

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Räumlichkeiten	06-03-01 Seite 1 von 3
		Revision <u>C</u>

1 Geltungsbereich

Die vorliegende SOP gilt für alle Mitglieder des DOP.

2 Zweck

Der Zweck dieser SOP ist die Beschreibung der Anforderungen an Räumlichkeiten des Deutschen Olivenöl Panel (DOP).

3 Begriffe

Es gelten die Vorgaben der SOP 03-01-01 Begriffsbestimmungen.

4 Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten

Die Panelleitung sowie alle Mitglieder des DOP sind für die Einhaltung der Vorgaben an Räumlichkeiten verantwortlich. Die Konformität wird von der Panelleitung im Rahmen der internen Audits überprüft.

5 Beschreibung

5.1 Allgemeine Anforderungen an Räumlichkeiten

Die Räumlichkeiten sind in einem sauberen und ordentlichen Zustand zu halten. Alle Räumlichkeiten sind derart zu gestalten, dass nur befugte Personen Zutritt erhalten und so die Proben vor unbefugter Behandlung, aber auch Dokumente vor unbefugter Einsicht geschützt sind.

5.2 Anforderungen an Räumlichkeiten der Panelleitung

Die Räumlichkeiten der Panelleitung dienen neben der sensorischen Prüfung insbesondere auch der Probenvorbereitung für den Versand an die Prüfer, der Probenlagerung und der Auswertung der Prüfergebnisse. Die Räumlichkeiten weisen eine entsprechende Größe, sonstige bauliche Ausführungen, Lage und Ausstattung auf, um den Anforderungen an die entsprechende Tätigkeit zu genügen und um Störungen, die die Zuverlässigkeit der Untersuchungen und der daraus resultierenden Ergebnisse beeinträchtigen, auf ein Mindestmaß zu beschränken.

Der Prüfraum der Panelleitung ist so angelegt, dass sensorische Prüfungen entsprechend den geltenden Vorgaben durchgeführt werden können. Er ist in das Büro der Panelleitung integriert.

Wird ein Prüfraum für mehrere Tester gleichzeitig benötigt (z.B. im Rahmen von Fortbildungsveranstaltungen oder sonstigen gemeinsamen Verkostungen), so wird dafür ein Schulungsraum verwendet, der mit entsprechenden Kojen, Geräten und Energieanschlüssen ausgerüstet ist. Sind Umgebungsbedingungen gegeben, die die

Erstellt: C. Blug 17.09.2020	Überarbeitet: <u>N. Liebmann 09.10.24</u>	QM-geprüft: <u>A.Schaffer 30.03.2025</u>	Genehmigt/gültig ab: <u>N. Liebmann 31.03.2025</u>
---------------------------------	--	---	---

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Räumlichkeiten	06-03-01
		Seite 2 von 3
		Revision

Untersuchungen beeinflussen, z.B. beeinflussende Geräusche oder Gerüche, so sind diese zu entfernen.

Der Lagerraum gewährleistet, dass die darin gelagerten Proben und Rückstellmuster nicht negativ beeinflusst werden. Dazu ist der Raum dunkel, trocken und kühl zu halten. Es ist dafür zu sorgen, dass die Temperatur für einen längeren Zeitraum den Rahmen von 13 - 25 °C nicht über- oder unterschreitet. Die Überprüfung der Temperatur erfolgt mittels Loggersystem, bei Über- oder Unterschreitung der zulässigen Temperatur wird die Panelleitung automatisch per E-Mail informiert. Zusätzlich werden die Logger-Daten mindestens alle 6 Monate ausgelesen und auf Tendenzen überprüft. Weichen die Temperaturen von den Vorgaben ab, so muss die Panelleitung entsprechende Korrekturmaßnahmen einleiten.

Der Temperaturlogger wird mindestens jährlich mit einem kalibrierten Referenzthermometer überprüft, Details sind in SOP 06-05-01 metrologische Rückführbarkeit festgelegt.

Die Vorbereitung der Proben zum Versand an die Prüfer bzw. zur Verkostung vor Ort (z.B. im Rahmen einer Fortbildung) sind in Räumlichkeiten durchzuführen, die eine Beeinflussung der Proben ausschließen, so darf beispielsweise keine geruchliche oder sonstige Kontamination der Proben möglich sein. Der Raumplan des DOP ist in der Anlage 06-03-01-Anl01 (Räumlichkeiten des DOP) dargestellt.

5.3 Anforderungen an die Räumlichkeiten bei den Prüfern des virtuellen Panels

Die Räumlichkeiten der Prüfer im virtuellen Panel sind derart gestaltet, dass die sensorischen Prüfungen entsprechend den geltenden Vorgaben durchgeführt werden können. Sind Umgebungsbedingungen gegeben, die die Untersuchungen beeinflussen, z.B. beeinflussende Geräusche oder Gerüche, so sind diese zu entfernen oder die Untersuchungen einzustellen. Die Räumlichkeiten befinden sich entweder bei jedem Prüfer zuhause oder an dessen Arbeitsplatz. Die Raumtemperatur bei der Verkostung liegt zwischen 20 und 25 °C.

Die Muster, die den Prüfern zugesandt werden, sind entsprechend den Aufbewahrungsfristen in solchen Räumlichkeiten zu lagern, die eine negative Beeinflussung der Proben ausschließen. In den Räumlichkeiten muss eine trockene und lichtgeschützte Lagerung bei Temperaturen zwischen 13 und 25 °C möglich sein. Die Überprüfung der Temperatur erfolgt mittels überprüftem Thermometer.

6 Hinweise und Bemerkungen

6.1 Mitgeltende Unterlagen

- SOP 03-01-01 Begriffsbestimmungen
- SOP 06-05-01 metrologische Rückführbarkeit

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Räumlichkeiten	06-03-01
		Seite 3 von 3
		Revision

6.2 Anmerkungen

Nicht relevant

7 Anlagen

- 06-03-01-Anl01 Räumlichkeiten des DOP