

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Sicherstellung der Validität der Ergebnisse	07-07-01
		Seite 1 von 2
		Revision <u>b</u>

1 Geltungsbereich

Die vorliegende SOP zur Sicherstellung der Validität gilt für alle Mitglieder des DOP.

2 Zweck

Ziel dieses QM-Elements ist die Beschreibung des Qualitätsmanagementsystems im DOP als Mittel, um die Erfüllung der festgelegten Qualitätsforderungen an die von dem Panel erzeugten Ergebnisse sicherzustellen. Das System regelt in angemessenem Umfang alle notwendigen Abläufe, Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten. Weiterhin wird durch Anweisungen sichergestellt, dass die Elemente des QM-Systems bei allen Mitgliedern des Panels bekannt sind, verstanden, umgesetzt und aufrechterhalten werden.

3 Begriffe

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

4 Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten

Für die Einhaltung der Vorgaben ist jedes Panelmitglied verantwortlich. Für die Überwachung ist die Panelleitung verantwortlich.

5 Beschreibung

5.1 Maßnahmen zur Sicherstellung der Validität

Es werden Maßnahmen zur Qualitätssicherung der sensorischen Analyse ergriffen, um die Richtigkeit und Zuverlässigkeit von Untersuchungsergebnissen zu gewährleisten.

Zu den internen Maßnahmen gehören u. a.:

- Kalibrierung des Testers mit einem Öl mit bekannter Bewertung
- Überprüfung der individuellen Ergebnisabweichung durch Berechnung von z-Scores
- Überprüfen der Arbeitsgeräte wie Gläser, Deckel, Heizgerät (Temperiereinheit), Thermometer
- Arbeitsplatzumgebung entsprechend der Vorgabe der Methode
- Einsatz von Referenzmaterialien oder Proben mit bekanntem Fehler für die Fehlattribute von Olivenöl
- Einsatz von Kontrollproben (Reproducibility)
- Wiederholen von Untersuchungen unter Anwendung derselben oder unterschiedlicher Verfahren
- Teilnahme an jährlichen Sensorik-Workshops des Deutschen Olivenöl Panels.

Erstellt: C. Blug 14.11.2020	Überarbeitet: <u>A.Schaffer 29.01.2023</u>	QM-geprüft: <u>C.Blug 28.06.2023</u>	Genehmigt/gültig ab: <u>N. Liebmann 04.07.2023</u>
---------------------------------	---	---	---

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Sicherstellung der Validität der Ergebnisse	07-07-01
		Seite 2 von 2
		Revision <u>b</u>

Maßnahmen der externen Qualitätssicherung bestehen in

- der Teilnahme an Eignungsprüfungen
- dem freiwilligen Austausch von Proben mit kooperierenden Labors
- den freiwilligen gemeinsamen Workshops mit anderen akkreditierten Panels (z. T. in den produzierenden Ländern)
- dem kontinuierlichen Sammeln vertiefender Erfahrungen.

5.2 Feststellung von Tendenzen

Um die Konstanz der Messergebnisse sicherzustellen, wird in regelmäßigen Abständen eine Probe pro Serie doppelt verkostet. Die Probe erhält dabei 2 unterschiedliche Proben-codes, um die Unabhängigkeit der Probenverkostungen sicherzustellen. Die Ergebnisse werden verglichen und in Kontrollkarten visuell dargestellt. Liegen die Bewertungen der Ergebnisse eines Prüfers außerhalb der Grenzen, so hat die Panelleitung angemessene Konsequenzen zu ziehen. Diese können u.a. spezifische Nachschulungen umfassen, aber auch Ausschluss von Verkostungen mit anschließender Prüfung vor Wiederaufnahme in die Prüftätigkeit. Die Einordnung von Tendenzen erfolgt anhand der allgemein anerkannten, wissenschaftlichen Bewertungskriterien.

Ebenso ist bei Abweichungen der z-Scores eines Testers vom Panel von mehr als $\pm 3,0$ die Probe von dem Tester erneut zu verkosten und sich so entsprechend zu schulen und zu kalibrieren.

5.3 Teilnahme an Eignungsprüfungen

Die Festlegung und Erläuterungen zur Teilnahme an Eignungsprüfungen sind in der SOP 07-07-02 festgelegt. Es wird auf diese SOP verwiesen.

6 Hinweise und Bemerkungen

6.1 Mitgeltende Unterlagen

- SOP 03-01-01 Begriffsbestimmungen
- SOP 07-07-02 Teilnahme an Eignungsprüfungen (Ringversuchen)

6.2 Anmerkungen

Nicht relevant

7 Anlagen

Nicht relevant