prüfungen noch für die Präsentation der Proben oder für die Auswertung der Ergebnisse verantwortlich. All dies obliegt dem Pannelleiter, der darüber hinaus entscheidet, wie viele Informationen dem Panel zur Verfügung gestellt werden.

4.1.6 Die Leistungsfähigkeit der ausgewählten Prüfpersonen sollte regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass die Kriterien, nach denen sie ursprünglich ausgewählt wurden, immer noch erfüllt sind. In Bezug auf die Überprüfungs- und Validierungsverfahren siehe ISO 11132.

4.1.7 Der gesamte Prozess der Rekrutierung eines Panels ist in Bild 1 dargestellt.

4.1.8 Bereitwillige Kandidaten für eine Schulung müssen die folgenden allgemeinen Eigenschaften haben:

- a) sie müssen motiviert und an einer weiteren Entwicklung ihrer sensorischen Fertigkeiten interessiert sein;
- b) sie müssen in der Lage sein, sich zu beteiligen;
- c) sie dürfen keine sensorischen Beeinträchtigungen im Zusammenhang mit dem Zweck der Prüfung aufweisen.

4.2 Rekrutierung

4.2.1 Allgemeines

Zum Rekrutieren der Kandidaten und für die Vorauswahl derjenigen, die für die Schulung am besten geeignet sind, wird nach 4.2.2 bis 5.7 vorgegangen.

4.2.2 Bedingungen für die Rekrutierung

Bei der Rekrutierung von Personen für ein Panel gibt es drei wichtige Überlegungen:

- Woher sollten die Personen rekrutiert werden, um die Gruppe zu bilden?
- Wie viele Personen müssen ausgewählt werden?
- Wie müssen die Personen ausgewählt werden?

Antworten auf diese Fragen sind in 4.2.3 bis 4.2.5 angeführt.

4.2.3 Arten der Rekrutierung

4.2.3.1 Allgemeines

Für Organisationen stehen zwei Arten der Rekrutierung zur Verfügung:

- innerhalb der Organisation rekrutierte Mitarbeiter des Unternehmens (interne Rekrutierung);
- Rekrutierung von Personen außerhalb der Organisation (externe Rekrutierung).

Es ist möglich, ein aus beiden Rekrutierungsarten gemischtes Panel aufzubauen.

4.2.3.2 Interne Rekrutierung

Interne Kandidaten werden aus Mitarbeitern von Büro, Produktionsanlage oder Labor rekrutiert. Es ist ratsam, auf diejenigen Personen zu verzichten, die zu stark persönlich bezüglich der Produkte oder der Projekte, die untersucht werden, eingebunden sind, insbesondere diejenigen Personen, die auf technischer oder kommerzieller Ebene beteiligt sind, da diese die Ergebnisse verfälschen können.

Bei dieser Art der Rekrutierung ist es unerlässlich, dass die allgemeine Leitungs- und Hierarchieebene der Organisation die entsprechende Unterstützung gibt und dass die sensorische Analyse von dieser Seite offiziell als Bestandteil der Arbeitstätigkeit jeder Person betrachtet wird. Dies kann während der Anstellungsphase des Personals bekanntgegeben werden.

4.2.3.3 Externe Rekrutierung

Die Rekrutierung wird außerhalb der Organisation durchgeführt.

Die zu diesem Zweck am häufigsten verwendeten Mittel sind Stellenanzeigen, z. B. in der lokalen Presse, in sozialen Medien oder durch geeignete Vereine oder Gruppen.

4.2.4 Vor- und Nachteile interner und externer Rekrutierung

4.2.4.1 Allgemeines

Organisationen dürfen unabhängige interne oder externe Panels für unterschiedliche Aufgaben einsetzen.

4.2.4.2 Interne Rekrutierung

4.2.4.2.1 Vorteile

Die Vorteile sind:

- die Personen sind kurzfristig verfügbar, da sie vor Ort arbeiten;
- es ist nicht erforderlich, Vorkehrungen für irgendwelche Vergütungen zu treffen (dennoch kann es wünschenswert sein, Anreize zu bieten, um das Interesse aufrechtzuerhalten);
- eine größere Vertraulichkeit bezüglich der Ergebnisse ist sichergestellt, was insbesondere bei der Forschungsarbeit wichtig ist.

4.2.4.2.2 Nachteile

Die Nachteile sind:

- Probleme in Bezug auf die Hierarchie der Organisation;
- Kandidaten werden in ihren Beurteilungen durch die Kenntnis der Produkte beeinflusst;