



INFOBRIEF OBST, GEMÜSE UND KARTOFFELN



INHALT

Editorial	1
Laborkompetenztest	1
Aus dem Fachbeirat	2
Sicherheitshinweis	2
Sanktionsbeirat	2
QS-live	3
Porträt Peter Fehmel	3
QR-Codes	3
Systempartner Gemüsering Stuttgart	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und Aktuell	4

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

zum Anspruch des QS-Prüfsystems gehört es, die Lebensmittelproduktion und -vermarktung so sicher wie möglich zu machen. Damit auch die von QS anerkannten Labore dem Anspruch gerecht werden, wird zweimal im Jahr ein Laborkompetenztest durchgeführt. Im vergangenen Test haben wir berücksichtigt, dass das QS-System immer internationaler wird und den Laboren eine Zitrusfrucht zur Analyse gegeben (Seite 1).

Auch von unserer Informationskampagne „QS-live.“ gibt es Neues. Deshalb haben wir der Verbraucherkommunikation im QS-System auf Seite 3 einen Schwerpunkt gewidmet.

Und auch diesmal stellen wir einen QS-Systempartner vor. Mit Herrn Strissel vom Gemüsering Stuttgart haben wir ein Interview über Qualitätssicherung geführt (Seite 4).

Viel Spaß beim Lesen wünscht

Ihr QS-Team

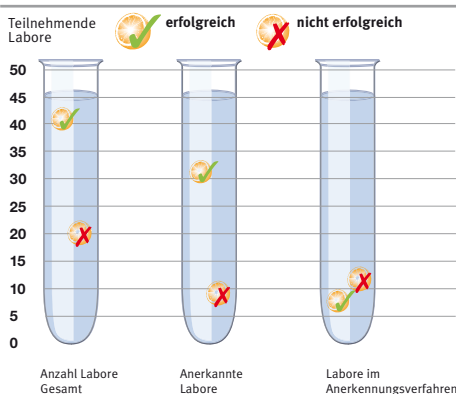
LABORKOMPETENZTEST FRÜHJAHR 2012 ORANGEN PRESSEN FÜR MEHR SICHERHEIT

Die Qualitätssicherung im QS-System beschränkt sich bei weitem nicht auf Äpfel und Gurken. Auch Produzenten von Zitronen und Orangen sind QS-zertifiziert. Die zugelassenen Labore im QS-System müssen sich deshalb im Laborkompetenz mit einer Südfrucht auseinander setzen.

Am jetzt erfolgreich durchgeführten Frühjahrestest haben 63 Labore teilgenommen. Über 60 Prozent davon kamen aus dem Ausland. Mit dem Laborkompetenztest überprüft die QS Qualität und Sicherheit GmbH zweimal im Jahr die Leistungsfähigkeit der Labore, die im QS-System für Rückstandsanalysen zugelassen sind. Labore, die im Test erfolgreich sind, erhalten ein qualifiziertes Zertifikat, das von Produzenten, Großhändlern und dem Lebensmitteleinzelhandel häufig als Voraussetzung für die Beauftragung gefordert wird.

Als Testmaterial wurde mit der Orange die am häufigsten angebaute Zitrusfrucht der Welt gewählt. Damit berücksichtigt QS, dass immer mehr ausländische Unternehmen Systempartner des QS-Prüfsystems werden, bzw. über die Anerkennung vergleichbarer Standards eine

Laborkompetenztest mit Orangen



Lieferberechtigung erhalten. Das trifft aktuell auf 4.170 Betriebe zu.

Dass die Orange als Testmaterial gewählt wurde hat aber noch einen anderen Grund: Die Rückstandsuntersuchung bei Orangen ist eine fachliche Herausforderung, da Säure und Wachs die Analyse erschweren. Dennoch, 43 Labore erzielten sehr gute und gute Ergebnisse. 21 von ihnen erhielten sogar die maximale Punktzahl. Keines der QS-erkannten Labore verlor aufgrund mangelhafter Bewertungen seine Zulassung.

Jens Schäfer, der den Laborkompetenztest bei QS betreut, zieht ein weitgehend positives Fazit: „Die von QS anerkannten Labore arbeiten auf einem hohen Niveau, was die hohe Anzahl der richtigen Analysen zeigt: Immer mehr Wirkstoffe können von den Laboren identifiziert und auch richtig quantifiziert werden. Die Labore, bei denen dies nicht einwandfrei klappt, müssen allerdings darlegen, wie sie die Mängel kurzfristig abstellen werden.“

Aufgespürt werden musste unter anderem der Pflanzenschutzwirkstoff Carbendazim. Diesen Wirkstoff konnten im Herbsttest 2011 fast 30 Prozent der Labore nicht eindeutig bestimmen. Umso erfreulicher ist es, dass die aktuellen Ergebnisse einen deutlichen Fortschritt zeigen: alle Labore haben den Wirkstoff korrekt identifiziert. Allerdings waren nur 40 der 63 Teilnehmer in der Lage, die genau richtige Menge des Wirkstoffes zu benennen. Schwierigkeiten bereitete auch das Unkrautbekämpfungsmittel 2,4-D (Dichlorphenoxyessigsäure). Es wurde von 19 Laboren im Test nicht richtig quantifiziert. Im nächsten Laborkompetenztest, der im Herbst dieses Jahres ausgerichtet wird, werden die Labore wieder beweisen müssen, wie gut ihre Analysemethoden sind.

AUS DEM FACHBEIRAT **ÄNDERUNGEN IM LEITFADEN BEARBEITUNG**

Der Fachbeirat Obst, Gemüse, Kartoffeln hat in seiner Frühjahrssitzung über Anpassungen von Kriterien in den Leitfäden abgestimmt. Ein Beschluss zielt auf die praxisorientierte Anpassung im Leitfaden Bearbeitung für die Produktion von Suppengrün.

In den Geltungsbereich des Leitfadens Bearbeitung fallen alle Produkte, die nach der Ernte zerkleinert, geschält und verpackt, gerieben, gehobelt oder püriert werden sowie die Aufbereitung von Sprossen und Keimlingen. Dazu gehört auch Suppengrün. Für dieses Produkt hat der Fachbeirat jetzt Vereinfachungen beschlossen. Die mikrobiologischen/sensorischen Untersuchungen

der Produkte müssen künftig nicht mehr nach Kontrollplan, sondern risikoorientiert durchgeführt werden. Unverändert bleiben jedoch die Anforderungen zu den mikrobiologischen Untersuchungen innerhalb der Betriebsanlagen.

Eine weitere Ausnahme gibt es: Für Unternehmen, die ausschließlich Suppengrün bearbeiten entfällt die Anforderung im Leitfaden, ihre Mitarbeiter jährlich gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) schulen zu lassen. Die grundsätzliche Anforderung zur Hygieneschulung der Mitarbeiter bleibt dabei jedoch erhalten.

Das mikrobiologische Gefährdungspotential von Suppengrün ist als geringer einzustufen, als das von Fresh-Cut Produkten, da es üblicherweise vor dem Verzehr gekocht wird. Durch das

Erhitzen sinkt eine mögliche Keimbelastung, weil Keime abgetötet werden.

Die Änderung des Leitfadens wird mit der Revision zum 1. Juni 2012 in Kraft treten.



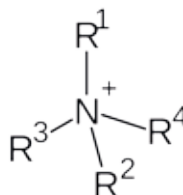
SICHERHEITSHINWEIS **QUARTÄRE AMMONIUMVERBINDUNGEN**

In Obst- und Gemüseerzeugnissen verschiedener Herkunftsländer wurden erhöhte Rückstände der Wirkstoffe Benzalkoniumchlorid (BAC) und Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC) festgestellt. Diese Stoffe gehören zu der Gruppe der quartären Ammoniumverbindungen (QAV). Sie sind Bestandteil vieler Desinfektionsmittel.

Nach derzeitigem Kenntnisstand gibt es für den Wirkstoff DDAC in einigen Drittländern auch Zulassungen als Nacherntebehandlungsmittel (z. B. für Zitrusfrüchte oder Litschis). Unter anderem wird DDAC auch gegen die Bildung von Latexflecken (z. B. bei Mangos) und im Waschwasser, bzw. während der Tauchbehandlung eingesetzt. Dabei können Rückstände von QAV auf der Lebensmitteloberfläche zurückbleiben, was al-

lerdings bei richtigem Einsatz vermieden werden kann.

In diesem Zusammenhang weist QS seine Systempartner darauf hin, dass die Gehalte an QAV so niedrig sein sollten, wie durch gute Praxis sinnvoller Weise erreicht werden kann. Auf den vorschriftsgemäßen Einsatz der Desinfektionsmittel und auf eine wirksame Reinigung ist unbedingt zu achten. QS-Systempartner wurden in Rundschreiben bereits darüber informiert. Werden die Wirkstoffe in Drittländern als Nacherntebehandlungsmittel eingesetzt, gilt in der EU der Höchstgehalt von 0,01 mg/kg. Handelt es sich im Sinne der VO EG 93/128 um nicht für Lebensmittel zugelassene Zusatzstoffe, werden sie als Kontaminanten betrachtet.



Informationen zu Quartäre Ammonium Verbindungen (QAV)

- Heterogene und große Stoffgruppe
- wirtschaftlich relevant: Benzalkoniumchloride und Dialkyldimethylammoniumchloride

QAV gehören zu den kationischen Tensiden:

Wirkungsweise:

- Reichern sich in den fetthaltigen Zellmembranen lebender Organismen an
- Störung der normalen Funktionsweise der Zellmembran
- Biozide Wirkung vor allem der kationischen Tenside

Einsatzgebiet:

- Pflanzenschutzmittel und Desinfektionsmittel
- Weichspüler, Pflegeprodukte, Textilhilfsmittel

SANKTIONSBEIRAT **VERSTÖSSE KONSEQUENT AHNDEN**

Bei Verstößen gegen die Anforderungen im QS-Prüfsystem muss jeder Teilnehmer mit Konsequenzen rechnen. Dass es dabei gerecht zugeht, liegt in der Verantwortung des QS-Sanktionsbeirats, der im vergangenen Jahr 80 Fälle aus der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln verhandelt hat.

Unter dem Vorsitz von Wilbert Knickenberg, der sein Amt inzwischen an Kurt Pillmann, Präsident des Bonner Landgerichts a. D., übergeben hat, hat der Sanktionsbeirat im Jahr 2011 in 22 Verfahren eine Abmahnung ausgesprochen. In 53 Fällen wurden Systempartner zur Zahlung einer Vertragsstrafe verpflichtet. Einem Systempartner wurde die Wiederzulassung für

zwei Jahre verweigert. Zwei Systempartner auf der Stufe Erzeugung müssen künftig zusätzliche Auflagen erfüllen. Zwei Verfahren wurden eingestellt. Die meisten Verstöße gab es im Bereich Pflanzenschutz (s. Infokasten) und betrafen die Stufe Erzeugung.

Im Jahr 2011 wurden in der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln fast 11.500 Systemaudits durchgeführt. Dazu kamen noch Sonderaudits und Stichprobenaudits, sowie Ergebnisse von rund 9.000 Proben, die im Rahmen des Rückstandsmonitorings analysiert wurden. Gemessen am Umfang dieser Kontrollen, ist die Zahl der Sanktionsfälle, die der Sanktionsbeirat im gleichen Jahr verhandeln musste, erfreulich gering. Das zeigt, dass die System-

partner ihr Engagement für sichere Lebensmittel und die Teilnahme am QS-System ernst nehmen.

Sanktionsverfahren

Auszug K.O.-Bewertungen:

- Einsatz zugelassener Pflanzenschutzmittel/Wirkstoffe
- Umsetzung von Korrekturmaßnahmen
- Risikoanalyse und Hygieneanforderungen
- Einhaltung Rückstandshöchstmengen
- Einhaltung Wartezeiten
- Durchführung/Dokumentation der Eigenkontrollen
- Zulassung der Vorlieferanten

SCHWERPUNKT VERBRAUCHERKOMMUNIKATION ++ SCHWERPUNKT

QS-LIVE VERBRAUCHERKOMMUNIKATION NIMMT FAHRT AUF

Die Verbraucherkommunikation bei QS gewinnt an Fahrt. Seit Februar ist die Internetseite der EU-geförderten Kampagne „QS-live. Initiative Qualitätssicherung.“ online. Ganz aktuell wurde die Seite nun in ihrem vollen Umfang „live“-geschaltet: Mit zahlreichen Informationen, Bild- und Filmmaterial und vielen interaktiven Elementen.

Ziel der Kampagne ist es, den Bekanntheitsgrad des QS-Prüfzeichens bei den Verbrauchern zu erhöhen und als vertrauenswürdige Signal für sichere Lebensmittel zu verankern. Davon profitieren alle Systempartner, die das Prüfzeichen für ihre eigene Qualitätskommunikation nutzen. Mit der neuen Webseite richtet sich die Initiative



jetzt an die breite Öffentlichkeit im Internet. Dort berichten künftig Vertreter aller Produktionsstufen über ihr Engagement für die Sicherung von

Qualität und Lebensmittelsicherheit. Wir freuen uns, dass mit *Peter Fehmel* ein handfester Vertreter der Branche aus der Pfalz für die Erzeugung von Obst und Gemüse steht. Weitere Vertreter sind: *Jennifer Bauder* (Auszubildende im Lebensmitteleinzelhandel), *Josef Schöberl* (Rinderhalter aus Bayern) und *Franz-Josef Seibold* (Metzger), die einen Einblick in ihre tägliche Arbeit erlauben.

Landfrau und Ernährungsberaterin *Lore Mauler* führt darüber hinaus Tagebuch im Internet. In ihrem Blog gibt sie Verbrauchern Tipps und Hinweise im Umgang mit frischen Lebensmitteln.

Klicken Sie doch mal rein: www.qs-live.de.

PORTRÄT PETER FEHMELE FÜR DIE INITIATIVE QUALITÄTSSICHERUNG



Porträt Peter Fehmel für die Initiative Qualitätssicherung. „Die Bedeutung der Landwirtschaft für die Produktion von sicheren Lebensmitteln muss den Verbrauchern wieder bewusst werden“, sagt Peter Fehmel. Er macht mit bei

„QS-live. Initiative Qualitätssicherung.“ und repräsentiert dabei die Erzeugung von Gemüse.

Der Gemüsebetrieb Fehmel liegt in der Pfalz in der Nähe von Ludwigshafen. Auf etwa 200 Hektar baut Gartenbaumeister Peter Fehmel dort mit

seinen Mitarbeitern unter anderem Radieschen, Lauchzwiebeln, Karotten, Kohlrabi und China-kohl an. Seit 1999 bewirtschaftet er auch zwei Hektar unter Glas. In der Betriebsführung wird er tatkräftig unterstützt von seiner Frau und einem seiner drei Söhne. Der Betriebsleiter setzt auf Qualität. Die Investitionen in eine durchgängige Kühlkette mit umfangreichen Kommissionier- und Kühlflächen unterstreichen diesen Anspruch. Qualität und Haltbarkeit der Produkte sowie kurze Lieferzeiten haben, nach Angaben von Peter Fehmel, oberste Priorität. Eine Teilnahme am QS-System sei für den mittelständischen Betrieb daher auch nur konsequent. Die erfolgreiche Teilnahme wird jährlich durch das QS-GAP-Zertifikat belegt. Die Bereitschaft an der Informationskampagne „QS-live“ teilzunehmen, erklärt Peter Fehmel damit, dass man dem Skan-



daljournalismus etwas entgegen setzen müsse. „Wirkliche Krisen sind die Ausnahme, die Produkte, die heute im LEH

angeboten werden, sind so sicher wie noch nie“, betont er. Den Verbrauchern müsse allerdings noch mehr bekannt gemacht werden, was jeden Tag auf den Betrieben für die Produktion sicherer Lebensmittel getan werde. Mit dem QS-Prüfzeichen habe der Verbraucher die Sicherheit, dass das auch so bleibe.

Wer mehr über Peter Fehmel und sein Engagement für sichere Lebensmittel erfahren will, kann ihn im Internet unter www.qs-live.de näher kennenlernen.

QR-CODES INFORMATIONSANGEBOT WIRD MOBIL

Für die Nutzer von internetfähigen Handys hat QS seine Webseiten optimiert. Ein schlankeres Design verkürzt Ladezeiten und ermöglicht einen schnelleren Seitenaufbau. Damit hat QS auch die Voraussetzungen geschaffen vom Handy aus über QR-Codes auf das Informationsangebot im Internet zu gelangen. QR-Codes sieht man jetzt immer häufiger.

Sie sind rechteckig gemustert und werden zunehmend auf Handzettel oder auf Plakate gedruckt: Die Rede ist von QR-Codes. (Quick Response dt.: „schnelle Reaktion“). QR-Codes verschlüsseln Informationen oder Links zu Webseiten, die mit mobilen Geräten schnell

und mit geringem Aufwand aufgerufen werden können. Voraussetzung dafür ist eine funktionierende Handycamera und ein kleines Programm auf dem Handy (App), das den QR-Code entziffert.

Ursprünglich entwickelt für den Einsatz in der Logistik, werden QR-Codes heute auch in der Kommunikation eingesetzt. QR-Code ergänzenden das Informationsangebot, indem sie beispielsweise auf weiterführende Webseiten, wie die QS-Internetseiten verweisen. Kunden im Lebensmittelhandel können sich so noch im Laden informieren, z. B. über das QS-Prüfzeichen und das Engagement der Wirtschaft für sichere Lebensmittel.

Inzwischen gibt es ein Informationsangebot

über die Qualitätssicherung bei Fleisch und Gemüse. Nach dem Aufrufen der entsprechenden Seite über den QR-Code (s. u.) kann ein Nutzer bei Bedarf auf weitere Online-Angebote klicken. QS wird diesen Bereich seiner Online-Kommunikation weiter ausbauen und damit den Service für seine Systempartner erweitern.

Bei Fragen oder Anregungen, steht Ihnen **Herr Stefan Martin**, bei QS-verantwortlich für Marketing und Vertrieb gerne zur Verfügung.



EIN SYSTEMPARTNER GEMÜSERING STUTTGART



Vermarktung und Eigenproduktion: Das sind die beiden Standbeine des Gemüsering Stuttgart. 1991 als reines Vertriebsunternehmen gegründet, hat sich das Unternehmen inzwischen eine führende Marktposition als Erzeuger und Unter-
glasproduzent erarbeitet. Im Fokus steht der nationale Vertrieb hauptsächlich über den Lebensmitteleinzelhandel und die regionale Belieferung. Verantwortliche Leiter des Qualitätsmanagements sind Karin Riesterer und Dr. Thorsten Strissel.

GEMÜSERING Über eigene Anbauflächen und Verarbeitungsbetriebe stellt der Gemüsering Stuttgart sicher, dass Tomaten, Salate, Karotten, Gurken, Blumenkohl, Weißkohl und viele weitere Gemüsearten kontinuierlich verfügbar sind.

Die Gemüsering-Gruppe beschäftigt über 900 Mitarbeiter. Die Kunden mit ausgesprochen guter Qualität zufrieden zu stellen, ist Teil der Unternehmensphilosophie. Damit besitzt der Bereich der Qualitätssicherung eine zentrale Funktion im Unternehmen. „Das Motto unserer Qualitätssicherung im Unternehmen lautet: Qualität beginnt bereits vor der Aussaat“, unterstreicht Dr. Thorsten Strissel.

Herr Dr. Strissel, wo liegt Ihr Hauptaugenmerk in der Qualitätssicherung?

Wir wollen die Produktsicherheit bereits vor der Ernte sicherstellen. Dies erfordert eine gute Kommunikation mit den Erzeugerbetrieben, innerhalb der Gruppe und mit den Kunden, zum Beispiel über Details der Anbaubedingungen oder über externe Informationen.

Die Mikrobiologie bekommt eine immer bedeutendere Rolle. Hat sich Ihr Aufgabenschwerpunkt dadurch verändert?

Wir nehmen Untersuchungen entlang der gesamten Kette vor und konnten dadurch wertvolle Informationen zu möglichen mikrobiellen Gefahren erlangen. Für unbearbeitete Produkte ist das Risiko im Bereich der Produktion und des Handels relativ gering. Wir arbeiten sorgfältig und bleiben wachsam. Der neue QS-Leitfaden Bearbeitung dient uns als Richtschnur für alle Maßnahmen. Im Bereich der Betriebs- und Personalhygiene sehen wir eine wichtige Basis für sichere Produkte.

Wo sehen Sie zukünftig die besonderen Aufgaben für das Qualitätsmanagement?

Ganz klar Kundenanforderungen frühzeitig zu berücksichtigen. Aus den Erkenntnissen der Vorjahre erreichen wir gezielt Verbesserungen, sowohl bei der Produktqualität als auch bei dem Hygienemanagement. Im Fokus stehen hier die mikrobiologische Überwachung und das Temperaturmanagement beim Warentransport.

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE DIE AKTUELLEN ZAHLEN

Die Entwicklung der Teilnehmerzahl ist erfreulich. In den vergangenen 12 Monaten ist die Anzahl der Systempartner erneut gestiegen und hat die Marke von 24.000 Systempartner in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln übersprungen. Der überwiegende Teil der neuen Systempartner stammt aus Mittel- und Südeuropa.

Stufe	Insgesamt	davon Ausland
Erzeugung¹	12.573	4.194
- Obst, Gemüse	9.823	4.168
- Kartoffeln	2.750	26
Großhandel	690	162
Lebensmitteleinzelhandel	10.784	200

¹ Davon:
Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 6.271 (+185), Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung GlobalG.A.P.: 2.765 (+193)
Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung IKKB: 2.233 (+335)

+++ KURZ UND AKTUELL +++ KURZ UND AKTUELL +++ KURZ UND AKTUELL +++ KURZ UND AKTUELL +



Jahresbericht

Auf der Jahrespressekonferenz in Frankfurt/Main hat QS den Jahresbericht 2011/2012 vorgestellt. Der Bericht gibt einen Überblick über die Ereignisse und Tätigkeiten im abgelaufenen Jahr und bringt einen Ausblick auf das aktuelle. Der Jahresbericht steht unter dem Motto: „Lebensmittel aus guten Händen“.



10-Jahre QS: Dr. Iris Rudat-Schwarz und Robert Römer

Im April konnten wir gemeinsam mit Frau Dr. Rudat-Schwarz, bei QS verantwortlich für das inter-

ne Qualitätsmanagement und Herrn Robert Römer, verantwortlich für die Bereich Schlachtung/Zerlegung und den LEH, das 10-jährige Jubiläum feiern. Beide begleiten die Entwicklung des QS-Systems praktisch von Anfang an.

GlobalG.A.P gibt Bestätigung für QS-GAP

Bereits zum dritten Mal hat die QS Qualität und Sicherheit GmbH ihren QS-GAP Standard mit GlobalG.A.P gebenchmarkt. Mit der Bestätigung bescheinigt das Benchmarking Committee von GlobalG.A.P erneut, dass QS-GAP alle GlobalG.A.P Anforderungen an die Erzeugung von Obst, Gemüse und Kartoffeln erfüllt. Damit können QS-GAP zertifizierte Erzeugerbetriebe ihre Ware auch in Zukunft mit nur einem Zertifikat in beide Systeme liefern.

JETZT ABONNIEREN:

Infobriefe und Newsletter immer aktuell von QS. <http://www.q-s.de/abo.html>

IMPRESSUM

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Hermann-Josef Nienhoff (verantwortlich)
Schedestraße 1-3, 53113 Bonn
Telefon: +49 (0) 228 35068-0
Telefax: +49 (0) 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de
Internet: www.q-s.de
Bildnachweis: QS-Archiv, Fotolia