

Hinweise zur Probenentnahme

Welche Proben werden entnommen?

Folgende Produkte können im Rahmen der amtlichen Probenentnahme z.B. entnommen werden:

Lebensmittel,

Bedarfsgegenstände wie Kleidung, Schuhe, Spielwaren, Gegenstände die mit Lebensmittel in Berührung kommen, Schmuck,

Kosmetika

Unterschiedliche Probearten:

1. Planprobe oder Routineprobe

Von den Untersuchungsämtern werden Planprobenpläne erstellt, die einen repräsentativen Querschnitt der Waren widerspiegelt, die sich auf dem Markt befinden. Der zuständige Lebensmittelkontrolleur wählt die Betriebe nach ihrer Struktur aus, in denen die Proben entnommen werden.

2. Verdachtsprobe oder Probe aus bestimmten Anlass

Es liegt ein besonderer Verdacht (auch Verbraucherbeschwerde) vor (z. B., Verdorbenheit, falsche Kennzeichnung etc.)

3. Vergleichsprobe oder Verfolgsprobe

Um das Probenergebnis abzusichern, wird von dem Erzeugnis das z.B. als Verdachtsprobe entnommen wurde eine weitere (produktgleiche) Probe gezogen. Das erste Probenergebnis wird evtl. nochmals überprüft

4. Gegenprobe oder Zurückzulassende Proben

Von der Probe wird im (Einzel- oder Großhandel immer) eine Gegenprobe zurückgelassen, damit der Hersteller das amtliche Untersuchungsergebnis auf eigene Kosten bei einem staatlich zugelassenen Gutachter kontrollieren lassen kann oder einen Gegenbeweis erbringen kann. Auf das Zurücklassen der Gegenprobe kann nur der Hersteller verzichten.

Wichtige Punkte auf der amtlichen Niederschrift auf dem Probeentnahmebogen

- Grund der Probeentnahme
- Aktenzeichen/ Probennummer
- Adresse des Betriebes
- Genaue Bezeichnung des Entnahmeortes (z.B. Kühltheke, Küche etc.)
- Verkehrsbezeichnung (Name)
- Art und Weise der Kennzeichnung (mündlich, schriftlich etc.)
- Temperatur der Lagerung
- Siegeldatum

Wichtige abweichende Punkte sollten auf der Entnahmeniederschrift vermerkt sein.

- Anschrift von Hersteller und/ oder Lieferant und Datum der Herstellung oder Lieferung
- Lagermenge
- Proben- und Gegenprobenmenge (Vorgaben des Untersuchungsamtes)
- Ort, Datum und Uhrzeit
- Unterschrift des bei der Probenahme anwesenden Vertreter des Betriebes und des Probenehmers
- Die Richtigkeit der Angaben wird mit der Unterschrift bestätigt
- Aufforderung zum Nachreichen der erforderlichen Unterlagen zur Herkunft des beprobten Produkts muss binnen 7 Tagen der zuständigen. Behörde nachgereicht werden, sofern diese Aufforderung angekreuzt ist

Derjenige, bei dem die Probe zurückgelassen worden ist und der nicht der Hersteller ist, hat die Probe sachgerecht zu lagern und aufzubewahren und sie auf Verlangen des Herstellers auf dessen Kosten und Gefahr einem vom Hersteller bestimmten, nach lebensmittelrechtlichen Vorschriften zugelassenen privaten Sachverständigen zur Untersuchung auszuhändigen.

***Siegeldatum**

Vor Ablauf des Siegeldatums darf nur ein Vertreter der der Überwachungsbehörde oder ein staatlich zugelassener Gutachter das Siegel brechen. Verstöße werden strafrechtlich verfolgt.

Die Probe muss unentgeltlich abgegeben werden und der Verantwortliche im Betrieb muss alle erforderlichen Informationen an den Probenehmer geben. Die Räume und Behältnisse sind auf Verlangen zu öffnen. Die Probenmenge sollte angemessen sein.

Informationen von dem Lebensmittelkontrolleur, der die Probe nimmt

Adresse und Ansprechpartner der Behörde

Grund der Probeentnahme

Untersuchungsamt Adresse

Planprobe: Keine besonderen Verdachtsmomente

Verdachts-, Vergleichsprobe: Es liegt ein besonderer Grund für die Probeentnahme vor, der von der Behörde telefonisch oder mündlich vor Ort zu erfragen ist.

Gegenprobe sofort kühlen, wenn möglich einfrieren

Wenn die Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände nicht selbst hergestellt wurden, müssen die Gegenproben dem Hersteller oder Importeur auf Verlangen ausgehändigt werden. Dieser hat unabhängig von der Lebensmittelüberwachung die Möglichkeit, die Gegenprobe zu untersuchen.

Maßgebend für die Anwendung dieser Informationen ist die Fassung mit dem neuesten Ausgabedatum. Vergewissern Sie sich bitte nach der neuesten Veröffentlichung der einschlägigen Gesetzesgrundlagen.

Bei der Erstellung der Unterlagen wurde mit größter Sorgfalt auf die Auslegungen der gesetzlichen Grundlagen geachtet. Für etwaige sachliche oder drucktechnische Fehler kann jedoch keine Haftung übernommen werden.

Bestehen weitere Fragen, bitten wir die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde oder rechtsberatende Berufsgruppen anzusprechen.