



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



Pressemitteilung

QS Monitoring-Report Futtermittel erscheint

Analyseergebnisse zu unerwünschten Stoffen in Futtermitteln

Bonn, 12.09.2018

Der aktuelle QS Monitoring-Report zeigt neben den aktuellen Ergebnissen zu Rückständen in Futtermitteln dieses Mal auch die Entwicklungen der Zahlen über die letzten 5 Jahre. Mittlerweile kann im QS-System auf eine beeindruckende Datengrundlage von 3,5 Mio. Analyseergebnissen zurückgegriffen werden. Mit strengeren Vorgaben zu Richt- und Grenzwerten sowie der Aufnahme neuer Untersuchungsparameter hat die Wirtschaft kontinuierlich und dynamisch auf aktuelle Vorkommnisse und Erkenntnisse zu unerwünschten Stoffen in Futtermitteln reagiert. In den letzten Jahren ist die Anzahl der Einzelanalysen gestiegen, aber auch der Anteil der Überschreitungen hat sich erhöht.

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

*„Seit 2014 veröffentlichen wir mit dem Monitoring Report jährlich detaillierte Auswertungen, interessante Fakten sowie Hintergrundinformationen aus der Futtermittelanalytik und berichten über aktuelle Themen der Futtermittelbranche“, berichtet QS-Geschäftsführer **Dr. Hermann-Josef Nienhoff**. „Jedes Jahr belegen die Auswertungen unserer Monitoringdaten, dass die Futtermittelunternehmen saubere Arbeit leisten“, so Dr. Nienhoff weiter. „An einigen Stellen besteht dennoch Verbesserungsbedarf.“*

Salmonellenfunde in der Futtermittelwirtschaft nehmen tendenziell zu

Ein Thema, das die Branche in den letzten Jahren zunehmend beschäftigt, sind Salmonellen in Futtermitteln. Lag der Anteil an Positivbefunden vor 5 Jahren noch bei unter 0,1 Prozent, liegt er für die erste Jahreshälfte 2018 bei 0,35 Prozent. Das sind zwar immer noch keine alarmierenden Zahlen, sollte jedoch für erhöhte Aufmerksamkeit sorgen. Da von Salmonellen ein hohes Risiko ausgeht und sie sich unmittelbar auf die Gesundheit der Tiere auswirken können, sollte das Thema Salmonellen aktiv angegangen werden. In dieser Ausgabe des Monitoring-Reports geben **Franz Doppelreiter** und **Dr. Andreas Adler** von der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) Auskunft über die Analysemethoden sowie Möglichkeiten der Dekontamination und Prävention von Salmonellen.

Zusätzlicher Kontrollplan für Aflatoxin B1 bewährt sich

Auch Aflatoxin B1 ist ein immer wiederkehrendes Thema in der Futtermittelbranche. Die aktuellen Auswertungen zeigen, dass die ermittelten Gehalte in Einzelfuttermittelproben häufig oberhalb des QS-Richtwertes liegen. Aufgrund der weiterhin bestehenden Aflatoxinbelastung wird der zusätzliche Kontrollplan



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 2

Pressemitteilung



für Aflatoxin B1 zunächst weiter fortgesetzt. Nur so kann das Aflatoxinrisiko möglichst umfassend kontrolliert werden.

Die **interaktive Weltkarte** wurde um die neuesten länderspezifischen Analyseergebnisse erweitert und umfasst nun die Ergebnisse der letzten 2 1/2 Jahre. Die Daten können auf der [QS-Website](#) abgerufen und u. a. für die betriebsinterne Risikobewertung genutzt werden.

Den Monitoring-Report Futtermittel finden Sie im [Pressebereich der QS-Website](#).

QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit – vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 70 Prozent. Rund 79.200 Tierhalter nehmen insgesamt am QS-System teil. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. 14.000 Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie nach klar definierten Kriterien sichere Lebensmittel, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgehenden Wirtschaftsstufen. Der Verbraucher erkennt die sicheren Lebensmittel aus dem QS-System am blau-weißen Prüfzeichen, das sich in 23.500 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet, die ebenso wie sämtliche Vorstufen am QS-System teilnehmen.

Ihre Ansprechpartnerin:

Caroline Thiesmeier-Dormann

Tel +49 (0) 228 35068-153

E-Mail presse@q-s.de