



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



## Pressemitteilung

### QS-Laborkompetenztest Futtermittel

Labore liefern zuverlässige Ergebnisse

Bonn, 28.08.2018

**Sichere Futtermittel sind die Basis für sichere Lebensmittel. Die zuverlässige Arbeit der Labore, die Futtermittel auf mögliche unerwünschte Stoffe analysieren, ist dabei ein wichtiger Baustein. Im QS-Laborkompetenztest stellen Labore, die im QS-Futtermittelmonitoring aktiv sind, die Qualität der Schadstoffanalysen unter Beweis. Die Ergebnisse des diesjährigen Laborkompetenztests liegen nun vor: der aktuelle Leistungsstand ist gut und belegt die Zuverlässigkeit der Analyseergebnisse.**

**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

„Für uns ist der Laborkompetenztest ein wichtiges Instrument, um die Leistungsfähigkeit der Labore zu überprüfen. Für die Labore wiederum ist die Teilnahme eine Möglichkeit, eigene Schwachstellen zu erkennen und zu beheben“, betont QS-Geschäftsführer **Dr. Hermann-Josef Nienhoff**.

52 Labore aus sechs Ländern (Deutschland, Dänemark, Frankreich, Italien, Niederlande und Österreich) haben an dem diesjährigen Test teilgenommen. Ihnen war weder der zu prüfende Parameter noch das Probenmaterial oder das genaue Versanddatum bekannt. Die Aufgabe bestand darin, zwei Proben des Probenmaterials Maismehl auf dioxin-ähnliche Polychlorierte Biphenyle (PCB) zu untersuchen. Dabei wurden 15 Einzelwerte abgefragt – 12 Messwerte für den Parameter und drei Summenwerte. 41 Labore haben diese Herausforderung erfolgreich absolviert, darunter 29 absolut fehlerfrei. Acht Labore haben mindestens ein Kongener (Einzelverbindung) des Parameters nicht identifiziert, zwei haben zu viele Quantifizierungsfehler gemacht. Diese Labore müssen an ihrer Analytik arbeiten. Ein Labor hat keine Ergebnisse abgegeben.

Jedes Labor bekommt eine individuelle Rückmeldung und wird, je nach Testergebnis, aufgefordert, die zu ergreifenden Verbesserungsmaßnahmen zeitnah gegenüber QS darzulegen. In einem Laborleitertreffen im Herbst werden die Ergebnisse dann noch einmal gemeinsam erörtert.

#### **Systematischer Aufbau des QS-Futtermittelmonitorings**

Mit dem QS-Futtermittelmonitoring wird die Einhaltung von Grenz- und Richtwerten für unerwünschte Stoffe, wie beispielsweise Mykotoxine, Dioxine, Pflanzenschutzmittel und Schwermetalle kontinuierlich überwacht. Spezifische Kontrollpläne, die risikoorientiert ausgerichtet sind, geben den Probenumfang und das Analysespektrum vor. Die Untersuchungen werden systematisch über das ganze Jahr verteilt. Alle Probedaten und Analyseergebnisse werden in der QS-Datenbank erfasst. QS geht in einigen Bereichen über die gesetzlichen An-



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



forderungen hinaus. So wurde beispielsweise mit dem vor fünf Jahren eingeführten Zusatzkontrollplans für Aflatoxin B1 in Mais sofort auf die alarmierenden Funde dieses Schimmelpilzgiftes in Futtermais reagiert. Seitdem muss aus bestimmten, als kritisch ein-gestuften Ländern jede Partie Mais (-erzeugnisse) beprobt werden – ein 100%-iges Monitoring.

---

*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:**

Caroline Thiesmeier-Dormann

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

Tel +49 (0) 228 35068-153

E-Mail [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)

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