



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



Pressemitteilung

30. QS-Laborkompetenztest stellte hohe Anforderungen an die Labore

Bonn, 07.02.2022

Laborkompetenztest setzt internationalen Benchmark in der Branche

77 Labore aus 18 Ländern nahmen im Oktober 2021 am 30. QS-Kompetenztest für Labore im Rückstandsmonitoring von Obst, Gemüse und Kartoffeln teil. QS wählte als Testmatrix die Kartoffel, unter anderem um die Analyse von Summenwirkstoffen – wie Phenoxyalkancarbonsäuren und Flufenacet – zu überprüfen. Zwei Drittel (51 von 77) der Labore haben den Test bestanden.

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

Das internationale und auch weiterhin wachsende Interesse an den QS-Laborkompetenztests ist ungebrochen. Mit Laboren aus Peru, Indien, Marokko, Ägypten, der Türkei und Serbien stieg der Anteil an Testteilnehmern aus Nicht-EU-Ländern weiter an. Innerhalb der Branche gilt das anspruchsvolle QS-Testdesign als wichtiges Benchmark bei der korrekten Analyse und rechtlich konformen Bewertung der Rückstandsdefinition von Rückständen in Obst, Gemüse und Kartoffeln.

QS anerkannte Labore schneiden gut ab

Unter den 77 Teilnehmern befanden sich 51 QS-erkannte Labore und 24 Labore im Anerkennungsverfahren. Zwei weitere Labore nahmen freiwillig teil und nutzten den Test zur internen Leistungsüberprüfung. Von den 51 anerkannten Laboren haben 41 (80 Prozent) den Test bestanden, rund die Hälfte von ihnen fehlerfrei. Teilnehmer, die nicht bestanden haben, müssen in einer Stellungnahme die Ursachen und Maßnahmen der Fehlerbehebung aufarbeiten und außerdem am nächsten Kompetenztest erfolgreich teilnehmen, um ihre Zulassung für das QS-System aufrechtzuerhalten. Von den 24 Laboren im Anerkennungsverfahren haben dagegen nur neun (38 Prozent) die Testmatrix korrekt bewerten können.

Summenwirkstoffe waren Herausforderung

Die aktuellen Ergebnisse zeigen, dass die Bestimmung von Summenwirkstoffen und deren Metaboliten die Labore vor eine besondere Herausforderung stellte. Nur Labore, die ihr Untersuchungsspektrum an die aktuellen Vorgaben angepasst und die notwendige Absicherungsanalytik durchgeführt hatten, konnten alle Wirkstoffe identifizieren und damit zu Ergebnissen kommen, die die gesetzliche Rückstandshöchstgehaltsdefinition erfüllen.



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

Seite 2 von 3

Pressemitteilung



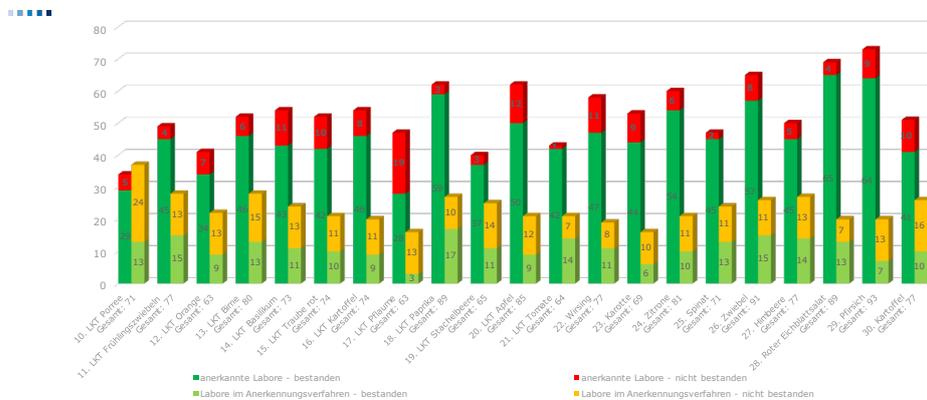
QS-Anerkennungsverfahren sichert Analysequalität

Seit 2006 finden die Laborkompetenztests von QS regelmäßig und unangekündigt statt, um die Qualität der Analysen in den von QS anerkannten Laboren sicherzustellen. Die Anforderungen an das Testdesign variieren fortlaufend und spiegeln die aktuellen Herausforderungen der Branche im Rückstandsmonitoring wider. Im Jahresvergleich zeigt sich, dass die Labore, die ein Anerkennungsverfahren im QS-System bereits erfolgreich durchlaufen haben, deutlich bessere Analyseergebnisse in den Tests abliefern konnten (siehe Grafik Testergebnisse 2011 – 2021).

Einen genauen Überblick der aktuellen Ergebnisse sowie Informationen zum Testdesign finden Sie [hier](#).



TESTERGEBNISSE 2011-2021



10.01.2022 / LABORKOMPETENZTEST 2021/2

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



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

Seite 3 von 3

Pressemitteilung



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