



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



Pressemitteilung

Lückenlose Rückverfolgbarkeit von QS-Produkten bis zum Erzeuger

- Aktueller Check bei 25 deutschen Lebensmitteleinzelhändlern dokumentiert transparente QS-Lieferkette im In- und Ausland
- Stufenübergreifender Ansatz des QS-Prüfsystems ermöglicht schnelle und effiziente Rückverfolgbarkeit

Die Herkunft von Lebensmitteln ist für die Verbraucher beim Einkauf ein wichtiges Entscheidungskriterium. Auch der Lebensmitteleinzelhandel möchte hier sicher gehen und die Rückverfolgbarkeit garantiert wissen – vor allem, wenn es um das Krisenmanagement geht. Ein Check von 47 Obst- und Gemüseprodukten mit dem QS-Prüfzeichen hat gezeigt, dass eine Rückverfolgung bis zum Erzeuger eindeutig und in kurzer Zeit gegeben ist.

Lässt sich an Produktproben, die das QS-Prüfzeichen tragen, lückenlos der Weg bis zurück zum Erzeuger nachweisen? Das herauszufinden war Aufgabe eines international angelegten Checks, den das QS-Prüfsystem in den letzten Monaten durchgeführt hat. Die Proben – u.a. Erdbeeren, Heidelbeeren und frische Salate aus dem In- und Ausland – wurden bei 25 LEH-Filialen in Deutschland genommen. Insgesamt waren über die Lieferkette hinweg 122 Unternehmen involviert. In der Regel waren drei bis vier Vermarktungsstufen beteiligt. Für jede der 47 Proben konnte die Identität und Rückverfolgbarkeit eindeutig dokumentiert werden.

Vollständige und schnelle Rückmeldung

Anhand der Checks konnten auch Verbesserungspotentiale bei der Umsetzung der QS-Anforderungen in der Praxis erkannt und an die Beteiligten zurückgemeldet werden. Hierzu zählte zum Beispiel eine unzureichende Zuordnung des Lieferscheins oder die unvollständige Aufzeichnung der durchgeführten Maßnahmen in der Erzeugung. Alle angefragten Unternehmen konnten die Rückmeldung zu den ausgewählten Produkten innerhalb der von QS vorgegebenen Zeitspanne von wenigen Stunden geben. Aber auch hier ist Verbesserungspotenzial vorhanden.

Zusätzliche Analysen bestätigen Angaben aus der Erzeugung

Bei den genommenen Proben wurden außerdem Rückstandsanalysen durchgeführt, um die Einhaltung der Rückstandshöchstgehalte zu prüfen. Bei einem Teil der Proben wurden Isotopenanalysen angewandt. Sie ermöglichen die

Bonn, 27.11.2019

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



Überprüfung der Identität des Erzeugerbetriebes sowie die sichere Bestimmung des Herkunftslandes.

- 32,5 Prozent der Proben waren gänzlich wirkstofffrei, in allen anderen Fällen blieben die Werte unterhalb der zulässigen Grenzwerte
- Die Isotopenanalysen konnten das jeweils deklarierte Herkunftsland verifizieren

Stufenübergreifendes System als Alleinstellungsmerkmal

Frisches Obst und Gemüse kann das QS-Prüfzeichen nur tragen, wenn an deren Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung ausschließlich QS-Systempartner beteiligt sind. Diese müssen sich verbindlich an die strengen Qualitäts- und Sicherheitsvorgaben des QS-Verbands halten. QS-Geschäftsführer, Dr. Hermann-Josef Nienhoff: „Die Rückverfolgbarkeitschecks haben gezeigt, dass unser Standard eine dokumentierte, korrekte Identität und die Rückverfolgbarkeit der Produkte eindeutig belegen kann. Das sind elementare Bestandteile unserer Glaubwürdigkeit und Voraussetzung für eine schnelle und zuverlässige Reaktion in Krisen- und Ereignisfällen.“

QS – Mehr als der Standard

*Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen. Alle Partner im QS-Verband unterstützen dies durch Sorgfalt und Zuverlässigkeit in ihrer täglichen Arbeit. Sie erzeugen, verarbeiten, prüfen und verkaufen frische Lebensmittel. Die Produkte aus dem QS-Verband 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-Verband 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 bestätigen. 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