



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



## Pressemitteilung

### Neue Auswertung: QS-Arbeitshilfen können Auditergebnisse deutlich verbessern

Bonn, 29.08.2022

- Unterstützung der Systempartner durch Arbeitshilfen schlägt sich positiv in den Auditergebnissen nieder
- Arbeitshilfen zentraler Bestandteil für QS bei der Entwicklung von Lösungen im Bereich Nachhaltigkeit

**Arbeitshilfen der QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) für Systempartner verbessern nachweislich relevante Anforderungen an die Qualitätssicherung. Dies belegen Auswertungen, in denen QS Auditergebnisse vor und nach Einführung einer Arbeitshilfe miteinander verglichen hat.**

**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

Mit einer *Arbeitshilfe zur Beurteilung und Reduktion mikrobiologischer Risiken bei Obst und Gemüse* hilft QS seit Ende 2020 seinen Erzeugerbetrieben unter anderem dabei, Kontaminationsquellen zu erkennen, diese richtig einzuschätzen und das Eintragsrisiko zu verringern – mit Erfolg: Während in den Systemaudits 2020 – vor Veröffentlichung der Arbeitshilfe – noch über vier Prozent der Betriebe eine kritische C oder D-Bewertung für die Anforderung *Risikoanalyse mikrobiologischer Wasserqualität* erhielten, schneiden in den Systemaudits für 2021 nur noch 1,6 Prozent der überprüften Betriebe in diesem Punkt negativ ab.

„Anforderungen allein verbessern nicht automatisch die Qualitätssicherung bei der Erzeugung und Vermarktung von frischem Obst und Gemüse,“ erläutert Wilfried Kamphausen, QS-Bereichsleiter für Obst, Gemüse und Kartoffeln.

„Unser Anspruch ist es, dass die beteiligten Systempartner bei allen Entwicklungen gut mitgenommen werden und ihnen durch fachliche Unterstützung auch die Möglichkeit gegeben wird, ihre Prozesse zu optimieren.“ Neben Arbeitshilfen zum Thema Mikrobiologie hat QS in diesem Jahr weitere Fachinformationen zum Thema Wasserqualität und Schädlingsmonitoring entwickelt. Bei der fachlichen Ausarbeitung band das QS Team Experten aus Wissenschaft und Praxis mit ein und sicherte damit das fachliche Niveau, den praktischen Nutzen und die Aktualität der Arbeitshilfen ab.

Auch bei der Entwicklung von Lösungen im Bereich Nachhaltigkeit setzt QS für die Wertschöpfungskette Obst Gemüse Kartoffeln zuallererst auf das bewährte Instrument Arbeitshilfe. „Wir erheben den Anspruch, unsere Systempartner bei aktuellen Themen und Herausforderungen zu unterstützen,“ erklärt Kamphausen das Vorgehen von QS, wenn es darum geht, möglichst viele aus der Branche auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit mitzunehmen. Aktuell



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

Seite 2 von 2

## Pressemitteilung



entwickelt ein QS-Expertenteam gemeinsam mit der Obst-Gemüse-Kartoffel-Branche zahlreiche Möglichkeiten, mit denen ein QS-Nachhaltigkeitsmodul in der Breite etabliert werden kann. „Nischenlösungen waren noch nie der Anspruch von QS“, betont Kamphausen, „deshalb ist uns die Abstimmung mit der Branche auf Augenhöhe sehr wichtig. Messbare Ergebnisse bei dem wichtigen Thema Nachhaltigkeit werden wir nur gemeinsam und gut vorbereitet erreichen

Die kürzlich von QS veröffentlichten Arbeitshilfen, unter anderem zu den Themen Schädlingsmonitoring/-bekämpfung, zur Anforderung Wasserqualität sowie zur Mikrobiologie und Probenahme für die Erzeugung, Be- und Verarbeitung sowie für die Vermarktung von Obst, Gemüse und Kartoffeln finden Sie hier: [www.q-s.de/arbeitshilfen-ogk](http://www.q-s.de/arbeitshilfen-ogk)

---

### **QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH** **Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

*Die QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH ist Systemgeber und Träger der QS-Qualitätssicherung bei Obst, Gemüse und Kartoffeln.*

*Die QS-Standards definieren die Anforderungen für gesicherte Prozesse und die Qualitätssicherung bei der Produktion und Vermarktung frischer Lebensmittel – lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Produkten oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen. Alle Partner im QS-Verbund lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen. Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu bestätigen: Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen.*

### **Ihre Ansprechpartnerin:**

Kathrin Voskuhl

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

Telefon: +49 (0) 228 35068-153

E-Mail: [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)

Internet: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)