



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**



Pressemitteilung

24. Laborkompetenztest zum QS-Rückstandsmonitoring Obst und Gemüse bestätigt:

Auf QS-anerkannte Labore ist Verlass

Mit dem Laborkompetenztest stellt QS seit 2006 zweimal jährlich die analytische Qualität der QS-anerkannten Labore auf den Prüfstand. In jedem der inzwischen 24 durchgeführten Tests wurde das Testdesign modifiziert und die Labore vor immer neue Herausforderungen gestellt. Das zahlt sich aus: Die Labore verbessern fortwährend ihre Analysefähigkeit und stellen so ihre Zuverlässigkeit bei der Analyse von Pflanzenschutzmittel-Rückständen immer wieder aufs Neue unter Beweis. Auch der diesjährige Frühjahrs-Laborkompetenztest bestätigt - auf die Analyseergebnisse der QS-anerkannten Labore im Rückstandsmonitoring kann man sich verlassen. 54 der 60 teilnehmenden QS-anerkannten Labore absolvieren die Herausforderungen erfolgreich, 23 davon mit Maximalpunktzahl (s. Abbildung). Das schafft Zuverlässigkeit für alle Marktbeteiligten – sowohl in Deutschland als auch in den europäischen Nachbarländern.

Bonn, 16.07.2018

QS Fachgesellschaft
Obst-Gemüse-Kartoffeln
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



Abbildung: 90 Prozent der anerkannten Labore haben den Test bestanden

Ebenso wie die QS-Systemteilnehmer ist auch der Teilnehmerkreis der Labore international: am jüngsten Test nahmen Labore aus 12 verschiedenen Ländern teil – neben Deutschland vor allem aus Italien und Spanien. „Immer mehr Unternehmen aus Südeuropa entscheiden sich für eine QS-Teilnahme. Deswegen ist die sorgfältige Arbeit der Labore auch in diesen Ländern unabdingbar“, erklärt **Claudia Rotter**, bei QS verantwortlich für die Laboranerkennung. „Mit dem von QS organisierten Laborkompetenztest



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 3

Pressemitteilung



*weisen die Labore nach, dass sie ihre Leistungen nachhaltig und auf einem einheitlich hohen Niveau erbringen können.“ **Wilfried Kamphausen**, Leiter Obst, Gemüse, Kartoffeln bei QS, weiß: „An der Sicherheit der Obst- und Gemüseprodukte aus dem Ausland darf kein Zweifel bestehen. Es gibt mittlerweile eine feste Gruppe von ausländischen Laboren, die regelmäßig hochwertige Ergebnisse liefern - ein wichtiger Beitrag, um länderübergreifend ein vergleichbar hohes Niveau bei der Produktion und Vermarktung von sicherem Obst und Gemüse zu gewährleisten.“* Dass die Labore den Herausforderungen des Laborkompetenztests gewachsen sind und ihnen auch analytisch anspruchsvolle Testmatrices, wie die in diesem Test verwendete Zitrone, keine großen Schwierigkeiten bereiten, zeigen die aktuellen Ergebnisse.

Identifizierung der Wirkstoffe ohne größere Probleme

Der Schwerpunkt lag dieses Mal auf dem Nachweis von vier Nacherntewirkstoffen und sieben Fungiziden in der Testmatrix Zitrone. Zwei Wirkstoffe wurden erneut in die Untersuchung einbezogen, da sie in vorherigen Tests Schwierigkeiten bereiteten. Mit Tau-Fluvalinat wurde außerdem auch ein bisher noch nie in den QS-Laborkompetenztests untersuchter Wirkstoff mit einbezogen. „Der QS-Laborkompetenztest ist ganz gezielt so angelegt, dass Schwachstellen aufgedeckt und abgestellt werden und so die Qualität der Analysen kontinuierlich verbessert wird“, erklärt **Rotter**. Das zeigt Wirkung: Die Identifizierung der einzelnen Wirkstoffe bereitete den Laboren nahezu keine Probleme. Der Metabolit Prothioconazol-desthio, dessen Identifizierung im Herbsttest 2017 noch einige Schwierigkeiten bereitete, da er bei vielen Laboren nicht im Prüfspektrum enthalten war, konnte dieses Mal nur von einem anerkannten Labor nicht in der Testmatrix gefunden werden.

Prüfberichterstattung auf gutem Weg

Auch die Berichterstattung zu den einzelnen Anforderungspunkten hat sich merklich verbessert: 24 der anerkannten Labore erfüllten alle Anforderungen zur Berichterstattung und somit 8 Prozent mehr als im vorherigen Test. Aufgrund der großen Anzahl an Wirkstoffen treten jedoch immer wieder Fehler auf, die zur Abwertung führen. Daher wird auf dem Laborleitertreffen 2019 wiederholt auf die Mängel eingegangen und mit der Revision 2019 werden die Anforderungen an die Prüfberichterstattung als Anlage in den Leitfaden Rückstandsmonitoring aufgenommen.



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**

Seite 3 von 3

Pressemitteilung



*Die **QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH** ist Systemgeber und Träger der QS-Qualitätssicherung bei Obst, Gemüse und Kartoffeln. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Wertschöpfungskette – vom Erzeuger bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Über 31.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.*

Ihre Ansprechpartnerin:

Caroline Thiesmeier-Dormann
QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-
Kartoffeln GmbH
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-153
Fax +49 (0) 228 35068-16153
E-Mail presse@q-s.de
Internet www.q-s.de