



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



## Pressemitteilung

### QS-Wissenschaftsfonds beschließen Förderung über 119.000 € für fünf Forschungsprojekte

Bonn, 16.01.2018

**Die Vorstände der Wissenschaftsfonds der QS Qualität und Sicherheit GmbH und der QS-Fachgesellschaft Obst, Gemüse, Kartoffeln haben in ihren letzten Sitzungen Ende des Jahres 2017 die Förderung von fünf weiteren Forschungsprojekten mit einem Gesamtvolumen von 119.000 Euro beschlossen.**

Die neu geförderten Forschungsvorhaben beschäftigen sich mit mikrobiellen Risiken und geeigneten Hygienemaßnahmen sowie Fragen zum Tierschutz. So werden unter anderem von einem Projekt der Ludwig-Maximilian-Universität München dringend benötigte Erkenntnisse zur Wirksamkeit und Verträglichkeit der Lokalanästhesie bei der Ferkelkastration erwartet. Weitere Projekte, die gefördert werden, sind:

- „Optimierung von Hygienemaßnahmen zur Bekämpfung von *Listeria monocytogenes* in Fleisch erzeugenden Betrieben“ (Hochschule Fulda)
- „Untersuchungen zur Wirksamkeit der Flächendesinfektion im Stall“ (Tierärztliche Hochschule Hannover)
- „Untersuchungen zur Praxistauglichkeit und zu Tierwohlaspekten von erhöhten Ebenen in der Ferkelaufzucht“ (Tierärztliche Hochschule Hannover).

**Der Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse, Kartoffeln** unterstützt ein Forschungsvorhaben zur Risikoeinstufung mikrobieller Kontaminationswege in der Obst- und Gemüseproduktion der Hochschule Osnabrück.

*„Die QS-Wissenschaftsfonds fördern mit diesen Projekten Themen, die für die Agrar- und Ernährungswirtschaft aktuell von großer Relevanz sind“,* betont Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH und Mitglied der Vorstände der Wissenschaftsfonds. *„Die bearbeiteten Projekte tragen dazu bei, die Zukunftsorientierung und Wettbewerbsfähigkeit der Branche zu verbessern.“*

#### QS-Wissenschaftsfonds aus Sanktionsstrafen finanziert

Seit ihrer Gründung im Jahr 2012 sind über die zwei QS-Wissenschaftsfonds Mittel in einer Größenordnung von 680.000 € vergeben worden. Damit wurden 27 Projekte u.a. zur Reduktion des Antibiotikaeinsatzes in der Nutztierhaltung, zur Jungebermast, zur Bewertung der Nachhaltigkeit in den Wertschöpfungsketten oder zu Tierseuchen-Bekämpfungsstrategien unterstützt. Die Fonds verfolgen ausschließlich gemeinnützige Zwecke und werden aus den

**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



Sanktionsstrafen finanziert, die Systempartner bei Verstößen gegen die QS-Anforderungen auferlegt werden.

### **Geförderte Projekte schaffen Mehrwert für Kette**

Im Dezember 2017 wurden drei geförderte Projekte erfolgreich abgeschlossen: Ein Pilotprojekt der Tierärztlichen Hochschule Hannover zur kamerabasierten Erfassung von Veränderungen an Gelenken und der Hautoberfläche von geschlachteten Schweinen, ein Projekt des Max-Rubner-Instituts zu Eintragungswegen von humanpathogenen Keimen bei Misch- und Schnittsalaten und ein von der Hochschule Osnabrück durchgeführtes Forschungsvorhaben, das überprüfte, ob bezüglich der Richtlinie für die integrierte Produktion Aktualisierungsbedarf besteht.

Die Forschungsergebnisse werden auf der [QS-Webseite](#) veröffentlicht und stehen allen zur Verfügung. „Das schafft einen echten Mehrwert für die gesamte Wertschöpfungskette“, so Nienhoff.

Weitere Informationen zu den QS-Wissenschaftsfonds finden Sie unter [www.q-s.de/qs-system/qs-wissenschaftsfonds.html](http://www.q-s.de/qs-system/qs-wissenschaftsfonds.html).

---

*Die QS Qualität und Sicherheit GmbH ist Systemgeber und Träger des QS-Prüfsystems für Lebensmittel. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Wertschöpfungskette – von der Futtermittelwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Mehr als 109.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie nahezu 23.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.*

### **Ihre Ansprechpartnerin:**

Caroline Thiesmeier-Dormann

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

Tel +49 (0) 228 35068-153  
Fax +49 [0] 228 35068-16153  
E-Mail [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)  
Internet [www.q-s.de](http://www.q-s.de)