

qualitas

DAS MAGAZIN DER QUALITÄTSSICHERUNG



20 Jahre QS

Wie 2001 alles begann und
wo die Reise hingeht

Laborkompetenz

Was die Qualität der Analyse
ausmacht und wie QS prüft

Rückstandsmonitoring

Wo Wirkstoffhöchstgehalte
überschritten werden





20 Jahre gemeinsam für mehr Qualitätssicherung

QS wird 20! Dieses Jubiläum haben wir Ihnen und dem vertrauensvollen Miteinander im QS-Verbund zu verdanken. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit und wünschen Ihnen Gesundheit, Zufriedenheit und einen wachen Blick für das Schöne im Leben!

Ihr QS-Team





Liebe Leserinnen, liebe Leser,

als vor 20 Jahren der erste BSE-Fall in Deutschland auftrat, waren nicht nur die Verbraucherinnen und Verbraucher verunsichert. Fleischbranche und Politik gerieten unter großen Handlungsdruck. Eine enorme Aufgabe lag vor allen Akteuren: Es galt, verlorenes Vertrauen der Verbraucher in die Sicherheit von Lebensmitteln wiederherzustellen. Der Lebensmittelkette gelang dies, indem ein Verständnis für das Handeln des jeweils anderen aufgebracht und ein lückenloses Kontrollsystem für Lebensmittel vom Futtermittel bis hinein in den Handel etabliert wurde: Im Jahr 2001 gründeten sechs Organisationen die QS Qualität und Sicherheit GmbH. Wie die Zusammenarbeit entstand und welche Perspektiven das QS-System hat, beleuchten wir im Gespräch mit zwei Akteuren der ersten Stunde: Dr. Helmut Born, damals Generalsekretär des Deutschen Bauernverbandes, und Guido Siebenmorgen, der kurz zuvor das Ressort Strategischer Einkauf Frische und Produktion bei der Rewe Group übernommen hatte.

Ein Herzstück des QS-Systems ist die Zusammenarbeit mit nach unserem Standard arbeitenden Laboren. Jedes Jahr unterziehen wir die Analyse-Institute einem Kompetenztest. Wie dieser die Labore herausfordert, erläutern wir am Beispiel des Futtermittelmonitorings und des Rückstandsmonitorings Obst, Gemüse, Kartoffeln. Infolge der BSE-Krise wurde auch die öffentliche Lebensmittelkontrolle und Risikobewertung auf eine neue Basis gestellt. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wurde gegründet. Wo das BfR heute steht, leuchten wir im Gespräch mit dessen Präsidenten Professor Andreas Hensel aus.

Mit einem gewissen Stolz blicken wir in unserem „Jubiläumsjahr“ 2021 auf die Leistungen und Erfolge des QS-Systems. Ganz im Sinne des gegenseitigen Verständnisses für die unterschiedlichen Branchen geben wir Ihnen auch mit dieser zweiten Ausgabe unseres Magazins *qualitas* wieder Einblick in die Vielfalt unserer Arbeit.

In diesem Sinn: Viel Freude bei der Lektüre!

Ihr

Dr. Hermann-Josef Nienhoff

Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH

INHALT



IMPRESSUM

qualitas

Das Magazin der
Qualitätssicherung
WINTER_2021

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Schedestraße 1-3
53113 Bonn
www.q-s.de

Redaktion:

Nicole Ritter
BUNTEKUH Medien/LPV GmbH

Art Direction:

SEQUOIA MEDIA GmbH
www.sequoia-media.com

Verlag:

LPV GmbH
Hülsebrockstraße 2-8
48165 Münster

Druck:

Color Druck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen

QS-EINBLICK

06 // Kompakt

Die Gründung von QS; Projekte im Wissenschaftsfonds; Neues aus dem QS-System und der Akademie

08 // 20 Jahre QS: Wie alles begann

Mitbegründer von QS über die Motivation, die Geburtswehen und die Perspektiven für die Zukunft

32 // Weitblick

BfR-Präsident Professor Andreas Hensel über den politischen Auftrag seines Instituts und die Wahrnehmung von Krisen

34 // Rückblick

Ehrennadel für Johannes Röring; Markenlehrbrief für den Lebensmittel-einzelhandel



TIERHALTUNG, FLEISCH UND FLEISCHWAREN

- 12 // Kompakt**
Schlachthofübergreifende Datenauswertung; Ferkelkastration; Kriterien für die Haltungsfarmkennzeichnung
- 14 // Geflügel-Check-up**
Geflügelmäster erhalten künftig einen anschaulichen Infobrief zur Tiergesundheit
- 16 // Zahlen und Fakten**
Gesundheitswerte für Geflügel zeigen möglichen Handlungsbedarf in den Betrieben auf



FUTTERMITTEL

- 18 // Kompakt**
Gatekeeping in der Produktion; Zusatzkontrollplan für Aflatoxin B1; neuer wissenschaftlicher Beirat
- 20 // Gut geprüft**
Der Laborkompetenztest für Futtermittel lieferte sehr gute Ergebnisse
- 22 // Zahlen und Fakten**
Für das QS-Futtermittelmonitoring haben 73 Labore weltweit fast 20.000 Proben analysiert



OBST, GEMÜSE UND KARTOFFELN

- 24 // Kompakt**
Cross-Checks in der Systemkette; Risikoabschätzung bei der Wasserqualität; Zusammenarbeit mit IFS
- 26 // Tester im Test**
Der regelmäßige Laborkompetenztest gilt als Benchmark der Branche und genießt international hohes Ansehen
- 28 // Genau geprüft**
Rückständen von Pflanzenschutzmitteln wird im Rahmen des Monitorings genau nachgegangen
- 30 // Zahlen und Fakten**
Ausgewählte Kulturen aus dem Rückstandsmonitoring zeigen deutlich gesunkene Wirkstoffgehalte

KOMPAKT



CHECK-UP !

Nach der Gründungsver-
sammlung von QS nahm das
System schnell Fahrt auf:
Seit Januar 2002 gibt es
spezifische Leitfäden und
Checklisten, seit Juni 2002
die zentrale QS-Datenbank.



Entschlossenes Signal für Lebensmittelsicherheit

Als im November 2000 der erste BSE-Fall in Deutschland bekannt wurde, war das Entsetzen groß. Schnell entwickelten Akteure der gesamten Lebensmittelkette den Plan, die Qualitätssicherung für Lebensmittel über die ganze Kette hinweg gemeinsam zu organisieren (mehr dazu ab Seite 8). Am 13. Oktober 2001

unterzeichneten sechs Organisationen das Gründungsdokument der QS Qualität und Sicherheit GmbH. Bereits wenige Monate nach der Gründung kam der erste Systempartner an Bord: Die Westfleisch eG war erster Vertragspartner von QS. Das erste QS-Audit erfolgte in einem Schweinemastbetrieb, der nun mit erfolgreichem Audit über den Bündler Westfleisch am QS-System teilnahm. Heute, nach 20 Jahren, zählt QS rund 180.000 Systempartner und ist eine feste Größe in der Qualitätssicherung, nicht nur für Fleisch- und Fleischwaren, sondern auch für Futtermittel, Obst, Gemüse und Kartoffeln und den Lebensmitteleinzelhandel. In mehr als 25.000 Filialen des Lebensmitteleinzelhandels finden Verbraucherinnen und Verbraucher das QS-Prüfzeichen auf den Produkten und schätzen es als Orientierung beim Einkauf. www.q-s.de



Die Unterzeichner der Gründungserklärung



RISIKOGEBIET

QS-Wissenschaftsfonds fördert weitere Projekte

Vier weitere Forschungsprojekte fördert der QS-Wissenschaftsfonds mit insgesamt mehr als 100.000 Euro. Im Mittelpunkt stehen Themen der Tiergesundheit. So analysiert die Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover beispielsweise bereits vorhandene Tiergesundheitsdaten von Schweinen. Ziel ist, Zusammenhänge verschiedener Daten zu analysieren, ein Benchmarking für die Betriebe zu erarbeiten und ein Tiergesundheitsmonitoring zu ermöglichen. In einem Projekt der Christian-Albrecht-Universität Kiel werden Zusammenhänge zwischen der betrieblichen Eigenkontrolle, dem Ammoniakgehalt im Stall und den Schlachtbefunddaten untersucht. Dies soll die Praktikabilität und den Nutzen der betrieblichen Eigenkontrolle steigern.

Audits in Risikogebieten

Weil sich verschiedene Virusinfektionen – neben dem Coronavirus auch die Afrikanische Schweinepest und die Aviäre Influenza – großflächig ausbreiten, wird es zunehmend schwierig, Audits vor Ort durchzuführen. Um die Lieferberechtigungen der Betriebe und die Integrität des QS-Systems zu bewahren, ist es deshalb unter bestimmten Bedingungen möglich, auf Remote-Kontrollen auszuweichen. Die Ausnahme gilt ausschließlich für Risikogebiete, in denen keine Audits vor Ort möglich sind. Sie ist außerdem zeitlich beschränkt bis zum 30. April 2021. Die per Remote kontrollierten Standorte erhalten eine Verlängerung ihrer Lieferberechtigung für maximal ein Jahr, es werden keine Zertifikate ausgestellt. Die Bündler wurden entsprechend informiert.

Auditorenschulungen ausschließlich online

Die QS-Akademie wird sämtliche Auditorenschulungen im Jahr 2021 online durchführen. Die Termine stehen bereits fest und Interessierte können sich im Partnerbereich der QS-Website anmelden. Auch die im Jahr 2020 erfolgreichen durchgeführten Online-Seminare der QS-Akademie sind noch buchbar, etwa zur Rolle des Tierschutzbeauftragten, zum Anwenderschutz bei Pflanzenschutzmitteln oder zu den Monitoringprogrammen. Zudem bietet die Akademie im Januar Online-Seminare zu den aktuellen Revisionen im QS-System für die Bereiche Futtermittel, Schlachtung und Zerlegung sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln an. Weitere Infos und Anmeldung unter www.q-s-akademie.de

„Treiber in Sachen Vernetzung“

Am 13. Oktober 2001 gründeten sechs Organisationen QS. Die Zusammenarbeit stand unter dem Eindruck erster BSE-Fälle in Deutschland. Mit zwei Impulsgebern von Anbeginn bis heute spricht Dr. Hermann-Josef Nienhoff über Motivationen und Perspektiven.



DR. HERMANN-JOSEF NIENHOFF

... ist seit 1. November 2002

Geschäftsführer von QS. Der Agrarökonom war zuvor acht Jahre beim Deutschen Bauernverband e. V. und elf Jahre lang beim Kontroll- und Analyseunternehmen SGS Deutschland tätig.

> Dr. Hermann-Josef Nienhoff: Am 24. November 2000 wurde der erste BSE-Fall in Deutschland bekannt. Wie haben Sie den Tag erlebt?

Dr. Helmut Born: Ab diesem Abend war alles anders. Für uns war doch bis dahin BSE ein britisches Problem. Es gab ein Verfütterungsverbot für Tiermehl, welches die EU durchgesetzt hatte, nachdem in Großbritannien 1993 170.000 BSE-Fälle aufgetreten waren. Das darf man nicht vergessen. Außer einigen im Jahre 1996 von deutschen Weiden geholten Gallowayrindern hatten wir mit BSE vermeintlich nichts zu tun. Und dann kam dieser denkwürdige Freitag. Noch am Sonntag haben wir eine Telefonkonferenz mit allen, die in der Land-

wirtschaft, der Futtermittelindustrie, der Vieh- und Fleischwirtschaft und der Ernährungsindustrie Rang und Namen hatten, abgehalten. Alle waren total verunsichert, die eigenen Leute in der Lebensmittelkette und noch mehr die Verbraucher. Wie sollten wir reagieren? Als Erstes wurde am Montagmorgen im Bonner Andreas-Hermes-Haus eine gemeinsame telefonische Hotline mit Experten aller beteiligten Verbände freigeschaltet, und die stand drei Tage und Nächte lang nicht mehr still. Das war unser Start in die BSE-Krise.

Guido Siebenmorgen: Ich war zu diesem Zeitpunkt seit sechs Wochen neuer Einkaufsleiter für Frischfleisch in der Rewe-Zentrale. Innerhalb weniger Tage brach der gesamte Frischfleischmarkt zusammen. Da merkt man recht schnell, was bis heute viele Marktteilnehmer ignorieren: dass man als einzelnes Unternehmen nicht viel bewegen kann. Was soll man als Rewe tun? Wir kaufen nur Teilstücke von einem Schwein. Vom gleichen Tier gehen andere Teilstücke an andere Händler oder in die Fleischwarenindustrie. Es war also nicht schwierig zu erkennen, dass in diesem Markt Qualitätsstandards nur gemeinsam durch die Branche sichergestellt werden können.

Welche Konsequenzen haben Sie gezogen?

Guido Siebenmorgen: Ich habe unsere Lieferanten eingeladen. Die gesamte „High Society“ der Fleischindustrie und der Fleisch- und Wurstwarenhersteller saß also an einem Tisch,



GUIDO SIEBENMORGEN

... war von 2000 bis 2014 Leiter Strategischer Einkauf Frische und Produktion der Rewe Group und ist heute als Berater tätig. Er ist Mitglied des Sanktionsbeirats von QS.

und in diesem Meeting wurde mir klar: Die Branche hat keine Antwort auf das, was jetzt zu tun ist. Eine gemeinsame Krisenkommunikation war nicht zu erwarten. Alle wussten, wie es nicht geht. Aber keiner konnte sagen, wie es geht. An diesem Tag wurde mir bewusst, dass ich mich für eine Branchenlösung, welche die gesamte Lieferkette umfasst, einsetzen werde.

Dr. Helmut Born: Das Verhältnis zwischen Lebensmitteleinzelhandel und Landwirtschaft, aber auch zwischen den einzelnen Stufen Futtermittelwirtschaft, Fleischwirtschaft, Landwirtschaft war besonders, vorsichtig ausgedrückt. Wir haben lernen müssen, dass man auch ein paar Dinge trennen kann: zum Beispiel das normale Marktgeschehen und die gemeinsame Verantwortung dafür, dass die Menschen der Lebensmittelkette wieder vertrauen. Es hat mich persönlich sehr bewegt, dass das damals möglich war.

Dr. Hermann-Josef Nienhoff: Vertrauen schaffen aus dem gemeinsamen Handeln der Kette heraus, das haben Sie damals als Lösung erkannt.

Guido Siebenmorgen: Meine erste Reaktion war: Für eine Branchenlösung müssen zunächst einmal die Handelsunternehmen zusammenfinden. Auch wenn viele Marktteilnehmer es nicht gerne hören möchten, der Handel entscheidet letztlich in diesen Märkten, was in der Kette passiert. Die Branchenlösung funktioniert langfristig aber nur, wenn

die gesamte Lieferkette gleichberechtigt agiert. Daraus ist schließlich QS entstanden. Das ist bis heute ein einzigartiges System.

Dr. Helmut Born: Bei uns mussten wir weit mehr als fünf oder zehn Entscheider unter einen Hut bringen. Der Bauernverband kann ja nicht wie ein Konzern handeln. Es gibt zum Beispiel sehr unterschiedliche Interessen zwischen Nord, Ost und Süd, auch in der Veredelungswirtschaft.

Wie haben Sie die Interessen zusammengebracht?

Dr. Helmut Born: Man braucht in einem großen Netzwerk am Anfang ein paar Leute, die mitziehen. Und manchmal hilft äußerer Druck – und der Druck war da. Im Nachhin-

DR. HELMUT BORN

... war von 1991 bis 2013 Generalsekretär des Deutschen Bauernverbandes e.V.. Er hat die Gründung von QS maßgeblich mit vorangetrieben.





„Vertrauen schaffen aus dem gemeinsamen Handeln der Kette heraus, das haben Sie damals als Lösung erkannt.“

Dr. Hermann-Josef Nienhoff

ein bin ich heilfroh, dass aus so einer schwierigen Situation heraus ein solches Unikat wie QS entstanden ist. Für uns war wichtig: Es gibt gleichberechtigt und eigenverantwortlich handelnde Stufen, die auch die Verantwortung für Kriterien übernehmen. Jedem klarzumachen, dass Kontrolle und Dokumentation wichtig ist, war in der Landwirtschaft besonders schwer zu vermitteln. Das war bei unabhängigen, freien Bauern ein großes Thema.

Guido Siebenmorgen: Die Verantwortlichen der Handelsunternehmen haben sich getroffen und man war sich schnell einig, dass das Ziel eine Branchenlösung sein muss. Mitentscheidend für die Umsetzung war dann ein Auftritt von Führungskräften des Handels vor der HfM (Handelsvereinigung für Marktwirtschaft, Anm. der Red.) Da saßen die Entscheider des Handels und da wurden die großen übergreifenden Themen besprochen. Wir haben das Qualitätssicherungssystem dort vorgezeichnet, wie wir uns das vorgestellt haben – nicht nur bei Fleisch, sondern auch bei Fisch, Obst und Gemüse und anderen Frischesortimenten.

Aus heutiger Sicht hat das QS-System eine gewisse Selbstverständlichkeit. Wie schafft man es, die Wahrnehmung für die Besonderheit wachzuhalten?

Dr. Helmut Born: In Wikipedia kann man sämtliche Kritik an QS nachlesen. Dazu gehört: Die machen doch nur das, was selbstverständlich ist. Aber dass diese „Selbstverständlichkeit“ keine war und auch in Zukunft wohl nicht sein wird, wird übersehen. Verbraucher gehen einfach davon aus, dass unsere Produkte sicher sind. Nach innen müssen wir vermitteln, dass die gesamte Lebensmittelkette genau dafür steht, worauf die Verbraucher vertrauen. Das rechtfertigt auch den Aufwand, den wir gemeinsam dafür betreiben. Auch in Richtung der Medien, die ja Krisen geradezu lieben.

Guido Siebenmorgen: Es gibt drei Ansätze: Der Bauernverband ist politisch gut vernetzt und müsste dem Handel gegenüber mit einer Stimme sprechen. Auch in der Politik muss man es vorantreiben, dass sich das Thema weiterentwickelt. Wir müssen das Thema QM



„Wir haben lernen müssen, dass man auch ein paar Dinge trennen kann.“

Dr. Helmut Born

Milch voranbringen. QS gibt es jetzt seit 20 Jahren, wir sollten eine neue Stufe zünden. Das wäre ein deutliches Signal, wenn der Bauernverband das vorantreiben würde. Alle Logik spricht ja dafür, das System weiterzubreiten, gerade im Bereich Frische.

Wie hat sich die Zusammenarbeit mit der öffentlichen Lebensmittelkontrolle verändert?

Guido Siebenmorgen: Staatliche Lebensmittelkontrolle findet ja statt, aber sie stößt in vielen Bereichen an ihre Grenzen. Viel zu wenige Prüfer, von der Qualifikation mal abgesehen. Aber es hat noch nie so eine Dichte in der Qualitätssicherung gegeben, wie sie jetzt von QS organisiert wird. Ich sehe das immer wieder im Sanktionsberat, welche Fälle wir dort zu behandeln haben. Da wird ganz viel praxisgerecht ermittelt und konsequent gehandelt. Dieses ganze Konstrukt – ich kann Ihnen nicht beantworten, warum die Politik das nicht beachtet. Das ist schade. Die könnten sagen: Wir machen die Kontrolle der Kontrolle. QS hat eine Datenlage, die ist fantastisch. Es gibt keine bessere Qualitätssicherung in der Kette. In keinem Bereich.

Dr. Helmut Born: Gäbe es nur die öffentlichen Kontrollen, wären die so lückenhaft, dass wahrscheinlich die Beurteilung der Nahrungsmittel beim Verbraucher anders ausfiele. Wir haben heute die merkwürdige Situation, dass die gesetzlich vorgeschriebene Eigenverantwortung und Eigenkontrolle der Lebensmittelhersteller über QS bestens erfüllt wird, aber die staatliche Kontrolle diesen Vorteil nicht richtig nutzt.

Etliche Skandale sind ja überhaupt erst durch QS ans Licht gekommen.

Dr. Helmut Born: Ja, zum Beispiel bei Dioxin und bei Nitrofen ist QS ein Mahner gewesen an die öffentliche Seite.

Dr. Hermann-Josef Nienhoff: Die Beispiele Dioxin und Nitrofen: Das war vorher nicht im Fokus. Die Grenzwerte gab es nicht. Da haben wir sofort in unseren Gremien Entscheidungen getroffen, wie wir solche Dinge in Zukunft vermeiden und verhindern. Dafür brauchen Behörden und Politik Jahre.



„ QS ist das größte, beste und nachhaltigste Qualitätssicherungssystem, das am Markt etabliert ist.“

Guido Siebenmorgen

Warum wird das so schlecht angenommen?

Dr. Hermann-Josef Nienhoff: Wir bieten offenen an, wo es effizienter für alle Beteiligten gehen könnte – zur Vermeidung von Doppelaufwand, aber gleichzeitig für mehr Sicherheit. Die Behörden aber meinen, nur sie seien unabhängig. Das gibt es in Deutschland ein extrem staatsgläubiges Denken. In anderen Ländern Europas werden Kontrollen von wirtschaftsgetragenen Qualitätssystemen anerkannt. Sie können in der Risikobeurteilung aktiv einbezogen werden. In Deutschland bekommen wir das leider nicht auf den Weg.

Guido Siebenmorgen: Mir ist das zu bescheiden. Vielleicht kann man nach 20 Jahren auch mal richtig darstellen: Das ist das größte, beste und nachhaltigste Qualitätssicherungssystem, das am Markt etabliert ist.



Mehr zur Geschichte von QS finden Sie hier: www.q-s.de/unternehmen/meilensteine-des-qs-systems.html

KOMPAKT

CHECK-UP !

QS bietet den Tierhaltern verschiedene Möglichkeiten, Informationen über die Tiergesundheit ihres Bestandes zu erhalten. Einen schnellen Überblick verschafft beispielsweise die schlachthofübergreifende Auswertung der Schlachtbefunddaten von Schweinen. Sie liefert einen komprimierten und schnellen Überblick über die Ergebnisse und deren Einordnung.



Umfassende Informationen zur Gesundheit der Schweine

Innerhalb des QS-Systems wird künftig noch mehr Transparenz zu Tiergesundheit und -haltung dargestellt: Die amtlichen Befunde bei der Schweineschlachtung werden ab Mitte 2021 zusätzlich auch schlachthofübergreifend ausgewertet.

Bereits seit 2016 werden im QS-System die Schlachtbefunde erfasst. Sie werden zurzeit je Schlachthof separat ausgewertet und die Ergebnisse werden dem Tierhalter zur Verfügung gestellt. Liefert ein Mastbetrieb an mehrere Schlachtbetriebe, sind die Daten umfangreich. Die schlachthofübergreifende Auswertung komprimiert sämtliche Lieferungen eines Schweinemastbetriebes an alle belieferten Schlachtbetriebe.

Somit fließen sämtliche Befunde jeweils zu den Tiergesundheitsindizes Atemwegsgesundheit, sonstige Organgesundheit, Gliedmaßen-gesundheit und Unversehrtheit für den

Betrieb zusammen. Im Befunddaten-Infobrief werden die Indizes tabellarisch und in anschaulichen Grafiken dargestellt. Tierhalter erhalten die Auswertungen quartalsweise und haben die Möglichkeit, sich mit anderen Tierhaltern zu vergleichen. Bei der schlachthofübergreifenden Auswertung der Befunde wird der Einfluss von Schlachtbetrieb und Schlachttag auf die Befundprävalenz berücksichtigt und „herausgerechnet“: Aus den Tiergesundheitsindizes je Tierhalter und Schlachtbetrieb entstehen so Indizes für den landwirtschaftlichen Betrieb über alle Schlachthöfe hinweg. Die Tiergesundheitsindizes erlangen auf diese Weise noch mehr Klarheit: Tierhalter können so schneller umfassende Informationen zur Tiergesundheit ihres Bestandes einholen. Sie vergleichen sich dabei mit allen Schweinehaltern innerhalb des QS-Netzwerks in Deutschland und nicht nur mit den Lieferanten an einem bestimmten Schlachthof.



Rückverfolgbarkeit: neue Regeln längst QS-Norm

Die geplante Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sieht vor, dass Unternehmen die Informationen zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln so vorhalten müssen, dass sie der zuständigen Behörde innerhalb von 24 Stunden elektronisch übermittelt werden können. Mit dieser Vorgabe hat das QS-System bereits seit mehr als 12 Jahren erfolgreich die Rückverfolgbarkeit sichergestellt. QS prüft regelmäßig die Rückverfolgung der Produkte in beide Richtungen: vom Landwirt bis zur Ladentheke und wieder zurück. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit garantiert, dass in einem Ereignisfall festgestellt werden kann, zu welchem Zeitpunkt und durch welche Betriebe das Produkt hergestellt, gelagert und transportiert wurde.

Haltungsform: neue Kriterien für die Kennzeichnung

Die 2019 vom Lebensmitteleinzelhandel eingeführte Haltungsform-Kennzeichnung ist inzwischen in Deutschland so bekannt wie das EU-Biosiegel. Ab Sommer 2021 können Pekingtonen nach der Haltungsform-Kennzeichnung gekennzeichnet und vermarktet werden. Für Tierarten wie Kaninchen und Gänse werden die Kriterien derzeit erarbeitet.

Die Initiative Tierwohl (ITW) wird in der Haltungsform-Stufe 2 eingeordnet. Bereits seit 2018 kann Geflügelfleisch aus teilnehmenden Betrieben mit dem ITW-Siegel gekennzeichnet werden. Ähnliches gilt ab 2021 für Schweinefleisch: Es ist dann kennzeichnungsfähig, wenn es von ITW-Betrieben stammt. Der Handel will auf dieser Basis beim Schweinefleisch ganze Sortimentsbereiche auf die Stufe 2 umstellen.

Schweinehaltung: strategische Arbeitsgruppe

Den QS-Standard für die Schweinehaltung von morgen zu definieren, ist eine Aufgabe, der sich der QS-Fachbeirat Rind und Schwein widmet. Eine neue strategische Arbeitsgruppe befasst sich nun vor allem mit den Anforderungen zur Ferkelkastration und zur Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung. Für die betäubungslose Ferkelkastration soll es eine Positivliste der zugelassenen Verfahren geben, die für alle QS-Partner im In- und Ausland gültig ist. Wichtig ist allen Beteiligten, die Vorgaben für alle im QS-System lieferberechtigten Tierhalter so zu gestalten, dass sie nicht nur in den gesetzlich definierten Rahmen passen, sondern praktikabel und prüfbar sind und vor allem Planungssicherheit für die Tierhalter bieten.

Geflügel-Check-up

Das Befunddatenmonitoring ist zusammen mit dem Monitoring zu Antibiotika und Salmonellen eine wesentliche Säule bei der Bewertung der Tiergesundheit. Mit einem anschaulichen Infobrief können Tierhalter schnell erkennen, wie ihr Betrieb dasteht.



FAKTEN UND ZAHLEN

54 Schlachtbetriebe für Geflügel sind im QS-System zugelassen; **24** davon **in Deutschland** und **30 im Ausland**. Seit der Erfassung der Befunddaten für Geflügel wurden mehr als **246.000 Meldungen** zu mehr als **3,25 Milliarden** Tieren in die Datenbank eingegeben.

„Die Ergebnisse aus unserer Befunddatenbank liefern wichtige Hinweise zur Tiergesundheit in den Betrieben.“

Thomas May, bei QS verantwortlich für das Befunddatenmonitoring

> Zeigt her eure Füße: Spätestens im Schlachthof geben die Fußballen von Hähnchen und Puten Auskunft darüber, ob die Tiere ihr Leben auf artgerechtem Boden verbracht haben. „Die Fußballengesundheit ist eines von fünf Kriterien, die wir als Befunddaten aus der Geflügelschlachtung auswerten“, erläutert Thomas May, bei QS verantwortlich für das Befunddatenmonitoring. Neben der Mortalität im Betrieb, der Anzahl der während des Transports verendeten Tiere, der Anzahl der verworfenen Tiere und den Brusthautveränderungen gibt die Fußballengesundheit Auskunft darüber, ob die Haltungsbedingungen in einem Mastbetrieb dem Tierschutz und der guten fachlichen Praxis entsprechen.

Stabile Datenbasis

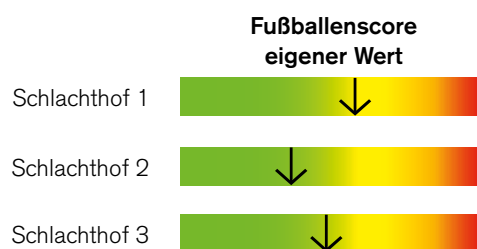
Ähnlich wie für die Schweinehalter wird QS künftig – voraussichtlich ab Mai – auch den Geflügelmästern eine schnelle Übersicht über die wichtigsten Daten zur Tiergesundheit und Tierhaltung anbieten. Die Rohdaten zur Mortalität im Bestand, zum Anteil der Transporttoten und der Fußballengesundheit werden dafür quartalsweise, differenziert nach Masthähnchen, Mastputenhennen und Mastputenhähnen, ausgewertet und den Mästern über die Bündler per Infobrief übermittelt. „Für Tierhalter und Tierärzte sind dies wichtige Indikatoren für den Tierschutz und die Tiergesundheit im Betrieb, denn sie liefern wertvolle Hinweise auf Erkrankungen der Tiere. Gleichzeitig ermöglichen diese Auswertungsergebnisse den Tierhaltern und Tierärzten einen direkten Vergleich mit anderen Betrieben, die an den gleichen Schlachthof geliefert haben“, erläutert May.

„Dadurch ist eine Bewertung der Ergebnisse des eigenen Betriebes möglich.“

Befunddaten bei Mastgeflügel werden im QS-System bereits seit 2018 erfasst. Die 54 für Geflügel zugelassenen Schlachtbetriebe im QS-System lieferten im Jahr 2019 Daten zu über einer Milliarde Tieren aus rund 80.000 Schlachtpartien. Das regelmäßige Prüfen der gemeldeten Daten und weitere Plausibilitätschecks bei der Eingabe, etwa dass keine Tierzahl = 0 gemeldet werden kann, haben zum Aufbau einer stabilen Datenbasis geführt. Das Institut für Biometrie, Epidemiologie und Informationsverarbeitung der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover unter Leitung von Professor Lothar Kreienbrock bestätigt, dass die erfassten Daten für Mastgeflügel eine hohe Qualität und Plausibilität aufweisen. <

Auf einen Blick

Mit der grafischen Darstellung beispielsweise des Fußballenscores können Tierhalter und Veterinäre die Ergebnisse des eigenen Betriebs schnell einordnen. Die Darstellung erlaubt es außerdem, sich mit anderen Betrieben innerhalb eines Schlachthofs zu vergleichen.



PILOTPROJEKTE

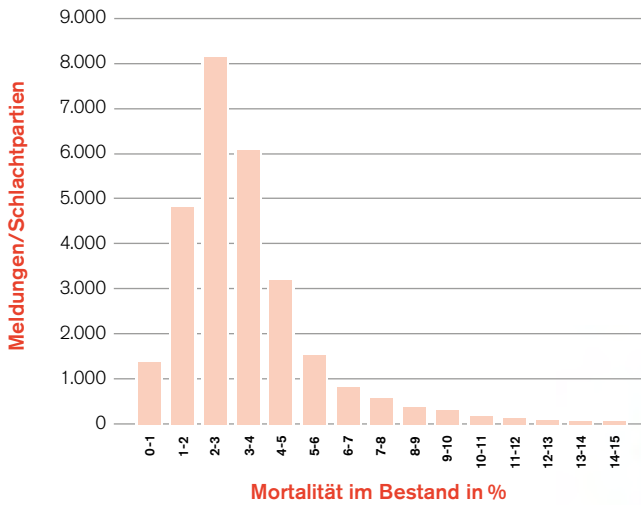
Die Experten von QS interessieren sich auch für die Befunddaten von **Elterntieren** von Masthähnchen und Mastputen. Dazu werden im Rahmen von **Pilotprojekten** die amtlich erfassten Befunddaten zusammengetragen, Cluster gebildet und mit Praktikern über die geeignete Information für Landwirte hinsichtlich der **häufigsten Gründe** für den Verwurf der Schlachthühnchen gesprochen. Ein weiteres Pilotprojekt für **Elterntiere der Pute** startet im Januar 2021.

Tiergesundheit

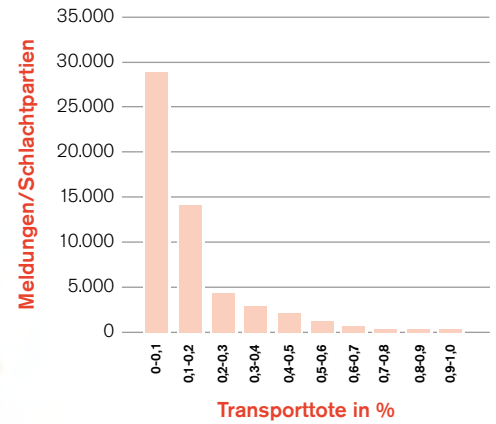
Eine Auswahl aus der Befunddatenbank für Schlachtgeflügel zeigt, wie sich wichtige Indizes der Tiergesundheitsdatenbank entwickeln.



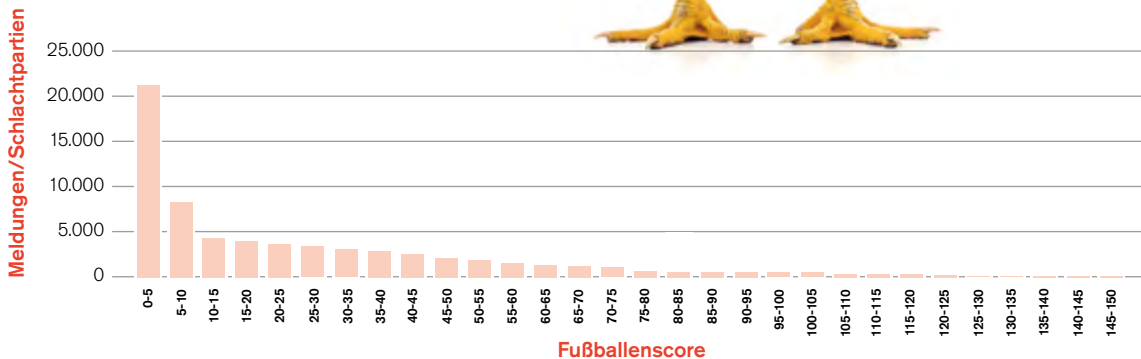
MORTALITÄT MASTHÜHNER (01.01. BIS 30.09.2020)



TRANSPORTTOTE MASTHÜHNER (01.01. BIS 30.09.2020)



FUSSBALLENSCORE MASTHÜHNER (01.01. BIS 30.09.2020)





Tiergesundheitswerte in der Datenbank

1.996

Betriebe nahmen an der Auswertung teil.

51.488

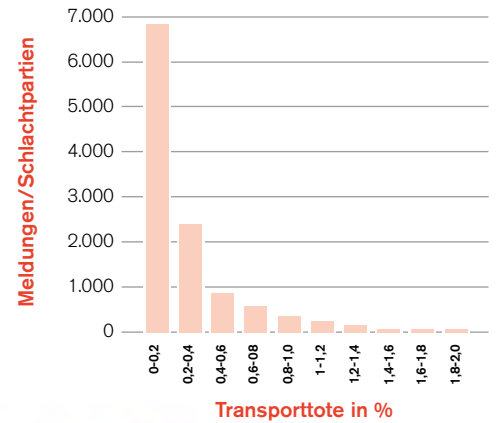
Datensätze zu Masthühnern und

11.104

Datensätze zu Puten wurden ausgewertet.

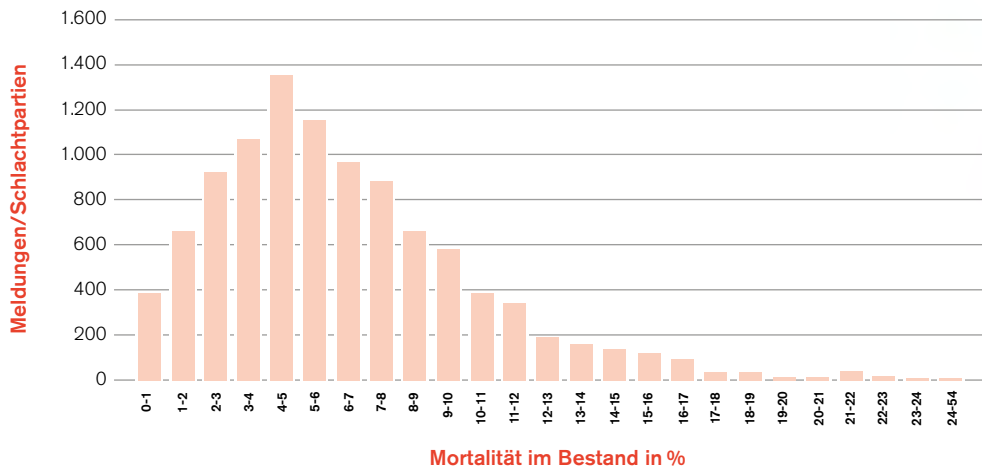
TRANSPORTTOTE PUTEN

(01.01. BIS 30.09.2020)



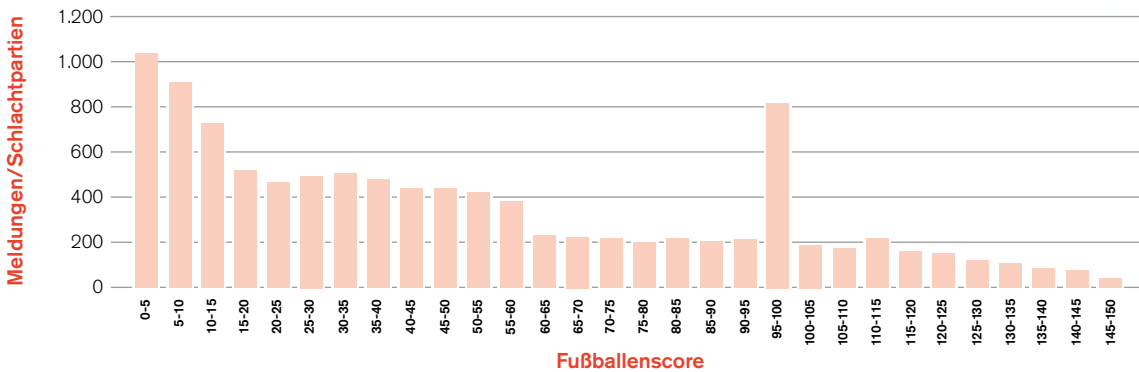
MORTALITÄT PUTEN

(01.01. BIS 30.09.2020)



FUSSBALLENSCORE PUTEN

(01.01. BIS 30.09.2020)



KOMPAKT

CHECK-UP !

Nach dem Prinzip der geschlossenen Lieferkette müssen alle Beteiligten von einer Zertifizierungsstelle kontrolliert und QS-lieferberechtigt sein. Wenn es für einen begrenzten Zeitraum unumgänglich ist, von nicht zertifizierten Lieferanten Einzelfuttermittel zu beziehen, übernimmt der Systempartner die Funktion des Gatekeepers für seinen Lieferanten, unter anderem mit einem spezifischen Monitoring.



Gatekeeping: Risikobewertung harmonisiert

Seit dem 1. Januar 2021 können, wenn es nicht anders möglich ist, QS-Systemteilnehmer beim Bezug von Einzelfuttermitteln zeitweilig für nicht zertifizierte Futtermittelhändler als Gatekeeper auftreten. Allerdings ist dies nur im Ausnahmefall möglich. Verschiedene Länder oder auch Produkte, deren Warenverfügbarkeit von zertifizierten Lieferanten gesichert ist, sind von der Regelung ausgenommen. Der Futtermittelmarkt ist ein sehr globaler Markt, deshalb kommt es im internationalen Handel besonders darauf an, den Warenverkehr auch länder- und systemübergreifend sicher und vergleichbar zu gestalten. QS und andere internationale Standardgeber arbeiten hier längst zusammen; beispielhaft ist die Harmonisierung der verschiedenen Gatekeeper-Regelungen und der Futtermittelmonitoringprogramme.

Dafür haben die Standardgeber AIC (Großbritannien), OVOCOM (Belgien), GMP+ International (Niederlande), pastus+ (Österreich), OQUALIM (Frankreich), EFISC-GTP (Belgien) und QS eine gemeinsame Risikobewertung der Einzelfuttermittel beim Gatekeeping vorgenommen. Ein weiteres Ergebnis der Harmonisierungsgespräche ist die Regelung beim Gatekeeping von Einzelfuttermitteln. QS befindet sich mit den übrigen Standardgebern im ständigen Austausch, ob weitere Länder oder Produkte in die Liste derjenigen aufgenommen werden, für die künftig kein Gatekeeping mehr möglich und eine Zertifizierung des Lieferanten unabdingbar ist. Aktuell diskutieren die Standardgeber über den vollständigen Ausschluss der Länder Polen, Italien, Frankreich und Spanien sowie den Ausschluss von Brasilien und Argentinien für Ölschrote.



Einzelfuttermittel: neue QS-Liste

QS-zertifizierte Einzelfuttermittelhersteller können künftig auf eine umfangreichere Liste von Einzelfuttermitteln zurückgreifen. In der neuen QS-Liste sind rund 750 Erzeugnisse aufgeführt, für die nun eine QS-Einzelfuttermittelzertifizierung möglich ist. Sie enthält neben den auf der Positivliste für Einzelfuttermittel geführten Erzeugnissen zusätzlich auch Produkte aus dem EU-Katalog. Der bisherige Verweis exklusiv auf die Positivliste der Normenkommission entfällt. Die neue Liste wird als Anlage des Leitfadens Futtermittelwirtschaft veröffentlicht und enthält zahlreiche Angaben – etwa, welche QS-Kontrollpläne für welche Produkte anzuwenden sind.

Mais: Zusatzkontrollplan für Aflatoxin B1

Das Risiko einer Belastung von Mais mit Aflatoxin hängt maßgeblich von den Witterungs- und Umgebungsverhältnissen ab. Auch der Bodenkontakt der Ernte oder zu langsames Trocknen im Freien begünstigen die Aflatoxinbildung. Da diese regional sehr unterschiedlich ausfällt, unterstützt QS seine Systempartner mit einem Zusatzkontrollplan. Darin werden die unterschiedlichen Herkunftsländer bewertet und in Risikoklassen eingestuft. Grundlage dafür sind aktuelle Analyseergebnisse von QS und anderen internationalen Standardgebern. Jedes QS-zertifizierte Futtermittelunternehmen, das Mais und Maisverarbeitungsprodukte (Einzelfuttermittel) bezieht, muss den Zusatzkontrollplan Aflatoxin B1 zusätzlich zu den jährlichen Analysen gemäß Leitfaden Futtermittelmonitoring einhalten.

Risikobewertung: Wissenschaftlicher Beirat

Der neu etablierte Wissenschaftliche Beirat Futtermittelmonitoring hat im September 2020 seine Arbeit aufgenommen. Arbeitsschwerpunkt des sechsköpfigen beratenden Gremiums aus Vertretern von Laboren, Forschung und Futtermittelunternehmen ist es, Schlussfolgerungen aus den Analyseergebnissen des QS-Futtermittelmonitorings zu ziehen und Rahmenbedingungen für die praktische Umsetzung und Analytik zu definieren. Auch sollen die Kontrollpläne für das QS-Futtermittelmonitoring evaluiert und Einzelfuttermittel auf ihr Risiko hinsichtlich unerwünschter Stoffe bewertet werden. Neueste wissenschaftliche Erkenntnisse fließen in die umfangreiche Arbeit bei QS ein und werden letztlich auch in den Leitfäden berücksichtigt.



Gut geprüft

Alle von QS anerkannten Labore unterziehen sich regelmäßig einem Kompetenztest, auch für Futtermittelanalysen. In diesem Jahr haben die anerkannten Labore wieder sehr gute Ergebnisse erreicht.

LISTE DER TEILNEHMER

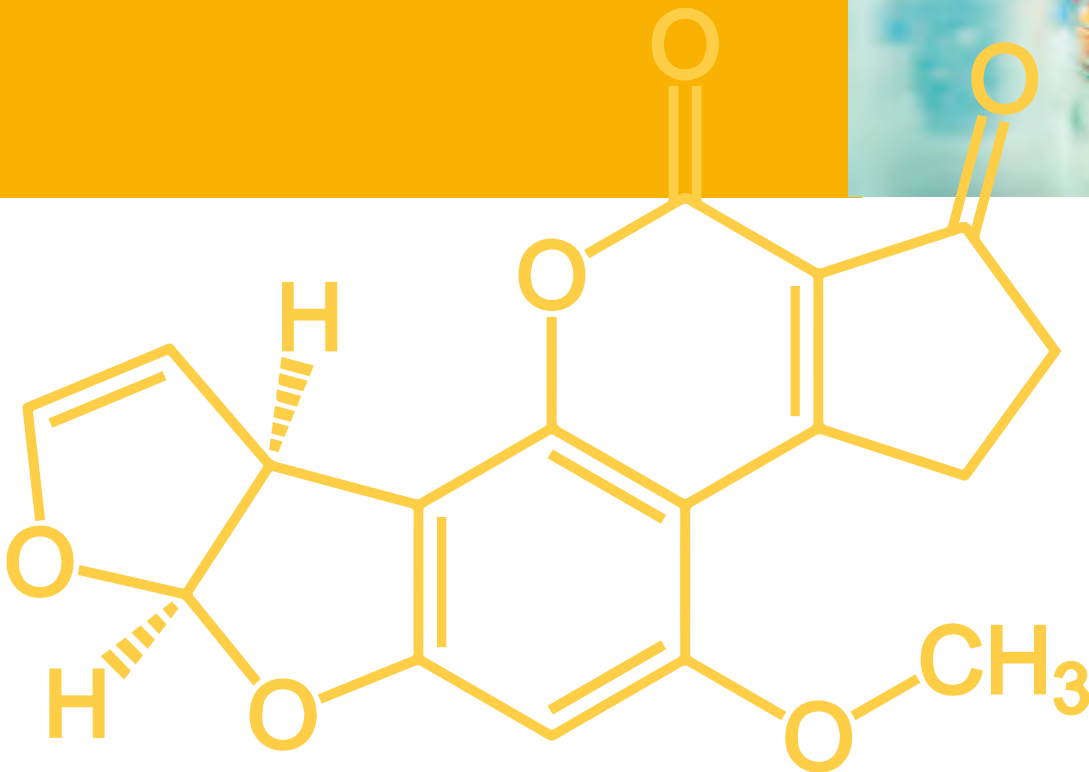
Land	Anzahl Teilnehmer
Dänemark	1
Deutschland	35
Italien	6
Kroatien	1
Niederlande	4
Österreich	1
Polen	2
Serbien	1
Slowakei	1
Spanien	1
Thailand	1
Ungarn	1

> Die Ergebnisse des Laborkompetenztests für das Futtermittelmonitoring haben die teilnehmenden Labore in diesem Jahr online diskutiert: Im November trafen sich die Leiter der Labore coronabedingt nicht persönlich. Wenn auch die Ergebnisse insgesamt gut ausgefallen sind – Bedarf an einer fachlichen Diskussion des Tests gibt es immer. Mit dem Laborkompetenztest stellt QS einmal jährlich die analytische Qualität der Labore auf den Prüfstand, um ein möglichst hohes Niveau der Laboranalysen im QS-System sicherzustellen. Diese haben dadurch wiederum die Möglichkeit, Probleme und Fehlerquellen zu identifizieren und so

die Qualität ihrer Analysen kontinuierlich zu verbessern.

Unbekannte Parameter gesucht

Im Juni 2020 hatten die Labore zwei unterschiedliche Proben erhalten: zum einen ein Alleinfuttermittel für Mastschweine und zum anderen Mais. Die Matrix des Tests und die zu untersuchenden Parameter waren den Laboren bei der Anmeldung nicht bekannt. Zwei verschiedene Untersuchungsmethoden waren möglich, die Untersuchung mittels chromatografischem Verfahren oder mittels Immunoassay-Verfahren. Insgesamt waren also 16 Unter-



suchungsergebnisse möglich, allerdings wenden nur wenige Labore beide Untersuchungsmethoden auf die Proben an. Die Ergebnisse mussten innerhalb von 14 Tagen an QS übermittelt werden. Aufzuspüren waren die Mykotoxine Aflatoxin B1, Deoxynivalenol (DON), Zearalenon (ZEA) und Ochratoxin A.

Mit den Ergebnissen des Tests sind die Experten von QS hochzufrieden. „Die Labore haben sehr gut abgeschnitten“, berichtet Dr. Holger Hrenn, externer Laborexperte für das QS-Futtermittelmonitoring. 83 Prozent der Labore (44 von 53) haben den Test bestanden, davon 82 Prozent fehlerfrei. 17 Prozent

(9 von 53) haben den Test nicht bestanden. Bei zwei Laboren führte die zu späte Übermittlung der Ergebnisse zu dieser Bewertung; ein Labor lieferte falsch negative Werte ab, sechs Labore hatten zu viele Quantifizierungsfehler in ihren Ergebnissen. „Diese Laborkompetenztests sind speziell auf die Analyten und Matrices des QS-Futtermittelmonitorings ausgerichtet und daher eine sehr gute Möglichkeit für die Labore, die Qualität der Analytik in diesem Bereich zu überprüfen und zu optimieren“, sagt Hrenn.



Weitere Informationen finden Sie unter: www.q-s.de/labore

LABORE IM TEST

Alle QS-anerkannten Labore sind verpflichtet, an den von QS organisierten oder vorgegebenen **Laborkompetenztests** teilzunehmen. Dies gilt sowohl für Labore im **QS-Futtermittelmonitoring** als auch für diejenigen, die für das **Rückstandsmonitoring im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln** sorgen (siehe Seite 26/27).

Analysen weltweit

73 Labore sind weltweit für das QS-Futtermittelmonitoring zugelassen. Im Jahr 2020 haben sie der QS-Datenbank die Ergebnisse von 472.543 Analysen übermittelt.



Proben und Analysen 2020*

Gesamtzahl der Proben
19.951

Gesamtzahl der Analysen
472.543

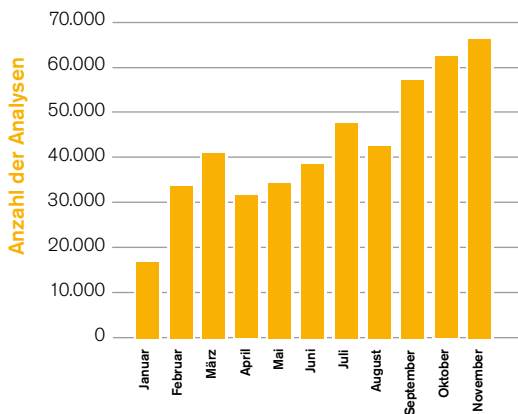
Anzahl der Teilnehmer
4.029

*Januar bis November 2020



MONATLICHE ANALYSEN

JANUAR BIS NOVEMBER 2020



Mit Analysen im QS-Futtermittelmonitoring dürfen nur Labore beauftragt werden, die eine QS-Anerkennung haben. Die von QS beauftragten Labore bearbeiten durchschnittlich 40.000 Analysen pro Monat, der Höchstwert lag nach der Ernte bei 64.282 Analysen im November.

QS-ANERKANNTE LABORE

81,5 % DER PROBEN IM JAHR 2020 WURDEN VON 10 LABOREN UNTERSUCHT.

	Anzahl Proben	Anteil Gesamtproben (%)
Labor 1	6.817	34,2
Labor 2	1.783	8,9
Labor 3	1.570	7,9
Labor 4	1.415	7,1
Labor 5	1.230	6,2
Labor 6	867	4,3
Labor 7	815	4,1
Labor 8	787	3,9
Labor 9	598	3,0
Labor 10	388	1,9

Analysiert werden 20 verschiedene Parameter, darunter Pflanzenschutzmittel, Dioxine, dl-PCB, ndl-PCB, Mykotoxine, Schwermetalle, PAK, tierische Bestandteile, Salmonellen, antibiotisch wirksame Substanzen, Methanol, Blausäure und Verpackungsmaterial.

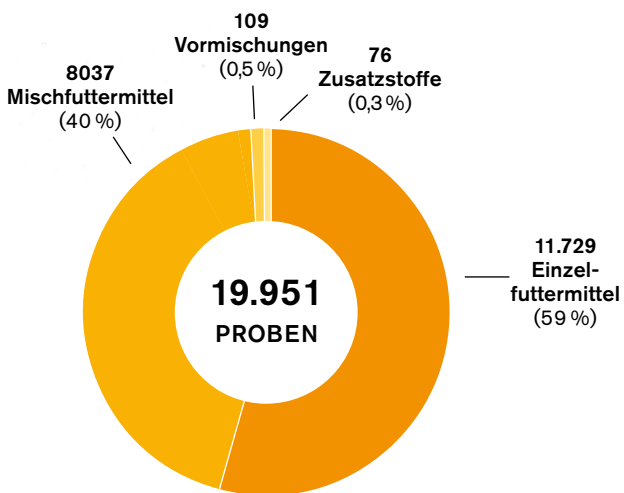


LABORE WELTWEIT 2020

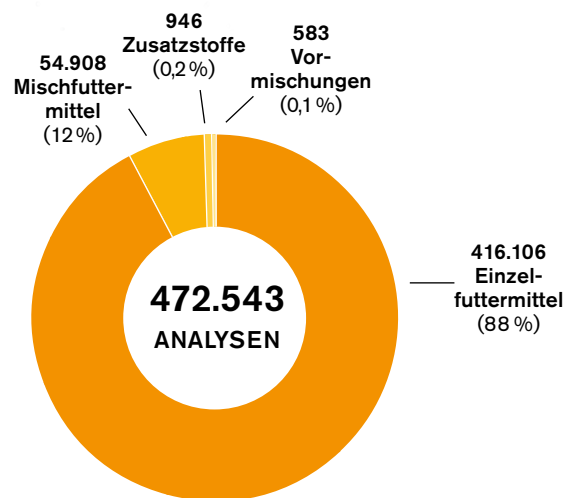
73 QS-anerkannte Labore in 12 Ländern

Land	Anzahl Labore
Deutschland	47
Dänemark	1
Frankreich	2
Italien	8
Kroatien	1
Niederlande	7
Österreich	1
Polen	2
Serbien	1
Slowakei	1
Spanien	1
Thailand	1

ANZAHL DER PROBEN 2020



ANZAHL DER ANALYSEN 2020



KOMPAKT

CHECK-UP !

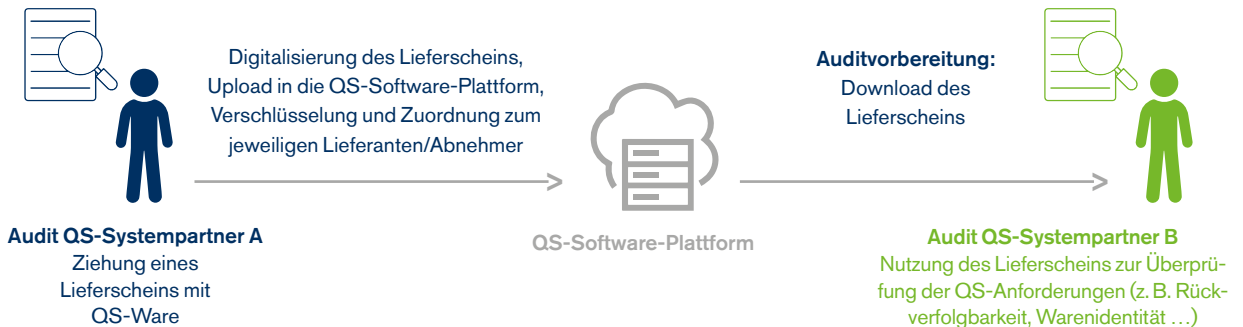
QS macht mit Cross-Checks die Gegenprobe: Dabei werden Informationen aus unterschiedlichen Audits zusammengetragen und miteinander verglichen. QS nutzt das Verfahren, um die Rückverfolgbarkeit abzusichern.



Cross-Checks sichern Zuverlässigkeit

In der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln startet QS in diesem Jahr ein Pilotprojekt zur auditübergreifenden Kontrolle, die sogenannten Cross-Checks. Ziel ist es, die Zuverlässigkeit der Warenidentität im QS-System zwischen den jeweiligen Stufen zu prüfen. Im Zuge des Projekts wählt ein Auditor aus 10 Prozent aller QS-Systemaudits einen Lieferschein aus dem Wareneingang oder Warenausgang aus. Er lädt diesen dann in der QS-Software-Plattform hoch und ordnet ihn dem entsprechenden Lieferanten/Abnehmer

zu. Im Audit des Lieferanten/Abnehmers erfolgt die Gegenüberstellung des Lieferscheins. Dabei werden die bestehenden QS-Anforderungen zur Rückverfolgbarkeit bewertet. Die Vorgehensweise ist so konzipiert, dass Betriebsgeheimnisse und Datenschutz gewahrt sind. So werden etwa die Dateien verschlüsselt und vor dem Hochladen Preise unkenntlich gemacht. Geprüfte Lieferscheine werden nach Abschluss der Zertifizierung automatisch gelöscht, nicht geprüfte Lieferscheine spätestens zwölf Monate nach Upload.





Veränderte Anforderungen für Erzeuger

Die für die Lebensmittelsicherheit relevanten Anforderungen rücken in den QS-Leitfäden für Erzeuger stärker in den Fokus. Reine Dokumentationsanforderungen, die gesetzlich nicht vorgeschrieben sind, verlieren ihren K.O.-Status. Im Falle von Beanstandungen gilt eine verkürzte Korrekturfrist. Die QS-Anforderungen wurden auf die neuen gesetzlichen Gegebenheiten der Düngeverordnung abgestimmt. Dies betrifft unter anderem die Dokumentationspflichten, die Gegenüberstellung von Düngebedarf und Nährstoffeinsatz sowie die Sperrfristen für die Ausbringung von Düngemitteln.

Risikoanalyse der Wasserqualität

Die Überprüfung der mikrobiologischen Wasserqualität im Rahmen der Leitfäden QS-GAP Erzeugung und QS Erzeugung erfolgt künftig nicht mehr innerhalb einer statischen Beprobungsfrequenz, sondern in Form einer Risikoanalyse. Dazu hat QS zusammen mit Praktikern und Experten eine neue Arbeitshilfe entwickelt. Anhand eines Entscheidungsbaumes können Erzeuger die erforderliche Anzahl der Wasseranalysen ermitteln, die sie bei dem vor der Ernte eingesetzten Wasser – also zur Bewässerung, bei der Düngung oder für Pflanzenschutzmaßnahmen – entnehmen sollten. Zusätzlich erläutert die Arbeitshilfe, welche Aspekte bei der Probenahme von Wasser zu beachten sind, und liefert Hinweise zur Bewertung von Wasseranalyseergebnissen.

QS- und IFS-Audits in der Kombination

Großhändler und Agenturen können ihre QS-Audits nach Absprache mit der verantwortlichen Zertifizierungsstelle mit einem IFS-Audit kombinieren. Wichtig ist dabei, die Kriterien beider Systeme einzuhalten. Um die Audits vorbereiten zu können, stellt QS ab Februar 2021 Arbeitshilfen zur Verfügung, die die Unterschiede darstellen. Unter anderem gibt es im QS-System eine Reihe von spezifischen Anforderungen, die im IFS-System nicht zu den Anforderungen zählen. Sie betreffen das QS-Rückstandsmonitoring, die Trennung von QS-Ware und herkömmlicher Ware, weiterführende Informationen zur Rückverfolgbarkeit sowie die Nutzung des QS-Prüfzeichens.

Tester im Test

Zwei Mal im Jahr unterzieht QS seine für das Rückstandsmonitoring Obst und Gemüse anerkannten Labore einem eigenen Test – dem Laborkompetenztest. Er gilt als Benchmark in der Branche und genießt international hohes Ansehen.



PFLICHTPROGRAMM

Wirtschaftsbeteiligte und Verbraucher müssen sich gleichermaßen auf die Rückstandsanalysen der Labore verlassen können. Seit 2006 unterzieht QS deshalb die Leistungsfähigkeit der aktuell 86 QS-anerkannten Labore aus 10 Ländern zwei Mal im Jahr einem anspruchsvollen Test. Die erfolgreiche Teilnahme ist Voraussetzung für die weitere Anerkennung. Damit die Rückstandsanalysen im QS-System für Obst und Gemüse (S. 28/29) immer höchsten Qualitätsansprüchen genügen, stellt QS mit dem Laborkompetenztest die analytische Qualität der anerkannten Labore auf den Prüfstand.

> Wie läuft ein solcher Test ab? Ein Kurier bringt das mit Spannung erwartete Paket: eine Probe vom Roten Eichblattsalat in Trockeneis – das Material für den Laborkompetenztest von QS, dessen Ergebnisse nun vorliegen. Für Lebensmittelchemiker stellt es eine besondere Herausforderung dar. Der hohe Chlorophyllanteil im Blattsalat kann die Analytik stören. Mit acht Wirkstoffen hatten die Mitarbeiter der Abteilung für „Gute Laborpraxis“ an der Landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalt in Speyer den Salat präpariert, darunter fünf Wirkstoffe, die zum ersten Mal in einem QS-

Laborkompetenztest genauer unter die Lupe genommen werden mussten.

„Das Besondere am QS-Laborkompetenztest besteht darin, dass die Probe unter Routinebedingungen innerhalb kürzester Zeit bearbeitet werden muss“, erläutert Lebensmittelchemiker Dr. Günther Kempe, der an der Entwicklung des Testdesigns mitwirkt. „Insofern weisen sehr gute Testergebnisse auf eine hohe Kompetenz und Professionalität der Labore hin. Dies ist ein ganz wesentlicher Beitrag zum Verbraucherschutz sowohl in Deutschland als auch in Europa.“

Stetige Weiterentwicklung

Multimethodenergebnisse ihrer Analysen müssen die Labore innerhalb von drei Tagen abliefern, Einzelmethodenergebnisse innerhalb von fünf Tagen. „Eine besondere Herausforderung in den Tests ist die Analytik sehr hoher Gehalte und sehr niedriger Gehalte nah an der Bestimmungsgrenze“, berichtet Günther Kempe. „Außerdem müssen sich die Labore mit neuen rückstandsbildenden Wirkstoffen auseinandersetzen, genauso wie mit Metaboliten, also umgewandelten Substanzen, die Bestandteile der Rückstandsdefinition sind.“ Warum dieser Hürdenlauf? „Das Testdesign wird regelmäßig an aktuelle Branchenthemen angepasst. Auf diese Weise werden die Labore für kritische Fragestellungen der Analytik sensibilisiert“, sagt Kempe.

Die stetige Weiterentwicklung des Tests und das jährliche QS-Laborleitertreffen nutzen viele Labore als ein Instrument, ihr laborinternes Qualitätsmanagement zu überprüfen und zu optimieren. Das beständige Testen der Labore hat sich bewährt: Seit zehn Jahren arbeitet Katia Lupato aus dem italienischen Tresigallo mit QS-anerkannten Laboren zusammen. Sie leitet

die Qualitätssicherung bei der landwirtschaftlichen Cooperative C.I.C.O. Soc. Coop. Agricola und resümiert: „Alle QS-Labore haben unsere Anfragen stets professionell beantwortet und in Bezug auf die durchgeführten Rückstandsanalysen und bereitgestellten Analysedaten ein Höchstmaß an analytischer Kompetenz, Unparteilichkeit und Zuverlässigkeit bewiesen. Dies ermöglicht es uns, sowohl den Anforderungen des Marktes und der Gesetzgebung als auch den immer größer werdenden Kundenanforderungen gerecht zu werden.“

Hohes Niveau

Neben den Ergebnissen müssen die Labore QS auch die Prüfberichte mit einreichen. „Diese sind im Alltagsgeschäft für die Handelsbeteiligten wichtig, um die Ergebnisse zu interpretieren“, erläutert Claudia Rotter, verantwortlich für die Rückstandslabore bei QS. Aus Sicht der Handelspartner im QS-System liefert QS mit dem Laborkompetenztest eine wichtige Garantie: „Als international tätiges Fruchthandelsunternehmen stehen für uns die im Zuge der QS-Anerkennung durchgeführten Laborkompetenztests für eine Laboranalytik auf hohem Niveau“, sagt Stephanie von Gratkowski, Leitung Qualitätsmanagement der Cobana GmbH & Co. KG aus Hamburg. „Auch unsere Lieferpartner in Übersee, die Erzeuger von überwiegend tropischen Früchten, schätzen die hohe Verlässlichkeit in Bezug auf QS-Laborergebnisse. Immer häufiger sind diese im Rahmen von Vorernteproben Voraussetzung für die Verschiffung ihrer Ware nach Europa.“



Informationen zu den Ergebnissen des letzten Laborkompetenztests finden Sie unter www.q-s.de/ergebnisse-ikt-ogk

HERKUNFTSLÄNDER

Teilnehmer des Laborkompetenztests sind die bereits von QS anerkannten Labore, Labore im Anerkennungsverfahren und Drittlabore, die unabhängig von einer angestrebten Anerkennung teilnehmen. Die Labore stammen aus Deutschland, der EU und Drittländern wie Ägypten.

BEWERTUNG

Im Test dürfen die Analysen weder falsch positive Ergebnisse hervorbringen noch falsch negative. Maximal zwei der analysierten Wirkstoffe dürfen stärker vom dotierten Wert abweichen, das heißt das Ergebnis muss innerhalb des Bereichs von 70 bis 120 Prozent des zugesetzten Wirkstoffgehalts liegen.

Genau geprüft

Nur einwandfreie Ware soll in den Lebensmittel-einzelhandel gelangen. Dazu dient das Rückstandsmonitoring. Die aktuellen Ergebnisse sind äußerst zufriedenstellend.

FAKTEN UND ZAHLEN

Auswertungszeitraum

1. Oktober 2019 bis
30. September 2020

Gesamtzahl ausgewertete Proben

16.380

Proben ohne RHG-Überschreitung

16.280

Proben mit RHG-Überschreitungen*

100

Anzahl der Probenländer

49

> Im QS-Rückstandsmonitoring werden Obst, Gemüse und Kartoffeln systematisch überwacht und auf die zulässigen Höchstgehalte für Pflanzenschutzmittelwirkstoffe untersucht. Kontrolleure entnehmen regelmäßig Proben der Ware und lassen sie in von QS anerkannten Laboren darauf untersuchen, ob die gesetzlich festgelegten Rückstandshöchstgehalte (RHG) eingehalten wurden. Zusätzlich überprüft QS, dass nur gesetzlich zugelassene Wirkstoffe zum Einsatz kommen. Ziel des Rückstandsmonitorings ist es, dass nur einwandfreie Ware in den Handel gelangt.

Wilfried Kamphausen, bei QS verantwortlich für den Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln, ist mit den Ergebnissen des Rückstandsmonitorings äußerst zufrieden: „Ähnlich wie in der letzten Auswertung lag die Überschreitungsquote in Deutschland bei einem niedrigen Wert von 0,5 Prozent“, erläutert er. „Die Überschreitungsquote in Europa ist mit 0,6 Prozent sogar zurückge-

FOTO: GETTY IMAGES

ANZAHL DER AUSGEWERTETEN PROBEN (EUROPA)

	Anzahl Proben	Proben mit RHG-Überschreitung*
Deutschland	11.906	64
Niederlande	1.860	8
Belgien	1.059	14
Spanien	723	7
Österreich	224	0
Italien	219	2
Portugal	48	0
Frankreich	39	0
Polen	17	0
Griechenland	8	0
Dänemark	7	0
Zypern	3	0
Großbritannien	2	0
Ungarn	2	1
Bulgarien	1	0

*Grundlage ist der Ist-Wert (Messwert ohne Berücksichtigung einer erweiterten Messunsicherheit von ± 50 Prozent).



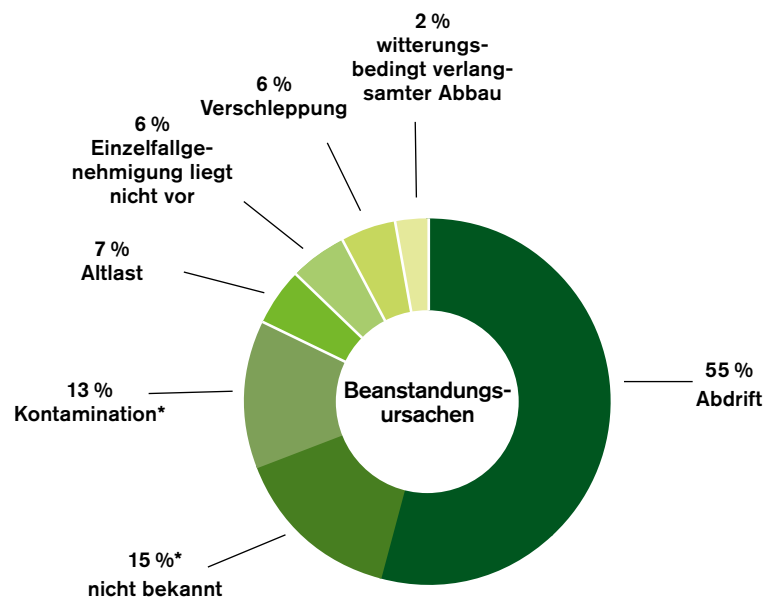
„ Die niedrige Überschreitungsquote bestätigt die Sorgfalt der Erzeuger beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln.“

Wilfried Kamphausen, bei QS verantwortlich für den Bereich Obst, Gemüse, Kartoffeln

gangen“, berichtet Kamphausen. In der vorangegangenen Auswertung war es 1 Prozent gewesen. Auch die Überschreitungsquote in Europa ohne Deutschland lag mit 0,8 Prozent deutlich unter dem Vorjahreswert von 1,8 Prozent. Es gab also weniger Grund zu Beanstandung. Augen zu und durch, das gilt im Havariefall übrigens nicht. Kommt es in einem Betrieb zu einer Beanstandung, wird der Betrieb für die entsprechende Kultur gesperrt und erhält erst wieder seine Lieferberechtigung, nachdem er eine unabhängig gezogene Freiprobe eingereicht hat. Darüber hinaus muss der Betrieb gemäß den QS-Anforderungen eine fallbezogene Beratung durch den behördlichen Pflanzenschutz- oder Beratungsdienst oder eine entsprechende, in Deutschland zugelassene Person oder Organisation wahrnehmen und dies den QS-Kontrolleuren nachweisen.

 Weitere Informationen unter:
www.q-s.de/rueckstandsmonitoring

URSACHEN FÜR BEANSTANDUNGEN



*Kontamination: bei Ernte, Lagerung, Probennahme; durch Waschwasser, Kreuzkontamination oder Anwendung in Vorkultur

BEANSTANDET

Werden in Obst, Gemüse oder Kartoffeln Rückstände von Pflanzenschutzmitteln jenseits der zulässigen Höchstgrenze oder für die Kultur nicht zugelassene Wirkstoffe gefunden, ist meist etwas schiefgegangen. Am häufigsten nennen die betroffenen Erzeuger Abdrift als Ursache.





Aktuelle Zahlen

Ausgewertete Proben
16.380

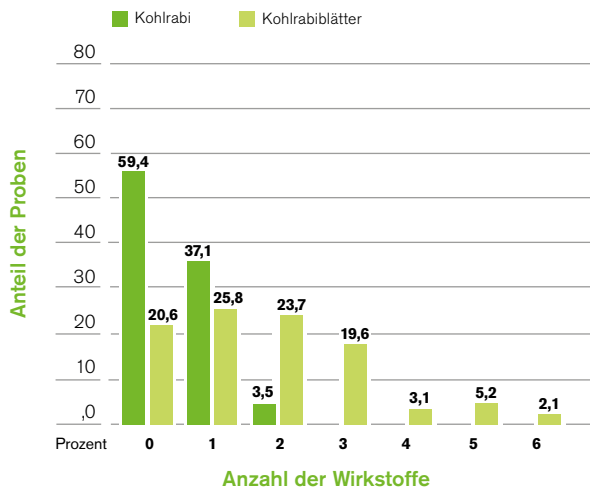
Proben mit RHG-Überschreitung
100

Überschreitungsquote insgesamt
0,6 %

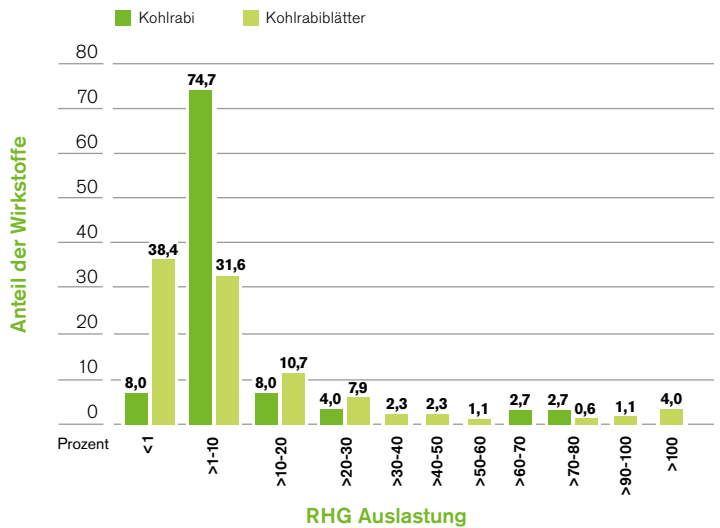
Deutlich besser

Im Vergleich zum letzten Auswertungszeitraum wurden die erlaubten Höchstgehalte an Rückständen von Pflanzenschutzmitteln seltener überschritten.

**KOHLRABI UND -BLÄTTER IM VERGLEICH:
ANZAHL DER WIRKSTOFFE PRO PROBE**



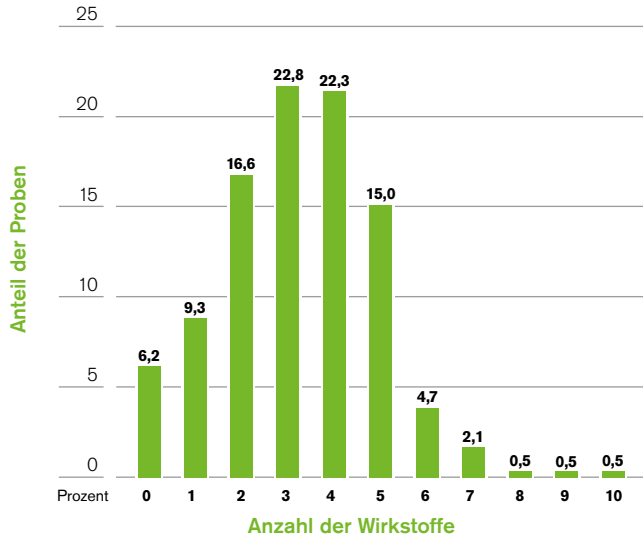
**KOHLRABI UND -BLÄTTER IM VERGLEICH:
PROZENTUALE RHG-AUSLASTUNG DER WIRKSTOFFE***



* Basis: Anzahl aller gefundenen Wirkstoffe

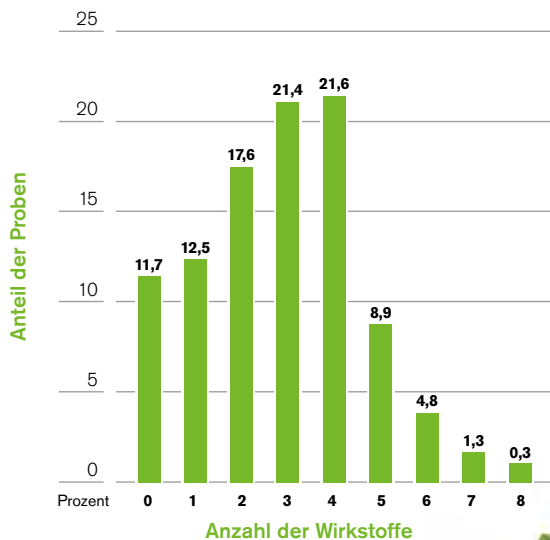
Wird Kohlrabi mit Blättern vermarktet, müssen für beide Pflanzenteile die gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte eingehalten werden. QS hat die Ergebnisse miteinander verglichen. Insgesamt wurden 170 Kohlrabi- und 97 Kohlrabi-Blätterproben untersucht. Mehr als 59 % aller Kohlrabi- und 20,6 % aller Kohlrabi-Blätterproben waren wirkstofffrei. Nur knapp 20 % der Kohlrabi-Blätterproben sind wirkstofffrei. Die Auslastung der Rückstandshöchstgehalte lag bei maximal 80 %. Die Überschreitungsquote bei Kohlrabi lag insgesamt bei 1,8 %, bei Kohlrabi-Blättern dagegen bei mehr als 7 %.

SÜSSKIRSCHEN: ANZAHL DER NACHGEWIESENEN WIRKSTOFFE PRO PROBE

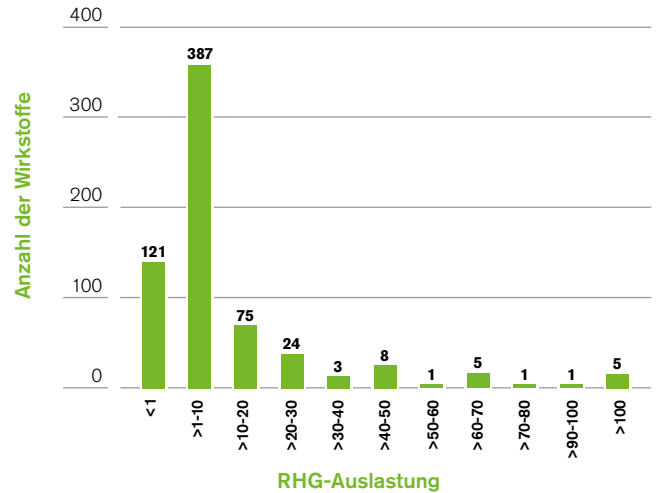


Insgesamt wurden 193 Proben auf Rückstände untersucht. Mehr als 95 % der Proben stammten von Süßkirschen aus Deutschland. Es wurden 33 verschiedene Wirkstoffe nachgewiesen, am häufigsten Acetamidrid (145 Nachweise), Boscalid (76) sowie Fluopyram und Cyantraniliprol (je 69). Bei 90 % der gefundenen Wirkstoffe war die Auslastung des Rückstandshöchstgehaltes nicht größer als 20 %. In 5 Proben wurden die gesetzlich festgelegten RHG überschritten. Die Überschreitungquote lag mit 2,6 % über dem Durchschnitt.

ERDBEEREN: ANZAHL DER WIRKSTOFFE PRO PROBE

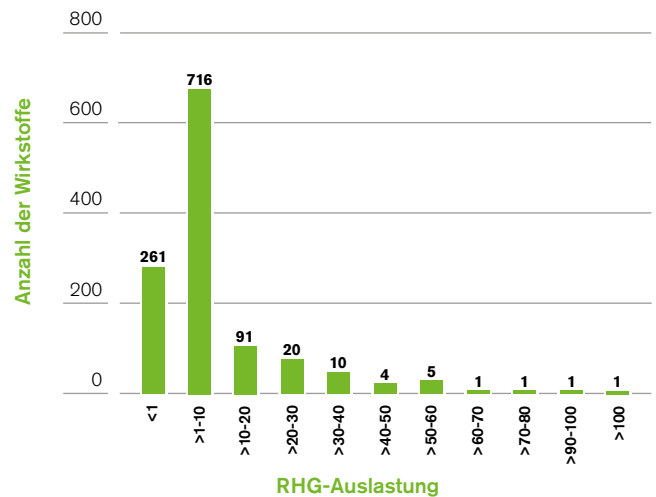


SÜSSKIRSCHEN: PROZENTUALE RHG-AUSLASTUNG DER WIRKSTOFFE*



*Basis: Anzahl aller gefundenen Wirkstoffe

ERDBEEREN: PROZENTUALE RHG-AUSLASTUNG DER WIRKSTOFFE*



*Basis: Anzahl aller gefundenen Wirkstoffe

393 Erdbeerproben, davon mehr als 94 % aus Deutschland, wurden auf Rückstände untersucht und in mehr als 88 % aller Proben wurde auch ein Wirkstoff gefunden. Die Auslastung der Rückstandshöchstgehalte war bei 96 % der gefundenen Wirkstoffe nicht größer als 20 %. Lediglich in einer Probe wurde der Rückstandshöchstgehalt überschritten.



„Krisen vermeiden, bevor sie entstehen“

Ebenso wie QS wurde das Institut für Risikobewertung (BfR) in Berlin infolge der BSE-Krise gegründet. Ein Gespräch über politische Interessen, objektivierbare Fakten und wie sich die Wahrnehmung von Krisen in den vergangenen 20 Jahren verändert hat.



PROFESSOR DR. DR. ANDREAS HENSEL

.... ist Veterinärmediziner, Mikrobiologe und Hygieniker und seit der Gründung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) im Jahr 2002 dessen Präsident. Mit dem Institut hat der Gesetzgeber infolge der BSE-Krise eine selbstständige, wissenschaftlich tätige Behörde errichtet, deren Hauptaufgabe es ist, die Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln, Chemikalien und anderen Produkten unabhängig zu bewerten. Diese Erkenntnisse dienen vor allem als Grundlage für den gesundheitlichen Verbraucherschutz. Auch die eigenständige Kommunikation über Risiken gehört zu den Aufgaben des BfR. Dazu führt das Institut eine Vielzahl von Projekten zur Verbraucheraufklärung. Hensel ist ständiger Gast im QS-Kuratorium.

> BSE, Dioxin, Gammelfleisch – gibt es Situationen für Sie und Ihre Mitarbeiter, in denen Sie morgens lieber nicht zur Arbeit gehen würden?

Krisenprävention ist unser Kerngeschäft und auch die Kommunikation dazu. Insofern schläft hier niemand schlecht. Wenn man ehrlich ist, haben wir in den verschiedenen Bereichen, die wir begleiten, ständig irgendwo eine Krise. Da gibt es immer mal ein Produkt, das gerade inkriminiert wird oder etwas, wo es Grenzwertüberschreitungen gibt. Das nimmt die Öffentlichkeit nicht immer so wahr, aber für die betroffenen Branchen ergeben sich daraus manchmal existenzielle Fragestellungen.

Liegen die eigentlichen Themen jenseits der großen Krisen?

Unser Wahlspruch ist: Krisen vermeiden, bevor sie entstehen. Mit den Bundesländern und den Regierungen arbeiten wir da zusammen, wo wir Hinweise darauf haben, dass es zu einem krisenhaften Geschehen kommen könnte und dass es nötig ist, mit einer Risikobewertung, einer entsprechenden Kommunikation und einer schnellen Reaktion zu verhindern, dass eine Krise sich, wie immer sie sich dann gestaltet, medial oder ökonomisch, ausbreitet. Mittlerweise sind wir zudem mit 75 Prozent unserer Kapazität in Zulassungsverfahren und Ähnlichem tätig – also schlicht in Routinen bei Gentechnik, Bioziden, Lebensmittelzusatzstoffen, Futtermitteln. Auch das gehört zu unserem gesetzlichen Auftrag.

Hat sich in diesen 20 Jahren etwas verändert in der öffentlichen Wahrnehmung von Krisen?

Die Angst des Menschen vor Kontrollverlust ist etwas, wo jeder für sich nach einem archaischen Muster reagiert, beispielsweise durch Kämpfen, Weglaufen oder Totstellen. Das ändert sich nicht.

In letzter Konsequenz würde das aber bedeuten, dass man kommunizieren kann, was man möchte, dieser Mechanismus läuft immer ab.

Die Urangst läuft immer, aber wenn wir genügend Zeit haben, den Verstand einzubauen, und das ist bei uns in 99,9 Prozent der Fälle so, weil wir ja nicht vor Tigern weglaufen, dann haben wir auch die Möglichkeit, zu entscheiden. Die Frage ist: Wie reagiere ich unter dem Eindruck eines Kontrollverlustes? Wie entscheide ich mich als Verbraucherin und Verbraucher? Das ist abhängig von der Information und von dem Vertrauen in die Institutionen. Es gibt immer objektivierbare Fakten, mit denen man Verbraucheraufklärung betreiben kann, aber auch die Aufklärung von Politikern oder Verbänden.

Die kritische Öffentlichkeit darf oder soll also darauf vertrauen, dass Sie mit Ihrer Behörde einen ordentlichen Job machen.

Wir sind errichtet per Gesetz und auf diese Weise unabhängig gemacht worden, und wir sind nicht weisungsgebunden. Damit hat uns der Bundestag sehr viel Macht in die Hand gegeben. Wenn Bürger das nicht wollen oder nicht auf unsere Unabhängigkeit vertrauen, dann ist das eine Frage der Kommunikation – auch dafür gibt es Beispiele. Beim Thema Glyphosat zum Beispiel haben interessierte Kreise unsere Kompetenz bezweifelt – und nachdem sie das lange genug gemacht haben, hatten die Bürger den Eindruck, da wird wohl was dran sein. Auf der anderen Seite ist es genau unser Job, unsere Position zu kommunizieren, auch wenn das nicht jedem passt. Wir sind dafür da, eine wesentliche und verlässliche Informationsquelle für die Bundesregierung zu sein, egal, wer die Regierung bildet.

Als das BfR gegründet wurde, hieß die Landwirtschaftsministerin Renate Künast. Sind Minister seither unterschiedlich mit Ihrer Institution umgegangen?

Von der Qualität der Anfragen und dem Umgang miteinander gibt es keine Unterschiede zwischen den Regierungen. Die Kernarbeit ergibt sich aus alltäglichen Fragen, die Ministerien müssen europäisch oder weltweit Position beziehen; Grenzwerte erarbeiten, Restriktionen erlassen oder Marktchancen eröffnen.

Ein krisenhaftes Geschehen entsteht für uns, wenn NGOs oder Parteien hingehen und uns diskreditieren, um ihre eigene Message zu platzieren. Da können wir nicht mit dem gleichen Repertoire zurückschlagen. Da sind wir einfach eine Behörde; wir sind in einem solchen Fall aber auch grundsätzlich nicht beleidigbar. Wir haben unsere gesetzliche Aufgabe, und die erfüllen wir auch. Unsere Mitarbeiter fühlen sich ihrer Sache verpflichtet und wissen genau, wie wichtig das ist, was sie tun. Auch sie haben Kinder und Enkel und haben schon deshalb ein sehr waches Auge darauf, was für Menschen schädlich ist.

Zielt Ihr Handeln darauf, dem kritischen Verbraucher Informationen zu geben?

Darüber können wir eine ewige Diskussion führen. Mittelbar nutzt alles, was wir tun, dem Verbraucher. Unmittelbar ist unser Kerngeschäft die Politikberatung. Wir haben fast 20 nationale

„Die Politik hat uns mit einer mutigen Ermächtigung und einem großen Vertrauensvorschuss ausgestattet.“

Referenzlaboratorien für Routinen, die dazu dienen, die Fragen der Politik zu beantworten. Diese Aufgabe hat der Bundestag in unser Stammbuch geschrieben aus der Erfahrung der BSE-Krise, in der die Politik Informationen bewusst zurückgehalten hat, die man als Bürger gern hätte wissen wollen. In einem solchen Fall liegt es in unserer Verantwortung, egal was die Politik dann sagt, frei genug zu sein, eine entsprechende Kommunikation zu machen, und wir werden dafür auch nicht bestraft. Das ist eine mutige Ermächtigung mit einem großen Vertrauensvorschuss. Und dem fühlen wir uns natürlich verpflichtet.

Welche Rolle spielt dabei die Zusammenarbeit mit Institutionen wie QS?

Die Sicherheit von Lebensmitteln liegt in der Hand derjenigen, die sie herstellen oder vertreiben. Das ist die moderne Art, für Lebensmittelsicherheit zu sorgen. QS hat sich gegründet mit der richtigen Idee, dass es schön wäre, wenn man sich in einer hochkomplexen Lieferkette vom Erzeuger bis zum Handel gegenseitig vertrauen könnte. Man sieht heute, dass das gut funktionieren kann in der Privatwirtschaft, wenn es gut organisiert ist. QS ist mit seiner Struktur sehr hilfreich für das System der Lebensmittelsicherheit. Das gibt es in anderen Ländern so nicht. Man müsste das einmal erforschen, aber augenscheinlich ist es so, dass dadurch, dass sich die gesamte Wirtschaft verpflichtet und nicht nur einzelne Unternehmer, die gesamte Prozesskette gemeinsam dafür sorgt, dass das Sicherheitsniveau steigt. Das ist in den letzten 20 Jahren deutlich erkennbar so. Man sieht auch, dass QS sich entwickelt, größer und standardisierter wird, und das trägt zur allgemeinen Lebensmittelsicherheit bei. Die Zahl der echten Krisen ist in den letzten 20 Jahren ja auch deutlich gesunken, auch wenn man das medial anders wahrnimmt.

Das Interview führte Nicole Ritter.



Informationen zu Gründung, Auftrag und Aktivitäten des BfR finden Sie auf: www.bfr.bund.de

RÜCKBLICK



Obst, Gemüse, Kartoffeln international

Anzahl der Erzeugerbetriebe

37.000

Anzahl der Erzeugerländer

26

Anteil QS-lieferberechtigter Erzeuger
aus europäischen Nachbarländern

37 %

für das QS-Rückstandsmonitoring
im Ausland anerkannte Labore

64

Anerkennung für Impulsgeber und Moderator

Als Anerkennung für seine Verdienste um das QS-System und entlang der gesamten Wertschöpfungskette für Lebensmittel hat QS Johannes Röring die Ehrennadel in Gold verliehen. Als Präsident des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbands (WLV) und Vorsitzender des Fachausschusses Schweinefleisch beim Deutschen Bauernverband hatte Röring 2013 den Vorsitz im QS-Fachbeirat Rind und Schwein übernommen und das Gremium souverän und mit politischem Geschick zu praxisorientierten Lösungen geführt. Mit seiner Unterstützung gewannen das QS-System und die gesamte Wertschöpfungskette an Zuverlässigkeit und Glaubwürdigkeit. Das QS-Antibiotikamonitoring, die QS-Datenbank für Schlachtbefunde und die Initiative Tierwohl hat Johannes Röring mit aus der Taufe gehoben. Den Vorsitz im QS-Fachbeirat Rind und Schwein gab Röring im Herbst 2020 an den amtierenden WLV-Präsidenten Hubertus Beringmeier ab.



LEH-Markenlehrbrief neu aufgelegt

Der Markenlehrbrief „Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln“ ist in der fünften Auflage erschienen. Er bietet für Nachwuchskräfte im Lebensmitteleinzelhandel das elementare Rüstzeug für alle Fragen rund um die Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln. Neben Informationen darüber, wie die Qualitätssicherung im QS-Prüfsystem funktioniert, gibt die Broschüre viele praktische Tipps zu den Themen Hygiene, Warenkunde und Lebensmittelsicherheit. In einem abschließenden Trainingskapitel wird das erworbene Wissen auf die Probe gestellt. Ein eigenes Kapitel widmet sich außerdem Kundenfragen zum Thema Qualitätssicherung frischer Lebensmittel. Die Broschüre gibt es im Wissensportal für LEH-Mitarbeiter auf der QS-Website: q-s.de/lebensmitteleinzelhandel oder als Printversion bei Mediadidact. www.mediadidact.de

> Frühling_2021

Die nächste Ausgabe erscheint im April 2021.

Geplante Schwerpunkte:

- **20 Jahre QS**
Meilensteine und Herausforderungen
- **HACCP-Konzepte**
in der Futtermittelwirtschaft
- **Projekt Kluger Stall**
Erfassung und Bewertung von Klimadaten



Ihre Meinung ist uns wichtig! Haben Ihnen bestimmte Artikel besonders gut gefallen? Welche Themen vermissen Sie? Schreiben Sie uns an presse@q-s.de.



qualitas gibt es auch als E-Paper unter www.q-s.de/qualitas.



www.q-s.de

