

qualitas

DAS MAGAZIN DER QUALITÄTSSICHERUNG



Kluger Stall

Das Pilotprojekt zum Stallklima mit spannenden Ergebnissen

Feiner Staub

Wind und Wetter können zu Abdrift auf dem Acker führen

Sichere Lebensmittel

Systempartnerumfrage zeigt hohe Zufriedenheit



A large, stylized '20' in white and blue, with the '0' having a circular arrow-like shape on its right side, set against a blue background.

20

Zuverlässigkeit zählt.
20 Jahre QS.

A close-up photograph of a complex knot made from several thick, braided ropes in various colors: blue, orange, green, red, and purple. The ropes are intertwined, with the blue rope forming a large loop on the left. The background is a light blue gradient.

QS wird 20. Wir sagen DANKE!

20 Jahre Engagement und Einsatz für frische und sichere Lebensmittel. Auf die Zuverlässigkeit aller Systempartner im QS-Verbund ist Verlass – jeden Tag, vom Landwirt bis zur Ladentheke.





Liebe Leserinnen, liebe Leser,

QS wird 20! Heute ist das QS-System fest etabliert, klar strukturiert und für zukünftige Aufgaben gerüstet. Für die Marktpartner in den Wertschöpfungsketten Fleisch sowie Obst und Gemüse sind die aktive Teilnahme am QS-System und die Nutzung des QS-Prüfzeichens gelebte Praxis.

Für mich ist es der richtige Zeitpunkt, den Staffelstab am 30. April in gute Hände zu übergeben. Das Marktgeschehen und die zahlreichen Branchenkontakte werde ich selbstverständlich weiter im Fokus behalten. Vermissen werde ich meine Kolleginnen und Kollegen. Wir haben bei QS ein tolles Team, mit dem wir viel erreicht haben und mit dem es immer viel Freude gemacht hat, zusammenzuarbeiten. Und die vielen konstruktiven Gespräche und gemeinsamen Runden mit der Branche werden mir ebenfalls fehlen. Was nach 20 Jahren QS vielen eine Selbstverständlichkeit ist – ein privatwirtschaftlich getragenes Prüfsystem, das für Zuverlässigkeit der gesamten Kette über die nationalen Grenzen hinaus steht – ist das Ergebnis der beharrlichen Arbeit aller Systempartner. Es hat sich über die Jahre gezeigt: Als Land- und Ernährungswirtschaft, abgestimmt mit dem Lebensmitteleinzelhandel, sind wir dann erfolgreich, wenn wir eindeutige und praxisgerechte Prozesse vereinbaren und konsequent einhalten; und wenn wir uns nicht von Forderungen auseinanderbringen lassen, die nicht wirklich Chancen haben, am Markt realisiert zu werden.

Die Plattform zu bieten, um miteinander gemeinsam Lösungen zu entwickeln, wird auch in Zukunft eine wichtige Aufgabe für QS sein. Denn die letzten 20 Jahre haben gezeigt: Nur durch einen guten Austausch und abgestimmte Wege erreichen wir ein verständiges Miteinander der Handelnden innerhalb und außerhalb des QS-Systems.

Bleiben Sie miteinander im Gespräch!

Ihr

Dr. Hermann-Josef Nienhoff

Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH

INHALT



IMPRESSUM

qualitas

Das Magazin der
Qualitätssicherung
FRÜHJAHR_2021

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Schedestraße 1-3
53113 Bonn
www.q-s.de

Redaktion:

Nicole Ritter
BUNTEKUH Medien/LPV GmbH

Art Direction:

SEQUOIA MEDIA GmbH
www.sequoia-media.com

Verlag:

LPV GmbH
Hülsebrockstraße 2-8
48165 Münster

Druck:

Color Druck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen

QS-EINBLICK

06 // **Kompakt**

Remote-Kontrollen noch bis Ende April;
neue E-Learning-Formate; Personalwechsel;
der Sanktionsbeirat tagte

08 // **Klare Antworten**

Die diesjährige Systempartnerumfrage
zeigt: Alles in allem sind die Teilnehmer mit
dem QS-System sehr zufrieden

12 // **Andauernder Prozess**

Seit dem Gründungstag entwickelt sich
das QS-System beständig weiter. Drei
Teammitglieder schildern ihre Eindrücke

32 // **Weitblick**

HDE-Präsident Josef Sanktjohanser
über seine Erfahrungen mit rationalen
Kriterien und emotionalen Debatten

34 // **Rückblick**

Erstmals trafen sich die Laborleiter online;
Onlineschulungen der QS-Akademie,
Ereignis- und Krisenmanagement



**TIERHALTUNG,
FLEISCH UND FLEISCHWAREN**

- 14 // Kompakt**
Pilotprojekt Befunddaten Rind; erfolgreicher Ringversuch; Spot-audits; Schweinegesundheit
- 16 // Ein kluger Stall**
In einem Pilotprojekt geht es um Klimadaten im Schweinestall und die Gesundheit der Tiere
- 18 // Zahlen und Fakten**
Die Jahresbilanz der Zertifizierungsaudits für den Fachbereich Tierhaltung, Fleisch und Fleischwaren



FUTTERMITTEL

- 20// Kompakt**
Seminar zu HACCP-Anforderungen; QS-Easyplan Futtermittel; internationale Kooperation; Überschussware
- 22 // Wasser unterm Kiel**
Binnengewässer sind für Futtermittel häufige Transportkanäle. Die Schiffe im QS-System
- 24 // Zahlen und Fakten**
Die Jahresbilanz der System- und Spotaudits für den Fachbereich Futtermittel



**OBST,
GEMÜSE UND KARTOFFELN**

- 26 // Kompakt**
Fokus auf Nachhaltigkeit; Food-Scanner; integrierter Pflanzenschutz; Rückverfolgbarkeitschecks
- 26 // Wind im Spiel**
Durch Wind, Bodenerosion und Verdunstung kann Abdrift von Pflanzenschutzmitteln entstehen
- 30// Zahlen und Fakten**
Die Jahresbilanz der Zertifizierungsaudits für den Fachbereich Obst, Gemüse und Kartoffeln

KOMPAKT



CHECK-UP !

Der Begriff Remote-Kontrolle stammt aus der Computertechnik und bedeutet die technische Steuerung oder Wartung aus der Ferne. Zertifizierungsstellen nutzen sie, um Betriebe ohne direkten Besuch vor Ort zu überprüfen.



Remote-Kontrollen sind bis Ende Oktober möglich

Grundsätzlich gilt zwar weiterhin, dass Audits möglichst vor Ort durchzuführen und dabei geeignete Schutzmaßnahmen zu ergreifen sind. Seit dem 15. November 2020 bietet QS jedoch zusätzlich die Möglichkeit, Remote-Kontrollen durchzuführen, sofern – aufgrund der Ausbreitung des Coronavirus einerseits und der Afrikanischen Schweinepest oder der Vogelgrippe andererseits – die Durchführung von Audits in Risiko- bzw. Restriktionsgebieten wie sonst üblich vor Ort nicht möglich ist.

Seit November 2020 haben bereits mehr als 60 Remote-Kontrollen stattgefunden. Grundlagen und Vorgehensweise hierzu hat QS im Dokument „Durchführung von Remote-Kontrollen“ festgelegt. Zertifizierungsstellen wird damit unter bestimmten Voraussetzungen die Möglichkeit gegeben, Remote-Kontrollen durchzuführen und

damit die Lieferberechtigung für maximal ein Jahr zu verlängern. Diese Möglichkeit ist zunächst bis Ende Oktober verlängert worden.

Eine Remote-Kontrolle setzt voraus, digitale Kommunikationsmittel zu nutzen. Dies ist nur mit schriftlichem Einverständnis des Systempartners möglich.

Die Kontrollen müssen eine ausführliche Dokumentenprüfung, Interviews mit den Verantwortlichen und möglichst auch einen virtuellen Betriebsrundgang umfassen. Ob eine Remote-Kontrolle durchgeführt wird, entscheidet die zuständige Zertifizierungsstelle im jeweiligen Einzelfall. Ein Anspruch der Systempartner besteht nicht. Mit der beschriebenen Regelung will QS den Infektionsschutz bei seinen Systempartnern und bei den Auditierenden bestmöglich gewährleisten.



Kompakt, anschaulich, praxisnah

Die QS-Akademie startet in Kürze mit einem neuen Format: 2 E-Learning-Modulen für Schweinehalter zu den Themen „Richtiger Aufbau einer Hygieneschleuse“ sowie „Tränkwasser“. Die kurzen Module sind in Lektionen unterteilt, Grafiken und Kurzfilme so ausgewählt und produziert, dass sie einen direkten Bezug zur Praxis herstellen. Mit Quizfragen können die Teilnehmenden ihr Wissen kontrollieren und am Ende auch eine Teilnahmebescheinigung erhalten. Ton-, Bild- und Videosequenzen machen diese Form der Wissensvermittlung besonders anschaulich und erhöhen den direkten Nutzen für die Praxis. Die Teilnehmenden können aus den jeweils etwa 20 Minuten langen Wissensseinheiten konkrete Anregungen zur Verbesserung der Hygiene oder Tiergesundheit in ihren Betrieben ziehen.

Robert Römer wechselt von QS zur ITW

In mehr als 19 Jahren bei QS war Robert Römer einer der Garanten für Kontinuität und Dynamik des Systems. Nun hat er eine führende Position in der Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung ITW übernommen. Als QS-Mitarbeiter hat er die ITW seit 2012 mit aufgebaut und kontinuierlich weiterentwickelt. Beim Ausbau der ITW in ihre jetzt gestartete dritte Phase wünschen wir ihm an der Seite von Dr. Alexander Hinrichs und dem gesamten Team viel Erfolg. Thomas May, der ebenfalls seit 19 Jahren bei QS tätig ist, übernimmt die Verantwortung für die Bereiche Fleischwirtschaft und Lebensmitteleinzelhandel. Bisher hat May bei QS unter anderem die Projektentwicklung und die Monitoringprogramme betreut.

Vertragsstrafen zugunsten der Wissenschaft

Im Jahr 2020 kamen insgesamt 432 Fälle vor den QS-Sanktionsbeirat. Das Gremium ist wichtiger Grundpfeiler für die Zuverlässigkeit des Systems und stärkt das Vertrauen aller Partner in das gemeinsame Ziel: sichere Lebensmittel. In weiteren 194 Fällen konnten Systempartner mit einer Stellungnahme ein Verfahren abwenden; 4 Verfahren wurden eingestellt. Die Sanktionsstrafen fließen in die QS-Wissenschaftsfonds für Fleisch und Fleischwaren und Obst, Gemüse und Kartoffeln. Insgesamt erhielten diese 2020 mehr als 220.000 Euro, die sie für Forschungsvorhaben zu den Themen Lebensmittelsicherheit, Nachhaltigkeit, Tiergesundheit und Tierschutz einsetzen. In den vergangenen 17 Jahren haben die Wissenschaftsfonds auf diese Weise mehr als 2 Millionen Euro erhalten.

Klare Antworten

Hohe Zufriedenheit mit den QS-Audits und dem Support durch die QS-Geschäftsstelle bescheinigen die Beteiligten in der diesjährigen Systempartnerumfrage. Ein Thema: der Faktor Zeit.



FAKTEN UND ZAHLEN

97 Prozent

der Befragten sind zufrieden mit der Kontaktaufnahme zur Durchführung des Audits.

99 Prozent

der Teilnehmenden empfanden das Auftreten des Auditors als freundlich und offen.

98 Prozent

sind mit der Verständlichkeit der Erläuterungen zufrieden.

> Auditorinnen und Auditoren haben viele Fragen – und die Auditierten ebenfalls. Für sie geht es darum, dass sie weiterhin ihr Zertifikat erhalten, um ihre Ware – Futtermittel, Fleisch und Fleischprodukte, Obst, Gemüse oder Kartoffeln – mit dem QS-Prüfzeichen zu vermarkten. Wenn die Anforderungen an Hygiene, Tiergesundheit und Qualitätssicherung erfüllt sind und beide Seiten sich auf Augenhöhe begegnen, kommen sie gemeinsam zu einem guten Ergebnis. Und in den allermeisten Fällen, so legt es die diesjährige Systempartnerumfrage nahe, ist das auch so: 97 Prozent der Befragten sind zufrieden mit der Kontaktauf-

nahme zur Durchführung des Audits, und 99 Prozent der Befragten empfanden das Auftreten des Auditors als freundlich und offen. Auch die Kommunikation zwischen Auditierenden und Auditierten klappte fast immer gut: 98 Prozent waren mit der Verständlichkeit der Erläuterungen zufrieden und zweifelten auch nicht an der Kompetenz des Auditierenden.

Wertvolle Hinweise

Auditiertere loben die offene und kritische Prüfung ihres Betriebs und sind zufrieden, wenn eine kompetente Person von außen einen Blick in ihren Betrieb wirft: „Es ist

immer wieder gut, wenn man beim Audit den Spiegel vorgehalten und Schwachstellen im Betrieb aufgezeigt bekommt“, so einer der Kommentare in der Umfrage. Die Interessen gehen also, auch in kritischen Situationen, durchaus Hand in Hand. Wenn der Auditor oder die Auditorin dann in solchen Fällen wertvolle Hinweise gibt, wie Probleme abzustellen sind, ist beiden Seiten gedient.

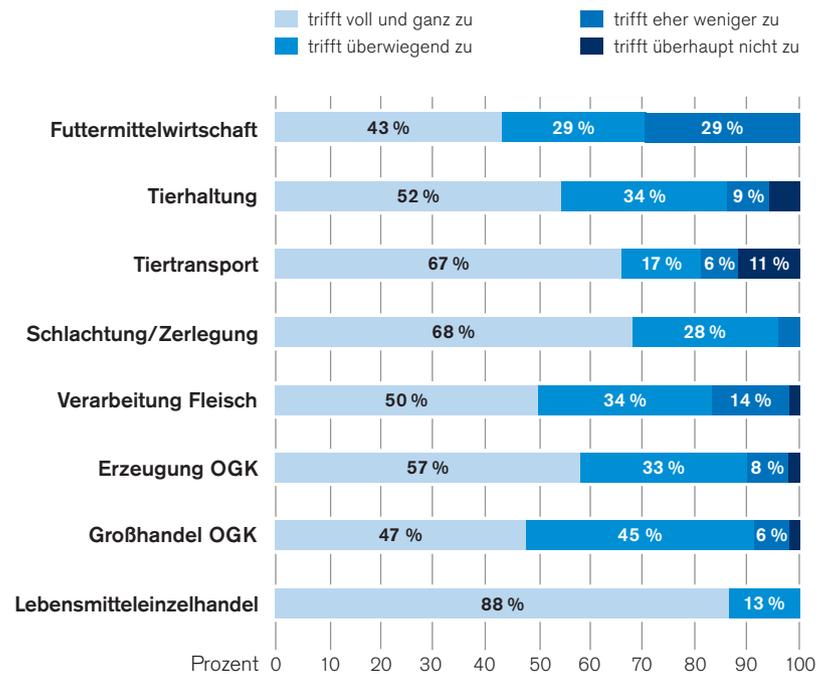
Natürlich gibt es auch kritische Stimmen: Nicht immer erscheint der Auditor oder die Auditorin ausreichend kompetent, manchmal kommt er oder sie zum völlig falschen Zeitpunkt auf den Hof, oder das Audit dauert dem zu Auditierenden einfach zu lange. Und handelt es sich womöglich um ein Spotaudit, dann fehlt dem einen oder anderen Unternehmer das Verständnis dafür, dass dieses – auch wenn das genau Sinn der Sache ist – sehr kurzfristig angekündigt wird. Da kann es schon einmal sein, dass der Besucher völlig ungelegen kommt und niemand so recht Zeit für ihn hat. Alltag eben.

Hoher Dokumentationsaufwand

Grundsätzlich ist der Faktor Zeit für die Systempartner ein Thema, denn Zeit ist bekanntlich Geld. Doch auch da sind die Geschmäcker sehr verschieden: Während die einen kritisieren, dass die Zeit, die sich ihr Auditor für einen Betriebsrundgang nimmt, einfach nicht ausreicht, finden andere den Zeitaufwand zu hoch.

Intensiv setzen sich die Umfrageteilnehmer mit dem Thema Bürokratie auseinander. Das Bemühen von QS, Leitfäden verständlich zu formulieren und Prüfprozesse handhabbar zu organisieren sowie übersichtlich zu präsentieren, wird von den allermeisten honoriert. Nichtsdestotrotz gibt es auch hier die eine oder andere Klage, was den Dokumentationsaufwand betrifft, vor allem von kleineren Betrieben. „Uns ist durchaus bewusst, dass Rückverfolgbarkeit und Qualitätssicherung Aufwand bedeutet, umso mehr bemühen wir uns, die Dokumentation so zu gestalten, dass sie bestmöglich in den Arbeitsalltag integriert werden kann. Auf der anderen Seite müssen unsere Leitfäden für alle Systempartner kompatibel sein, das heißt sowohl für den kleinen Betrieb, der noch

QUALITÄTSSICHERUNG IM BETRIEB



In den unterschiedlichen Stufen der von QS-Auditoren zertifizierten Lebensmittelproduktion sehen die Systempartner die QS-Anforderungen als hilfreiche Unterstützung an. Die Grafik zeigt die Zustimmung zu der Aussage: „Die Teilnahme am QS-System unterstützt die Qualitätssicherung in meinem Betrieb.“

sehr analog arbeitet, als auch für den digitalisierten Großbetrieb. Das ist manchmal ein ziemlicher Spagat, den wir nur mit einem dynamischen System lösen können“, erläutert QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff.

Die kritischen Stimmen halten sich aber insgesamt klar in Grenzen: Nur 3 Prozent der Umfrageteilnehmer sehen deutlichen Verbesserungsbedarf – das gilt übrigens auch für die Erreichbarkeit der QS-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter und der Zufriedenheit mit der Arbeit der Geschäftsstelle. Hier liegt die Zustimmungquote ebenfalls bei 97 Prozent. <

SYSTEMPARTNERUMFRAGE

An der Umfrage für das Jahr 2020 nahmen insgesamt **1.807 Betriebe** teil, nahezu die Hälfte aus der Tierhaltung, gefolgt von Erzeugern von Obst, Gemüse und Kartoffeln und Betrieben der Futtermittelindustrie. **1.709 der Befragten** stammten aus dem Inland, die übrigen aus dem europäischen Ausland.



Weitere Informationen unter:
www.q-s.de/systempartnerumfrage

„Es ist ein Prozess, bis heute“

Woher kommen wir, wohin gehen wir? Alle Arbeitsbereiche von QS haben ihre eigenen Herausforderungen zu meistern. Wie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter damit umgehen und welche Perspektiven sie sehen



STARKES TEAM

Über die Entwicklung, die Veränderungen im Laufe der vergangenen 20 Jahre und die Perspektiven des QS-Systems sprach Kathrin Voskuhl (2. v.l.), Leiterin Kommunikation und Marketing bei QS seit 2019, mit Insidern aus verschiedenen Abteilungen.

> Wie war zu Beginn von QS das Aufgabenprofil und wie hat es sich verändert?

Thomas May: Es war ganz anders. Wir sind heute 79 Mitarbeiter, damals waren wir 7 Personen. Alle Kolleginnen und Kollegen hatte den Überblick über alle Bereiche. Und wir mussten uns täglich auf neue Aufgaben einstellen und flexibel reagieren. Als ich 2003 zu QS kam, war ich davon ausgegangen, dass ich mich schwerpunktmäßig um die Landwirtschaft kümmere. Es kam aber schnell die Forderung, dass wir neben Fleisch auch einen QS-Standard für Obst und Gemüse brauchen. Und dann habe



ich die Aufgabe übernommen, zusammen mit den Wirtschaftsbeteiligten diesen Standard zu entwickeln. Oder werfen wir einen Blick auf die Erarbeitung der Checklisten für die Tierhalter und die Fleischwirtschaft. Die Kriterien für die Zertifizierung wurden ganz am Anfang 2002 in zwei unterschiedlichen Gruppen erarbeitet. In vielen Details gab es Unterschiede, die wir erst mit der Zeit harmonisieren konnten. Wir waren beispielsweise der Meinung, dass man mit komprimierten Checklisten arbeiten kann, aber die Vertreter der Fleischwirtschaft wollten eine sehr dezierte Checkliste. Die damals kleine QS-Geschäftsstelle hatte die Herausforderung, das zu koordinieren. Das war eine interessante Aufgabe, die Dinge zusammenzubringen und zusammenzuhalten.

Wie haben die verschiedenen Akteure zusammengefunden und Vertrauen zueinander gefasst?

Thomas May: Das war ein Prozess. Es gab natürlich an manchen Stellen auch Vorbehalte, neutrale Kontrollen zuzulassen, auch wenn das nicht ganz neu war. Die ersten Audits haben aber gezeigt, dass alles machbar und leistbar war. Es hat sich relativ schnell herumgesprochen, wie das eigentlich abläuft. Letztendlich aber ist es ein Prozess, der sich bis heute erstreckt: Es gilt, immer wieder zu erläutern, welche Vorteile das System gerade auch für die Tierhalter hat, insbesondere wenn sie nicht unmittelbar auf ihrer Abrechnung für die Schlachttiere erscheinen.

Also führen Sie heute immer noch die gleichen Diskussionen über Sinnhaftigkeit und Notwendigkeit der betriebsübergreifenden Kontrollen?

Thomas May: Es gibt immer noch Systemteilnehmer, die sagen, was habe ich von QS – ich muss es ja machen. Es gibt aber auch eine ganze Reihe, die uns zu verstehen geben: Es hilft mir, wenn noch mal jemand durch den Betrieb oder den Stall geht und schaut, ob alles in Ordnung ist. In der Routine des Alltags geht der Blick für viele Details ja oft verloren.

Jennifer Müller: Es gibt im Bereich Obst, Gemüse, Kartoffeln Erzeuger, die sagen, dass eine Teilnahme am QS-System ja verpflichtend sei, um ihre Waren verkaufen zu können. Es gibt aber auch die anderen Stimmen, und das finde ich immer wieder schön, die sagen, ich mache das, weil es mir etwas bringt. Es hilft mir bei der Dokumentation meines Betriebs und dabei, die gesetzlichen Anforderungen umzusetzen. Es kann immer das nächste Ereignis kommen, da ist man gut aufgestellt, kann Dokumentationen der letzten Jahre vorweisen und zeigen, dass man alle betrieblichen Prozesse im Griff hat.

Wir bekommen auch sehr positives Feedback, da wir ständig versuchen, die Leitfäden so praxisnah wie möglich zu gestalten. Beispielsweise haben wir bei Wasseranalysen auf einen risikoorientierten Ansatz umgestellt. Dafür und für die entwickelten Arbeitshilfen haben wir viel Zuspruch erhalten.

Wir sehen die Partner die Dynamik des Systems, das auch darauf ausgerichtet ist, möglichst weit vorauszu-denken?

Jennifer Müller: Ich habe es in direkten Beratungsgesprächen so erlebt, dass oft die Rückmeldung kam: Man kann ja mit QS reden. Die sind ja gar nicht so, wie man denkt. Innerhalb des Systems diskutieren wir Weiterentwicklungen mit unserem Fachbeirat. Es ist unvermeidbar, dass Änderungen von Anforderungen nicht überall auf Zustimmung treffen, letztendlich erleben wir aber auch eine hohe Akzeptanz, weil die Ziele gemeinschaftlich getragen werden.

Welche Entwicklungsstufen sehen Sie für das System in Zukunft?

Thomas May: Im Bereich der Landwirtschaft und Fleischwirtschaft waren die Monitoringprogramme ganz wichtig für uns. Nicht nur vor dem Hintergrund der Kontrolle, sondern auch, um Informationen zu generieren, die wir dann wieder an die Landwirte zurückmelden, und erst im zweiten Schritt diese Informationen für die Risikobewertung und die interne Kontrolle zu nutzen. Auf diese Weise einen Nutzen zu stiften für die Tierhalter, bis hin zu einer Tiergesundheitsdatenbank Ende des Jahres, das halte ich für essenziell.

Lena Meinders: Das ist immer die Frage, die wir uns bei der jährlichen Revision der Leitfäden stellen: Wie können wir die Leitfäden so gestalten, dass der Betrieb den größten Nutzen daraus ziehen kann? Viele Landwirte beklagen die viele Büroarbeit. Viel Dokumentation ist gesetzlich vorgeschrieben. Aber wir schauen, wie können wir Dokumente so aufbauen, dass sie im Betrieb gut umzusetzen sind. Wir haben beispielsweise die Eigenkontrollchecklisten so umgestaltet, dass die Dokumente zentral im Büro überprüft und tierbezogene Kriterien bei einem Stallrundgang überprüft werden können. So kann sich der Tierhalter jeweils auf die beiden Themengebiete konzentrieren und muss nicht ständig zwischen Stall und Büro wechseln. Es steht bei QS immer im Fokus: Nicht nur das Machenmüssen und Kontrollierenwollen, sondern die Frage, wo ist der Nutzen für den Tierhalter oder den Erzeuger. >



Lena Meinders

... arbeitet seit 2015 bei QS und koordiniert Themen der Tierhaltung.

„ Wir achten bei den Revisionen der Leitfäden besonders darauf, diese so aufzubauen, dass sie im Betrieb gut umzusetzen sind.“

Lena Meinders

Wo sehen Sie heute den größten Aufklärungsbedarf?

Jennifer Müller: Eine ganze Reihe von Großhändlern sind, gerade im Ausland, auch Bündler, und für sie ist die Trennung vor allem im Rückstandsmonitoring oft nicht nachvollziehbar. Diese Großhändler sehen es als Vorteil an, auch

Bündler zu sein, weil sie mit dem Erzeuger in engem Kontakt stehen, aber ich denke, da ist das Bewusstsein nicht in dem Maße da, was es bedeutet, Bündler zu sein. Daraus entsteht eine zusätzliche Verantwortung, der Zwischenspieler zwischen QS und dem Erzeuger zu sein.

Thomas May: Insgesamt ist die Einbindung der ausländischen Systempartner in das QS-System, entweder über die Systemteilnahme oder die Anerkennung von Standards im Ausland, für uns auch mit viel Arbeit verbunden. Wir müssen das gut überwachen und konsequent nachverfolgen.

Vor 20 Jahren war die BSE-Krise der Antrieb. Hat die Tierwohldiskussion heute eine ähnliche Bedeutung?

Thomas May: BSE war für die Kette die bislang größte Krise seit 1945. Die Tierwohldiskussion resultiert aus gesellschaftlichen Ansprüchen. In der Präambel des Gesellschaftervertrages steht sinngemäß, dass es darum geht, nach der BSE-Krise das Vertrauen der Verbraucher in das Produkt Fleisch zurückzugewinnen. Und da gibt es eine gewisse Parallelität, denn die Situation haben wir heute auch wieder. Das Vertrauen der Verbraucher in Fleisch ist nicht mehr so da, wie wir es uns wünschen. Wir haben die höchsten Ansprüche, wir haben die beste Qualität, es gibt keine besseren und höheren Standards.



Thomas May

... ist seit 2003 bei QS tätig, heute als Bereichsleiter für Themen der Fleischwirtschaft und des Lebensmitteleinzelhandels.

„ Es gibt viele Themen, die aus der Politik kommen, etwa die Farm-to-Fork-Strategie oder die Reduktion von Pflanzenschutzmitteln.“

Jennifer Müller

Welche Veränderungen, welche Themen erwarten Sie in den nächsten Jahren?

Jennifer Müller: Wir haben so viele Daten, da können wir noch mehr rausholen und nützliche Informationen an unsere Systempartner weitergeben, soweit uns der Datenschutz das erlaubt. Die Marktentwicklung spielt dabei eine große Rolle, und auch die technische Entwicklung. Die neuen Technologien zum Beispiel werden die Rückverfolgbarkeit und die Warenkontrolle verändern, da bin ich mir sicher.

Lena Meinders: Im Bereich Tierhaltung und Fleischwirtschaft sind es politische Themen, beispielsweise, wie die Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung verändert wird und welche Konsequenzen QS daraus ziehen muss.

Jennifer Müller: Auch bei den Erzeugern gibt es viele Themen, die aus der Politik kommen: Die Farm-to-Fork-Strategie wird uns beschäftigen, die Reduktion des Pflanzenschutzmitteleinsatzes – für QS wird sich die Frage stellen: Wie können wir unterstützen oder sollten wir uns lieber heraushalten?

Thomas May: Das ganze Thema Nachhaltigkeit wird uns beschäftigen. Ressourcenschonung, Umweltschutz und die Veränderung der Märkte beispielsweise durch den Onlinehandel.

„ Die Einbindung der ausländischen Partner in das System ist eine besondere Herausforderung.“

Thomas May



Jennifer Müller

... seit 2018 bei QS verantwortlich für das Rückstandsmonitoring und auf der Stufe Erzeugung im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln tätig.

Welche Produkte würden Sie unbedingt gern in das Prüfsystem aufnehmen?

Lena Meinders: Definitiv Fleischersatzprodukte. Es ist wichtig, dass sich QS da breit aufstellt. Zudem ist das ein Produktsortiment, das sehr stark im Kommen ist, in dem aber viele Anforderungen an die Prozessqualität noch sehr freihändig interpretiert werden. Wir halten in diesem Produktsegment eine stufenübergreifende Qualitätssicherung für notwendig.

Jennifer Müller: Die Grundlage dafür haben wir im Bereich Obst, Gemüse, Kartoffeln gelegt. Im Leitfaden Be- und Verarbeitung sind bereits einige Prozesse beschrieben, die die Auslobung weiterer QS-Produkte ermöglichen. So kann das Tiefkühlsortiment erweitert und als QS-Ware verkauft werden. Es bleibt auf jeden Fall spannend zu sehen, wie sich das Sortiment weiterentwickeln wird. Auch gibt es auf der Stufe der Be- und Verarbeitung noch einiges, was schon im Leitfaden steht und einfach ausgelobt werden könnte. Beispielsweise Marmeladen. Es kommt lediglich auf die Nachfrage an. <



Mehr zur Geschichte von QS finden Sie hier:
www.q-s.de/20-jahre-qs

KOMPAKT

CHECK-UP !

Im QS-System spielen die Erhebung, Bewertung und Rückmeldung der Befunddaten aus der Schlachtung an die Tierhalter eine wichtige Rolle. Das Befunddatenmonitoring stellt in Kombination mit dem Antibiotika- und Salmonellenmonitoring eine wesentliche Säule bei der Bewertung der Tiergesundheit dar. Alle drei bilden unter anderem die Grundlage für die QS-Tiergesundheitsindizes.



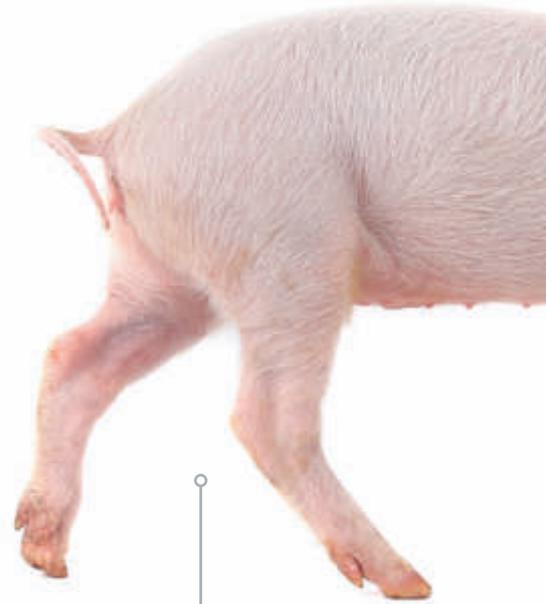
Pilotprojekt für die Befunddaten bei Rindern

Mit dem Aufbau der Schlachtbefunddatenbank für Schwein und Geflügel im QS-System konnte eine deutliche Verbesserung der Befunddatenerhebung sowie eine praxisingerechte Auswertung und Darstellung der Schlachtbefunde erreicht werden. Die Erfassung von Befunddaten soll nun auch für Rinder – Jungbullen, Schlachtkühe, Färsen und Mastkälber – erfolgen: Seit dem 1. Juli 2020 können Schlachtbetriebe im Rahmen eines Pilotprojektes Befunddaten zu Rindern an die QS-Befunddatenbank Rind melden.

Dabei werden die Befunde getrennt für Schlachtkühe, Mastkälber, Färsen und Jungbullen erfasst und bewertet. Zunächst geht es dabei um Daten von Betrieben in Deutschland, die im QS-System lieferberechtigt sind. Zudem unterstützt QM-Milch das Projekt, indem rund 1.000 teilnehmende Milchviehbetriebe ebenfalls Schlachtbefunddaten melden.

In dem Pilotprojekt wird die Gesundheit der Atemwege und der Gelenke beziehungsweise Knochen begutachtet, die Organgesundheit und die Unversehrtheit spielen eine wichtige Rolle. Auch Teilschäden am Schlachtkörper, der Verschmutzungsgrad und die Tauglichkeit eines Tieres werden erfasst; ebenso, ob es trächtig ist. Für belastbare erste Auswertungen werden Daten über einen Zeitraum von mindestens sechs Monaten erfasst. Danach wird eine Arbeitsgruppe ab Mitte 2021 die gemeldeten Daten bewerten und dabei Expertise aus der Wissenschaft hinzuziehen.

Hat der betreuende Tierhalter einmal Zugang zu den Befunddaten und den Auswertungen zu den Schlachtbefunden, erhält er wichtige Informationen, um die Gesundheit und das Tierwohl in den Rinderhaltungen zu beurteilen. Dies unterstützt dann auch die Rinderhalter in ihrem Gesundheitsmanagement.



Salmonellenmonitoring: Erfolgreicher Ringversuch

Die QS-anerkannten Labore im In- und Ausland arbeiten auf hohem Niveau: Am QS-Ringversuch für Labore im Salmonellenmonitoring haben 2020 insgesamt 34 Labore aus dem In- und Ausland teilgenommen. 33 Labore haben den Ringversuch erfolgreich absolviert, lediglich ein Labor hat seine Ergebnisse nicht vollständig eingereicht und damit den Test nicht bestanden. Am Ringversuch nahmen alle 28 QS-anerkannten Labore erfolgreich teil. 6 weitere Labore ließen freiwillig die Qualität ihrer Arbeit anhand des Ringversuchs von QS beurteilen. QS-anerkannte Labore sind dazu verpflichtet, an den Ringversuchen teilzunehmen, um ihre Anerkennung aufrechtzuerhalten. Besteht ein Labor zwei Ringversuche in Folge nicht, verliert es seine Anerkennung.

Spotaudits: künftig völlig unangekündigt

Ab dem 1. Juli 2021 werden die Spotaudits in Betrieben der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Fleisch und Fleischwaren völlig unangekündigt durchgeführt. Damit entfällt die Möglichkeit der vorherigen Kontaktaufnahme. Derzeit ist dies maximal 24 Stunden vor einem Audit möglich. Ziel der Änderung ist es, ein realistischeres Bild der tatsächlichen Situation im Audit zu erlangen, insbesondere was die mikrobiologisch kritischen Betriebsabläufe betrifft. Darüber hinaus steht den Betrieben seit dem 1. Januar 2021 nur noch die Auditoption „angekündigtes Systemaudit mit zusätzlichem, unangekündigtem Spotaudit“ zur Verfügung. Die Auditoption „unangekündigte Systemaudits ohne weitere Spotaudits“ ist entfallen.

Schweinegesundheit: neuer Forschungsansatz

Der QS-Wissenschaftsfonds fördert ein Forschungsprojekt der Universität Kiel, in dem es um den Gesundheitsstatus von Schweinen geht, die durch Schwanzbeißen auffallen. Die Forscher vermuten, dass Krankheiten des Magen-Darm-Trakts sowie unerkannte orthopädische Probleme zu verstärktem Aggressionsverhalten führen. In drei Betrieben untersuchen sie dazu klinisch und pathologisch auffällige Tiere gemeinsam mit der Tierärztlichen Hochschule Hannover. Auch die Schwanzhaltung der Tiere interessiert die Forscher: Möglicherweise zeigt sich hier ein Frühwarnindikator. Zum besseren Verständnis der Körpersignale sind jedoch weitere Studien nötig. Eine abschließende Analyse und Bewertung der Ergebnisse wird im Sommer 2021 erwartet.

Ein kluger Stall

Bei Schweinen sind Gesundheit und wenig Stress entscheidende Faktoren für ein optimales Wachstum. Oft ist das Klima in Ställen aber nicht ideal. Ein Pilotprojekt in 30 Betrieben zeigt auf, wie Technik das verbessern kann.



Aufsicht

Der Kontakt zu den Schweinen ist für Landwirt Stefan Tücking wichtig. Er hat ihr Wohlergehen genau im Blick und weiß, wann es ihnen gutgeht.



„Das Klima in einem Schweinestall ist ein Gesamtkunstwerk.“

Stefan Tücking, Schweinezüchter in Heiden/Münsterland

> Wer schon einmal in einem Schweinestall war, kennt das: Der Geruch kann sehr streng sein, die Temperatur hoch und die Luft dünn. Was aber ist für die Schweine gut? Landwirt Stefan Tücking erklärt: „Das Klima im Schweinestall ist ein Gesamtkunstwerk.“ Ist beispielsweise der Kohlendioxid- und Ammoniakgehalt hoch, könnte er die Ventilation verstärken und mehr frische Luft in den Stall lassen. Fallen dann aber in der Nacht die Temperaturen zu stark, sinkt die kalte Luft dorthin, wo die Ferkel schlafen. „Wenn ich morgens in den Stall komme, liegen alle auf einem Haufen und frieren. Außerdem machen sie einen nervösen Eindruck, sie fangen an sich zu beißen und wachsen nicht ordentlich.“ Und das, obwohl der 2014 neu erbaute Aufzuchtstall mit sensibler Klimasensorik ausgestattet ist. „Die Praxistauglichkeit lässt zu wünschen übrig“, bilanziert er.

Stabile Datenbasis

Genau an dieser Stelle setzt das Pilotprojekt „Kluger Stall“ von QS und der Initiative Tierwohl an. Seit Juli 2019 misst und analysiert der niederländische Agrarökonom Dr. Gé Backus von Connecting Agri & Food B.V. bei 30 deutschen Landwirten verschiedene Klimadaten. Je ein Abteil in den Ställen ist mit komplexer Messtechnik ausgestattet und liefert jede Menge Daten zu Temperatur und Luftfeuchtigkeit, Kohlendioxid- und Ammoniakgehalt in Echtzeit. Um die Ergebnisse interpretieren zu können, sind genaue Angaben über den Standort hinterlegt: Wie viele Tiere leben im Abteil, sind es Jungsaugen, Eber oder Ferkel, wo liegt der Futtergang, aus welchem Material ist ein

Stall gebaut? Fertigwände aus Beton beispielsweise haben negative Effekte auf ein stabiles Klima, Wände aus Ziegel oder Kalksandstein wirken sich positiv aus.

Die Landwirte können die Messwerte direkt in einem Dashboard auf ihrem Smartphone, Tablet oder PC verfolgen. Weicht ein wichtiger Wert zu stark von zuvor spezifizierten Daten ab, erhalten sie sofort eine Warnung und können direkt eingreifen. Zusätzlich erhalten sie in festgelegten Zeitabständen eine grafische Darstellung der Werte und können sie in Benchmarkberichten auch mit anderen Teilnehmern vergleichen. „Typische oder wiederkehrende Fehler der Klimaführung fallen direkt auf“, erläutert Backus.

Mittlerweile wurden die Messdaten auch mit Schlachtbefunddaten verknüpft. „Wir beobachten dabei mehrere signifikante Beziehungen zwischen den klimatischen Bedingungen und den Schlachtbefunden“, berichtet Thomas May, der das Projekt für QS begleitet. Oder anders ausgedrückt: Was Schweinemäster Tücking in der Praxis beobachtet, belegt die nüchterne Datenanalyse eindeutig: Eine stabile Temperatur, optimale Luftfeuchtigkeit, niedrige Ammoniakkonzentration und eine geringe CO₂-Bandbreite stehen in einem positiven Zusammenhang mit Gesundheitsparametern. Das schlägt sich positiv in den wirtschaftlichen Ergebnissen nieder. Und bestätigt die Ausgangsthese von Agrarökonom Backus: „Ein stabiles Stallklima mit geringer Schadstoffkonzentration reduziert das Stressverhalten der Schweine und sorgt für gutes Wachstum.“ <

Übersicht

Auf einem Dashboard kann der Landwirt alle Klimadaten aus seinem „klugen Stall“ überblicken und auch mit anderen Betrieben vergleichen.

FAKTEN UND ZAHLEN

Die novellierte **Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung** stellt Anforderungen an die maximale **Schadgaskonzentration** im Stall. Für den Gehalt von Schwefel, Ammoniak und Kohlendioxid in der Luft gibt es **Höchstgehalte**. Bei Ammoniak (NH₃) sind es **20**, bei Kohlendioxid (CO₂) **3.000** und bei Schwefelwasserstoff (H₂S) **5 Kubikzentimeter pro Kubikmeter Luft**, die nicht überschritten werden dürfen.

Genau im Blick

Die Jahresübersicht der Kontrollen in der Fleischbranche zeigt, wo und wie häufig die Auditoren unterwegs waren.



Aktuelle Zahlen

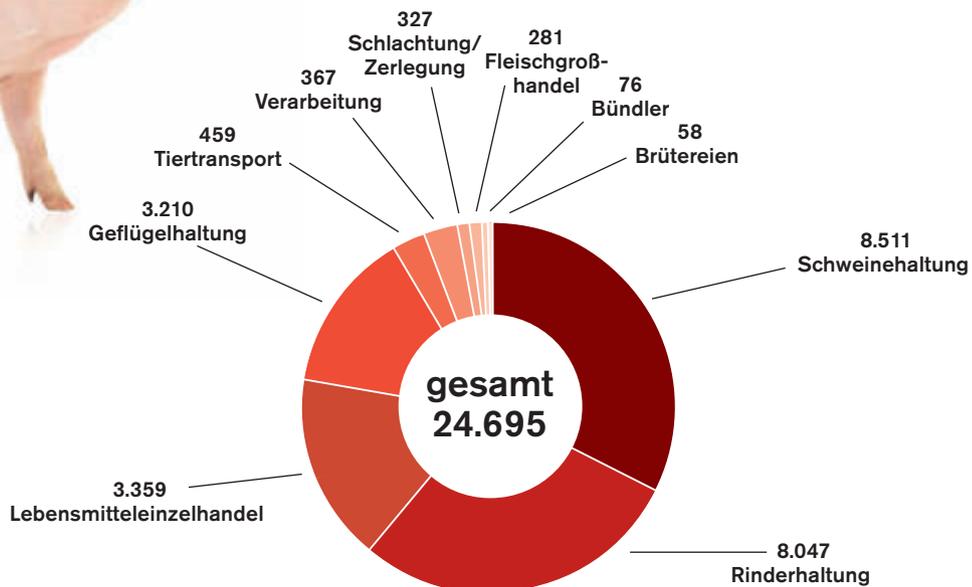
24.695
durchgeführte Audits

97,8 %
bestandene Audits

96
Kombiaudits Großhandel
Fleisch/Obst, Gemüse und
Kartoffeln



ZERTIFIZIERUNGSAUDITS 2020





ZERTIFIZIERUNGSAUDITS: SYSTEM- UND SPOTAUDITS 2020

	Anzahl	davon nicht bestanden
Gesamt	24.695	564 (2,3 %)
Bündler	76	1 (1,3 %)
Tierhalter	19.768	352 (1,8 %)
Rinderhaltung	8.047	212 (2,6 %)
Schweinehaltung	8.511	122 (1,4 %)
Geflügelhaltung	3.210	17 (0,5 %)
Brütereien	58	-
Tiertransport	459	8 (1,7 %)
Schlachtung/Zerlegung	327	3 (0,9 %)
Verarbeitung*	367	4 (1,1 %)
Fleischgroßhandel**	281	2 (0,7 %)
Lebensmitteleinzelhandel	3.359	194 (5,8 %)

* davon 65 Audits Fleischerhandwerk

** davon 96 Audits Kombination Fleisch- und OGK-Großhandel (Zentrallager)

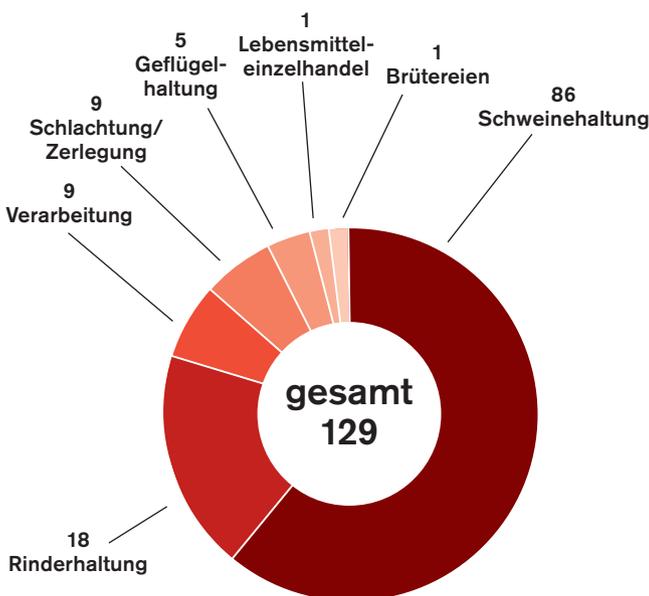
Systemaudit: Audit, in dem alle Anforderungen des stufenspezifischen Leitfadens überprüft werden; ist Grundlage der Zertifizierung.

Spotaudit: unangekündigtes Audit, zusätzlich zum Systemaudit. Schwerpunkt liegt auf der Kontrolle des Produktionsprozesses und weniger auf dessen Dokumentation.

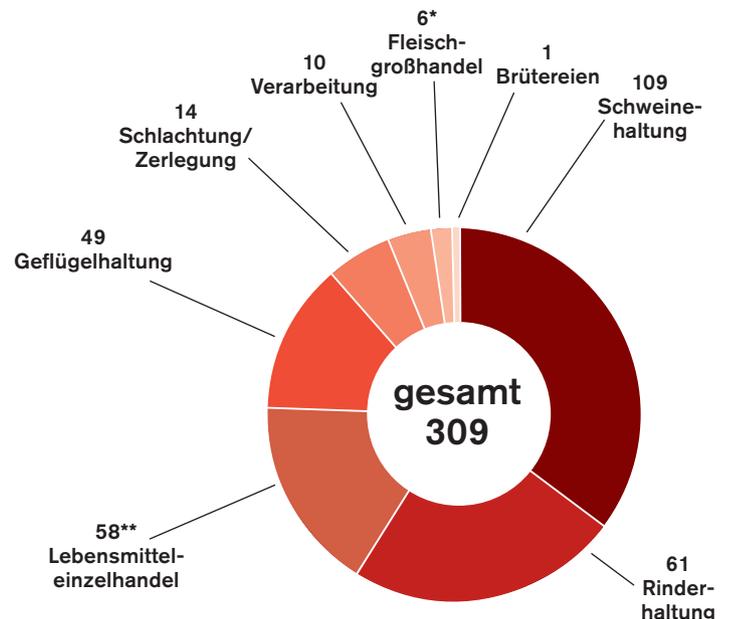
Sonderaudit: unangekündigtes Audit, das in Verdachtsfällen oder bei Gefahr im Verzug von QS beauftragt bzw. durchgeführt wird.

Stichprobenaudit: unangekündigtes Audit, das QS in einem begrenzten Zeitraum beauftragt bzw. durchführt.

SONDERAUDITS 2020



STICHPROBENAUDITS 2020



* davon 3 Audits Kombination Fleisch und OGK-Großhandel (Zentrallager)

** davon 41 Audits Kombination Fleisch und OGK-Lebensmitteleinzelhandel

KOMPAKT

CHECK-UP !

HACCP: Aus drei anfänglichen Grundsätzen wurden zunächst sechs und später sieben Hauptpunkte: Gefahrenanalyse (**H**azard **A**nalysis), kritische Kontrollpunkte (**C**ritical **C**ontrol **P**oints), Grenzwerte, kontinuierliche Überwachung, Korrekturmaßnahmen, Dokumentation und eine regelmäßige Verifizierung.



QS-Akademie: HACCP richtig umsetzen

Die Erstellung eines HACCP-Konzepts ist fester Bestandteil der QS-Anforderungen und zudem gesetzlich vorgeschrieben. Ursprünglich für die Raumfahrt entwickelt, wurde das Qualitätswerkzeug bald für Lebens- und Futtermittel fester Bestandteil des firmeninternen Qualitätsmanagements.

Dabei stehen Futtermittelunternehmen immer wieder vor der Herausforderung, ihr HACCP-Konzept regelmäßig zu überprüfen. Gibt es Verfahrens- oder bauliche Veränderungen am Standort, die die bisherige Gefahreinstufung beeinflussen? Kommen neue Rohwaren zum Einsatz, die bisher nicht berücksichtigt wurden? Gibt es Veränderungen der Gefahrensituation oder haben sich Lieferanten geändert? Ist das Personal ausreichend geschult und sich seiner

Verantwortung und seines Einflusses auf die Qualität der Futtermittel bewusst? Mit diesen speziellen Themen beschäftigte sich die QS-Akademie im Online-Seminar „HACCP-Anforderungen richtig umsetzen“. Referentin Birgitta Kratochwil, QS-Auditorin mit langjähriger Erfahrung, erläuterte den Teilnehmerinnen und Teilnehmern das Thema „Hazard Analysis Critical Control Point“ – zu Deutsch: „Risikoanalyse kritischer Kontrollpunkte“ – grundlegend und stellte während des Workshops die konkrete Umsetzung im Betrieb an praxisnahen Beispielen dar. Außerdem gab das Seminar ein Überblick über die rechtlichen Rahmenbedingungen zu den HACCP-Anforderungen. Weitere Angebote für die Futtermittelwirtschaft finden Sie unter www.q-s-akademie.de



Verträge für internationale Kooperationen

Die erfolgreiche Zusammenarbeit von QS mit anderen internationalen Standardgebern wurde weiter ausgebaut. So wurde die gegenseitige Anerkennung mit dem niederländischen Standardgeber GMP+ International verlängert und erweitert: QS-zertifizierte Anlagenbetreiber von fahrbaren Mahl- und Mischanlagen können die Anerkennung nun ebenfalls nutzen. Durch die erfolgreiche Entwicklung und Kooperation mit dem französischen Standardgeber Oqualim und die Verlängerung der gegenseitigen Anerkennung steht deutschen Mischfuttermittelunternehmen zudem der französische Markt weiterhin offen. Die verlängerte Anerkennung des Standards CSA-GTP erleichtert Unternehmen den Bezug landwirtschaftlicher Primärprodukte aus Frankreich.

Englische Version für den QS-EasyPlan Futtermittel

Nach dem erfolgreichen Start des QS-EasyPlans Futtermittel im Oktober 2020 bietet QS seinen Systempartnern den Monitoring-Planer nun auch auf Englisch an. Der QS-EasyPlan Futtermittel ermöglicht es jedem Unternehmen, die eigenen, auf den Betrieb und Standort angepassten Kontrollpläne für das Futtermittelmonitoring online zu erstellen. Mehr als 3.000 Mal wurde der Planer bereits aufgerufen. „Die Möglichkeit, die Kontrollpläne mit ein paar Klicks online erstellen zu lassen, erspart mir viel Zeit“, berichtet Michael Orth, Produktionsleiter bei Sano Moderne Tierernährung. Auch Simone Mönning aus dem Qualitätsmanagement der Weissachmühle GmbH ist begeistert: „Die Anwendung des QS-EasyPlans Futtermittel ist intuitiv und anwenderfreundlich.“

Zweites Leben für Schokohasen

Mit den Ostertagen füllen sich die Einkaufskörbe mit Hasen, Küken und bunten Eiern aus Schokolade. Doch was passiert mit all denen, die nicht mehr ins Osternest gepasst haben? Diese sogenannte „Überschussware“, also zu viel produzierte Saisonartikel, bekommt im Sinne einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft ein zweites Leben als Futtermittel. Auch hier gelten spezielle Qualitätsanforderungen. QS widmet sich diesem Thema in einem eigenen Leitfadenskapitel. Besonderes Augenmerk gilt den Lieferantenaudits. Futtermittelbetriebe, die Überschussware verarbeiten, müssen ihre Lieferanten vor Ort aufsuchen. Hier gibt es im Zuge der Revision des Leitfadens eine Änderung: Bisher musste das Audit alle zwei Jahre erfolgen, nun bekommen die Lieferanten jedes Jahr Besuch.



Wasser unterm Kiel

Auf der neuen IDTF-Plattform sind die Reinigungsanforderungen für die Binnenschifffahrt nun in einem eigenen Modul integriert. So können Schiffer und Befrachter die Anforderungen von QS schnell zusammenstellen.

> Was für den Transport auf der Straße eine plötzlich vereiste Autobahn ist, ist für die Binnenschifffahrt Hoch- oder Niedrigwasser. Ein wie im Jahr 2018 fast ausgetrockneter Rhein, der wichtigsten Wasserstraße Deutschlands, kann der gesamten Binnenschifffahrt ordentlich zusetzen: Fast 80 Prozent der hierzulande verschifften Güter schippern auf den 623 Kilometern zwischen Rheinfelden und der niederländischen Grenze. Nur Elbe und Untereibe sind streckenmäßig länger – und dann kommt schon die Weser. Wenige Kilometer bevor sie in Bremerhaven in die Nordsee mündet, liegt der Seehafen Brake. Zwischen 2,2 und 3 Millionen Tonnen Futtermittelimporte landen dort im Jahr an, 50 bis 60 Prozent davon gehen dann per Binnenschiff auf die Reise durch

Deutschland, berichtet Uwe Schiemann, Geschäftsführer bei J. Müller Weser in Brake.

Anforderungen für die Reinigung

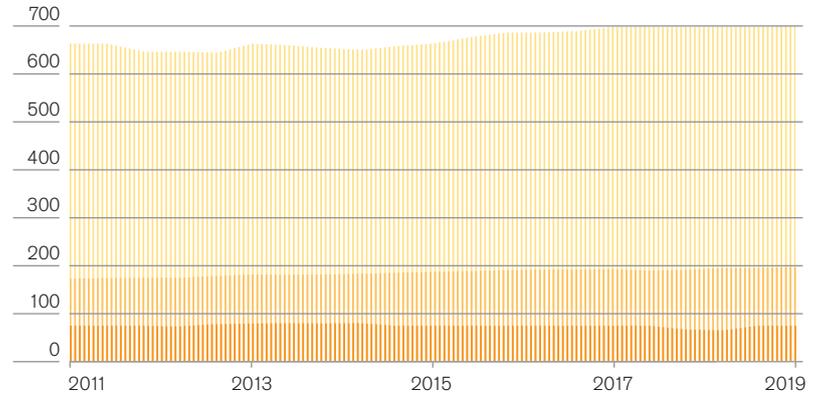
Für die Binnenschifffahrt ist der Transport von Futtermitteln und Getreide ein wichtiges Marktsegment; umso wichtiger ist es, dass auch für dieses Transportmittel die Reinigungsanforderungen klar und transparent sind. Dies geschieht über die mehrsprachige Datenbank IDTF (International Database Transport for Feed) des International Committee Road Transport (ICRT). Dort sind die Anforderungen mehrerer europäischer Standardgeber für die Reinigung von Binnenschiffen, die Futtermittel transportieren, nun ebenfalls dokumentiert.



GÜTERTRANSPORTLEISTUNG 2019

ANTEILE IN MILLIARDEN TONNENKILOMETER UND VERÄNDERUNGEN GEGENÜBER 2018

▬ Straßenverkehr **502,7 (+0,4 %)**
▬ Binnenschifffahrt **51,1 (+9,0 %)**
▬ Eisenbahnverkehr **132,6 (-2,6 %)**



Quellen: Statistisches Bundesamt, Bundesministerium für Verkehr und digitale Infrastruktur

Für die Transporteure auf dem Wasser ist dies besonders wichtig, da in Binnenschiffen oftmals andere Vorfrachten transportiert werden als auf der Straße. Viel entscheidender ist aber, dass Schiffe nicht einfach in eine Waschanlage fahren können und demnach die Reinigungsanforderungen mitunter anders als beim Straßenverkehr kategorisiert werden.

Seit dem 21. Januar 2021 können Transporteure alle diese Anforderungen nun auf der neu gestalteten Website abrufen. Die Nutzer finden auf jeder Produktseite ein Suchfeld und eine verbesserte Darstellung der Ergebnisse. Das neue Benutzerhandbuch hilft ihnen, sich auf der Website zurechtzufinden. Die gezielte Unterscheidung zwischen Straßen- und Binnenschifftransport in der neuen Datenbank

findet Uwe Schiemann aus Brake besonders gut. „Bei gezielter Eingabe eines Produkts erscheint der Hinweis auf die Reinigungsmethode“, erklärt Schiemann. Er wünscht sich allerdings eine klare Bezeichnung der Reinigungsmethode (A, B, C, D) sodass sofort klar ist, ob der Frachtraum trocken, nass oder unter der Verwendung von Reinigungs- oder Desinfektionsmittel zu reinigen ist. Denn das Reinigungsverfahren muss er ebenso dokumentieren wie die letzten drei Vorfrachten, die auf einem Schiff transportiert worden sind, beispielsweise Getreide oder Stückgut – eben typische Fracht für Binnenschiffe. <

IDTF-DATENBANK

Auf der mehrsprachigen Internet-Datenbank IDTF des International Committee Road Transport (ICRT) bündeln die europäischen Standardgeber GMP+International (Niederlande), Qualimat (Frankreich), OVOCOM und EFISC-GTP (Belgien), AIC (Großbritannien) gemeinsam mit pastus+ und QS die länderübergreifenden Reinigungsanforderungen für den Transport von Futtermitteln. www.icrt-idtf.com



Weitere Informationen www.q-s.de/futtermittel-logistik-handel

Umfassend

Herstellung, Handel, Lagerung und Umschlag sowie Transport von Futtermitteln waren Gegenstand zahlreicher Audits.



Audits 2020

Gesamtzahl der Audits
1.783

Anzahl der Remote-Kontrollen
6

AUDITS IN DER FUTTERMITTELWIRTSCHAFT 2020

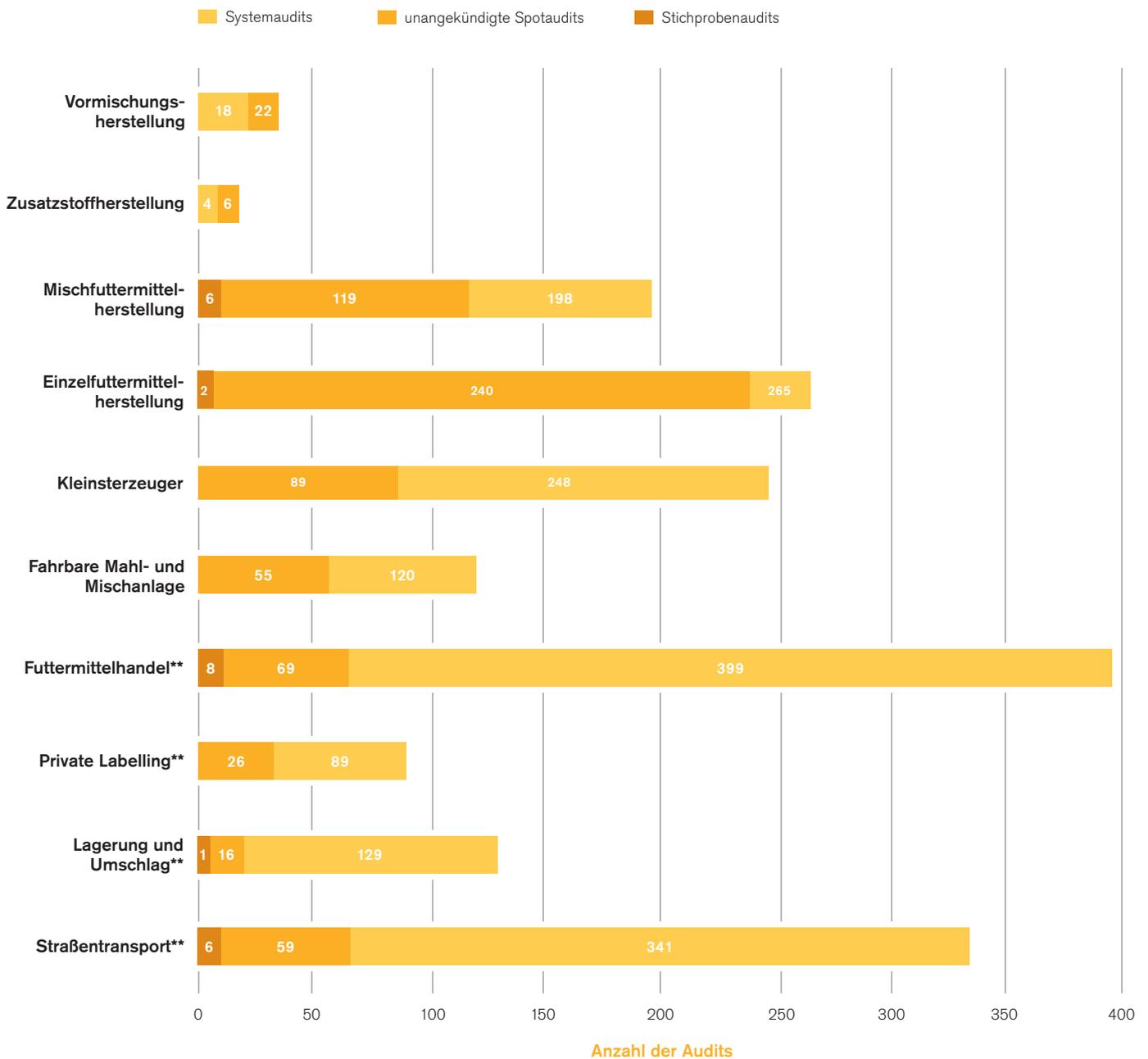
Produktionsart / Auditorart	Anzahl	davon nicht bestanden
Gesamt	1.783	37 (2,1%)
Futtermittelwirtschaft*		
Systemaudits	910	17 (1,9%)
unangekündigte Spotaudits	342	1 (0,3%)
Stichprobenaudits	15	0
Sonderaudit	1	0
Remote-Kontrollen	6	1 (16,7%)
Kleinstherzeuger		
Systemaudits	248	15 (6,0%)
unangekündigte Spotaudits	88	1 (1,1%)
Fahrb. Mahl- u. Mischanlage		
Systemaudits	119	2 (1,7%)
unangekündigte Spotaudits	54	-

* Hierunter sind alle Produktionsarten zusammengefasst, die unter den Leitfaden Futtermittelwirtschaft fallen: Vormischungsherstellung, Zusatzstoffherstellung, Mischfuttermittelherstellung, Einzelfuttermittelherstellung, Futtermittelhandel, Private Labelling, Lagerung und Umschlag, Schienen-, Binnen-, Seeschifftransport, Straßentransport
Erläuterungen zu den einzelnen Audittypen finden Sie auf Seite 19.





AUDITS NACH PRODUKTIONSARTEN 2020



** Unangekündigte Spotaudits können in den Produktionsarten Handel, Private Labelling, Lagerung und Umschlag sowie beim Straßentransport nur in Kombination mit der Auditierung der Herstellung am Standort stattfinden.

KOMPAKT



CHECK-UP !

Nicht erst seit der Diskussion um das neue Insektenschutzgesetz ist die Frage der Nachhaltigkeit in den Anbaugebieten ein Thema. QS deckt mit dem QS-GAP-Standard bereits heute viele Anforderungen an eine nachhaltige Produktion ab und erreichte damit im Benchmarking-Tool „Farm Sustainability Assessment 2.0 (FSA)“ den Goldstandard.



Nachhaltigkeit: Ausbau freiwilliger Angebote

Der Fachbeirat Obst, Gemüse und Kartoffeln sprach sich auf seiner Sitzung Ende Januar 2021 für einen sensiblen, praktikablen und transparenten Umgang mit dem Thema Nachhaltigkeit aus.

Die Mitglieder halten es für sinnvoll, Handlungsempfehlungen für Betriebe und Unternehmen zu entwickeln, die einen hohen Nutzen generieren und die Wertigkeit der Produkte sowie das Engagement deutlicher sichtbar machen. Vorarbeit geleistet hatte die Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit von QS. Sie war zunächst mit dem Ziel eingerichtet worden, ein gemeinsames Verständnis zu den mit Nachhaltigkeitsthemen für die Obst- und Gemüsebranche verbundenen Herausforderungen zu entwickeln. Sie betreffen beispielsweise die Themen Energie, die Wassernutzung und die Biodiversität. Die Arbeitsgruppe besteht aus Vertretern aller Stufen der Wertschöpfungs-

kette und Produktbereiche. Sie hatte zuletzt im Auftrag des Fachbeirats die QS-Leitfäden hinsichtlich der bereits vorhandenen Nachhaltigkeitskriterien evaluiert. Das Ergebnis zeigt, dass insbesondere auf der Stufe der Erzeugung zahlreiche identifizierte Hotspots zur Nachhaltigkeit bereits durch Anforderungen in den QS-Leitfäden abgedeckt sind. Für die Hotspots, bei denen dies nur teilweise oder gar nicht der Fall ist, hat die Arbeitsgruppe für alle Stufen weitere Handlungsempfehlungen für die Auflösung herausgearbeitet. So schlagen die Experten beispielsweise vor, zusätzliche Maßnahmen, Sensibilisierungs-, Schulungs- und Informationsangebote zu schaffen und Empfehlungen und Anforderungen sowie Arbeitshilfen auszubauen. Der nächste Schritt wird nun die Beratung von Handlungsempfehlungen gemeinsam mit der Branche sein.



Food-Scanner: prüfen Waren zuverlässig

Der Einsatz von Food-Scannern boomt. Diese ermöglichen es, die Qualität der Waren schnell und zerstörungsfrei zu bestimmen. Der QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse und Kartoffeln hat deshalb ein Forschungsprojekt der Hochschule Weihenstephan gefördert, das die Qualitätskontrolle mit Food-Scannern über die gesamte Wertschöpfungskette betrachtet. Der Fokus lag auf Parametern wie Zucker- und Säuregehalt, Festigkeit sowie der Trockenmasse. Ergebnis: Für Messungen zur Qualitätskontrolle sind Food-Scanner im Vergleich zu anderen Messverfahren komfortabler und weniger zeitintensiv. Sie ermöglichen genaue Aufschlüsse über saisonale Qualitätsunterschiede, Ursprungsländer und Sorten. Mehr dazu: www.q-s.de/wissenschaftsfonds

Integrierter Pflanzenschutz: Betriebe gut gerüstet

Gemäß den EU-Vorgaben für eine nachhaltige Verwendung von Pestiziden müssen seit 2014 Erzeugerbetriebe die allgemeinen Grundsätze des integrierten Pflanzenschutzes einhalten. EU-weit wurden Defizite festgestellt, was diese Kontrollen angeht. Ab 2021 soll in Betrieben in Deutschland deshalb die korrekte Umsetzung im Rahmen der behördlichen Kontrollen überprüft werden. Um sich darauf vorzubereiten, bietet die Landwirtschaftskammer des Landes Nordrhein-Westfalen eine Broschüre mit einem Fragebogen an, den Betriebe ausfüllen und bei einer Pflanzenschutzkontrolle vorlegen müssen. QS- bzw. QS-GAP zertifizierte Betriebe setzen die IP-Prinzipien bereits erfolgreich um. Die Dokumentation mittels amtlichen Fragebogens ist daher für sie nicht notwendig.

Rückverfolgbarkeit: gute Noten im Check

In regelmäßig durchgeführten Tests überprüft QS gezielt, ob eine eindeutige Rückverfolgbarkeit von Produkten aus dem Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln über die gesamte Kette hinweg funktioniert. So lassen sich im Ernstfall kritische Ereignisse zügig identifizieren und eingrenzen. Bei den Checks Ende 2020 wurde die Herkunft der Produkte innerhalb kürzester Zeit von der Einzelhandelsfiliale bis zum Erzeuger erfolgreich zurückverfolgt. Vereinzelt zeigten die Tests Verbesserungspotenziale. So haben einige Betriebe die QS-Lieferberechtigung nicht korrekt überprüft oder QS-Ware war nicht ordnungsgemäß in den Warenbegleitpapieren gekennzeichnet. Verbesserungsmaßnahmen setzten die Systempartner zügig um. Die nächsten Rückverfolgbarkeitschecks erfolgen im Frühjahr.

Wind im Spiel

Erzeuger von Obst und Gemüse arbeiten mit und in der Natur. Da kann es geschehen, dass Wind und Wetter sich auswirken – etwa dadurch, dass Pflanzenschutzmittel an die falsche Stelle geraten. Doch dem kann man vorbeugen.



ABDRIFT: RISIKO MINIMIEREN

- 1. Feuchthalten** der Bodenoberfläche in windigen Witterungsphasen durch Beregnung bindet Bodenteilchen.
- 2. Alternative** Pflanzenschutzmittel mit geringerer Aufwandmenge pro Hektar (sofern zugelassen) reduzieren die Wirkstoffmenge.
- 3. Flächenauswahl:** Möglichst kein Anbau kritischer Kulturen (z. B. feines Blattgemüse) in unmittelbarer Nachbarschaft, unterhalb oder in Hauptwindrichtung von erosionsgefährdeten Flächen.
- 4. Rückstandsanalyse** bei Verdacht auf Wirkstoffeintrag durch Ferntransport vor der Ernte.

> Treten bei Laboruntersuchungen Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in den Proben von Obst, Gemüse und Kartoffeln auf, beginnt eine akribische Suche nach den Ursachen, auch wenn ein spezifisches Phänomen bekannt ist: Besonders bei Herbiziden mit hohem Wirkstoffanteil, wie etwa Prosulfocarb (siehe Grafik), kommt es zu einer speziellen Form der Abdrift, der sogenannten Fernverlagerung. Dies geschieht durch Wind, manchmal auch im Zusammenspiel mit Bodenerosion oder Verdunstung. Mit dem Wind können Wirkstoffe, die zur Verflüchtigung neigen oder an Boden-

„ Der Ferntransport von Wirkstoffen durch Wind ist ein natürlicher Vorgang und lässt sich nur schwer verhindern.“

Jochen Kreiselmaier, DLR Rheinland-Pfalz

partikel gebunden sind, mehrere hundert Meter, manchmal kilometerweit fliegen. So stellte beispielsweise ein Erzeuger fest, dass das vorgefundene Pflanzenschutzmittel zwar auf dem eigenen Feld nicht zum Einsatz kam, jedoch vom benachbarten Weinberg in seine Pflanzanlage eingetragen worden sein musste. Auch aus den geöffneten Fenstern eines Gewächshauses verflüchtigen sich schon einmal Pflanzenschutzmittel und sinken auf benachbarte Flächen nieder. „Der Ferntransport von Wirkstoffen ist unter anderem dann möglich, wenn es zu einer Verfrachtung wirkstoffhaltiger Bodenteilchen durch Wind kommt. Das ist ein häufig auftretender, natürlicher Vorgang“, erläutert Jochen Kreiselmaier von der DLR-Pflanzenschutzberatung für Erwerbsbetriebe im Gemüsebau in Rheinland-Pfalz. „Ein derartiger Ferntransport lässt sich nur schwer verhindern.“

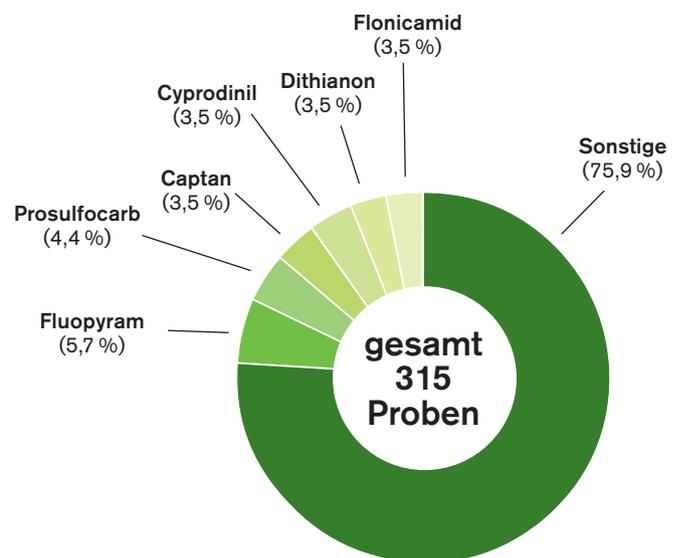
Temperaturen und Wetter beachten

Im Rückstandsmonitoring geht es genau darum, mögliche Beanstandungen zu vermeiden. Kreiselmaier nennt eine Reihe von Möglichkeiten, wie die Abdrift minimiert werden kann. So spielen Umweltbedingungen eine wichtige Rolle. Er empfiehlt das Aufbringen von Pflanzenschutzmitteln in den späten Nachmittags- oder Abendstunden bei möglichst niedrigen Temperaturen, jedenfalls unter 20 Grad. Auch die Windrichtung ist zu beachten und der Einsatz zu verschieben, wenn eine Nachbarkultur gefährdet ist. Generell gilt es, nicht unmittelbar zwingende Behandlungen bei einem hohen Risiko von Winderosion oder Staubverfrachtung zu vermeiden. Insbesondere wenn sich in der Nachbarschaft sensible Kul-

turen wie Kräuter befinden, sollten Behandlungs- und Sicherungsmaßnahmen mit den Nachbarn abgesprochen werden. Das empfiehlt sich vor allem in Gebieten mit hoher Anbaudichte und bei kleinen Flächen. Besonders gefährdet sind Kulturen mit einer großen Blattoberfläche wie Fenchel, Petersilie oder Grünkohl oder mit einer gewissen Wuchshöhe wie Obstbäume. Möglicherweise ist eine zusätzliche Rückstandsanalyse vor der Ernte erforderlich, um auf Nummer sicher zu gehen.

Auch die Wahl des Präparates kann Auswirkungen auf sein Flüchtigkeitsverhalten haben: Kreiselmaier empfiehlt zu prüfen, ob immer die volle Aufwandmenge notwendig ist oder ob nicht auch mit verringerter Aufwandmenge gearbeitet und so die eingesetzte Wirkstoffmenge reduziert werden kann. <

BEANSTANDUNG UNZULÄSSIGER WIRKSTOFFE IN PROZENT



ABDRIFT

Pflanzenschutzmittel mit dem herbiziden Wirkstoff **Prosulfocarb** weisen einen hohen Wirkstoffanteil auf. Die Grafik zeigt, dass für den Wirkstoff im **QS-Rückstandsmonitoring** (Auswertungszeitraum: 2018 bis Ende 2020) ein prozentual hoher Anteil außerhalb des durch die Zulassung definierten Anwendungsbereichs nachgewiesen wurde. Bei der Ursachenrecherche wurde Abdrift teilweise auch in Form von **Fernverlagerung** als Grund für die Beanstandung ermittelt.

Gut verteilt

In allen Bereichen des Anbaus und der Vermarktung waren die Auditoren im vergangenen Jahr unterwegs, um die QS-Standards sicherzustellen. Ein Überblick.



Aktuelle Zahlen

11.007

durchgeführte Audits

96,9 %

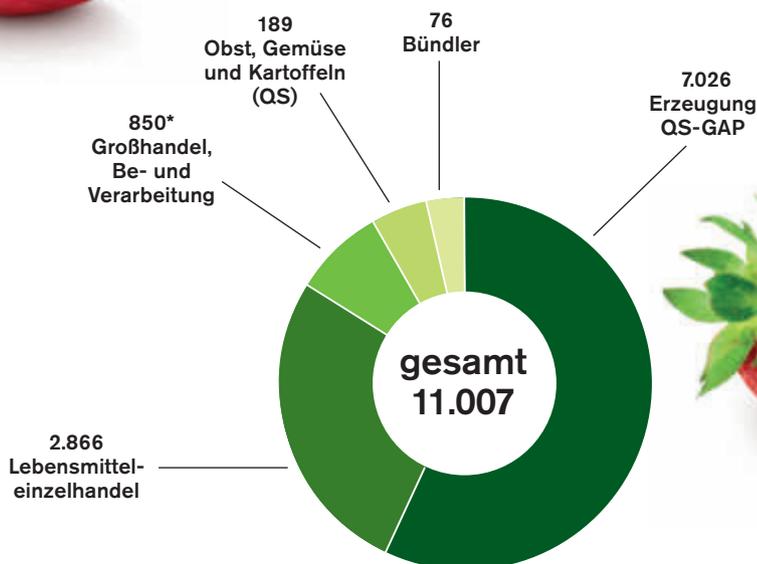
bestandene Audits

14

Begleitaudits QS-GAP



ZERTIFIZIERUNGSAUDITS 2020



* davon 63 Audits Kombination Fleisch und OGG-Großhandel (Zentrallager) sowie 75 Audits Logistik



ZERTIFIZIERUNGSAUDITS: SYSTEM- UND SPOTAUDITS 2020

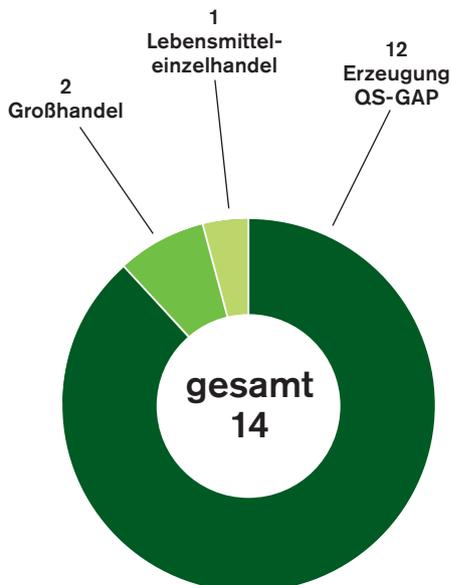
	Anzahl	davon nicht bestanden
Gesamt	11.007	342 (3,1 %)
Bündler	76	1 (1,3 %)
Erzeugung	189	4 (2,1 %)
Obst und Gemüse	70	-
Kartoffeln	101	4 (4,0 %)
Obst, Gemüse u. Kartoffeln	18	-
Erzeugung QS-GAP	7.026	152 (2,2 %)
Obst und Gemüse	3.657	70 (1,9 %)
Kartoffeln	2.401	48 (2,0 %)
Obst, Gemüse u. Kartoffeln	968	34 (3,5 %)
Großhandel, Be- und Verarbeitung	850	21 (2,5 %)
Lebensmitteleinzelhandel	2.866	164 (5,7 %)

* davon 96 (2020) Audits Kombination Fleisch- und OGK-Großhandel (Zentrallager) sowie 75 (2020) Audits Logistik

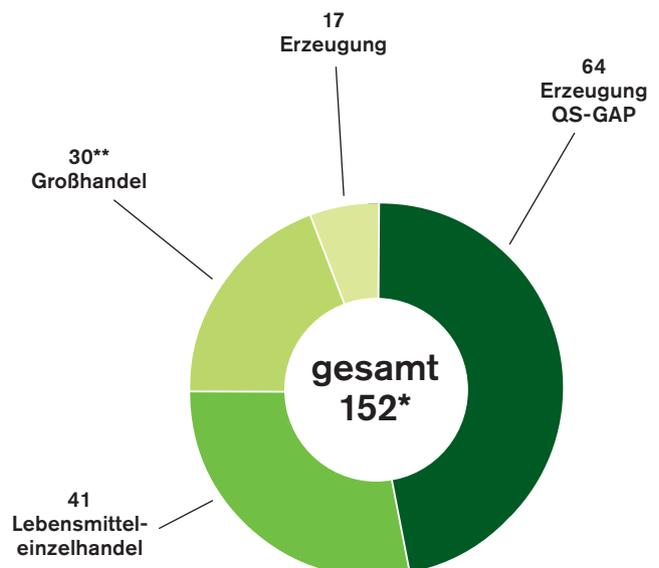
** Kombiaudits Großhandel und Be-/Verarbeitung OGK

Erläuterungen zu den einzelnen Auditypen finden Sie auf Seite 19.

SONDERAUDITS 2020



STICHPROBENAUDITS 2020



* davon 30 Audits Erntehygiene ** davon 3 Audits Kombination Fleisch und OGK-Großhandel (Zentrallager) sowie 1 Audit Logistik

„QS liefert einen Wettbewerbsvorteil“

HDE-Präsident Josef Sanktjohanser hat QS als Mitglied des REWE-Vorstands und Vorsitzender der QS-Gesellschafterversammlung viele Jahre lang begleitet.

Ein Gespräch über rationale Kriterien und emotionale Debatten.



JOSEF SANKTJOHANSER

.... ist seit Dezember 2006 Präsident des Handelsverbands Deutschland (HDE) und Gesellschafter der Rewe Petz GmbH. Von 2004 bis 2012 war er Vorstandsmitglied der REWE Group. Bei der QS Qualität und Sicherheit GmbH war er von 2007 bis 2011 Vorsitzender der Gesellschafterversammlung. Gemeinsam mit Franz-Josef Möllers, dem Ehrenpräsidenten des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbands, initiierte er mit QS im vergangenen Herbst den „Preis für partnerschaftliches Handeln“, der wegweisende Kooperationsprojekte zwischen Landwirtschaft und Lebensmittelhandel auszeichnen soll.

> Wie hat sich aus Ihrer Sicht das Verhältnis der Akteure in der Lebensmittelkette durch QS verändert?

Für mich ist prägend, dass ich mehr Einblick und damit auch mehr Verständnis für die Belange in der Kette erhalten habe. Wir haben immer wieder diskutiert, wie wir über das Prüfzeichen QS auch näher an die Interessen der Verbraucher kommen. Diese Diskussionen sind noch nicht beendet, aber sie sind heute nachgeordnet. Das Wichtigste ist, dass wir im Zusammenwirken der einzelnen Stufen Problemthemen identifizieren, die sehr wohl für den Verbraucher bedeutend sind.

Neben der Ursprungsidee, dass man Lebensmittel- und Fleischskandale durch entsprechende Verfahren früh identifiziert und auf diese Weise nicht nur eine Präventivwirkung erreicht, sondern auch einen gewissen disziplinierenden Effekt, ist die Prozessoptimierung in der Kette ein entscheidender Faktor, um zugesicherte Eigenschaften auch wirklich zu gewährleisten. Ich glaube sogar eher, dass QS dort noch unter seinen Möglichkeiten bleibt.

Wie meinen Sie das?

Das System hat ein Alleinstellungsmerkmal im internationalen Vergleich, indem die gesamte Lieferketten genau in diesem hoch heiklen Feld der Lebensmittel vom Acker bis zum Teller, oder Farm to Fork, wie es ja im EU-Projekt heißt, heute gemeinsam agiert. Diesem Thema wird noch mehr Aufmerksamkeit gewidmet als früher. Die Kommunikation und Sichtbarkeit dieser Organisation sind dabei enorm wichtig.

Ich sehe das auch bei meinen Erfahrungen auf dem politischen Feld. Da sind wir in extremen Diskussionen mit der Politik, mit den Landwirten. Die Aktionen, die wir zurzeit erleben, drücken eine hohe Unzufriedenheit aus mit dem, was ist. QS ist da die reale Plattform, die das Ganze operationalisiert. Innerhalb der Prozesskette können wir uns wesentlich besser abstimmen über das, was an Wünschen an uns herangetragen wird, und das, was im Sinne der Verbraucher effizient ist.

Wie wichtig sind die Verbraucherinteressen?

Sie sind nicht nur bezogen auf das Produkt, die Qualität, die Sicherheit und den Preis maßgebend, sondern auch enorm emotional besetzt. Ich nehme das Thema Gentechnik: Niemand weiß, welche gentechnischen Implikationen auf die Gesundheit bestehen. Man ist sich aber darüber im Klaren, dass große Teile der Verbraucher das Thema allein schon vom Gefühl her kritisch sehen. Wenn jetzt der Wunsch nach gentechnikfreien Produkten kommt, dann müssen bestimmte Produkteigenschaften in der Prozesskette gesichert werden.

Wie beurteilen Sie die Sicht der öffentlichen Seite auf QS?

Es wäre wünschenswert, wenn die Politik anerkennen könnte, was durch QS für die gesamte Lieferkette wettbewerbsneutral organisiert wird. Die Politik bräuchte sich dessen nur zu bedienen, ohne dass der Eindruck von Günstlingswirtschaft entstehen könnte. Diese Organisation ist unverdächtig neutral. Ein großes politisches Ziel, nämlich die Sicherheit der Lebensmittelprodukte zu gewährleisten, wird erreicht, und zwar in dem Fall von einem privatwirtschaftlich getragenen System. Eine elementare Forderung findet zu wenig Gehör: Es müsste eine stärkere Verzahnung geben zwischen der privatwirtschaftlich organisierten Kontrolle und der behördlichen. Die behördliche existiert, aber letztlich nie in einer solchen Effizienz und Stringenz wie bei QS.

Kann QS als neutrale Plattform helfen, Konflikte zu lösen?

QS ist genau das Instrument, um dafür Aussichten zu bieten. Im Falle der aktuellen Proteste können wir den Landwirten sagen: Wir haben hier eine gemeinsame Organisation, die hilft am Ende dem Landwirt. Sie verschafft ihm Klarheit darüber, mit welchen Methoden und mit welchen Sanktionsmechanismen alle gleich behandelt werden im Sinne der Kontrolle und der Erfüllung von gesetzlichen oder freiwilligen Vorgaben. Das dient der Verkehrssicherheit der Lebensmittel, die er produziert. Daran muss der Landwirt ein originäres Interesse haben. Und im europäischen Binnenmarkt und im globalen Markt verschafft es zudem einen Wettbewerbsvorteil.

Nicht in allen Themen kann oder will der Handel nach außen geschlossen auftreten. Bietet QS die Möglichkeit, auf einer anderen Ebene zu diskutieren?

Absolut. Ich beobachte auch, dass das Interesse, QS als Gütesiegel anzusehen und herauszustellen, sich im Handel wieder verstärkt. Das heißt aber im Umkehrschluss, dass die großen marktmächtigen Händler darauf verzichten, bestimmte Themen zur Wettbewerbsdifferenzierung zu nutzen. Das ist eine einschränkende Selbstverpflichtung, aber im Sinne der Sicherheit, der Qualität und der Effizienz von Produktionsprozessen ist das sehr viel Wert. Da rücken wir im Moment wieder etwas näher zusammen. Die Kooperation von QS mit anderen Qualitätssicherungssysteme-

„ Ein großes politisches Ziel wird erreicht durch ein privatwirtschaftlich getragenes System.“

men in der Europäischen Union ist auch ein Vorzug. Da treibt die Marktstärke der deutschen Einzelhändler die Produktsicherheit und die Vermeidung von Lebensmittelskandalen in Europa.

Wird QS von Verbrauchern auch in seiner Bedeutung wahrgenommen? Oder ist das gar nicht wichtig?

Aus Sicht von QS und den Teilnehmern der Lieferkette und vor allem des Einzelhandels ist es nicht egal, dass die Kunden darauf keine so hohe Aufmerksamkeit haben. Oder anders ausgedrückt: QS ist nicht etabliert als Marketinglabel oder als Kennzeichnung eines Produktes mit besonderer Qualität. Das darf es auch nicht. Es muss so bleiben, wie es ist, weil wir nicht Schwarzwaldidylle oder ein bestimmtes Produktionsverfahren verkaufen, sondern wir garantieren für das, was drin ist. Jetzt setzt die Frage an: Wäre es nicht wünschenswert, dass der Verbraucher die Wahrnehmung hat: Wenn ich Produkte mit QS-Prüfzeichen kaufe, habe ich die Gewähr, dass ich ein sicheres Produkt kaufe im Sinne der ausgelobten Eigenschaften. Als Händler beobachte ich: Die Befindlichkeit der deutschen Verbraucher ist geprägt vom Maßstab ethisch-moralischen Konsums. Das ist ein großes Wort. Der Kunde will das, auch wenn er, wie wir alle wissen, ambivalent handelt. Er will beispielsweise alles tun, damit Tierwohl gewährleistet ist. Wir bedienen also mit unserem System das, was Verbraucher wollen, unabhängig vom Motiv oder der Weltanschauung. Es löst manches Problem im Kopf, wenn man nicht in Ideologien denkt. QS sichert das ab in einer rationalen, hocheffizienten Art und Weise. Da werde ich dann wieder Missionar und sage: Wir müssen viel mehr Produkte mit QS labeln und das auch den Kundinnen und Kunden kommunizieren.

Das Interview führte Nicole Ritter.



Eine ausführliche Fassung des Interviews finden Sie unter:
www.q-s.de/sanktjohanser

RÜCKBLICK



Ereignis- und Krisenmanagement 2020

Anzahl der Meldungen insgesamt

236

Krisenfälle*: COVID-19
und Afrikanische Schweinepest

je 1

Ereignisfälle**

17

Routinefälle***

211

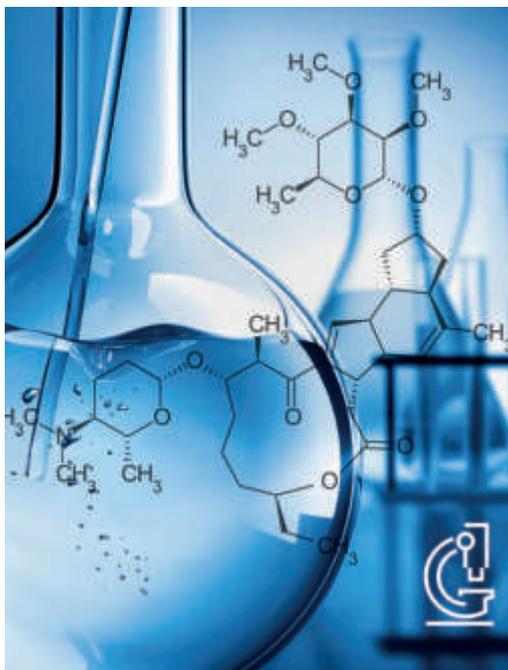
* akute Gefahr, breite öffentliche Berichterstattung

** relevant für QS-System, aber keine akute Gefahr,
Öffentlichkeit ist informiert

*** ohne akute Relevanz für das QS-System,
keine Gefahr, nicht in der Öffentlichkeit

QS-Laborleitertreffen erstmals online

Mit einem Teilnehmerrekord trafen sich die QS-Laborleiter in diesem Jahr erstmals online. Der Fokus der Tagung lag auf Neuerungen des QS-Rückstandsmonitorings sowie auf aktuellen Themen der Rückstandsanalytik von Obst und Gemüse. Dr. Lutz Alder (Training & Beratung Analysis of Pesticides) eröffnete mit der Fragestellung, auf welcher Grundlage Prioritäten für den Untersuchungsumfang von Pestiziden gesetzt werden können. Claudia Rotter, bei QS verantwortlich für die im Rückstandsmonitoring tätigen Labore, informierte die Teilnehmer über die Ergebnisse des letzten QS-Laborkompetenztests. Die fachliche Analyse der Ergebnisse nahm Dr. Günther Kempe (Berater für Rückstandsanalysen von Pestiziden und Tierarzneimitteln) vor. Zwei weitere Vorträge zur Bromidanalytik und dem 13. European Pesticide Residue Workshop rundeten die Veranstaltung ab. Vielfach nutzten die Teilnehmenden den Online-Chat für Fragen und hoffen auf ein persönliches Treffen im nächsten Jahr im Vorfeld der Fruit Logistica.



QS-Akademie Schulungssaison 2021

Coronabedingt bietet die QS-Akademie derzeit Schulungen vollständig online an, allein 60 Veranstaltungen in deutscher und englischer Sprache zwischen Januar und April 2021. Die Anzahl der teilnehmenden Personen ist auf 14 begrenzt, um das interaktive Arbeiten zu ermöglichen. Dazu nutzt die Akademie das Umfragetool TedMe und ein Whiteboard. Für eine gemeinsame Pause können sich die Teilnehmenden im Vorfeld einen kostenfreien Snack in der QS-Geschäftsstelle ordern. Teilnehmende bisheriger Schulungen erteilen gute Noten und loben die hohe Qualität, die die QS-Veranstaltungen erreichen. Sie finden die Onlinevariante effizient, umweltschonend sowie zeit- bzw. kosteneffizient und dennoch inhaltlich wertvoll. Aber auch hier ist die Vorfriede auf künftige Präsenzveranstaltungen groß: „Sie machen einfach mehr Spaß.“

> Sommer_2021

Die nächste Ausgabe erscheint am
01.07.2021

Geplante Schwerpunkte:

- **QS-Akademie**
seit einem Jahr am Markt
- **Mykotoxine und Mischfuttermittel**
Änderung der
Rückstandshöchstgehalte
- **Tiergesundheit**
Datenbank auf dem Weg



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

