



Pressemitteilung

Lückenlose Rückverfolgbarkeit

QS schließt Rückverfolgbarkeitschecks bei Obst, Gemüse und Kartoffeln erfolgreich ab

- Proben aus den Filialen des beteiligten LEH ließen sich bis zum Erzeuger eindeutig zurückverfolgen
- Alle am Check beteiligten Unternehmen hielten sich an die vorgegebenen Informationsfristen
- Rückstandshöchstgehalte bei allen Proben ausnahmslos eingehalten

Die QS Qualität und Sicherheit GmbH konnte auch die zweiten Rückverfolgbarkeitschecks in 2021 lückenlos abschließen. Um die Umsetzung der einschlägigen QS-Anforderung in der Praxis zu testen, wurden in den Monaten Oktober, November und Dezember 2021 insgesamt 12 Produkte in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln zurückverfolgt. In allen Fällen konnte der Weg der Produkte von der Einzelhandelsfiliale zurück bis zum Erzeuger eindeutig identifiziert werden.

"Die korrekte Identität und die eindeutige Rückverfolgbarkeit unserer Produkte im QS-System ist für alle Beteiligten von größter Bedeutung. Das schafft Sicherheit und Vertrauen in die Abläufe und gibt uns zudem die Gewissheit, dass wir in einem potenziellen Krisenfall schnell handeln und mögliche Gefahren für die Lebensmittelsicherheit minimieren können", erläutert Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH, die Relevanz der regelmäßigen Rückverfolgbarkeitschecks. Im Bereich Obst, Gemüse, Kartoffeln standen nach den Checks im Frühjahr 2021 nun die Produkte Kartoffeln, Radieschen, Rosenkohl, Chinakohl, Zwiebeln, Brokkoli, Eisbergsalat, Wurzelballensalat, Birnen, Staudensellerie und Wurzelpetersilie auf dem Prüfstand.

Alle Rückstands- und Isotopenanalysen unauffällig

Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit beauftragte QS ein Labor damit, die Produktproben auf die Einhaltung der Rückstandshöchstgehalte sowie den ausschließlichen Einsatz der für die Kultur zulässigen Pflanzenschutzmittel zu analysieren. Das von QS zugelassene Labor hat in keiner Probe eine Überschreitung der zulässigen Rückstandshöchstgehalt messen können. Ebenso wurden keine unzulässigen Wirkstoffe detektiert. Darüber hinaus wurden die Analyseergebnisse mit den Ackerschlagdateien der Erzeuger abgeglichen. Dabei konnten die eingesetzten Wirkstoffe eindeutig zugeordnet werden.

Bonn, 20.01.2022

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



Seite 2 von 2

Pressemitteilung



Zur Beurteilung der deklarierten Herkunft ließ QS darüber hinaus stichprobenartig Isotopenanalysen durchführen. Auch hier konnten die Produkt- bzw. Herkunftsangaben eindeutig bestätigt werden.

Fristen eingehalten - Informationen vollständig

Neben 8 Filialen des Lebensmitteleinzelhandels waren weitere 38 unterschiedliche Unternehmen (8 Zentralläger/Fruchthöfe, 16 Großhändler, 12 Erzeuger und 2 Bündler) aus Deutschland, den Niederlanden und Belgien in die Rückverfolgbarkeitschecks involviert. Durchschnittlich waren drei bis vier Unternehmen an der Vermarktung und Produktion beteiligt.

Die Reaktionszeiten zwischen der Kontaktaufnahme durch QS und der jeweiligen Rückmeldung des Betriebes hielten alle Beteiligten ein, so dass alle ausgewählten Produkte fristgerecht und lückenlos bis zum Erzeuger rückverfolgt werden konnten.

QS Qualität und Sicherheit GmbH Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Die QS-Standards definieren die Anforderungen für gesicherte Prozesse und die Qualitätssicherung bei der Produktion und Vermarktung frischer Lebensmittel – lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Produkten oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen. Alle Partner im QS-Verbund lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen. Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu bestätigen: Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen.

Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl QS Qualität und Sicherheit GmbH Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn Telefon: +49 (0) 228 35068-153

E-Mail: presse@q-s.de Internet: www.q-s.de