

Anleitung zur Durchführung von Haltbarkeitsprüfungen

Haltbarkeitsfristen können nur durch mikrobiologische und sensorische Prüfungen ermittelt werden. Diese Prüfungen werden am Ende des festgelegten MHDs durchgeführt.

Festlegung von Haltbarkeitsfristen

Bei Festlegung von Haltbarkeitsfristen müssen neben der Rezeptur die Verpackung sowie die Herstellungs- und Lagerbedingungen Berücksichtigung finden. Z. B. spielen pH-Werte bei kühlpflichtigen Feinkostsalaten oder Fettgehalte bei Tiefkühlkost eine wichtige Rolle.

Planung von Lagertests

Man unterscheidet zwei Arten von Lagertesten.

- Lagertests zur Festlegung von Haltbarkeitsfristen im Rahmen der Entwicklung neuartiger Produkte
- Lagertests zur Bestätigung von festgelegten Haltbarkeitsfristen im Rahmen von Eigenkontrollen - insbesondere bei sensiblen und bei umsatzstarken Produkten

Durchführung von Lagertests

Zur Durchführung werden Produkte unter den vorgeschriebenen Bedingungen gelagert. In der Regel führt man eine mikrobiologische und sensorische Statusermittlung am Anfang, in der Mitte und am Ende des festgelegten Lagerzeitraums durch.

Um eine mögliche Unterbrechung der Kühlkette durch den Verbraucher zu simulieren, werden Lagertests bei abweichenden Bedingungen durchgeführt, z. B.:

- bei **Feinkostsalaten** hat sich eine Lagerung bei +10 °C statt +7 °C bewährt. Wenn die Salate diesen ungünstigeren Bedingungen standhalten, sind sie erfahrungsgemäß bei kurzzeitigen Kühlkettenunterbrechungen durch den Verbraucher auch noch stabil.
- **hitzebehandelte Produkte**, die ohne Kühlung haltbar sind, sollten regelmäßig bei +37 °C für mindestens sieben Tage gelagert werden. Sind die Produkte bei diesen Bebrütungstemperaturen noch nicht bombiert/ verdorben kann man von einem stabilen Produkt ausgehen.

Mit Rückstellmustern Ihrer Produkte können sogenannte Ende-MHD-Verkostungen durchgeführt werden. Diese sensorischen Prüfungen am Ende des MHDs bringen ohne großen Aufwand Ergebnisse, die als Nachweis zur Eigenkontrolle gezählt werden können.

Auswertung der Lagertests

Bei den mikrobiologischen Untersuchungen geben Art und Menge der ermittelten Keime Hinweise auf den Status des Produktes. Hierbei sind [die Richt- und Warnwerte der DGHM](#) zu beachten:

- Proben mit Keimgehalten unter oder gleich den Richtwerten sind unter mikrobiologischem Aspekt stets verkehrsfähig - evtl ist sogar eine MHD-Verlängerung angebracht
- eine Überschreitung der Richtwerte deutet auf Schwachstellen in der Hygiene und/ oder im Herstellungsprozess und zeigt die Notwendigkeit von Korrekturmaßnahmen
- eine Überschreitung der Warnwerte gibt Hinweise darauf, dass die Prinzipien einer guten Hygiene- und/ oder Herstellungspraxis verletzt wurden. Hier ist eine erneute Gefahrenanalyse mit anschließenden Korrekturmaßnahmen und einer Wiederholung der Lagertests notwendig