

## INFORMATION

### **Modernes Labor steigert Produktqualität und -sicherheit**

Ein Höchstmaß an Qualität und Sicherheit für den Verbraucher zu garantieren, ist das A und O bei der Rügenwalder Mühle. Aus diesem Grund hat das Unternehmen ein eigenes Qualitätsmanagementsystem installiert, das neben zahlreichen Qualitätskontrollen die Überprüfung von Lieferanten und die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit umfasst.

Um die Produktqualität jederzeit lückenlos zu gewährleisten, hat die Rügenwalder Mühle im Jahr 1991 in der Abteilung Qualitätswesen ein modernes Labor installiert. 2011 erfolgte die Erweiterung der Räumlichkeiten auf 250 Quadratmeter wodurch die Kapazität für interne mikrobiologische Untersuchungen erheblich gesteigert wurde – für noch mehr Produktqualität und -sicherheit. Außerdem schaffte das Unternehmen im Zuge der Erweiterung das erste PCR-System (Polymerase-Kettenreaktion) an, mit dem sich Fremd-DNA-Stränge, Allergene und GVO (genveränderte Organismen) sehr schnell nachweisen lassen. Mittlerweile gibt es ein zweites PCR-Gerät für mikrobiologische Untersuchungen.

Laborleiter Martin Opatz und seine acht Mitarbeiter führen vor allem mikrobiologische Tests durch. Des Weiteren werden Werte wie Fett-, Wasser- und Proteingehalt bestimmt. 50.721 Untersuchungen mit unterschiedlichen Parametern haben die Laboranten im Jahr 2016 durchgeführt. Speziell bei den sensiblen Produkten der Rohwurstklasse (Rügenwalder Teewurst, Mühlen Mett) wird jede Charge geprüft, bevor sie zur Auslieferung freigegeben wird. Zudem werden Proben aus der Pro-

duktion untersucht, aus denen sich Rückschlüsse auf die Umgebungs-  
hygiene ziehen lassen. 2.936 Tests dieser Art erfolgen jährlich im inter-  
nen Labor.

Da es zwar Grenzwerte für einzelne Parameter wie BEFFE (Anteil an  
reinem Muskeleiweiß) gibt, jedoch nicht genau die Art, der Umfang und  
die Häufigkeit der Untersuchungen vorgegeben ist, liegt es im Ermes-  
sen des jeweiligen Unternehmens, wie es die Kontrollen sicherstellt. Als  
führende Markenhersteller legt die Rügenwalder Mühle hier die Mess-  
latte besonders hoch: „Mit unseren umfangreichen Untersuchungen  
und Tests schaffen wir die Basis für das Vertrauen der Verbraucher“,  
erklärt Dr. Preuss, Leiter des Rügenwalder Qualitätsmanagements.  
Dank des eigenen Labors kann die Rügenwalder Mühle besonders  
schnell und flexibel reagieren – und bei Bedarf sofort in der Produktion  
eingreifen.

Neben den eigenen Prüfern untersuchen regelmäßig externe Institute  
die Waren: Das renommierte und unabhängige SGS INSTITUT  
FRESENIUS lieferte 2016 zusätzliche 12.611 Analyseergebnisse für  
Produkte und Rohwaren. Die Untersuchungen umfassen dabei auch im  
Handel befindliche Ware sowie die Vorstufen und Verpackungsmateria-  
lien. Damit erhält die Rügenwalder Mühle das anspruchsvollste Quali-  
tätssiegel, das in Deutschland vergeben wird. Zudem erstellte im Jahr  
2016 das Institut für Lebensmittelqualität LUFA Nord-West weitere  
10.847 Untersuchungsergebnisse.

Stand: Oktober 2017