



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Pressemitteilung

QS-Webinar zur Listerien-Prävention

- Live-Online-Seminar mit Informationen zu Untersuchungspflichten, Probenahmen und Best-Practice-Tipps für den Betriebsalltag
- Aktuelle Listerienfälle zeigen: Gründliche Prävention ist das A und O

Die aktuellen Listerienfälle in Deutschland haben dazu geführt, dass die Kontamination mit *Listeria monocytogenes* in der Öffentlichkeit zunehmend als Gefahr empfunden wird. Verunsicherung macht sich auch in der Lebensmittelwirtschaft breit – weil das Auftreten von Listerien häufig mit erheblichen ökonomischen Konsequenzen bis hin zur Betriebsschließung verbunden sein kann. Eine gründliche Prävention bietet jedoch größtmöglichen Schutz vor Kontaminationen. Im Rahmen eines Live-Online-Seminars, das im Auftrag von QS am 21. November durchgeführt wird, geben Experten praktische Hinweise und Handlungsempfehlungen für die wichtigsten Themenbereiche und Fragestellungen für ein gezieltes Listerien-Monitoring.

Der Fachtierarzt und Gegenprobensachverständige Dr. Markus Langen und der Unternehmensberater Josef Trilling informieren im Seminar „Listerien-Prävention für die Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung“ über die wichtigsten Schritte, das Risiko im eigenen Betrieb zu erfassen, zu bewerten und daraus präventive Maßnahmen abzuleiten. Dabei geht es insbesondere darum, welche Untersuchungspflichten auf Basis der VO (EG) 2073/2005 bestehen, wie eine Probenahme erfolgen muss und wie die Vorgaben im Betriebsalltag umgesetzt werden können. QS-Systempartner können vergünstigt an dem Online-Seminar teilnehmen.

QS-Arbeitshilfe zu Listerienprävention

Schon vor den aktuellen Ereignissen hat QS im Mai 2019 eine Arbeitshilfe zu Listerien-Prävention veröffentlicht. Mit deren Hilfe kann jeder Betrieb das Risiko des Listerien-Eintrags anhand der Produkte, der Prozesse und der baulichen Gegebenheiten beurteilen sowie bei Bedarf reduzieren. Die Arbeitshilfe bietet außerdem Handlungsempfehlungen zur Probenahme, Analytik und Ergebnisbewertung. Schließlich werden umfangreiche und detaillierte Best-Practice-Empfehlungen gegeben, die auch der Bewertung des eigenen Betriebs dienen.

Neue Sachlage durch verbesserte Analysemethoden

Tatsächlich belegt eine Studie der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), dass 90 Prozent der Listerien-Infektionen bei Menschen durch verzehrfertige Lebensmittel verursacht werden. Fleisch und Fleischerzeugnisse sind dabei die zweithäufigste Ursache. Robert Römer, Verantwortlicher bei QS

Bonn, 07.11.2019

**QS Qualität und
Sicherheit GmbH**

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 2

Pressemitteilung



für Fleisch- und Fleischwaren: „Auch wenn es angesichts der aktuellen Listerienfälle so erscheint: Es gibt kein neues Risiko. Es gibt jedoch eine neue Sachlage, weil die neuen Analysemethoden besser ermöglichen, den Ausgangsbetrieb eines Listerienausbruchs zu identifizieren.“

Weitere Informationen zur Seminar-Anmeldung finden Sie hier:

<https://www.q-s.de/online-seminar-listerien-praevention>

Informationen zur QS-Arbeitshilfe Listerien-Prävention finden Sie unter:

<https://www.q-s.de/arbeitshilfe-listerien>

QS – Mehr als der Standard

Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen. Alle Partner im QS-Verbund unterstützen dies durch Sorgfalt und Zuverlässigkeit in ihrer täglichen Arbeit. Sie erzeugen, verarbeiten, prüfen und verkaufen frische Lebensmittel. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen. Die QS-Standards für die Produktion und Vermarktung von Fleisch und Wurst sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln gewähren Sicherheit und gegenseitiges Vertrauen. Sie werden gemeinsam von Experten aus der Wissenschaft und Praxis erarbeitet und weiterentwickelt. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen. Die Partner im QS-Verbund lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung. Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu rechtfertigen. Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1-3, 53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-150

E-Mail presse@q-s.de

Internet www.q-s.de