**Planung Rückstellproben - Checkliste[[1]](#footnote-1)**

* Ist festgelegt, von welchen Komponenten Rückstellprobe gezogen werden?
  + von allen selbsthergestellten Komponenten
* Sollen Einweg- oder Mehrwegbehälter für die Proben verwendet werden?
  + mindestens 100 g je Portion
* Sind die Probengefäße groß genug, um die erforderliche Probenmenge aufzunehmen?
* Sind Mehrwegbehälter leicht zu entleeren und gut zu reinigen?
* Sind die Behältnisse gut zu kennzeichnen?
* Ist geregelt, wer für die Probennahme verantwortlich ist? Ist eine Stellvertretung benannt?
* Ist der Zeitpunkt der Probennahme geregelt?
  + bei jeder Speisenausgabe gegen Mitte der Ausgabezeit
* Ist geregelt, wo die Proben aufbewahrt werden?
  + „eigener“ Kühlraum oder von anderen Lebensmitteln abgegrenzter Bereich
* Ist geregelt, für welchen Zeitraum die Proben aufbewahrt werden?
  + für mindestens 7 Tage bei ≤ –18 °C
* Ist die Entsorgung der nicht mehr benötigten Proben und die Verantwortlichkeiten dafür schriftlich festgelegt?
* Ist schriftlich festgelegt, wie im Verdachtsfall einer lebensmittelbedingten Erkrankung mit den Proben zu verfahren ist?
* Ist die Kennzeichnung der Proben vollständig?
  + Bezeichnung des Produktes
  + Datum der Probenahme
  + Zeitpunkt der Probenahme
  + Name des Probenehmers
* Ist die Dokumentation der Entnahme der Rückstellproben geregelt?
  + Checkliste oder Dokumentation auf dem Speisenplan (zur Aufbewahrung)

1. modifziert nach: HACCP leicht gemacht. Behr´s Verlag Hamburg. [↑](#footnote-ref-1)