



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Prüfberichte: Kriterien zur Beurteilung

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

Info-Blatt	CHE130
Stand	2. Juli 2019
Kontakt	Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

Prüfbericht – Element der Selbstkontrolle

Um sicherzustellen, dass Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände den gesetzlichen Anforderungen entsprechen, sind diese im Rahmen der betrieblichen Selbstkontrolle zu untersuchen (Art. 26 LMG¹, Art. 74 – 75 LGV²). Diese Untersuchungen können selbst, von einem Dienstleistungslabor oder von einem (Vor-)lieferanten durchgeführt werden. Die Umsetzung der Selbstkontrolle obliegt der verantwortlichen Person bzw. der Unternehmensleitung (Art. 73 LGV). Wichtig ist, dass die gemachten Untersuchungen zweckmässig und der eigenen Selbstkontrolle dienlich sind. Die Untersuchungsergebnisse und deren Beurteilung werden dem Auftraggeber in aller Regel in einem Untersuchungsbericht zu Verfügung gestellt.

Prüfbericht – Kriterien der Beurteilung

Ein Prüfbericht ist – trotz aller Bedeutung – keine *carte blanche* für rechtliche Konformität! Damit ein Prüfbericht zweckdienlich ist, muss er rückverfolgbar, vollständig und beurteilbar sein. Dies bedingt die Prüfung und Bewertung durch eine sachverständige Person. **Wichtige Prüfpunkte** sind:

- Sind alle relevanten Probeninformationen (Artikelnummer, Warenlos) vorhanden? Falls nicht, ist auf einer Ergänzung bzw. Korrektur zu beharren.
- Stehen die gemachten Untersuchungen im Einklang mit dem Untersuchungsauftrag?
- Wurden alle relevanten Prüfgrössen untersucht und ausgewiesen?
- Sind die Untersuchungsergebnisse plausibel und beurteilbar?
- Sind aufgrund der Untersuchungsergebnisse (z.B. Überschreitung von Höchstwerten) Massnahmen zu treffen oder weitere Abklärungen erforderlich?
- Sind Angaben zur Messunsicherheit sowie zur Bestimmungs- und/oder Nachweisgrenze vorhanden (Angaben wie n.n. sind ungenügend)?

Rückverfolgbarkeit

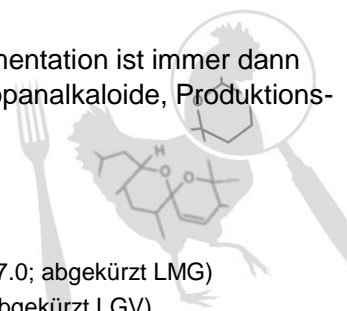
Der Untersuchungsbericht muss auf den Prüfgegenstand und dessen Warenlos rückverfolgbar sein. Darum muss zusätzlich zu den prüfgegenständlichen Angaben (Artikelbezeichnung, Artikelnummer, EAN-Code, etc.) auch das zugehörige Warenlos angegeben werden. Alternativ können auch Angaben zum Produktionsdatum, Lieferdatum, Herkunft, Importeur, Containernummer oder Lagernummer die Rückverfolgbarkeit sicherstellen.

Probenahme und Probenvorbereitung

Eine sachgerechte Probenahme und Probenvorbereitung und deren Dokumentation ist immer dann zwingend erforderlich, wenn der Prüfparameter (z.B. Schimmelpilzgifte, Tropanalkaloide, Produktions-

¹ Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 20.6.2014 (SR 817.0; abgekürzt LMG)

² Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16.12.2016 (SR 817.02; abgekürzt LGV)





oder transportbedingte Kontaminationen (Allergene, GVO), Abwesenheit von Pestiziden in Bio-Lebensmitteln, Schadstoffe in Fischen) in der zu prüfenden Warenmenge (Warenlos) nur in sehr geringer Konzentration und/oder sehr ungleichmässig (inhomogen) verteilt vorkommen.

Bei der Prüfung von homogen und in merklicher Konzentration vorkommender Prüfparameter (z.B. Nährstoffe in Lebensmitteln, Inhaltsstoffe in Kosmetika, Alkoholgehalt in alkoholischen Getränken) spielt die Probenahme und Probenvorbereitung eher eine untergeordnete Rolle.

Kenndaten zur Probenahme (Anzahl Einzelproben, Gewicht der Sammelprobe, Art der Entnahme, etc.) sowie Informationen zur Probenvorbereitung (z.B. vollständige Vermahlung und Vermischung der Sammelprobe) sind auf dem Prüfbericht zu vermerken oder müssen dem Prüfbericht in Form eines Probenahmerapports beigelegt sein. Um die Rückverfolgbarkeit zwischen einem Probenahmerapport und einem Prüfbericht zu gewährleisten, kann beispielsweise die Nummer des Probenahmerapports auf dem Prüfbericht vermerkt werden.

Beurteilung von Analyseresultaten

Je nach Untersuchungsziel benötigt man neben dem Analysenergebnis und den Kenndaten zum Probenahmeverfahren weitere Informationen zur korrekten Beurteilung der Resultate. Dies sei an nachfolgenden Beispielen verdeutlicht.

Bezugswerte: Gelegentlich beziehen sich Höchstgehalte nicht direkt auf das dem Labor eingesandte Prüfgut, sondern auf einen für das Prüfgut vorgegebenen Bezugswert. So kann sich der Höchstgehalt eines Prüfparameters zum Beispiel explizit auf die Trockenmasse, das Frischprodukt, den essbaren Anteil (z.B. bei Nüssen in der Schale), das genussfertige Erzeugnis (z.B. Instantprodukte) beziehen. Dieser Sachverhalt ist für die Beurteilung relevant und sollte grundsätzlich aus dem Untersuchungsbericht klar hervorgehen.

Beispiel: Der Höchstgehalt für Deoxynivalenol (Schimmelpilztoxin) in Teigwaren beträgt 750 µg/kg und bezieht sich auf trockene Teigwaren, mit einem Wassergehalt von ca. 12%. Wird in Frischteigwaren Deoxynivalenol untersucht, so muss eine Umrechnung des Untersuchungsergebnisses auf den Wassergehalt (ca. 12%) einer Trockenteigware vorgenommen werden, damit eine Beurteilung gegenüber dem Höchstgehalt vorgenommen werden kann. Dies bedingt, dass der Wassergehalt der Frischteigware bekannt ist oder analytisch bestimmt wurde. Ein Untersuchungsergebnis von 700 µg/kg Frischteigware mit 30% Wassergehalt erhöht sich bei Berücksichtigung des Bezugswertes auf einen analytischen Befund von 850 µg/kg Teigware, trocken (12% Wassergehalt).

Messunsicherheit: Messergebnisse sind naturgemäss immer mit einer gewissen Unsicherheit behaftet. Dies bedeutet, dass bei Wiederholmessungen (im gleichen Labor) oder bei Vergleichsmessungen (zwischen verschiedenen Laboren) an derselben Probe unterschiedliche (streuende) Ergebnisse erhalten werden. Die Messunsicherheit ist ein Mass für diese Streuung. Bei der Beurteilung eines Untersuchungsergebnisses in Bezug auf einen Höchst- oder Vergleichswert ist die Messunsicherheit zu berücksichtigen.

Zusammenfassung

Dem Prüfbericht kommt im Rahmen der Selbstkontrolle eine zentrale Bedeutung zu. Prüfberichte müssen rückverfolgbar, vollständig und beurteilbar sein. Daher ist im Umgang mit Prüfberichten ein hohes Mass an Expertise notwendig.

