



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



Pressemitteilung

QS Monitoring-Report Futtermittel 2019 erschienen

Bonn, 12.09.2019

- Mykotoxine und Lebensmittelsicherheit
- Neubewertung von Kontaminanten
- Kompetenz der zugelassenen Labore
- Mutterkorn in Getreide

Monitoring auf Mykotoxine ist das Kernthema im aktuellen QS Monitoring-Report Futtermittel. Gemeinsam mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) wird der Frage nach möglichen Übertragungen von Mykotoxinen aus Futtermitteln über das Tier auf den Menschen nachgegangen. Auch die regelmäßige Neubewertung der Kontaminanten in Futtermitteln wird angesprochen. Weitere Themen sind Mutterkorn in Getreide und wie es erkannt, untersucht und bestimmt werden kann sowie der Laborkompetenztest 2019 mit erfreulichem Ergebnis.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de

Kontinuierliches Monitoring auf Mykotoxine

Mykotoxine, die giftigen Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen, sind für die Sicherheit vieler Lebens- und Futtermittel ein großes Problem. Darum unterliegen die Pilzgifte im QS-System dem kontinuierlichen Monitoring.

Bei der Prüfung der Zuckerrübenenernte 2018 beispielsweise wurden in Zuckerrübenschneitzeln erhöhte Werte für das Mykotoxin Zearalenon (ZEA) festgestellt. Da für diesen Parameter bislang kein gesetzlicher Grenzwert besteht, die Ergebnisse aber Handlungsbedarf zeigen, hat QS zum 1. Juli 2019 die Richtwerte unter anderem für die Mykotoxine DON, ZEA und Aflatoxin B1 angepasst.

Verbrauchergesundheit im Fokus

Experten des Bundesinstitut für Risikobewertung erläutern im aktuellen Monitoring-Report den möglichen Einfluss von Kontaminanten wie Mykotoxine auf die Verbrauchergesundheit. So können beispielsweise Aflatoxine in Futtermitteln auf die Lebensmittel Milch, Fleisch und Eier übergehen.

DON, ZEA, OTA, Aflatoxin B1 sowie Mutterkorn sind Bestandteil der Kontrollpläne im QS-System – im Monitoring-Report finden sich aktuelle Richtwerte wie auch die jüngsten Zahlen und Fakten zu Mykotoxinen im QS-Futtermittelmonitoring. Selbst wenn eine turnusmäßige Neubewertung nicht gesetzlich vorgeschrieben ist, das Vorliegen neuer Daten aber eine Relevanz



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

Seite 2 von 2

Pressemitteilung



für die Gesundheit zeigt, wird neu evaluiert und der Richtwert in Frage gestellt.

Dem Mutterkorn auf der Spur

Mutterkorn, ein Pilz (*Claviceps purpurea*), dessen Alkaloide hoch toxisch sind, ist eines der Hauptthemen im Monitoring-Report. Seit dem 1. Januar 2018 untersuchen QS-Unternehmen jede angelieferte Getreidepartie auf Mutterkorn. Die Prüfung findet visuell statt. Der Monitoring-Report hilft mit Praxistipps dabei, wie Mutterkorn erkannt, verprobt und das Ergebnis berechnet werden kann. Daten zum Vorkommen von Mutterkorn ab 2013 sowie zur Mutterkornbelastung bei QS-zertifizierten Betrieben ergänzen das Gesamtbild.

Geballte Laborkompetenz

Mit einem erfreulichen Ergebnis endete der Ringversuch bei den QS-anerkannten Laboren für Futtermittelanalysen. An dem Test nahmen 49 Labore aus sieben europäischen Ländern teil: Alle Labore haben den Test bestanden, 94 Prozent davon sogar komplett fehlerfrei. Im Monitoring-Report werden Testkriterien und weitere Parameter präsentiert.

Der Monitoring-Report Futtermittel erscheint jährlich. Er enthält neben einer praxisorientierten Zusammenfassung der aktuellen Analyseergebnisse auch Hintergrundinformationen und Fakten rund um die Futtermittelanalytik. Den Monitoring-Report 2019 können Sie auf der [QS-Webseite](#) ansehen und herunterladen.

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

Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

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

Tel +49 (0) 228 35068-150

E-Mail presse@q-s.de

Internet www.q-s.de