

## Praxistipps

des Sensorik Netzwerk Österreich SNÖ zur praktischen Umsetzung von sensorischen Prüfungen und Sensorikschulungen unter den speziellen Anforderungen der **COVID19** Pandemie

### Allgemeine Anmerkungen und Hinweise

Die Durchführung von sensorischen Bewertungen stellt in Zeiten der COVID19 Pandemie eine besondere Herausforderung dar, da wir auf unsere Prüfpersonen nicht verzichten können. Gerade in dieser Zeit ist jedoch der Gesundheit unserer Prüfpersonen die höchste Priorität einzuräumen. Um die potentielle Infektionsgefahr so gering wie möglich zu halten, müssen verschiedene Vorkehrungen getroffen werden. Allgemein gilt, dass Prüfpersonen, die Krankheitsanzeichen zeigen, weder die Probenvorbereitung durchführen noch als Prüfpersonen teilnehmen an der sensorischen Prüfung teilnehmen dürfen! Wenn es die Situation nicht erlaubt und wenn der Schutz der Gesundheit nicht gewährleistet werden kann, dann empfehlen wir, von der sensorischen Prüfung oder Schulung Abstand zu nehmen.

Der Verlust von Geruchs- und Geschmacksinn gilt als anerkanntes Symptom für eine COVID19 Infektion. Eine (stark) verminderte Geruchs- und Geschmackswahrnehmung kann auch nach der Genesung vorliegen. Im Allgemeinen dauert es mehrere Wochen bis der Geruchs- und Geschmackssinn wieder vollständig zurückgekehrt sind. Es ist daher nicht sinnvoll an sensorischen Prüfungen teilzunehmen, wenn nach einer durchlaufenen COVID19 Infektion Geruchs- und Geschmackssinn noch nicht vollständig zurückgekehrt sind. Wir empfehlen, die Prüfpersonen darauf hinzuweisen!

Für die Durchführung von allen sensorischen Experimenten müssen die jeweils geltenden rechtlichen Rahmenbedingungen zur Eindämmung der COVID19 Pandemie beachtet werden. Bitte beachten Sie dazu die jeweiligen Kundmachungen z.B. über die Homepage des Sozialministeriums ([www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)) oder laden Sie die jeweiligen Verordnungen in den geltenden Fassungen über das Rechtsinformationssystem herunter ([www.ris.bka.gv.at](http://www.ris.bka.gv.at)).

Für Fragen stehen wir (die Vorstandsmitglieder des SNÖ) Ihnen gerne zur Verfügung: [snoe@boku.ac.at](mailto:snoe@boku.ac.at)

## Allgemeine Rahmenbedingungen

### Räumliche Gegebenheiten

- Es muss ein ausreichend großer Raum gewählt werden, in dem der notwendige Abstand zwischen den einzelnen Prüfpersonen sowie der Verkostungsleitung gewährleistet werden kann.
- Bei ausreichender Größe eines Sensoriklabor, das mit Kabinen ausgestattet ist, ist es in Abhängigkeit der Größe u.U. sinnvoll nur jede zweite Kabine besetzen.
- Den Raum muss vor und nach der Testung gut gelüftet werden, je nach Länge der Prüfession auch währenddessen.
- Personen sollen bis zum Platz einen Mund-Nasenschutz tragen, einzeln mit Abstand eintreten und den Raum auch so wieder verlassen.
- Vor dem Betreten des Sensoriklabors müssen die Hände gründlich gewaschen werden.
- Handdesinfektionsmittel müssen vor und im Prüfraum bereitgestellt werden (geruchsneutral). Die erste Händedesinfektion soll bereits vor Betreten des Raumes stattfinden.
- Nach Bedarf sollen Einweghandschuhe bereitgestellt werden.
- Verkostungsplätze müssen vorher und nachher desinfiziert werden (Achtung auf Eigengeruch bei den gewählten Desinfektionsmitteln!).
- Alkoholfreie Desinfektionsmittel (Medizid® Alpha Desinfektionstücher) eignen sich für die Reinigung von elektronischen Geräten, wie z.B. Laptop, Computermaus.
- Wenn es die räumlichen Gegebenheiten erlauben, macht es Sinn Einbahnsysteme mit getrennten Ein- und Ausgängen einzurichten.

### Probenvorbereitung

- Es gelten die generell anzuwendenden Maßnahmen laut HACCP Konzepten!
- Es sind zusätzlich Maske und Einweghandschuhe zu tragen.
- Nach abgeschlossener Verkostung sind Tablett waschen und desinfizieren.
- Bevorzugt sind Einwegprobengefäße mit Deckel verwenden.

### Durchführung der sensorischen Bewertung

- Die Durchführung der sensorischen Prüfungen erfolgt im Idealfall vollkommen kontaktlos!
- Jede Person soll ein eigenes Verkostungsset bekommen. Von Durchgeben, Weiterreichen und Teilen ist dringend abzuraten.
- Wenn möglich sollen die Proben ausgeteilt/eingestellt werden, bevor die Personen den Raum betreten bzw. mit Mundschutz und Handschuhen, wenn die Personen bereits am Platz sind.
- Das Wegräumen der Proben soll erst erfolgen, wenn die Prüfpersonen das Sensoriklabor verlassen haben.
- Im Idealfall werden Riechstreifen für jede Person einzeln vorbereitet. Riechstifte zum Durchgeben sollten vermieden werden.
- Bei Paper & Pencil: Eigene Kugelschreiber für jede Prüfperson müssen zur Verfügung stehen. Stifte müssen nach jeder Benutzung desinfiziert werden.
- Desinfektion von allen Touch-Screens, Tastaturen, Computermäusen, Signalschaltern muss durchgeführt werden.

## Besondere Anforderungen Konsumententests

Hedonische Prüfverfahren erfordern eine hohe Probandenanzahl, um fundierte, aussagekräftige Ergebnisse zu erzielen. Hier kommen Testverfahren, welche im Sensoriklabor durchgeführt werden, aufgrund der anhaltenden Corona-Pandemie und den damit einhergehenden zusätzlichen Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen an ihre Grenzen. Nachstehend werden kurz zwei kreative und innovative Lösungsansätze vorgestellt, welche als Inspiration für die Umsetzung von Konsumententests im eigenen Unternehmen/Forschungseinrichtung dienen können.

Grundsätzlich ist es oftmals notwendig, das geplante Studiendesign zu adaptieren und an die aktuellen bzw. zu erwartenden gesetzlichen Rahmenbedingungen anzupassen. Bei vielen Produkten ist die Durchführung eines Konsumententests im Home-Use-Setting anstelle eines klassischen Labortests eine adäquate Möglichkeit, um die geplanten sensorischen Prüfungen trotz der aktuellen Krise durchführen zu können.

Folgende Punkte sind in jedem Fall zu beachten:

- Kein direkter Kontakt zu den Prüfpersonen (Einhaltung des Mindestabstandes)
- Rasche Probenaus- bzw. übergabe (evtl. notwendige Erklärungen zur Testdurchführung sollten schriftlich mittels Beipackzettel oder über alternative Kanäle, wie z.B. Video-Tutorials bereits im Vorfeld erfolgen)
- Vermeidung von Menschenansammlungen – Einbahnsysteme bei Abholungen, vorgegebenen Zeitfenster für Probandengruppen, Probenzustellung,...
- Geeignete Produktverpackung wählen zur Gewährleistung des Produktschutzes und zur Aufrechterhaltung der sensorischen Eigenschaften während der Lagerung und des Transportes (Einhaltung der Kühlkette)
- Klare, verständliche Testanleitungen – evt. Unterstützung durch ein Video-Tutorial
- Möglichkeit für Rückfragen bei akut auftretenden Fragestellungen
- Involvement schaffen, um eine gute Rücklaufquote zu erhalten (Zielgruppe über adäquate Medien mit entsprechendem Wording ansprechen)

## Zwei Fallbeispiele zur erfolgreichen Durchführung von Konsumententests (durchgeführt an der FH Wr. Neustadt, Campus Wieselburg)

### Beispiel 1: CATA-Studie (n=400) mittels Abholstation „Schokoriegel Drive-In“

Eine großangelegte CATA-Studie mit rund 400 Testpersonen, welcher als Labortest konzipiert war, wurde angepasst und als Konsumententest im Home-Use-Setting durchgeführt. Um die Sicherheit der Konsument\*innen und der Forscher\*innen zu gewährleisten wurde ein Drive-In, also eine Abholstation für Kraftfahrzeuge eingerichtet. Die Konsument\*innen nahmen ihre Testpakete in ihren Autos sitzend entgegen. Die Forscher\*innen trugen einen Mund-Nasenschutz, sowie Handschuhe. Im Vorfeld wurde über eine zielgruppenspezifische Kommunikation via Social-Media, Video-Tutorials und einer Presseaussendung über den Testablauf sowie die Drive-In-Station informiert, sodass die Probenausgabe nur wenige Minuten dauerte. Durch eine dem Probenpaket beiliegende detaillierte Testanleitung sowie einem Kontakt für etwaige Rückfragen konnten die Konsument\*innen die Proben sicher zu Hause verkosten. Die EDV-unterstützte Datenerhebung erforderte keinen weiteren Kontakt zum Testpersonal.

<https://presse.fhwn.ac.at/news-campus-wieselburg-sucht-freiwilige-schokoriegel-testpersonen?id=116414&menuid=14983>

<https://www.noen.at/erlaufat/fh-campus-wieselburg-4-000-schokoriegel-waren-innerhalb-von-4-stunden-weg-wieselburg-redaktionsfeed-fh-wieselburg-forschung-redaktion-230146370>

### Beispiel 2 Akzeptanztest von Bratwürstel (n=200) mittels Lieferservice „Bratwürstel auf Rädern“

Produkte bei welchen die Einhaltung der Kühlkette eine wesentliche Rolle spielt, stellen besondere Anforderungen an die Probenverteilung. Im konkreten Fall wurden drei verschiedene Bratwürstel zu einem Akzeptanztest gereicht. Um sicherzustellen, dass die Kühlkette eingehalten wird und die Produkte in einem einwandfreien Zustand zu den Proband\*innen gelangen, wurden die Bratwürstel direkt an die Konsument\*innen ausgeliefert. Wiederum erfolgte eine Erklärung des Testablaufs über Video-Tutorials, Social-Media-Kommunikation und eine Presseaussendung, sodass die Kontaktzeit (unter Einhaltung des Mindestabstandes) so gering wie möglich gehalten werden konnte. Durch die kontaktlose Zustellung kann man so auch rasch wechselnden Covid-19-Maßnahmen hinsichtlich Ausgangssperren und Kontakteinschränkungen gerecht werden.

<https://presse.fhwn.ac.at/news-bratwuerstel-auf-raedern-campus-wieselburg-laedt-erneut-zu-kreativer-verkostung?id=119867&menuid=14983>

<https://kurier.at/chronik/niederoesterreich/bratwurstessen-fuer-die-wissenschaft-testpersonen-gesucht/401112999>

### Weiterführende Information:

<https://www.dlg.org/de/lebensmittel/themen/publikationen/expertenwissen-sensorik/lebensmittelsensorik-kontaktlos-digital-und-online>

<https://www.e3sensory.eu/>