

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung



Spannende Studien

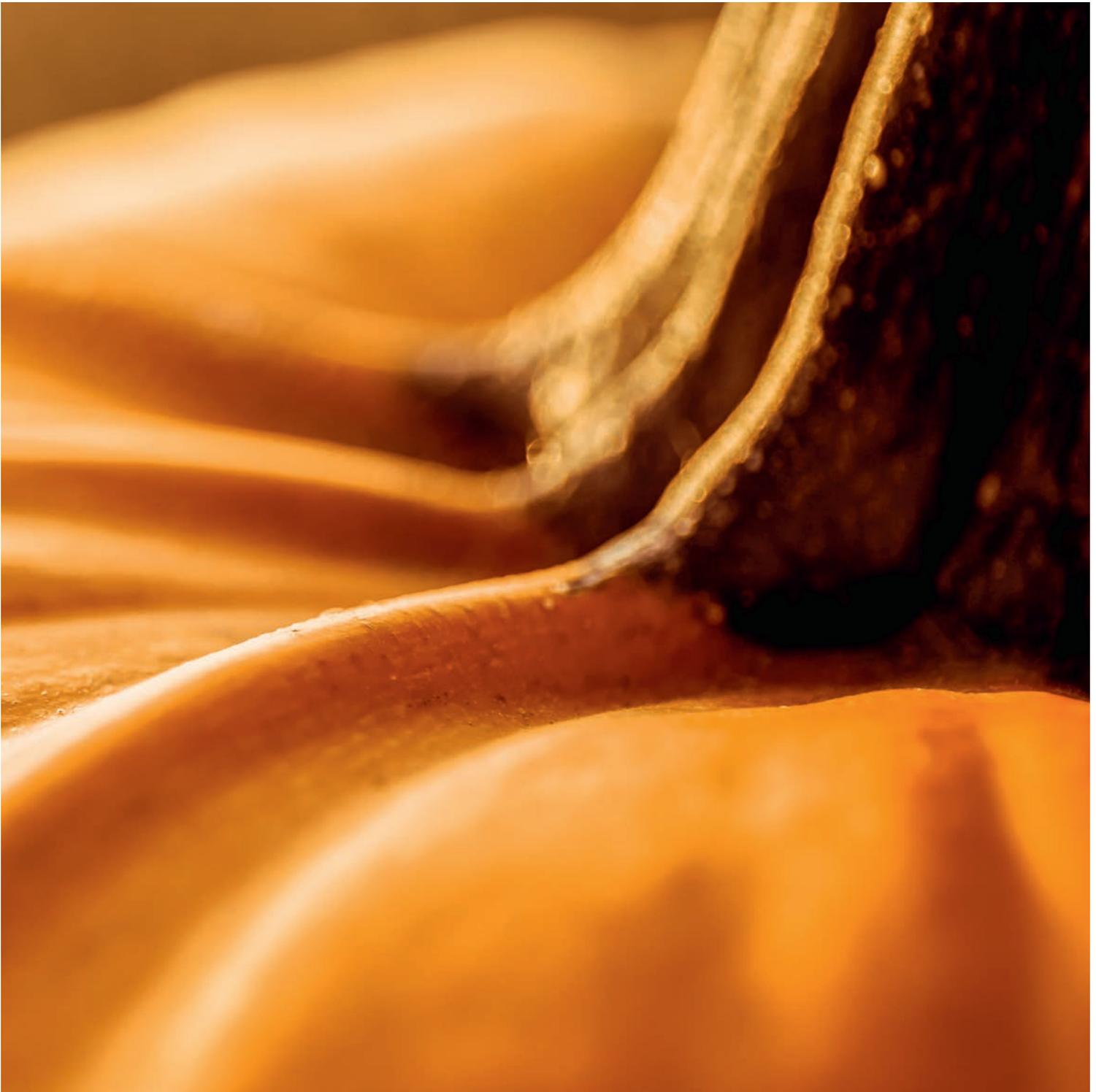
QS-Wissenschaftsfonds fördern innovative Forschungsprojekte

Kontrollierter Kürbis

QS-Rückstandsmonitoring liefert europaweit Ergebnisse

Geänderte Gebühren

Neue GOT-Tiergesundheit führt Tiermedizin in die Zukunft



Fruit Logistica 2023

Vom 8. bis 10. Februar öffnet die Fruit Logistica wieder ihre Tore.

Unter dem Motto „QS. Qualitätssicherung aus einer Hand.“ laden wir Sie recht herzlich zum persönlichen Austausch zu uns an den Stand ein. Unser Fokus: Themen rund um die stufenübergreifende Qualitätssicherung, Rückverfolgbarkeit, Rückstandsmonitoring und Fortbildungsangebote zur Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit der QS-Akademie.

Gemeinsam möchten wir uns mit Ihnen zu diesen und weiteren Themen austauschen.



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



**FRUIT
LOGISTICA**

8|9|10 FEBRUAR 2023, BERLIN

**Besuchen Sie uns in
Halle 20 Stand B31!**



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

in einem afrikanischen Sprichwort heißt es: „Ein Skandal ist wie ein Ei – wenn es ausgebrütet ist, bekommt es Flügel.“ Wenn Sie in schöner Regelmäßigkeit über skandalöse Nachweise von Pflanzenschutzmitteln auf Obst und Gemüse im deutschen Lebensmitteleinzelhandel lesen, lohnt es sich, einmal genau hinzusehen, wer dieses Ei ausgebrütet hat. Nicht selten sind es interessierte Organisationen und Medien, die dem angeblichen Skandal näherstehen als der Aufmerksamkeit für Details. Zugegeben, es ist bei einer laienhaften Betrachtung nicht immer einfach zu verstehen, wie Grenzwerte und Rückstandshöchstgehalte bei der Untersuchung von Obst und Gemüse auf Spuren von Pflanzenschutzmitteln zu interpretieren sind. Bevor man sie jedoch skandalisiert, bleibt einem nichts anderes übrig, als genau dies zu tun: Man muss verstehen wollen.

Im regelmäßigen QS-Rückstandsmonitoring geschieht das. An ausgewählten Beispielen zeigen wir Ihnen, wie unterschiedlich die Ergebnisse je nach Kultur sein können. Im Interview mit Dr. Mark Lohmann vom Bundesinstitut für Risikobewertung versuchen wir zudem zu ergründen, wie derartige Skandalisierungen zustande kommen und wie eine angemessene Krisenkommunikation aussehen kann. Ich verrate nicht zu viel, wenn ich Ihnen sage: Es ist kompliziert, aber es lohnt sich, auf die Details zu achten.

Endlich sind nun auch Details bekannt, wie sich das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft die staatliche Tierhaltungskennzeichnung vorstellt. Auch an dieser Stelle kann man eigentlich nur sagen: Es ist kompliziert. Und schade, dass die Bereitschaft, sich auf die Zusammenarbeit mit eingeführten Kennzeichnungssystemen einzulassen, nicht vorhanden ist. Dies alles wird uns nicht davon abhalten, mit unseren Auditierungen und Analysen immer weiter in die Tiefe zu gehen, um Anlässe für echte Skandale zu vermeiden. Schließlich war einst ein wirklich bedrohlicher Lebensmittelskandal, die BSE-Krise, vor mehr als 20 Jahren der Grund dafür, dass das QS-Prüfsystem, wie wir es heute kennen und immer weiterentwickeln, überhaupt entstanden ist. Heute sorgt es dafür, dass sich Verbraucherinnen und Verbraucher auf die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln verlassen können.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine anregende Lektüre!

Ihr

DR. ALEXANDER HINRICHS

INHALT



IMPRESSUM

qualitas

Das Magazin der Qualitätssicherung
WINTER_2023

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Alexander Hinrichs
Schedestraße 1–3
53113 Bonn
www.q-s.de

Redaktion:

Kathrin Voskuhl
Theresa Hermann
Willem Jüngst
Laura Wittemann

Nicole Ritter-Lüthy, Stefan Legge
BUNTEKUH Medien/LPV GmbH

Layout:

Martha Lajewski

Verlag:

LPV GmbH
Hülsebrockstraße 2–8
48165 Münster

Druck:

Color Druck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen



Cross-Checks sichern die Rückverfolgbarkeit
von Obst und Gemüse ab.

14

BLICKPUNKT: RÜCKSTANDSMONITORING

14 //

Zwischen Skandal und Überlast

BfR-Experte Dr. Mark Lohmann zur Kommunikation
der Pestizidbelastung von Obst und Gemüse

19 //

Zahlen und Fakten

Ausgewählte Ergebnisse aus dem Monitoring von
Obst und Gemüse

22 //

Gesicherte Identität

Das Projekt Cross-Checks wird reguläres Element
der Audits im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln

06



Die staatliche Tierhaltungskennzeichnung startet mit Schweinen.



Das Schulungsteam für Auditorinnen und Auditoren plant hybride Formate.

- 06 // KOMPAKT**
Tierhaltungskennzeichnung; Initiative Tierwohl; Fruit Logistica
- 08 //**
Drei Fragen an QS-Mitarbeiterin Dr. Annette Förschler; Trainee-Austausch; QS-Akademie; Sanktionsbeirat
- 24 //**
Antibiotikamonitoring; Bofrost; QS-Liste Einzelfuttermittel; Kennzeichnungsanforderungen; Laborkompetenztest; GMP-Pharma-Standard; Zusammenarbeit mit KAT; Animal Welfare Award
- 32 // WEITBLICK**
Wolfgang Steiger, Wirtschaftsrat der CDU, über das Subsidiaritätsprinzip
- 34 // RÜCKBLICK**
Stammtisch für Auditorinnen und Auditoren; Newsletter Lebensmittelsicherheit; Wissenschaftsfonds

12

EINBLICK

- 10 // Genau geschaut**
Die QS-Wissenschaftsfonds förderten zwei sehr unterschiedliche Projekte
- 12 // Fit ins Audit**
Schulungen und Weiterbildungen bereiten auf die Arbeit in den Betrieben vor

- 28 // Tiermedizin mit Zukunft**
bpt-Präsident Dr. Siegfried Moder möchte die Arbeit von Veterinären grundlegend ändern
- 30 // Herausforderungen begegnen**
Der neue QS-Leitfaden Schlachtung Zerlegung bündelt die Tierwohlthemen



CHECK-UP

Mit dem Tierhaltungskennzeichengesetz möchte das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Deutschland eine verbindliche Haltungskennzeichnung für Lebensmittel tierischen Ursprungs einführen. Die QS Qualität und Sicherheit GmbH lehnt das beabsichtigte Gesetz in der vorliegenden Form entschieden ab.

STAATLICHE TIERHALTUNGSKENNZEICHNUNG: GROSSES RISIKO FÜR DAS TIERWOHL

Warum lehnt QS das Gesetz, so wie aktuell vorgesehen, ab?

Alexander Hinrichs: Das vorgelegte Gesetz ist lückenhaft und fachlich unausgereift. Zum einen gibt es viele Einzelpunkte, die praxisfern sind. Zu nennen sind da beispielsweise die Vorgaben zu Kennzeichnung bei Mischprodukten. Zum anderen spiegelt sich in dem Gesetzesentwurf aber auch keine Strategie für die Weiterentwicklung der Branche wider. So bezieht es sich zunächst nur auf die Mastschweine. Ferkel und andere Tierarten bleiben erstmal außen vor. Besonders besorgt bin ich aber über ein paar grundsätzliche Punkte, die ein Zusammenwirken zwischen den erfolgreichen Initiativen der Wirtschaft und dem Staat verhindern.

Welche Punkte sind das?

Beispielsweise sind planmäßige, strukturierte und regelmäßig wiederkehrende

Überwachungen der teilnehmenden Betriebe nicht vorgesehen. Darüber hinaus ist die Kennzeichnungspflicht lediglich auf inländische Lebensmittel tierischen Ursprungs beschränkt. Weite Teile des Lebensmittelangebots, die im Ausland hergestellt werden, bleiben hierzulande unberücksichtigt und können so unter niedrigeren Standards produziert und ohne Kennzeichnung vermarktet werden. Hier hat aber die Wirtschaft bereits viel aufgebaut. Das jetzt nicht aktiv einzubeziehen, wäre fahrlässig. Zudem ist bei der Darstellung der Tierhaltungskennzeichnung eine grafische Schutzzone geplant, die keine anderen Kennzeichnungen oder Labels zulässt bzw. sie auf die Rückseite der Verpackungen verbannt. Das hat aber weitreichendere Konsequenzen, als vielen Politikern aktuell bewusst ist. Wenn ein privates Tierwohl-Kennzeichen nicht mehr auf der Verpackung aufgebracht werden darf, dann wird der Markt dafür auch nicht



An der Theke deutlich sichtbar: Geflügelfleisch mit ITW-Siegel.



bezahlen. Das bedeutet eine reale Gefährdung aller privatwirtschaftlichen Programme der vielen tausend daran teilnehmenden Tierhalter.

Was schlägt QS vor?

Wir müssen vermeiden, dass die staatliche Tierhaltungskennzeichnung deutlich hinter den privatwirtschaftlichen Standards und Systemen liegt. Nur mit einer einheitlich und systematisch geregelten Überwachung der in- und ausländischen Betriebe können Gleichberechtigung der Tierhalter aus dem In- und Ausland sowie eine höhere Verbrauchertransparenz gewährleistet werden. Die Überprüfung der teilnehmenden Betriebe sollte auf bestehende Strukturen etablierter Prüfsysteme aufgesetzt werden. Allein im QS-System wurden im Jahr 2021 rund 44.000 Kontrollen durchgeführt. Konkret bedeutet das, dass im Gesetz bewusst die Einbeziehung privatwirtschaftlicher Programme in Form einer Beauftragung berücksichtigt werden muss. Zudem muss es auch zukünftig gestattet sein, dass private Tierwohl-Label auf die Verpackung aufgebracht werden dürfen.

INITIATIVE TIERWOHL: GUTE MARKTLÖSUNG

Die 2015 gegründete Initiative Tierwohl (ITW) hat sich mittlerweile zu Deutschlands größtem Tierwohlprogramm entwickelt. Das spiegelt sich auch im Lebensmitteleinzelhandel wider: Der Marktanteil von Schweinefleisch, der das ITW-Siegel trägt, liegt bei 68 Prozent – bei Geflügelfleisch sind es sogar 90 Prozent. Dabei handelt es sich um den Anteil am Gesamtumsatz der gekennzeichneten Ware der teilnehmenden Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels. Die Grundidee hinter dem Programm ist, dass sich Tierwohl in der Breite nicht durch einen einzigen großen Schritt, sondern in vielen kleinen, aber nachhaltigen Schritten verwirklichen lässt: Den Landwirten und -wirtinnen wird nicht die ideale Tierhaltung vorgeschrieben – vielmehr werden sie dabei unterstützt, machbare Schritte hin zu mehr Tierwohl zu gehen. Durch diese umsetzbaren Kriterien ist kein massiver Preisanstieg im Handel erforderlich. Damit beweist die ITW, dass Tierwohl trotz Inflation möglich ist. www.initiative-tierwohl.de

QS AUF DER FRUIT LOGISTICA

Unter dem Motto „Go Future“ präsentieren vom 8. bis 10. Februar 2023 Aussteller aus 87 Ländern ihre persönlichen Erfolgspotenziale im Handel mit Frischeprodukten wie Obst und Gemüse auf der Fruit Logistica. Als Prüfsystem, das seit mehr als 15 Jahren alle Stufen der Obst-, Gemüse- und Kartoffelbranche abdeckt, ist QS fester Bestandteil dieser Messe. Im Fokus stehen neue Methoden der Rückverfolgbarkeit zur sicheren Identifikation der Waren und das breite Fortbildungsangebot rund um Qualitätssicherung und Lebensmittelsicherheit an der QS-Akademie. Dieses Jahr begrüßen die QS-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter ihre Systempartner und Branchenvertreter in Halle 20, Stand B31.



QS ALS ARBEITGEBER:

DREI FRAGEN AN:



DR. ANNETTE FÖRSCHLER, Teamleitung
Erzeugung Obst, Gemüse und Kartoffeln

Wie war ihr bisheriger Werdegang?

Vor 17 Jahren habe ich als Projektmanagerin bei QS im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln angefangen. In dem Bereich bin ich schwerpunktmäßig für die Entwicklung von neuen Projekten sowie die Zusammenarbeit mit internationalen Standardgebern zuständig. Seit 12 Jahren bin ich außerdem verantwortlich die Stufe Erzeugung.

Welchen Themen werden Sie sich im Jahr 2023 schwerpunktmäßig widmen?

In diesem Jahr stehen zum Beispiel die Überarbeitung und Optimierung der Erzeugerleitfäden und das Thema Nachhaltigkeit auf der Agenda. Dazu werden wir gemeinsam mit Expertengruppen praxisnahe Lösungen erarbeiten.

Was war die bisher einflussreichste Änderung in Ihrem Bereich?

Davon gibt es einige, etwa die Einbindung von be- und verarbeitenden Unternehmen sowie Logistikern nach der EHEC-Krise. Dann die Einführung des Laborkompetenztests, die einen international anerkannten Standard der QS-Labore gesetzt hat. Und ab 2023 neue Wege der Prüfung der Warenidentität von QS-Ware mit der Integration der Cross-Checks in die Prüfsystematik.

58%

**der Mitarbeiterinnen und
Mitarbeiter von QS sind
unter 40 Jahre alt.**

TRAINEE-AUSTAUSCH MIT ORGAINVENT

Im Rahmen des QS-Traineeprogramms lernten Theresa Hanf und Julia Behrens im November 2022 das Unternehmen Orgainvent näher kennen. Orgainvent ist ein Tochterunternehmen von QS, einer ihrer Bündler und ein Unternehmen zur Herkunftsprüfung, ebenfalls ansässig in Bonn. In regelmäßigen Abständen besuchen Trainees von QS und Orgainvent innerhalb ihrer Ausbildung das jeweils andere Unternehmen, um so über den Tellerrand zu schauen. Ein Jahr zuvor hatte QS eine Teilnehmerin des Traineeprogrammes von Orgainvent in der QS-Geschäftsstelle zu Gast. In dieser Zeit lernte sie die Bereiche Systemmanagement, Fleischwirtschaft und Lebensmittelhandel, Tierhaltung und Futtermittel sowie Obst, Gemüse und Kartoffeln bei QS kennen. Neben diesen Schnuppertagen für Trainees treten die beiden Unternehmen auch gemeinsam bei sportlichen Wettkämpfen, wie beispielsweise dem Bonner Firmenlauf, an und sind damit auch über den Arbeitsalltag hinaus ein gutes Team.

QS-AKADEMIE: REVISIONEN, RÜCKSTANDSMONITORING UND QUALITÄTSMANAGEMENT

Als Wissensportal rund um frische Lebensmittel bietet die QS-Akademie regelmäßig Fort- und Weiterbildungen für die gesamte Wertschöpfungskette der Lebensmittelwirtschaft an.

Im ersten Halbjahr 2023 bilden Themen aus dem Tierschutz und der Qualitätssicherung den Schwerpunkt der Weiterbildungen: Unter anderem werden die Revisionen der QS-Leitfäden und die damit verbundenen aktualisierten Anforderungen im Bereich Tierschutz und Schlachtprozess in den Fokus gestellt. Außerdem informiert die QS-Akademie über die korrekte Probenahme im Rückstandsmonitoring bei Obst, Gemüse und Kartoffeln, unterstützt beim Aufbau des QM-Handbuchs und vermittelt ein Grundverständnis zu den Prinzipien des Qualitätsmanagements sowie der Auditmethoden und -techniken. Eine detaillierte Übersicht der anstehenden Seminare und Workshops finden Sie unter www.q-s-akademie.de



Unter Vorsitz eines Richters a.D. bespricht der Sanktionsbeirat Systemverstöße.

SANKTIONSBEIRAT MACHT WEITER

Mehrmals jährlich tagen die Mitglieder des Sanktionsbeirates, um über Verstöße von QS-Systempartnern zu verhandeln. Der Beirat tagt unter dem Vorsitz von Kurt Pillmann, Präsident a.D. des Landgerichts Bonn. Zu dem Gremium zählen außerdem Dr. Adam Friedhelm, ehemaliger Mitarbeiter der Landwirtschaftskammer NRW für den Bereich Tierhaltung und Tiergesundheit; Prof.Dr.Bernd Böhmer, pensionierter Leiter des Pflanzenschutzdienstes der Landwirtschaftskammer NRW; Rechtsanwältin Birgit Buth vom Deutschen Raiffeisenverband und Guido Siebenmorgen, Senior-Berater für Nachhaltigkeit und ehemaliger Rewe-Manager. Alle Mitglieder blicken auf einen langjährigen fachlichen Erfahrungsschatz zurück und verlängerten nun ihre Verträge um weitere drei Jahre.

Genau geschaut

Zwei sehr unterschiedliche Forschungsprojekte befassten sich damit, wie Qualität optisch zu bewerten ist. Die Wissenschaftsfonds von QS förderten beide Projekte.



> Eine Forschungsgruppe des Instituts für Lebensmittelsicherheit und -hygiene an der Freien Universität Berlin hat die visuelle Sauberkeit von Geflügelschlachtkörpern untersucht. Mit der allgemeinen Verwaltungsvorschrift für die Durchführung der amtlichen Überwachung (AVV LmH)

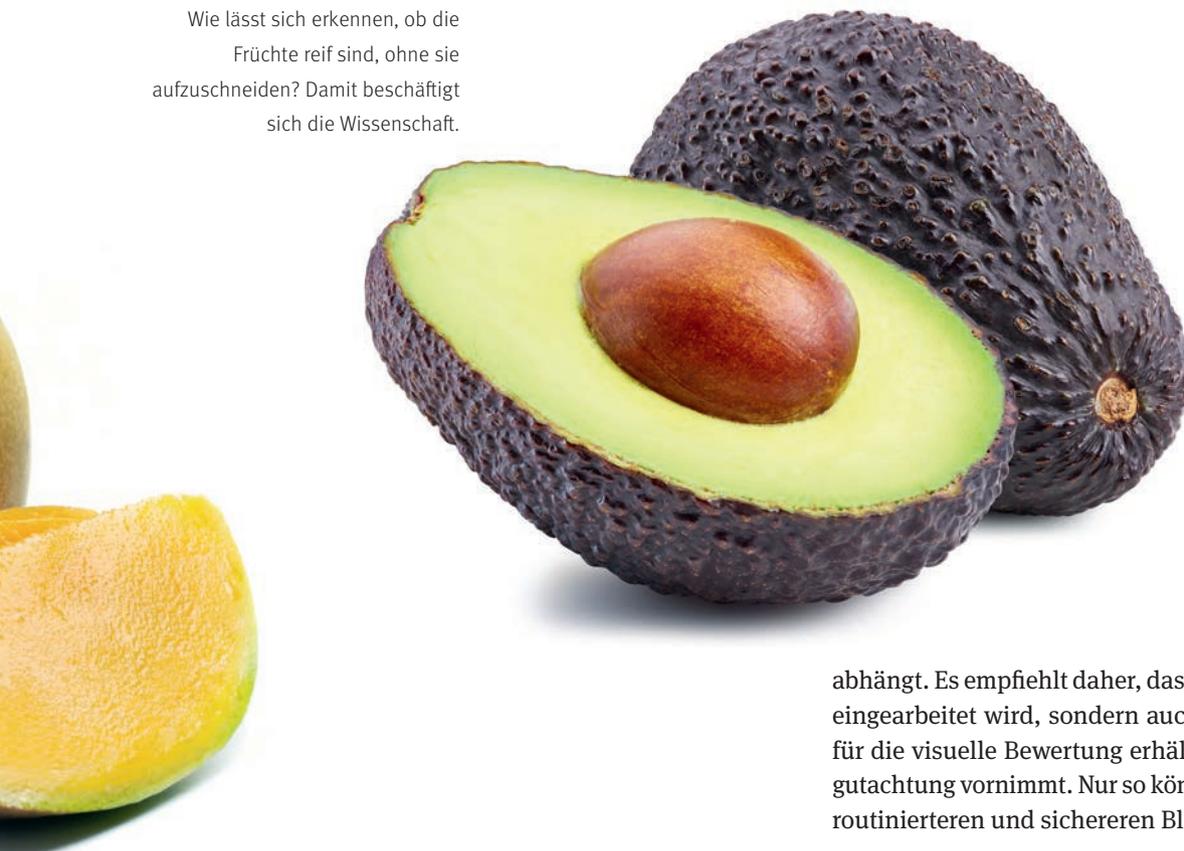
EINREICHFRIST BIS JANUAR

Der QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse und Kartoffeln ruft Universitäten und Fachhochschulen auf, sich um die Finanzierung von Forschungsprojekten zu bewerben. Schwerpunktthemen zur Qualitätssicherung und Ressourceneffizienz sind in diesem Jahr unter anderem Energieeinsatz und -effizienz insbesondere beim Anbau unter Glas, Ressourcensicherung hinsichtlich des Insektenschutzes, der Biodiversität, des Bodenschutzes und der Bodenverbesserung. Auch Forschungsarbeiten zu alternativen

Produktionsmethoden, die zur Reduktion von Pflanzenschutzmitteln und Düngung führen, können eingereicht werden. Wissenschaftliche Symposien, zielgruppenorientierte Informations- und Weiterbildungsveranstaltungen sowie Abschluss- und Doktorarbeiten sind ebenfalls förderfähig. Der maximale Förderbetrag je Antrag beträgt in der Regel 30.000 Euro. Weitere Informationen gibt Sabrina Melis, E-Mail: sabrina.melis@q-s.de Telefon: +49 (0)228 35068-220



Wie lässt sich erkennen, ob die Früchte reif sind, ohne sie aufzuschneiden? Damit beschäftigt sich die Wissenschaft.



abhängt. Es empfiehlt daher, dass das Personal nicht nur gut eingearbeitet wird, sondern auch theoretische Grundlagen für die visuelle Bewertung erhält und regelmäßig diese Begutachtung vornimmt. Nur so können die Bewertenden einen routinierteren und sichereren Blick erlangen.

Fruchtreife bestimmen

Mangos und Avocados sind hochwertige Trendprodukte. Ihr passender Reifegrad lässt sich jedoch nur schwer bestimmen oder vorhersagen, ohne die Frucht aufzuschneiden und damit zu „zerstören“. Außerdem ist die zeitliche Spanne zwischen unreif, reif und überreif gering. Wie weit kann hier ein Nahinfrarot-Scanner (NIR-Scanner) bei der Wareneingangskontrolle weiterhelfen? Der QS Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse und Kartoffeln förderte ein Projekt, das den Einsatz von NIR-Foodscannern zur zerstörungsfreien Bestimmung und Optimierung relevanter Qualitätsparameter von Avocados und Mangos untersuchte.

Das Projektteam der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf hatte sich in Kooperation mit dem Praxisbetrieb Fruchtimport vanWylick das Ziel gesetzt, Modelle zur zerstörungsfreien Messung von Qualitätsparametern für Avocados und Mangos zu entwickeln. Außerdem sollte die Reifeentwicklung der Früchte vorhergesagt werden können. Das Forscherteam bestimmte die Referenzparameter im klassischen Verfahren durch Aufschneiden sowie die NIR-Spektren der Früchte sowohl während der Lagerung bei Raumtemperatur als auch während der gezielten Reifung in Reifekammern. Dabei spielt der Gehalt an Trockenmasse eine entscheidende Rolle bei der Qualitätsbestimmung vor der Reife. Parameter wie Fruchtschalenfarbe, Fleischfarbe und -festigkeit sowie der Brixwert sind relevant für die Qualitätsaussagen während der Reifung. <

besteht ein deutschlandweiter Bewertungsstandard, der die Sauberkeit von lebensmittelliefernden Tieren am Schlachthof definiert. Damit stellt die amtliche Seite sicher, dass nur saubere Tiere in die Räumlichkeiten des Schlachtbetriebs gelangen. Diese Erfassung der Sauberkeit hat das Forscherteam überprüft und mit einem selbst entwickelten, deutlich differenzierteren Schema verglichen. An einem Broilerschlachtbetrieb wurden verschiedene Lieferpartien doppelt bewertet: nach der AVV und nach dem eigens für das Projekt entwickelten System.

Eine Unterscheidung der Tiere in „sauber“ beziehungsweise „nicht sauber“, wie sie die AVV vorsieht, erwies sich mittels der vorgeschriebenen Grenzwerte als schwierig. Erst als die Forschungsgruppe die Schlachtpartien nach dem eigenen Schema bewertete, konnte sie die Sauberkeit der Herden deutlich besser differenzieren. Das neu entwickelte Schema sieht eine Einteilung in „sauber bis geringfügig verschmutzt“, „mittelgradig verschmutzt“ und „hochgradig verschmutzt“ vor und erlaubt damit eine bessere Einteilung der Lieferpartien. Daher empfiehlt die Projektgruppe, das Schema der AVV anzupassen. Das Forscherteam stellte auch fest, dass die Erfassung der visuellen Sauberkeit stark vom Bewertenden



Das Orga-Team für Auditorenschulungen: Helen Busch, Irene Janik, Fiona Stahl, Dr. Iris Rudat-Schwarz (v.l.).

Fit ins Audit

Gut vorbereitet in die Betriebe der Agrar- und Futtermittelwirtschaft, der Lebensmittelverarbeitung und des Handels gehen: Das ist das Ziel der Schulung von Auditorinnen und Auditoren.

> Auditorinnen und Auditoren sorgen für das Kerngeschäft des QS-Systems: Sie sind Bindeglied zwischen den Systempartnern und QS, sie tragen mit ihren Aufgaben eine hohe Verantwortung und bewerten unabhängig und objektiv. „Sie decken in den Betrieben auch Probleme und Verbesserungsbedarf auf und tragen so zur Weiterentwicklung der Betriebe bei“, sagt Dr. Iris Rudat-Schwarz, Teamleiterin bei QS.

Für ihre vielfältigen Aufgaben bringen Auditorinnen und Auditoren einschlägige Berufserfahrung mit und sind Fachexperten auf ihrem Gebiet. Die Tätigkeit als Auditor stellt

vielfältige Anforderungen an die fachliche Qualifikation, aber auch an die menschlichen Skills.

Ausbildung für die Praxis

Die Anforderungen an das Auditieren von Betrieben wird ebenfalls immer komplexer und vielfältiger. „Mit aktuellem Fachwissen und fundierten Hintergrundinformationen liefert QS das Rüstzeug, um gründliche Kontrollen für sichere Lebensmittel durchzuführen und um damit das Vertrauen bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern zu erhöhen“,

” Auditorinnen und Auditoren tragen zur Weiterentwicklung der Betriebe bei. “

Dr. Iris Rudat-Schwarz, QS-Teamleiterin

erläutert Rudat-Schwarz. Jedes Jahr bildet QS mehr als 400 Auditorinnen und Auditoren fort und schult sie für die tägliche Praxis. Rund 60 auditierende und freigebende Personen werden jährlich neu für das QS-System zugelassen. In Schulungen im gesamten Bundesgebiet geht es um aktuelle Fachthemen der jeweiligen Fachgebiete und aktuelle Entwicklungen im QS-System. Gemeinsam bearbeiten die Teilnehmenden Fallbeispiele aus der Auditpraxis. „Das ist ein wertvoller Austausch mit erfahrenen Expertinnen und Experten und den auditierenden Kolleginnen und Kollegen“, sagt Rudat-Schwarz. Dieser erhöhe die Sicherheit in der eigenen Bewertung.

Ab 2023 ist ein hybrides Konzept für Auditorenschulungen vorgesehen. Alle Schulungen eines Produktbereichs finden in einem Jahr entweder in Präsenz oder virtuell statt, im Folgejahr dann jeweils in der anderen Weise. Vorgesehen ist ein Dreijahresrhythmus, in dem es mindestens einmal eine Präsenzveranstaltung geben soll. „Beim persönlichen Zusammentreffen wird der Austausch im Mittelpunkt stehen“, erklärt Iris Rudat-Schwarz; in den Online-Schulungen soll die Wissensvermittlung in den Vordergrund treten. Der Neueinstieg ins QS-System soll allerdings, wenn irgend möglich, immer in einem Workshop mit persönlicher Anwesenheit erfolgen. „Den persönlichen Kontakt neuer Auditorinnen und Auditoren mit QS halten wir für unerlässlich“, sagt Iris Rudat-Schwarz

Weiterbildung an der QS-Akademie

Seit 2019 entwickelt die QS-Akademie die Auditorenausbildung kontinuierlich weiter und ergänzt ihr Weiterbildungsprogramm um neue Angebote. So ist zu dem zweitägigen Workshop für angehende Auditorinnen und Auditoren, der

NEUE ANGEBOTE

Der Austausch zwischen Auditierenden, freigebenden Personen und den Zertifizierungsstellen ist QS besonders wichtig. Seit Oktober 2022 gibt es deshalb Auditorenstammtische, zunächst für den Bereich Schlachtung/Zerlegung und Verarbeitung. Die Beschreibung der Themen und die Anmeldung zu den Stammtischen erfolgen über den internen Bereich Auditorenschulungen in der QS-Akademie.

Schwierige Audit-Situationen kommen vor – den Umgang damit kann man trainieren. In einem Train-the-Trainer-Workshop für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Zertifizierungsstellen, die an internen Schulungen beteiligt sind, geht es um typische Konfliktsituationen in Audits und die Strategien im Umgang damit. Der zweitägige Workshop ist für September 2023 geplant.

Grundlage für die Zulassung im QS-System ist, aber auch für andere Standards gilt, im Jahr 2022 unter anderem ein Ausbildungsmodul für interne Auditoren hinzugekommen. Der dreitägige Workshop ist speziell auf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Futtermittelwirtschaft zugeschnitten. Die Teilnehmenden können ihn mit einer Prüfung abschließen und erhalten dann ein Zertifikat als „interne/-r Auditor/-in“. Auch für die Zertifizierungsstellen ist das QS-Ausbildungskonzept ein Vorteil. „Es bietet ihnen Arbeitsentlastung und sorgt für ein einheitliches Qualitätsniveau in der Ausbildung“, findet Rudat-Schwarz. <



Informationen zum Thema gibt Dr. Iris Rudat-Schwarz, Teamleiterin Auditorenschulung, Systemdokumentation und Qualitätsmanagement bei QS.
Telefon: +49 (0) 228 35068-223,
E-Mail: iris.rudat-schwarz@q-s.de

BLICKPUNKT



Zwischen Skandal und Überlast

„Jede zweite Probe belastet“ oder „Studie schlägt Alarm: Belastung einiger Obst- und Gemüsesorten als ‚besonders gefährlich‘ eingestuft“: Solche Berichte gibt es immer wieder. Dr. Mark Lohmann vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) über die Lust am Skandal und die Möglichkeiten und Grenzen der Risikokommunikation.

Herr Lohmann, Ihr Institut befasst sich unter anderem mit Risikobewertungen für Pflanzenschutzmittel. Regen Sie sich angesichts solcher Meldungen noch auf oder gehört so etwas für Sie zum Tagesgeschäft?

Mark Lohmann: Mein Puls bleibt bei solchen Meldungen im Normalbereich. Denn bei der Wahl solcher Überschriften ist klar, es geht primär nicht um Information, sondern einzig darum, Aufmerksamkeit zu erzeugen. Eine bestimmte Art der Skandalisierung weckt Emotionen. Ein Beispiel: „Jetzt auch Dihydrogenmonoxid in Babynahrung aus Deutschland festgestellt“ – und dazu die Information: „Dihydrogenmonoxid ist eine von

der Industrie routinemäßig eingesetzte Substanz, es wird in Flüssen und in der Nahrung gefunden, es ist Hauptbestandteil von saurem Regen, die versehentliche Inhalation kann tödlich sein und es wurde bei Patienten mit Krebs im Endstadium gefunden.“ Das ist doch schon ein großer Aufreger, besonders dann, wenn man der Meinung ist, dass Wasser – nichts anderes ist Dihydrogenmonoxid – eine gesundheitsschädigende Kontamination in Babynahrung sei. Diese Zuspitzungen und Überinterpretationen funktionieren mit Ernährungsthemen sehr gut, denn mit dem Essen spricht man eine hochemotionale Erlebenskomponente an. ▶



Den Einkauf von Obst und Gemüse beeinflussen viele Faktoren.

Warum funktionieren solche Mechanismen bei einer doch sonst auch sehr medienkritischen Öffentlichkeit?

Diese Mechanismen folgen der Theorie der kognitiven Dissonanz. Demnach nehmen Menschen möglichst nur Informationen auf, die gleichbedeutend zu den bereits bekannten Informationen und bestehenden Einstellungen sind. Dissonante Botschaften führen zu Abwehr, um die bestehende Einstellung bewahren zu können. Eine Person, die schon immer große Vorbehalte gegenüber Pflanzenschutzmitteln hatte, wird solchen Berichterstattungen mehr Glauben schenken als eine Person, die sich nicht für Ernährungsthemen interessiert oder nach dem Kölsche Gesetz lebt: Et hätt noch emmer joot jejange.

Welche Mittel haben Sie dagegen?

Basierend auf wissenschaftlichen Daten aufzuklären, was hinter den Befunden steckt, ist die zentrale Aufgabe des BfR im Rahmen seiner Risikokommunikation. Dazu gehört die Beantwortung der Fragen, in welcher Menge und Häufigkeit das Pestizid wo gefunden wurde, inwieweit die analytische Methode sachgemäß angewandt

wurde und reproduzierbar ist und welcher Einfluss auf die Gesundheit zu erwarten ist. Diese Informationen dienen dann als Grundlage der Risiko-Charakterisierung, mit der das gesundheitliche Risiko für den Menschen abgeschätzt wird. Das Ergebnis dieser Bewertung wird dann unter der weniger schreienden Überschrift „Bewertung von gesundheitlichen Risiken von Pestizidrückständen auf xy“ veröffentlicht.

Viele der genannten Medienberichte stützen sich auf Studien von Öko-, Bio- und Umweltverbänden. Wie schätzen Sie solche Studien in Hinblick auf eine objektiven Verbraucherinformation ein?

Grundsätzlich kommt es immer zu Verzerrungen in der Kommunikationskette, wenn es um die Veröffentlichung von Studienergebnissen geht: vom Laborexperiment über die Veröffentlichung in einer wissenschaftlichen Zeitschrift bis hin zu Nachrichtenberichten. Es ist offensichtlich, dass gerade bei NGOs, die mit Kampagnen und der Strategie der Skandalisierung arbeiten, diese Verzerrung extrem stark ist.

” Unsere eigenen Wahrnehmungsstudien zeigen, dass die Medienberichterstattung über Pflanzenschutzmittel-Rückstände zu einer kritischen Einstellung führt. Das Handeln wird jedoch nur in geringem Maße oder vorübergehend beeinflusst. “

Dr. Mark Lohmann, BfR

Verfolgen solche Studien nur dieses eine Ziel?

Auch Studien von NGOs können einen wertvollen Beitrag zum Erkenntnisgewinn und für den Verbraucherschutz liefern. Es ist jedoch einiges an Zeit und Know-how nötig, um generell die Qualität von Laboranalysen und Studien wissenschaftlich einschätzen zu können. Um die Frage zu klären, welche Studie eine so hohe Qualität hat, dass man sie für eine gesundheitliche Bewertung heranziehen kann, gibt es internationale Richtlinien, deren Einhaltung größtenteils eine kostenintensive Infrastruktur fordert. Natürlich haben auch Studien, die nicht vollständig nach diesen Richtlinien durchgeführt wurden, ihre Berechtigung. Ein weiteres Problem der Ergebnisverzerrung ist der sogenannte Publikations-Bias: Studien, die zu interessanten Ergebnissen kommen, werden eher veröffentlicht als solche, die es nicht tun.

Besteht nicht sogar die Gefahr, dass Lebensmittel wie Obst und Gemüse, die für eine ausgewogene Ernährung wichtig sind, diskreditiert werden?

Davon würde ich nicht ausgehen. Es entwickelte sich in den letzten Jahrzehnten eine intensive mediale Ernährungskommunikation, die eher auf der rationalen Ebene die Verunsicherung steigerte, den emotional und auch preisgesteuerten Lebensmittelkonsum aber wenig beeinflusste. Unsere eigenen Wahrnehmungsstudien zeigen, dass die Medienberichterstattung über Pflanzenschutzmittel-Rückstände zu einer kritischen Einstellung der Verbraucherinnen und Verbraucher gegenüber Pflanzenschutzmitteln führt. Das Handeln wird jedoch nur in geringem Maße oder vorübergehend beeinflusst.

Welche kommunikativen Maßnahmen wären aus Ihrer Sicht dafür geeignet, um Verbraucherinnen und Verbraucher besser zu informieren?

Unterschiedliche Informationsbedürfnisse und Formen der Informationsverarbeitung bedürfen jeweils spezifischer Informationsansätze, wobei umfangreiche Informationsangebote für einen Teil der Verbraucherinnen und Verbraucher tendenziell zum „Informations-Overload“ bei anderen Verbrauchergruppen führen. ▶

In diesem Zusammenhang ist es nicht nur die Aufgabe der Risikokommunikation, aufzuklären, sondern dazu zu animieren, Informationen kritisch zu bewerten. Die Selbsterkenntnis, dass das eigene Urteil stetig hinterfragt werden sollte, ist ein wichtiges Anliegen der Risikokommunikation, mehr noch als die reine Informationsvermittlung.

Der Aufwand der amtlichen Lebensmittelüberwachung und von Qualitätssicherungssystemen wie QS ist enorm. Wieso erhalten diese Auswertungen nicht die mediale Aufmerksamkeit wie die Studien von Öko-, Bio- und Umweltverbänden?

Ganz einfach, die amtlichen Auswertungen unterliegen zahlreichen Qualitäts- und Berichtsnormen, die sie umfangreich, komplex und im Ergebnis meist unspektakulär machen. Denn Gesundheitsbeeinträchtigungen bei Verbraucherinnen und Verbrauchern durch Pflanzenschutzmittel-Rückstände auf Lebensmitteln sind uns nicht bekannt. In den gemeldeten Vergiftungen, die bei uns am BfR und seinen Vorläuferinstitutionen seit mehr als 30 Jahren gesammelt und dokumentiert sind, werden Sie keinen derartigen Fall finden. Übersetzt in die Sprache der Medien bedeutet das, die Berichte der amtlichen Lebensmittelüberwachung haben keinen Nachrichtenwert. Öko-, Bio- und Umweltverbände



DR. MARK LOHMANN ...

... ist promovierter Biochemiker und Leiter der Fachgruppe „Risikosoziologie und Risiko-Nutzen-Beurteilung“.

können Sachverhalte ohne Gefahr eines Reputations- und Vertrauensverlustes deutlich komplexreduzierter kommunizieren und Befunde abseits der Norm dramatisch überinterpretieren, ja sogar katastrophisieren. Auf diese Art und Weise bekommen Narrative häufig mehr Gewicht als die amtlichen Überwachungsergebnisse. Besonders problematisch wird es, wenn dann nur noch demjenigen vertraut wird, der mit dem Megafon unterwegs ist, und wenn insbesondere Regulierungsentscheidungen auf der Grundlage von verzerrten Daten getroffen werden. Das kann sogar letztendlich dazu führen, dass wir auf technische Möglichkeiten und innovative Entwicklungen verzichten müssen.

Wie kann man aus kommunikativer Sicht Verbrauchern und Journalisten verständlich klarmachen, dass Pflanzenschutzmittel hinsichtlich ihrer Auswirkungen auf Mensch und Umwelt ein strenges, unabhängiges Zulassungsverfahren durchlaufen und die „Dosis das Gift macht“?

Der gesamte Komplex der Risikobewertung wird bei Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffen, bewusst oder unbewusst, in der öffentlichen Diskussion und somit auch in der öffentlichen Wahrnehmung nicht mit der notwendigen Klarheit, Einfachheit und Sachlichkeit kommuniziert.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Presseabteilung des BfR haben in Form von Bürgeranfragen täglich mit Anfragen zu tun, in denen Ängste und Befürchtungen geäußert werden, die häufig darauf beruhen, dass die gesetzlichen Höchstgehalte mit den gesundheitsbasierten Richtwerten gleichgesetzt werden und eine Überschreitung dieser Werte ein Gesundheitsrisiko darstelle. Mit einer klaren, sachlichen Kommunikation, die die Unterschiede deutlich erklärt, auch erklärt, wie die Risikobewertung bei der Abschätzung eines Gesundheitsrisikos vorgeht und mit Beispielen arbeitet, in denen deutlich wird, wie groß der Abstand zu einem negativen Effekt auf die Gesundheit ist, kann den Bürgerinnen und Bürgern häufig ihre Angst genommen werden. Das erfahren wir aus den Antwortschreiben, die uns erreichen. Mit neuen Formen der Kommunikation über kurze Infoclips oder Infografiken versuchen wir, das Thema Gesundheitsrisiko möglichst anschaulich zu kommunizieren.



Anzahl untersuchter Proben
(gesamt) pro Land/Proben mit
RHG-Überschreitung



Geprüfte Qualität

Aktuelle Ergebnisse des Rückstandsmonitorings
in den europäischen Erzeugerländern im Überblick.



Weitere Informationen:
www.q-s.de/qs-ruemo-22-23

17.047
ausgewertete Proben

12.742
Proben aus Deutschland

16.765
Proben aus der EU
(inkl. Deutschland)

16.932
Proben ohne RHG-Über-
schreitung (gesamt)

115
Proben mit RHG-Über-
schreitung (gesamt)*

Auswertungszeitraum: 1.10.2021 – 30.09.2022

*Grundlage ist der Ist-Wert (Messwert ohne Berücksichtigung einer analytischen Messunsicherheit von $\pm 50\%$).

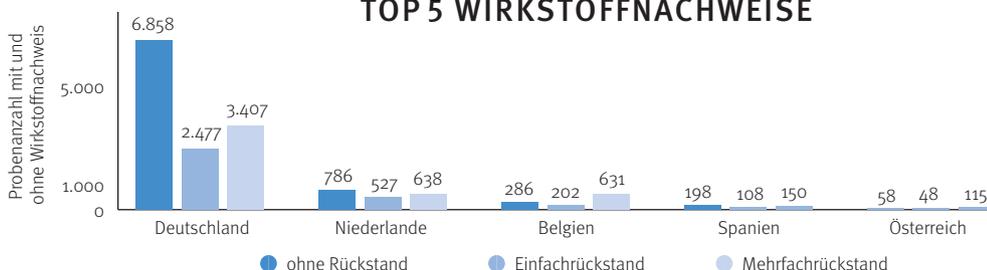
0,67%
Überschreitungsquote
(gesamt)

0,64%
Überschreitungsquote für
Produkte aus Deutschland

0,64%
Überschreitungsquote
für Produkte aus Europa
(inkl. Deutschland)

41
Probenländer

TOP 5 WIRKSTOFFNACHWEISE

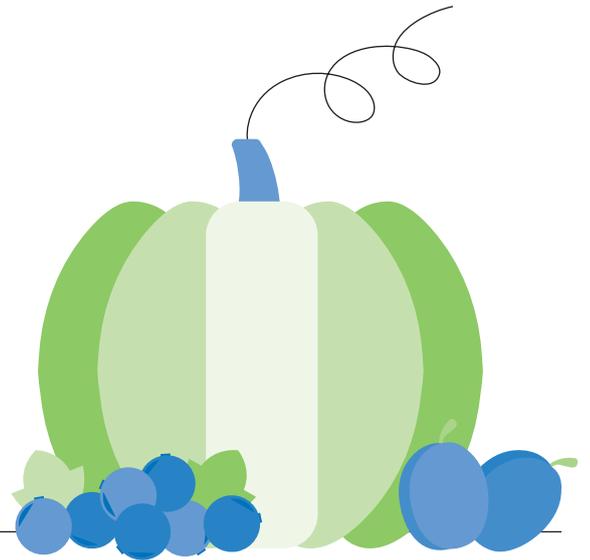




RÜCKSTANDSMONITORING

Aktuelle Ergebnisse

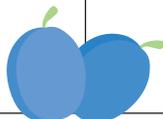
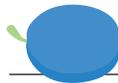
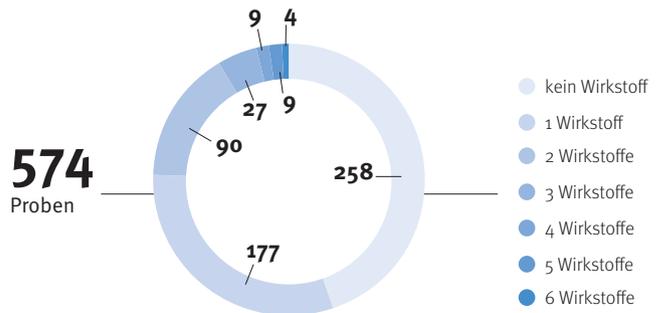
Die exemplarisch ausgewählten Kulturen zeigen: Ob Wirkstoffe von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen werden, ist sehr unterschiedlich.



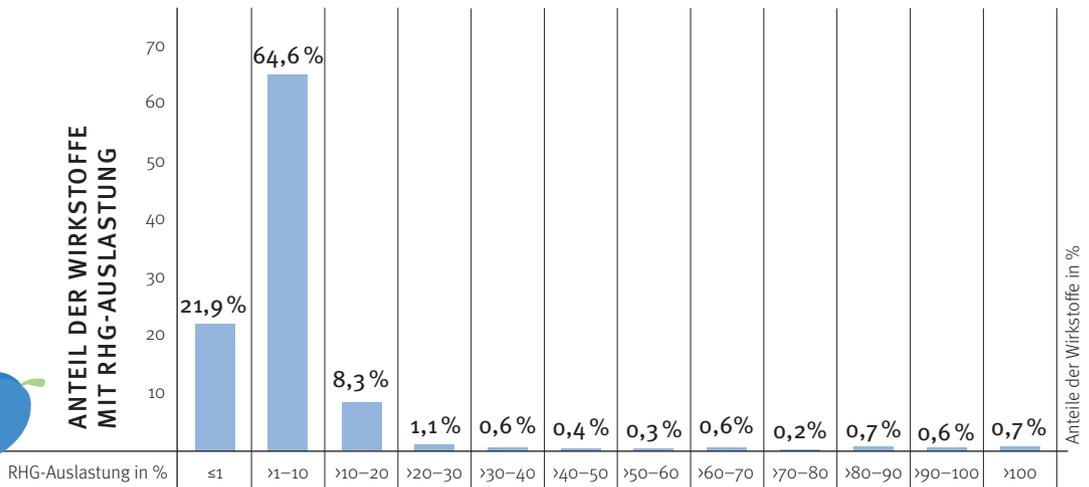
PFLAUMEN

Von den 574 untersuchten Proben stammten 543 aus Deutschland. 44,9 Prozent aller Proben waren wirkstofffrei; in 30,8 Prozent der Proben konnte ein Pflanzenschutzmittel-Wirkstoff nachgewiesen werden, 24,3 Prozent der untersuchten Proben wiesen Mehrfachrückstände auf. Die Auslastung des Rückstandhöchstgehaltes (RHG) lag bei 94,6 Prozent der Wirkstoffe unter 20 Prozent.

ANTEIL NACHGEWIESENER WIRKSTOFFE PRO PROBE



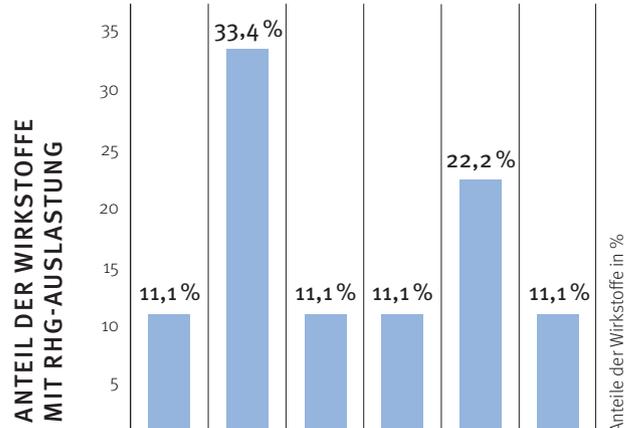
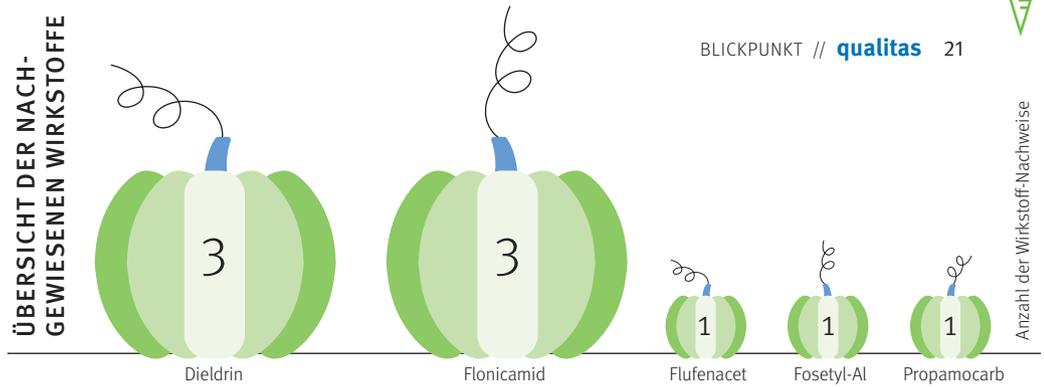
ANTEIL DER WIRKSTOFFE MIT RHG-AUSLASTUNG



KÜRBIS

Von 328 untersuchten Kürbisproben stammte ein Großteil aus Deutschland (312). 97 Prozent der untersuchten Proben waren ohne jeglichen Wirkstoffnachweis. Lediglich 9 Proben wiesen Rückstände auf. In 7 Proben wurde ein für die Kultur Kürbis nicht zugelassener Wirkstoff nachgewiesen, meist bedingt durch Abdrift von benachbarten Flächen. Allerdings wurde 3 Mal der Wirkstoff Dieldrin, der auf eine Altlast auf der Fläche zurückzuführen ist, nachgewiesen.

ÜBERSICHT DER NACHGEWIESENEN WIRKSTOFFE



Zeitraum: 01.08.2021–30.09.2022

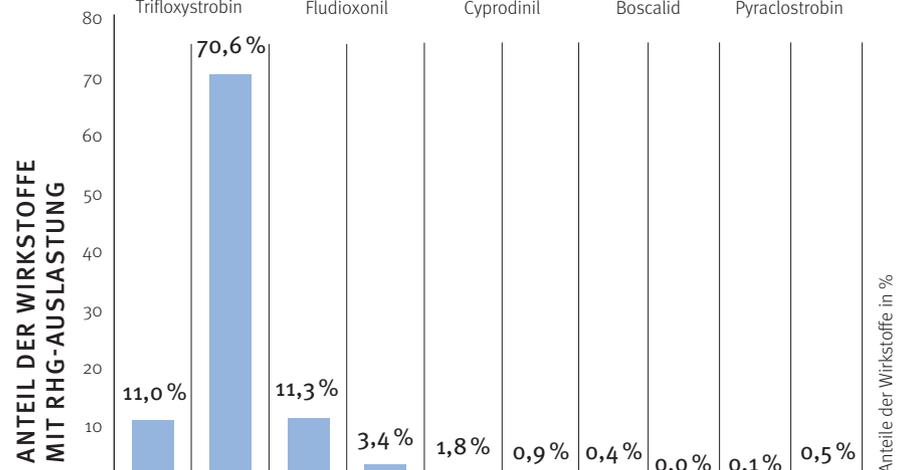
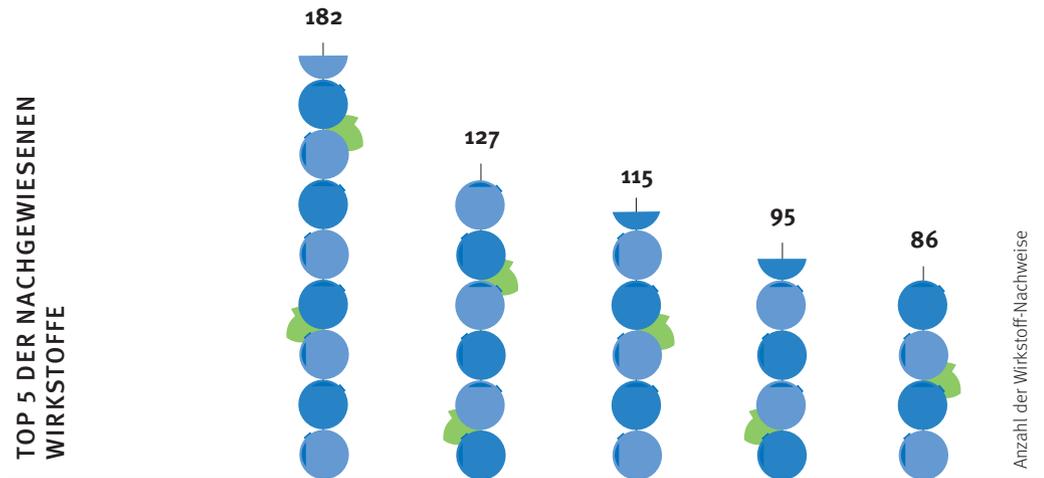
RHG-Auslastung in %



JOHANNISBEEREN

Von 317 Johannisbeerproben stammten 308 aus Deutschland. Die Auslastung des Rückstandshöchstgehaltes lag bei 92,9 Prozent der Wirkstoffe unter 20 Prozent. Rund 11 Prozent aller Proben waren wirkstofffrei; in 6,3 Prozent der Proben konnte ein Pflanzenschutzmittel-Wirkstoff nachgewiesen werden, 82,6 Prozent der untersuchten Proben wiesen Mehrfachrückstände auf.

TOP 5 DER NACHGEWIESENEN WIRKSTOFFE



Zeitraum: 01.06.2021–30.09.2022

RHG-Auslastung in %



Gesicherte Identität

Das Pilotprojekt Cross-Checks im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln ist erfolgreich beendet. Nun geht das Projekt aus der Testphase in den realen Betrieb und rundet die QS-Kontrollen zur Rückverfolgbarkeit ab.

> Seit 1. Januar 2023 sind sie Pflicht: Digitale Cross-Checks sind ein neues Instrument, die Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Waren im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln zu prüfen. Sie sind deshalb nun fester Bestandteil jedes Systemaudits auf den Stufen Großhandel, Be- und Verarbeitung und auch bei Erzeugern. „In unseren globalen Märkten ist die korrekte Warenidentität ein hohes Gut, das wir als Prüfsystem für Lebensmittelsicherheit immer fest im Blick haben“, erläutert Wilfried Kamphausen, Bereichsleiter Obst, Gemüse und Kartoffeln bei der QS.

Auch Praktiker stehen hinter dem neuen Prüfregime: „Mit der Einführung verpflichtender digitaler Cross-Checks in den Audits etabliert QS ein branchenweit einzigartiges, innovatives Kontrollinstrument, über das die Identität der Ware noch zuverlässiger belegt werden kann“, sagt Dr. Josef Lüneburg-Wolthaus, Head of Quality Management Fruit & Vegetables der Rewe Group. „Damit kommt QS auch dem Wunsch von Verbraucherinnen und Verbrauchern nach, transparente und verlässliche Informationen über Herkunft und Qualität der Ware im Lebensmitteleinzelhandel zu erhalten.“

Erfolgreiche Testphase

18 Monate lang hat QS den auditübergreifenden Lieferschein-Check in einem Pilotprojekt auf seine Praxistauglichkeit hin getestet. 22 Zertifizierungsstellen aus dem In- und Ausland beteiligten sich seit Mai 2021 an dem Projekt. Rund 1.000 Lieferscheine luden Auditorinnen und Auditoren aus den durchgeführten Systemaudits in der QS-Datenbank hoch und ordneten die Lieferscheine dem entsprechenden Lieferanten

„ Die Cross-Checks sind ein wichtiger Schritt für mehr Transparenz in der gesamten Lieferkette. “

Dr. Josef Lüneburg-Wolthaus, Manager Qualitätssicherung Rewe Group

Die Herkunft der Ware ist mittels Cross-Checks leichter zu prüfen.



zu. In einem zweiten Schritt erfolgte im Audit des Lieferanten eine Gegenüberstellung des Lieferscheins und damit eine Bewertung der bestehenden QS-Anforderungen. Hierzu zählen unter anderem: Prüfung der Rückverfolgbarkeit und Herkunft, Abgleich von Warenein- und -ausgang, Prüfung der QS-Lieferberechtigung sowie korrekte Produktkennzeichnungen und Warenspezifikation.

Mit dem Ergebnis der Pilotphase zeigt sich Wilfried Kamphausen zufrieden: „Mit den digitalen Cross-Checks hat sich eine Methodik in den Praxistests bewährt, die ohne Mehraufwand für unsere Systempartner zuverlässig in die QS-Audits integriert werden kann.“ Die Probephase habe zu einem kontinuierlichen Erkenntnisgewinn im Austausch mit Auditorinnen und Auditoren, den Zertifizierungsstellen sowie Betrieben und Erzeugerorganisationen geführt. Zusätzlich abgesichert wurde das Pilotprojekt durch Stichprobenaudits im Frühjahr 2022, die ihren Fokus besonders auf Cross-Check-Lieferscheine richteten. Auch bei festgestellten Abweichungen überzeugten die Cross-Checks im Pilotprojekt. So sind durch die neue Prüfmethode etwa Fehler bei der Kennzeichnung von QS-Ware aufgefallen. Weiterhin fiel auf, wenn Lieferanten, Abnehmer, Dienstleister oder Logistiker nicht über eine tagesaktuelle Lieferberechtigung verfügten.

Zuverlässige Warenidentität

QS-Bereichsleiter Kamphausen sieht das System damit gut für die Zukunft gerüstet: „Die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit und die Warenidentität können nun zielgerichteter geprüft werden.“ Unbeabsichtigte Abweichungen oder auch bewusster Betrug kämen so schneller ans Licht. Kamphausen weist außerdem auf die wichtigsten praktischen Vorteile für die Systempartner hin: Die Verlässlichkeit von QS-Ware sei nochmals erhöht, jeder bekomme, was er bestellt habe, und das datenbankgestützte System verursache keinen zusätzlichen Aufwand und Kosten. <

INTEGRATION IN DIE PRÜFSYSTEMATIK

Mit der Ergänzung des Leitfadens Zertifizierung werden Cross-Checks ein fester Bestandteil der Audits im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln. Betriebsgeheimnis, Datenschutz und Datensicherheit sind durch entsprechende Regelungen gewahrt.



CHECK-UP

Das QS-Antibiotikamonitoring existiert seit 10 Jahren und wird im engen Austausch mit Praxis und Wissenschaft stetig weiterentwickelt. Praxisnahe Auswertungen unterstützen tierhaltende Betriebe in ihrer täglichen Arbeit.

QS-ANTIBIOTIKAMONITORING: RINDERMAST AB 2023 VOLLSTÄNDIG EINGEBUNDEN

Bisher erfasst QS die Antibiotikaverreibungen für schweine- und geflügelhaltende Betriebe. Nun geht das Programm einen wichtigen Schritt in der Weiterentwicklung: Ab dem 01.01.2023 nehmen auch Betriebe mit Rindermast verpflichtend am QS-Antibiotikamonitoring teil. Mit detaillierten Auswertungen über den Antibiotikaeinsatz schafft das QS-Antibiotikamonitoring Transparenz und ermöglicht es, Strategien zur Reduzierung der Antibiotikagaben zu entwickeln. Das hilft unter anderem dabei, das Risiko von Resistenzentwicklungen zu minimieren. Mit Auswertungen und Infobriefen unterstützt das

Programm schon heute die freiwillig teilnehmenden Betriebe mit Mastrindern dabei, die Antibiotikagabe auf das therapeutisch notwendige Minimum zu reduzieren. Dies bietet Tierhalterinnen und Tierhaltern Vorteile: Sie können beispielsweise anonyme Vergleiche mit anderen Betrieben aus demselben Betriebszweig ziehen. Außerdem reduziert sich ihr Dokumentationsaufwand, indem der Tierarzt oder die Tierärztin die Eingabe der Antibiotikabelege übernimmt und diese automatisiert an die HIT-Datenbank weitergeleitet werden, sofern der Tierhalter oder die Tierhalterin dem zugestimmt hat.





bofrost* ist der erste Lieferant für Tiefkühlkost im QS-System.



Bei Futtermitteln gelten neue Anforderungen für die Kennzeichnung.

TIEFKÜHLSPEZIALIST BOFROST* SYSTEMPARTNER

bofrost*, europäischer Marktführer im Direktvertrieb von Eis- und Tiefkühlspezialitäten, ist seit dem ersten Quartal 2023 QS-Systempartner. Seit mehr als 55 Jahren beliefert das Familienunternehmen vom Niederrhein private Haushalte in Deutschland und Europa mit Eiscreme, Gemüse-, Fleischprodukten und mehr. Zusätzlich zu den engmaschigen internen Qualitätskontrollen, die den bofrost*-Qualitätsstandard sicherstellen, hat bofrost* nun alle 114 deutschen Niederlassungen von QS zertifizieren lassen. Zukünftig können sich somit rund 2,3 Millionen Haushalte in Deutschland auf eine extern durch QS geprüfte Liefer- und Produktionskette bei den bofrost*-Fleischprodukten verlassen. Mit bofrost* steigt erstmals ein Anbieter von Tiefkühlprodukten an Privatkunden in das QS-System ein.

EINZELFUTTERMITTEL: REVISION DER QS-LISTE

Die QS-Liste der Einzelfuttermittel wurde zum 1. Januar 2023 revidiert. Änderungen im EU-Katalog der Einzelfuttermittel haben zu Neuaufnahmen und Zusammenfassungen von Produkten geführt. Außerdem gab es Anpassungen in der Zuordnung verschiedener Produkte zu Kontrollplänen im QS-Leitfaden Futtermittelmonitoring. Alle Änderungen sind in der Revisionsübersicht zur Anlage 9.5 QS-Liste der Einzelfuttermittel zu finden. Die QS-Liste der Einzelfuttermittel gilt seit zwei Jahren und enthält alle Erzeugnisse, die von QS-zertifizierten Einzelfuttermittelherstellern hergestellt werden dürfen. Durch den ständigen Abgleich der QS-Liste mit anderen anerkannten Listen sichert QS seinen Unternehmen neben der Futtermittelsicherheit auch die internationale Wettbewerbsfähigkeit. Anerkannte Listen sind beispielsweise die Positivliste für Einzelfuttermittel der ZDL-Normenkommission oder der EU-Katalog für Einzelfuttermittel.

FUTTERMITTEL: NEUE ANFORDERUNGEN FÜR DIE KENNZEICHNUNG

Mit der Revision zum 1. Januar 2022 wurden auf der Stufe Futtermittelwirtschaft die Anforderungen an die artikelbezogene Kennzeichnung von Futtermitteln aus dem QS-System präzisiert. Nach einer Übergangsfrist von 12 Monaten ist diese nun in Kraft getreten. Seit dem 01.01.2023 müssen QS-zertifizierte Futtermittel mit den Worten „QS-Futter“, „QS-Futtermittel“ oder einer vergleichbaren Bezeichnung artikelbezogen gekennzeichnet werden. Auch die Nutzung des QS-Prüfzeichens ist weiterhin zulässig. Die ausschließliche Verwendung der QS-Identifikations- oder QS-Standortnummer zur Kennzeichnung von QS-Ware ist seit Jahresbeginn allerdings nicht mehr ausreichend. Mit dieser neuen Kennzeichnungsvorgabe soll die Unterscheidung zwischen QS- und Nicht-QS-Futtermitteln auch für Tierhaltende noch deutlicher werden.



Der Laborkompetenztest ist wichtiger Teil des Qualitätsmanagements von QS.



GMP-PHARMA-STANDARD BEI QS ANERKANNT

Seit dem 1. Januar 2023 haben Unternehmen der Pharmaindustrie, die über ein gültiges GMP-Pharma-Zertifikat verfügen, die Möglichkeit, sich dies im QS-Audit anerkennen zu lassen. Im Zuge der Revision wird die GMP-Pharma-Zertifizierung in die Anlage 9.1 Anerkannte Standards aufgenommen. „Wir erkennen an, dass Unternehmen der Pharmaindustrie durch ihre GMP-Pharma-Zertifizierung bereits sehr gut aufgestellt sind und in einem QS-Audit daher auf die erneute Überprüfung des Qualitätsmanagementsystems verzichtet werden kann“, erläutert Claudia Brill, Teamleiterin der Gruppe Futtermittel im QS-System. Der GMP-Pharma-Standard richtet sich an Pharmazieunternehmen, beinhaltet Grundsätze und Leitlinien für eine gute Herstellungspraxis und ist wesentlicher Teil der im Tierarzneimittelgesetz vorgeschriebenen Herstellungserlaubnis. Bei Unternehmen, die nach dem GMP-Pharma-Standard zertifiziert sind, kann im QS-Audit künftig auf die Überprüfung der Kapitel 2.4 bis einschließlich Kapitel 2.8 des QS-Leitfadens Futtermittelwirtschaft verzichtet werden. Details der Anerkennung finden Sie in der revidierten Anlage 9.1 zum QS-Leitfaden Futtermittelwirtschaft.

LABORKOMPETENZTEST FUTTERMITTEL: 25 LABORE BESTANDEN FEHLERFREI

Mit dem Laborkompetenztest stellt QS einmal jährlich die analytische Leistungsfähigkeit der Labore im Futtermittelmonitoring auf den Prüfstand, um ein möglichst hohes Niveau der Laboranalysen im QS-System sicherzustellen. Beim Test 2022 haben von insgesamt 49 teilnehmenden Laboren 25 den Test fehlerfrei bestanden, das sind 61 Prozent. Bei 11 Laboren lag jeweils ein Quantifizierungsfehler vor. 2 Quantifizierungsfehler je Probe waren zulässig, um den Test zu bestehen.

Insgesamt 8 Labore konnten den diesjährigen Laborkompetenztest nicht erfolgreich abschließen: Bei einem Labor wurden zu viele Quantifizierungsfehler festgestellt, 4 Labore haben den Test

wegen falsch negativer Ergebnisse nicht bestanden, 3 Labore aufgrund falsch positiver Ergebnisse. Alle Labore, die den Laborkompetenztest nicht bestanden haben, wurden mit der Ergebnismitteilung aufgefordert, eine Stellungnahme abzugeben. Aus dieser sollen mögliche Ursachen und daraus resultierende Maßnahmen hervorgehen. Weitere Informationen zum Testdesign unter:

www.q-s.de/lkt-fumi-2022





Die Prüfsysteme QS und KAT haben für Geflügel gemeinsame Standards festgelegt.

QS WÄCHST WEITER: ZUSAMMENARBEIT MIT KAT

Das Fleisch von Legehennen und Junghähnen kann künftig im QS-System vermarktet werden. QS und der Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen (KAT) haben sich auf gemeinsame Standards für die Vermarktung von Fleisch von Legehennen und Junghähnen verständigt. Dabei müssen die Betriebe sowohl die Anforderungen des KAT-Kontrollsystems als auch die des QS-Systems erfüllen. Neutrale Zertifizierungsstellen überprüfen zukünftig die KAT- und QS-Anforderungen innerhalb eines Audits. Die Legehennen und Jungmasthähne erfüllen die gleichen Anforderungen wie das Mastgeflügel. Damit erlangen die KAT-Betriebe ohne großen Mehraufwand die Lieferberechtigung in das QS-System und der Geflügelfleischverarbeitung steht ein weiterer qualitätsgesicherter Rohstoff zur Verfügung.

ANIMAL WELFARE AWARD: GEWINNER 2022

Der Animal Welfare Award wird seit 2018 von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. gemeinsam mit dem Bundesverband Praktizierender Tierärzte e.V. an Innovationen aus den Bereichen Tiergerechtigkeit und Tiergesundheit vergeben. Die Sieger des Awards 2022 heben sich durch die in einem besonderen Maße umgesetzten höheren Tierwohlstandards ab: Eine Goldmedaille geht an das System „SoundTalks“ der Boehringer Ingelheim Vetmedica GmbH, welches erste Anzeichen von Atemwegserkrankungen realisiert und damit der Früherkennung und Prävention dient. Und auch die Siliconform Vertriebs GmbH & Co. KG wurde für den „Stimulator StressLess“ mit Gold ausgezeichnet. Dieser Zitzengummi passt sich den unterschiedlichen Zitzengrößen einer Herde an und schont damit beim Melken das empfindliche Gewebe. Platz 2 belegt Cowhouse International B.V. mit dem Liegeboxenkonzept „Dreamstall“, das den Kühen ihr natürliches Ablege-, Liege- und Aufstehverhalten erlaubt und dadurch arttypische Verhaltensweisen fördert. Mehr zu den Gewinnern unter: www.bit.ly/AnimalWelfareAward2022



Tiermedizin mit Zukunft

Der Präsident des Bundesverbands praktizierender Tierärzte (bpt), Dr. Siegfried Moder, hat eine Mission: Er möchte die Tiermedizin in Deutschland von Grund auf erneuern. In einem Gespräch macht er deutlich, wie mehr Prävention und Prophylaxe Landwirte und Tierärzte nach vorne bringen können.

Die neue Gebührenverordnung für Tierärzte (GOT) beinhaltet eine durchschnittlich 20-prozentige Preiserhöhung. Dennoch sagen Sie, dass die neue GOT Tiergesundheit und Transparenz für den Tierhalter fördert. Wie kann das sein?

Deutschland ist im Vergleich zu Europa, was die Tiermedizin angeht, ein absolutes Billigland. Dies führt auch dazu, dass wir in der Tiermedizin einen absoluten Nachwuchsmangel haben. Wir können die flächendeckende Versorgung und den Notdienst nur noch schwer sicherstellen. Und damit bewegen wir uns durchaus auf tierschutzrelevante Szenarien zu, wenn wir hier nicht auch durch eine angepasste Preispolitik gegensteuern. Außerdem enthält die neue GOT zahlreiche Leistungen, wie MRT oder CT, die mittlerweile in der Tiermedizin eingesetzt werden. Auch für diese Leistungen gibt es jetzt klare Vorgaben und Vergleichbarkeit für den Tierhalter. An diese Preise sind die Praxen nun gebunden.



DR. SIEGFRIED MODER ...

... ist Rinderpraktiker aus Bayern und führt den Bundesverband praktizierender Tierärzte (bpt) seit 2015. Moder ist seit Juni 2019 auch Vizepräsident des Europäischen Tierärzteverbandes (FVE). Sein Herzensanliegen ist die Integrierte Tierärztliche Bestandsbetreuung (ITB), denn „nur eine gesunde Herde ist rentabel“.

„ Wir brauchen das Zusammenwirken der Landwirte, Tierärzte und der Kontrollen. “

Dr. Siegfried Moder, bpt

Führen höhere Preise nicht immer auch dazu, dass einige Tierhalter noch zögerlicher werden, den Tierarzt zu rufen?

Ich bin fest davon überzeugt, dass sich die Landwirte heute keine kranken Tiere mehr leisten können und eine abgestimmte Bestandsbetreuung der Weg der Tiermedizin der Zukunft ist. Wir müssen mehr Prävention und Prophylaxe machen, denn nur mit gesunden Tieren kann der Betrieb Geld verdienen. Der Tierarzt ist in meinen Augen da auch der Einzige, der wirklich den Bogen spannen kann von der Tiergesundheit zur Ökonomie. Und da ist es am Ende zweitrangig, was ich koste, weil ich dann ein reiner Rentabilitätsfaktor bin.

Rentabilitätsfaktor Tierarzt ist das eine. Welche Rolle nehmen denn die Tierärzte und Tierärztinnen ihrer Meinung nach ein, wenn es um das Berufsbild des Tierhalters in unserer Gesellschaft geht?

Landwirtinnen und Landwirte leisten Großartiges, erfahren aber mit ihren Leistungen nicht die notwendige Wertschätzung und erreichen nicht die Wertschöpfung, die sie verdient hätten. Um die Wahrnehmung in der Mitte der Gesellschaft zu verändern, brauchen wir Transparenz. Es gibt überall schwarze Schafe, auch in der Landwirtschaft, und darunter müssen all die anderen leiden, die einen guten Job machen. An dieser Stelle sollten Tierärztinnen und Tierärzte ansetzen. Wir brauchen das Zusammenwirken der Landwirte, Tierärzte, aber auch der Kontrollen. Denn dort, wo die Betriebsbesuche zum Wohl der Tiergesundheit effektiv praktiziert werden, können Kontrollen zurückgefahren werden, weil man davon ausgehen kann, dass hier ordnungsgemäß gearbeitet wird. Auf diesem Weg müssen wir vorankommen. Dinge, die schon wirklich gut gemacht werden, die müssen wir

mehr nach außen tragen. Und da, wo es wirklich Missstände gibt, müssen wir gemeinsam versuchen, sie abzustellen.

Welche Rolle spielen aus Ihrer Sicht bei den Themen Transparenz und Kontrolle die Monitoringprogramme von QS?

Ich beschäftige mich hauptsächlich mit Rindern, da spielt das bis jetzt noch nicht so eine große Rolle, es wird noch viel diskutiert. Die nationale Gesetzgebung sieht zwar eine Antibiotikameldung in einer Datenbank ab 1.1.2023 vor, aber keiner weiß, wie das wirklich ablaufen soll. Ein Vorlauf durch QS könnte hier hilfreich sein, Eingabefehler ausmerzen und Sicherheit geben. Im Schweinebereich sehe ich es ausschließlich positiv, weil hier Daten erfasst werden, die weiterhelfen, und man Daten bekommt, mit denen man arbeiten kann. Dadurch dass QS involviert ist, können fehlerhafte Meldungen, noch bevor sie Schaden anrichten können, erkannt und bereinigt werden. Das ist viel wert.

Sie sind gerade auf dem Weg zu einem Betrieb, der an einem vom bayerischen Staatsministerium geförderten Projekt teilnimmt. Was treibt Sie bei diesem Projekt an?

Wir begleiten in diesem Projekt Betriebe über zwei Jahre. Wir versuchen, die Tierärztinnen und Tierärzte vor Ort in der Bestandsbetreuung und Analyse der Daten zu schulen, geben Workshops und tauschen uns mit Landwirten und Tierärzten aus. Ziel ist es, sie gemeinsam nach vorne zu bringen. Das ist die Arbeit, die ich momentan für besonders sinnvoll erachte, und da sehe ich die Tiermedizin der Zukunft: Wenn die Zusammenarbeit funktioniert, ist die Entwicklung der Betriebe immer positiv. <



Herausforderungen der Branche begegnen

Schlachtbetriebe stehen immer wieder im Fokus der Öffentlichkeit. Der Tierschutz spielt deswegen im neuen QS-Leitfaden Schlachtung/Zerlegung eine wichtige Rolle.

Regelmäßig unterliegen die Leitfäden des QS-Systems einer kritischen Prüfung, ob sie die Realität auch wirklich widerspiegeln. Für den Leitfaden Schlachtung/Zerlegung war die Revision nun besonders umfangreich. Verantwortliche für das Qualitätsmanagement aus verschiedenen Schlachtbetrieben und von QS haben sich gemeinsam zu einem zweitägigen Workshop getroffen und den Schlachtprozess von der Ankunft der Tiere im Schlachthof bis zum Zerlegen systematisch analysiert. „Wir legen im QS-System großen Wert darauf, die entsprechenden Prozesse in den verschiedenen Bereichen vollständig und sehr praxisorientiert abzubilden“, erläutert Dr. Anne Hiller, Fachtierärztin für Fleischhygiene

und Director Quality Assurance Germany bei Vion. „Unser Ziel war, die Anforderungen für Schlachtbetriebe und Auditierende noch praxistgerechter und verständlicher darzustellen, um eine noch bessere und einheitliche Umsetzung und Überprüfung in allen QS-Schlachtbetrieben zu erreichen.“

Komplexe Kriterien klar erläutert

Als Beispiel nennt Hiller das Thema Lebensmittelsicherheitskultur. „Da sind die Kriterien sehr komplex“, sagt sie. „Deshalb geben wir in solchen Fällen eine einleitende Beschreibung des Kriteriums und beschreiben darin dessen Zielsetzung.“ Daraus leiten sich Anforderungen ab: „Wir



„ Die Anforderungen sollen praxisgerecht und verständlich sein. “

Dr. Anne Hiller, Vion

beschreiben, was für die Umsetzung der Anforderungen wirklich erforderlich und relevant ist.“ Ein Hinweis auf Verantwortlichkeiten und der Verweis auf Verordnungen oder Normen runden das Kriterium ab. „Damit haben auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit der Interpretation von Gesetzestexten nicht so vertraut sind, eine sehr gute Hilfestellung, an der sie sich orientieren können“, findet die Praktikerin.

Eine weitere wesentliche Neuerung im QS-Leitfaden ist ein zusammenfassendes Kapitel zum Thema Tierschutz. „Der Tierschutz wurde zuvor im Leitfaden Schlachtung und Zerlegung bereits berücksichtigt. Die Anforderungen waren aber auf viele unterschiedliche Kapitel verteilt“, erläutert Hiller. In dem neuen Kapitel sind nun die Anforderungen zusammengeführt und übersichtlich dargestellt. „Auf diese Weise sind die zahlreichen Aspekte des Tierschutzes sichtbar, die wir berücksichtigen und umsetzen müssen. Das hilft uns auch in der Kommunikation.“



Den neuen QS-Leitfaden „Schlachtung/Zerlegung“ finden Sie hier: www.q-s.de/lf-sz

DIE WICHTIGSTEN NEUERUNGEN

LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR

Konkretisierung der Anforderung, damit Unternehmen die Kriterien besser verstehen und fachgerecht umsetzen können.

HAVARIEKONZEPT

Zur Vorbereitung auf einen möglichen Havariefall, der eine Bedrohung für die Lebensmittelsicherheit, den Tierschutz, Menschen oder die Umwelt darstellt, müssen Unternehmen ein Konzept erarbeiten, das interne Abläufe, Maßnahmen und Entscheidungswege festlegt.

KONTAMINATION

Bei der Bewertung von Produktionsprozessen müssen mögliche direkte und/oder indirekte Re- bzw. Kreuzkontaminationen berücksichtigt werden. Zudem sind Maßnahmen umzusetzen, die das Risiko einer Übertragung von unerwünschten Stoffen bei der Herstellung, innerbetrieblichen Lagerung und beim Transport von Produkten minimieren.

TIERARTSPEZIFISCHE PRODUKTTRENNUNG

Unternehmen müssen eine tierartspezifische Produkttrennung (Reihenfolge: erst Rind, dann Schwein, dann Geflügel) sicherstellen, um eine gegenseitige negative Beeinflussung in der Produktion, etwa den Eintrag von Salmonellen, auszuschließen.

NACHBETÄUBUNG

Tiere, die nach den Betäubungskontrollen nicht ausreichend betäubt sind, müssen anhand zugelassener Betäubungsmaßnahmen nachbetäubt werden. Die Mitarbeitenden müssen dafür nachweislich im Verfahren geschult sein und dieses entsprechend in der Praxis umsetzen.

Zu starke Eingriffe in den Markt

Wie viel Staat ist nötig? Das regelt das Subsidiaritätsprinzip.
Nach Ansicht von Wolfgang Steiger vom Wirtschaftsrat der CDU
ist dieses grundsätzlich gefährdet.



WOLFGANG STEIGER ...

... ist gelernter Bankkaufmann und war von 1994 bis 2002 als Abgeordneter für den Kreis Offenbach Mitglied des Deutschen Bundestages. Nach seinem freiwilligen Ausscheiden machte er sich als Unternehmer selbstständig. Seit 2009 ist er Generalsekretär des Wirtschaftsrates der CDU. Der Unternehmerverband, 1963 vom damaligen Bundeswirtschaftsminister und späteren Bundeskanzler Ludwig Erhard gegründet, versteht sich mit seinen rund 12.000 Mitgliedern als das ordnungspolitische Gewissen der Politik.

Herr Steiger, die Ampel-Koalition ist nun seit einem Jahr im Amt. Die Parteien warben damals damit, dass eine Zeitenwende bevorsteht. Was ist daraus geworden?

Wir beobachten vor allem einen veränderten Anspruch an Unternehmen sowie deren Aufgaben und Daseinsberechtigung. Der Unternehmer gilt heute nicht mehr als Arbeitgeber oder Stabilisator etwa der ländlich geprägter Räume. Er ist vielmehr ein Umweltverschmutzer oder ein profithungriger Akteur. Um dieser vermeintlich angenommenen Charaktereigenschaft entgegenzuwirken, erleben wir zunehmend einen Anstieg an Eingriffen in den Markt.

Worin zeigt sich das Ihrer Meinung nach?

Mit dem neuen Lieferkettengesetz zum Beispiel haben Unternehmen nun die Verpflichtung, Menschenrechtsstandards in ihren Zuliefererstaaten zu kontrollieren und sicherzustellen. Die Sorgfaltspflichten der Unternehmen erstrecken sich grundsätzlich auf die gesamte Lieferkette – vom Rohstoff bis zum fertigen Verkaufsprodukt. Für mittelständische Unternehmen ist das eigentlich nicht zu leisten. Ein weiteres Beispiel: Mit dem Eintreten der Corona-Pandemie und der russischen Invasion in der Ukraine schwebt die Forderung einer zusätzlichen Steuer, der sogenannten Übergewinnsteuer beziehungsweise Zufallssteuer, wie ein Damoklesschwert über uns. Eingriffe in den Markt und in die Unternehmen selbst sind keine Seltenheit mehr. Es besteht eine Mentalität, die Unternehmen und deren Innovation nach einer selbst definierten Moral in eine bestimmte Richtung zu erziehen.

„ Das Prinzip der Subsidiarität ist ein grundlegendes Element staatlichen Handelns. “

Ist es nicht die Aufgabe des Staates, Leitlinien vorzugeben?

Leitlinien ja, aber was wir derzeit erleben, sind keine Leitlinien. Es sind starke Eingriffe in den Markt und in die Handlungsfreiheit der Unternehmen. Es hat den Anschein, dass das Prinzip der Subsidiarität bei all den Vorhaben, Forderungen sowie bei der Gesetzgebung der Bundesregierung in den Hintergrund geraten ist. Dabei ist das Prinzip der Subsidiarität ein grundlegendes Fundament staatlichen Handelns und ein Kernelement der sozialen Marktwirtschaft. Das Prinzip der Subsidiarität erlaubt den höheren staatlichen Institutionen nur dann einzugreifen, wenn die niedrigeren Ebenen wie Kommunen, Bundesländer oder das Individuum alle Möglichkeiten ausgeschöpft haben, diese aber nicht ausreichen. Ganz nach dem Prinzip: So viel wie möglich und so wenig wie nötig.

Können Sie das an einem konkreten Beispiel verdeutlichen?

Nun, inzwischen gibt es viele Beispiele. Der jüngst vorgestellte Gesetzesentwurf zur Tierhaltungskennzeichnung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft verdeutlicht die Problematik hervorragend. Bei diesem Tierwohllabel handelt es sich nicht um ein Subsidium, also eine Hilfe, sondern ausschließlich um einen Eingriff in den Markt. Zudem ist eine Hilfe überhaupt nicht notwendig, da durch Institutionen wie die Initiative Tierwohl über gesetzliche Standards hinaus Maßnahmen zum Wohl der Nutztiere bereits existieren. Das, was das BMEL vorgestellt hat, ist bestenfalls mangelhaft. Es ist zudem lückenhaft und

birgt große Risiken. Dies wird beispielsweise deutlich, indem der Gesetzesentwurf nur für frisches Fleisch von Mastschweinen gilt, wobei Sauenhaltung und Ferkelaufzucht nicht miteinbezogen sind. Ein Rückschritt zum bereits bestehenden Konzept.

Gehen wir davon aus, dass diese Regierung drei weitere Jahre vor sich hat. Was erwarten Sie?

Wir müssen uns gut organisieren und dagegenhalten. Sonst wird es drastische Folgen nach sich ziehen. Deutschland ist wie kaum ein anderes Land auf der Welt fest in die globalen Wertschöpfungsketten und Warenströme eingebunden. Der Gesetzgeber hat die Lebensmittelwirtschaft in den letzten Jahren immer stärker reglementiert. Kaum eine Branche ist heute stärker reguliert. Dieses Gesetz zur Tierwohllabelkennzeichnung würde bedeuten, dass deutsche Unternehmen einen erheblichen Wettbewerbsnachteil gegenüber globalen Wettbewerbern hätten. Denn die zuständigen deutschen Behörden werden ausländische Betriebe nicht kontrollieren dürfen. Die Produktionskosten würden erheblich gesteigert. Die ohnehin schon überbordende Bürokratie ebenfalls. Eine rechtssichere Überprüfung von Unternehmen, insbesondere im Mittelstand, ist schlicht nicht darstellbar. Mir fehlen die Weitsicht der Gesetzesvorhaben und die Abwägung, welche Auswirkungen das auf unsere mittelständischen Unternehmen haben wird. Der Gesetzesentwurf stellt keine Hilfe dar, sondern wird bei Inkrafttreten die ohnehin schon angespannte Ausgangslage der Ernährungswirtschaft noch weiter verschärfen. <

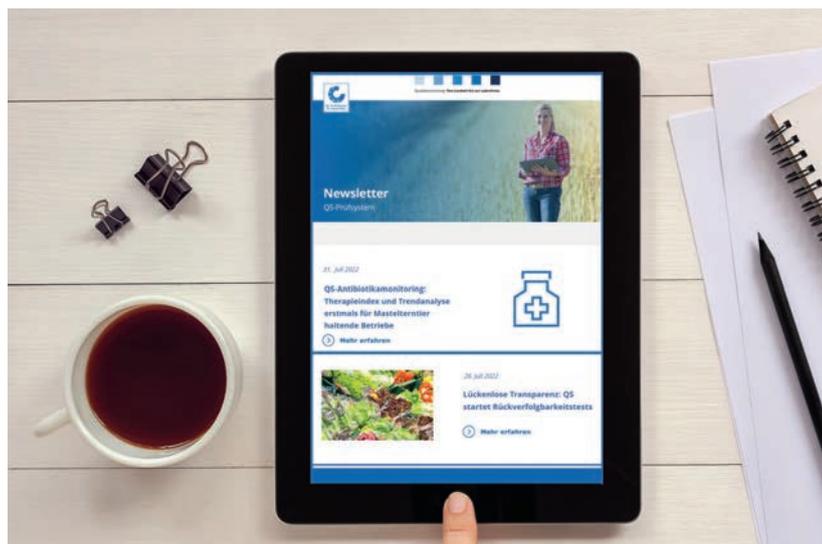
RÜCKBLICK



ERSTER AUDITORENSTAMMTISCH FAND GROSSEN ANKLANG

Erfahrungen und Expertise austauschen sowie konstruktiv miteinander diskutieren: Das alles ist Teil des digitalen Stammtisches für Auditorinnen und Auditoren, freigebende Personen und Verantwortliche der Zertifizierungsstellen für den Bereich Schlachtung/Zerlegung und Verarbeitung. Beim ersten Termin am 27. Oktober 2022 stand das Thema „Lebensmittelsicherheitskultur“ im Mittelpunkt. In der von QS moderierten Runde tauschten sich die Auditorinnen und Auditoren über die Herangehensweise im Audit, die Bewertung von Abweichungen sowie die mögliche Unterstützung zu diesem komplexen Thema durch die QS aus. Die erste Veranstaltung dieser Reihe fand im digitalen Raum über Microsoft Teams statt und wurde sehr gut angenommen. Der nächste Auditorenstammtisch findet am 12.01.2023 ebenfalls online von 16.30 bis 18 Uhr statt. Thema sind die Revisionen 2023 für den Bereich Schlachtung/Zerlegung und Verarbeitung.

QS-NEWSLETTER LEBENSMITTELSICHERHEIT



Sie möchten nicht bis zur nächsten qualitas warten, sondern sich laufend über Neuerungen im QS-System und über praxisrelevante Entwicklungen zur Lebensmittelsicherheit in der Fleisch- sowie der Obst- und Gemüsebranche informieren? Unser Newsletter fasst für Sie einmal wöchentlich alle Meldungen zusammen, die QS aktuell veröffentlicht hat.

www.q-s.de/qs-newsletter

10 JAHRE WISSENSCHAFTSFONDS

1,6

Millionen Euro flossen aus den beiden QS-Wissenschaftsfonds in Forschungsprojekte.

QS feierte doppelten Geburtstag: Die QS-Wissenschaftsfonds wurden jeweils 10 Jahre alt. 2012 wurden sie von den Gesellschaftern der QS Qualität und Sicherheit GmbH und der QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH gegründet – mit dem Ziel, innovative Ideen und Forschungsansätze aus der gesamten Wertschöpfungskette zu fördern. Im Fokus stehen vor allem die Themen Lebensmittelsicherheit, Nachhaltigkeit, Tiergesundheit und Tierschutz. „Mit der Gründung der Wissenschaftsfonds verfolgten wir das Ziel, die Innovationskraft der Branche zu stärken“, erklärt Sabrina Melis, Leitung des QS-Bereichs Wissenstransfer. „Indem wir die Forschungsergebnisse veröffentlichen, schaffen wir gleichzeitig einen echten Mehrwert für die gesamte Wertschöpfungskette – und das bereits seit 10 Jahren.“

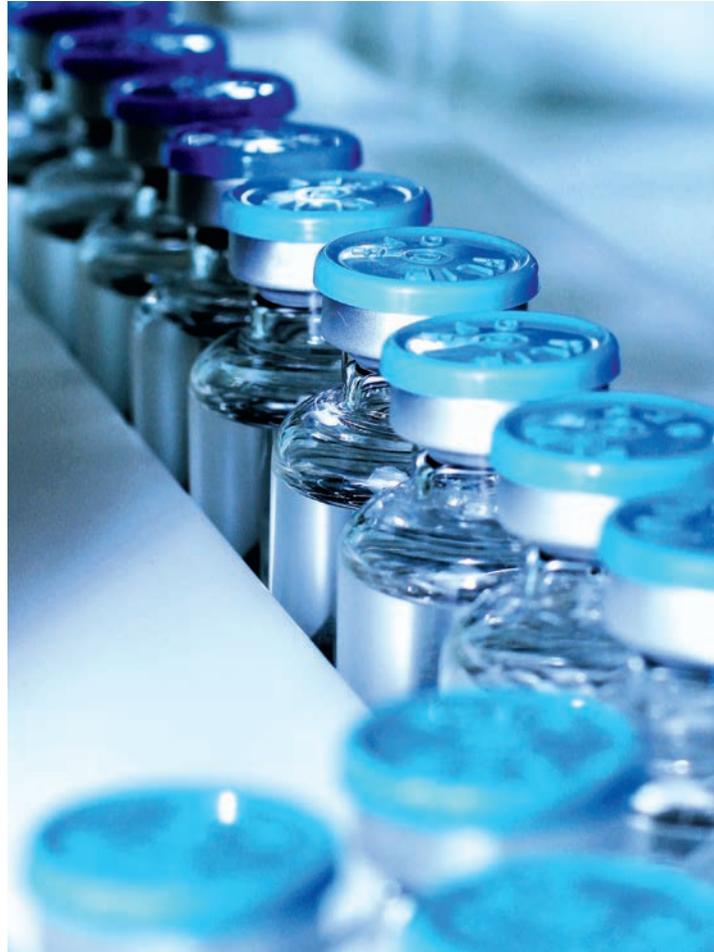
Die Fonds finanzieren sich aus den Sanktionsstrafen, die Systempartner bei Verstößen gegen die QS-Anforderungen zahlen müssen. Um Fördermittel bewerben können sich unter anderem öffentliche Forschungseinrichtungen oder wissenschaftliche Institutionen. Für die Förderung durch die Wissenschaftsfonds ist in eine hohe Relevanz des Forschungsvorhabens für die Agrar- und Ernährungswirtschaft ausschlaggebend.

Frühjahr_2023

Die nächste Ausgabe erscheint im April 2023.

Geplante Schwerpunkte:

- **Lebensmittelhandel**
Neue Datengrundlage für Benchmarking
- **Lebensmittelsicherheitskultur**
Bericht aus der Praxis
- **Tierarzneimittelgesetz**
Neue Anforderungen der Datenbank HI-Tier



Ihre Meinung ist uns wichtig! Haben Ihnen bestimmte Artikel besonders gut gefallen? Welche Themen vermissen Sie? Schreiben Sie uns an presse@q-s.de.



qualitas gibt es auch als E-Paper unter www.q-s.de/qualitas.



www.q-s.de

