

# QS-Report Obst, Gemüse, Kartoffeln 01/2020



Inhalt

- Auf die Branche ist Verlass
- Systempartnerporträt – La Unión Corp.
- Anwendungssicherheit
- NEU: Die QS-Akademie

Editorial

## Auf die Branche ist Verlass

### Krisensicherer Infektionsschutz in unsicheren Zeiten

Wenn sich die Verbraucher auch in unsicheren Zeiten auf die Versorgung mit sicheren frischen Lebensmitteln verlassen können, wird klar, dass sich das jahrelange Engagement der Unternehmen und Erzeugerbetriebe für hohe Standards in der Qualitätssicherung auszahlt. Die Rahmenbedingungen für die Erzeuger könnten kaum anspruchsvoller sein als in der aktuellen Corona-Krise:

fehlende Erntehelfer, Engpässe in der Logistik, erhöhte Auflagen und unsichere Perspektiven. Gleichzeitig richtet sich eine enorme Erwartung an sie und die gesamte Branche, jederzeit die Grundversorgung mit frischem Obst und Gemüse sicherzustellen. Wie gut, wenn in dieser Situation auf die Qualitätsstandards seiner Partner in der Lieferkette und des eigenen Unternehmens Verlass ist.

Liebe Leserinnen und Leser,

die derzeitige Corona-Krise hat uns alle fest im Griff. Hierzu bieten wir auf unserer Unternehmensseite ein Infoportal zum Coronavirus ([www.q-s.de/corona](http://www.q-s.de/corona)) mit aktuellen Hinweisen und Hilfestellungen an. Bei all der Ungewissheit und den Krisen-Meldungen dieser Tage möchten wir in diesem QS-Report aber auch den Blick in die Zukunft richten und Ihnen die QS-Akademie vorstellen, unser neues Weiterbildungsangebot. Mit unserem spanischen QS-Systempartner La Unión Corp. haben wir über seine Qualitätssicherungsphilosophie gesprochen.

Wie unter anderem die Bereitschaft aus der Bevölkerung zur Mitarbeit als Erntehelfer beispielhaft zeigt, kann auch die Corona-Krise nur gemeinsam bewältigt werden. Wir sind sicher, dass die Partner in der Obst- und Gemüsebranche diese Krise gemeinsam gut überwinden werden. Sichere Lebensmittel sind in unsicheren Zeiten eine Stütze für Vertrauen und Zuversicht.

Bleiben Sie gesund!  
Ihr QS-Team

## Handhygiene ist wichtig!



**Waschen Sie gründlich Ihre Hände...**



vor Beginn der Arbeit.



nach Kontakt mit verdorbenen Produkten.



nach WC-Nutzung.



nach Pausen, essen/trinken.



nach dem Rauchen.



nach dem Niesen oder Husten.



Hände hars machen



Seife aufragen



20 Sekunden einschäumen und waschen  
**Nicht vergessen: zwischen den Fingern, unter den Nägeln und Handrücken waschen**



30 Sekunden abspülen



Gut abtrocknen mit Papierhandtuch



Wasserhahn mit Papierhandtuch schließen

Mehr Infos gibt's hier: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)  
 Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.  
 QS Qualität und Sicherheit GmbH  
 Schedestraße 1-3, 53153 Bonn,  
 +49 (0) 228 39068-0, info@q-s.de

In Kooperation mit dem  
Fresh Produce Centre,  
Zürchersee (CH)





Infoposter zu Handhygiene

QS hat auf dem „**Infoportal zum Coronavirus**“ unter [www.q-s.de/corona](http://www.q-s.de/corona) eine Übersicht mit allen wichtigen Fachinformationen und unterstützenden Unterlagen für die Lebensmittelbranche zum Umgang mit der Corona-Pandemie zusammengestellt. Zusätzlich stehen dort für Erzeugerbetriebe im In- und Ausland **Lehrvideos und Infoposter zu den Themen Hand- und Arbeitshygiene in sieben Sprachen kostenlos zum Download zur Verfügung.**

Die Obst-, Gemüse- und Kartoffelbranche trotz der Corona-Krise mit hoher Flexibilität einerseits und bewährten Routinen bei der Hygiene und Qualitätssicherung andererseits. Auf dieser Basis fahren die Erzeugerbetriebe und Unternehmen unter Extrembedingungen den Infektionsschutz ad hoc hoch, leiten branchenfremde Saisonarbeiter schnellstmöglich an und vermitteln die entscheidenden Qualitäts- und Hygienestandards. Die Branche zeigt gerade jetzt, dass sie auf Basis der gemeinsamen Qualitätssicherung auch in Krisenzeiten gut dasteht. ■



Im QS-System verlängern sich bestehende Lieferberechtigungen aller QS-zertifizierten Standorte derzeit automatisch um zwei Monate. QS empfiehlt seinen Systempartnern zunächst auf sämtliche QS-Audits zu verzichten. Die aktuellen Regelungen anerkannter Standards zur Corona-Krise werden von QS akzeptiert.

## Systempartnerporträt – La Unión Corp.

### QS im Interview mit María Martín



María Martín, Qualitätsmanagerin bei La Unión Corp. (Quelle: La Unión Corp.)

**La Unión Corp. nimmt als Exporteur von Gurken eine weltweit führende Rolle ein. Das Familienunternehmen ist seit Anfang 2016 QS-Systempartner und kultiviert und exportiert neben Gurken auch Tomaten, Paprika, Auberginen, Zucchini, Bohnen sowie Melonen. Kürzlich haben sie ihre Produktion um Früchte der tropischen Küste Granadas (Avocados, Papayas, Mispeln und Cremeäpfel) erweitert. Über 70 % seiner Produktion exportiert das Familienunternehmen dabei in den europäischen Markt. Ca. 1.500 Mitarbeiter an 25 Standorten beschäftigt das Unternehmen zwischen Almería und Granada im Süden Spaniens. Das Obst und Gemüse wird das ganze Jahr über von erfahrenen qualifizierten Erzeugern mit höchsten Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandards wie QS angebaut. María Martín, Qualitätsmanagerin bei La Unión Corp., stellt im Interview die Qualitätsphilosophie des Unternehmens genauer vor.**

#### WAS SIND DIE BESONDERHEITEN IHRES UNTERNEHMENS, WORAUF SIND SIE BESONDERS STOLZ?

**Martín:** Qualität und Lebensmittelsicherheit sind zentrale Anliegen von La Unión Corp., die auch von unseren Kunden am meisten geschätzt werden. Unsere auf den Kunden ausgerichtete Arbeit wird durch unser eigenes Labor zusätzlich verbessert, das es uns ermöglicht, unterschiedlichste Analysen von der Erzeugung bis zur Vermarktung an den Endabnehmer durchzuführen. Proben von Boden, Wasser und Produkten werden regelmäßig entnommen. Das Labor ermöglicht uns die Durchführung von mehr als 64.000 Analysen pro Jahr.

#### WORIN LIEGEN DIE SCHWERPUNKTE IN DER QUALITÄTSSICHERUNG?

**Martín:** Wir arbeiten permanent an der kontinuierlichen Optimierung sämtlicher Prozesse. Darüber hinaus informieren wir stets alle Marktpartner über unsere Ergebnisse der Boden-, Wasser- und Produktanalysen. So können wir uns auf dem Markt als ein Obst- und Gemüseunternehmen positionieren, das über eigene Labore verfügt und in weniger als 24 Stunden Analyseergebnisse erbringen kann.

#### QUALITÄT UND SICHERHEIT BEDEUTET FÜR UNS ...

**Martín:** Für uns sind Qualität und Lebensmittelsicherheit untrennbar voneinander. Der Anspruch an die Lebensmittelsicherheit umfasst dabei alle Produktionsprozesse in der gesamten Wertschöpfungskette. Wir glauben, dass die Qualität von Obst und Gemüse bei La Unión Corp. nicht nur im Geschmack liegt, son-

dern auch in der Rückverfolgbarkeit, die jedes der von uns vermarkteten Lebensmittel gewährleistet.

#### WARUM HALTEN SIE ES FÜR WICHTIG, DASS UNTERNEHMEN EIN QS-ZERTIFIZIERUNGSZEICHEN HABEN?

**Martín:** Für uns hängen Standardisierungen und Lebensmittelsicherheit eng zusammen. Wir streben daher standardisierte Prozesse im Qualitätsmanagement, in der Lebensmittelsicherheit und im Umgang mit gesetzlichen Vorgaben an. Für uns bedeutet eine QS-Zertifizierung zusätzlich eine Anerkennung unserer täglichen Arbeit, bei der stets alle Unternehmensbereiche zusammenarbeiten. QS hilft uns dabei, diese tägliche Arbeit in Rückverfolgbarkeitssystemen und transparenten Prozessen zu verankern und damit unserem Anspruch gerecht zu werden, einer der sichersten Obst- und Gemüseproduzenten in Europa zu sein. ■



Das Labor von La Unión Corp. hat seit über einem Jahr eine QS-Anerkennung (Quelle: La Unión Corp.)

# Anwendungssicherheit

## Pflanzenschutzmittel sicher anwenden und gesund bleiben

Um die eigene Gesundheit bzw. die der Mitarbeiter bei und nach der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln wirksam zu schützen, ist eine geeignete Schutzausrüstung das A und O. In den QS-Leitfäden für die Erzeugung von Obst, Gemüse und Kartoffeln sind die sichere Anwendung von Pflanzenschutzmitteln, der Einsatz einer geeigneten Schutzausrüstung und die Einhaltung der Wiederbetretungsregeln gemäß den gesetzlichen Vorgaben und Herstellerangaben zentrale Bestandteile der Anwendungssicherheit im Pflanzenschutz.



Entsprechende Schutzkleidung ist wichtig, damit keine gesundheitsschädlichen Bestandteile von Pflanzenschutzmitteln aufgenommen werden

Anwender von Pflanzenschutzmitteln und Personen, die Nachfolgearbeiten in behandelten Kulturen ausführen, können mit Pflanzenschutzmitteln direkt in Kontakt kommen. Im Zuge der Zulassung von Pflanzenschutzmitteln wird festgelegt, welche persönliche Schutzausrüstung (PSA) für Anwender beim direkten Umgang mit Pflanzenschutzmitteln und für Arbeiter bei Nachfolgetätigkeiten in behandelten Kulturen zum Einsatz kommen muss. Die Vorschriften zur PSA sind auf der Verpackung oder einer separaten Gebrauchsanleitung zu jedem Pflanzenschutzmittel vermerkt.

### VORSCHRIFTEN ZUM ANWENDERSCHUTZ MÜSSEN BEACHTET WERDEN

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat als Zulassungsbehörde für Pflanzenschutzmittel die besondere Bedeutung des Gesundheitsschutzes stärker in den Fokus gerückt. Seit Mai 2018 werden bestimmte Auflagen, die Risiken für die Gesundheit von Anwendern, Arbeitern und unbeteiligten Dritten auf ein vertretbares Maß senken, nunmehr als Anwendungsbestimmungen festgelegt. Verstöße gegen diese Bestimmungen können durch die zuständigen Landesbehörden als Ordnungswidrigkeiten eingestuft und mit einem

Bußgeld belegt werden. Durch das Inkrafttreten der EU-Kontrollverordnung (VO [EU] 2017/625) im letzten Jahr wird neuerdings zusätzlich auch die Umsetzung der gesetzlichen Bestimmungen zum Einsatz von Pflanzenschutzmitteln sowie zum Anwenderschutz ohne Vorankündigung kontrolliert.

### PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG IST ABHÄNGIG VOM EINGESETZTEN PFLANZENSCHUTZMITTEL UND DER ART DER ANWENDUNG

Um das Gesundheitsrisiko für den Menschen beim Umgang mit Pflanzenschutzmitteln zu minimieren, ist grundsätzlich lange Arbeitskleidung und festes Schuhwerk zu tragen. Zusätzlich kann seitens des BVL – jeweils in Abhängigkeit vom eingesetzten Pflanzenschutzmittel und von der Anwendungsart – der Einsatz von Schutzanzügen, Handschuhen, Schürzen sowie eines Kopf-, Augen-, Atem- und Fußschutzes – vorgeschrieben werden.

Wenn nur für die Körpervorderseite die Möglichkeit eines Kontaktes zum Pflanzenschutzmittel besteht, beispielsweise beim Ansetzen der Spritzflüssigkeit, kann ein vorgeschriebener Schutzanzug durch eine Kombination von Arbeitskleidung mit einer geeig-

neten Ärmelschürze ersetzt werden. Dadurch lassen sich durch eine Verbindung aus Arbeitskleidung, festem Schuhwerk mit Ärmelschürze, Schutzhandschuhen und einem Gesichtsschild in den meisten Fällen die gesetzlichen Anforderungen beim Ansetzen der Spritzflüssigkeit und beim Befüllen des Ausbringergerätes erfüllen.

Sitzt der Anwender anschließend in einer dicht schließenden Fahrerkabine mit Klimaanlage und Zuluft-Filterung, sind im Regelfall nur noch Arbeitskleidung und festes Schuhwerk als Standardschutz erforderlich. Alle Details zu den Regelungen zur Schutzwirkung von Fahrerkabinen als Ersatz für vorgeschriebene PSA wurden vom BVL in einer Fachmeldung im Januar 2020 veröffentlicht. ■



### Informationen zum Anwenderschutz online verfügbar

Wichtige Informationen und praktische Tipps zum sachgerechten Anwenderschutz hält die BVL-Internetseite **FAQ zu Anwendungsbestimmungen im Gesundheitsschutz** (Link s.u.) bereit. Zu den Fragen und Antworten sind weiterführende Informationen, z. B. zum Einsatz der Ärmelschürze im Pflanzenschutz, verlinkt. Darüber hinaus pflegt das BVL eine aktuelle Liste auf dem Markt erhältlicher persönlicher Schutzausrüstungen im Pflanzenschutz:

[www.bvl.bund.de/psa](http://www.bvl.bund.de/psa)

Link zu den FAQ Anwendungssicherheit:  
[https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/04\\_Pflanzenschutzmittel/04\\_Anwender/06\\_FAQ/02\\_FAQ\\_AWBGesundheitsschutz/FAQ\\_AWBGesundheitsschutz\\_node.html](https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/04_Pflanzenschutzmittel/04_Anwender/06_FAQ/02_FAQ_AWBGesundheitsschutz/FAQ_AWBGesundheitsschutz_node.html)

# NEU: Die QS-Akademie

## Das Wissensportal rund um frische Lebensmittel

Der Bedarf an Fort- und Weiterbildungen innerhalb der Wertschöpfungskette ist aufgrund sich stetig wandelnder Herausforderungen groß. QS ist seit über 15 Jahren mit Auditorenschulungen, Infoveranstaltungen sowie zahlreichen praxisbezogenen Workshops in der Branche aktiv. Diese Erfahrungen und das Fachwissen bieten wir nun aus einer Hand an: In diesen Tagen startet die QS-Akademie – das neue Wissensportal rund um frische Lebensmittel. Welche Themen für wen und in welcher Form zukünftig auf dieser Weiterbildungsplattform angeboten werden, darüber sprachen wir mit Sabrina Melis, bei QS verantwortlich für die QS-Akademie.



**QS  
AKADEMIE**  
WISSEN SICHERT QUALITÄT

Haben Sie Anregungen, welche Themen wir in unser Akademieprogramm aufnehmen sollen? Dann melden Sie sich gern bei uns unter [akademie@q-s.de](mailto:akademie@q-s.de).

### WARUM NIMMT SICH QS ALS STANDARDGEBER FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT DES THEMAS WEITERBILDUNG AN?

**Sabrina Melis:** Wir stehen branchenübergreifend im täglichen Austausch mit unseren Systempartnern zu Themen rund um die Qualitätssicherung von Lebensmitteln. Wir wissen, bei welchen aktuellen Themen und Herausforderungen der Schuh drückt. Das wollen wir für aktuelle Angebote nutzen. Unsere Schulungen und Veranstaltungen, die wir für unsere Partner seit Jahren anbieten, sind beliebt und regelmäßig ausgebucht. QS bietet bereits seit Jahren qualifizierte Schulungen an (beispielsweise für Auditoren), wir haben das Wissen, kennen die Experten und sind innerhalb der Branche gut vernetzt. Dieses Netzwerk nutzen wir und stellen es mit der Akademie der Branche jetzt noch umfassender zur Verfügung. Wir sind davon überzeugt: „Wissen sichert Qualität.“

### WAS KANN DIE BRANCHE VON DER QS-AKADEMIE ERWARTEN?

**Melis:** Wir konzentrieren uns zunächst auf die QS-Kernthemen „Qualität“ und „Sicherheit“. In diesem Bereich verstehen wir uns als 360-Grad-Wissensportal rund um frische Lebensmittel für die gesamte Wertschöpfungskette. Es geht um praxisnahe Weiterbildungsangebote zu aktuellen und branchenrelevanten Themen. Dazu gehören bei Obst und Gemüse Themen wie Mikrobiologie, Schädlingsbekämpfung und -monitoring, Hygiene, repräsentative Probenahme und auch die

korrekte Warenkennzeichnung. Je nach Thema bieten wir die Angebote als Workshops, Präsenzseminare oder Webinare an. Aber auch E-Learning-Module sind in Planung. Am 30. Juni 2020 findet ein Labor-Workshop in Köln statt. Für den Spätsommer ist eine Reihe von bisher sehr gut nachgefragten und praxisnahen Probenahmeschulungen für das QS-Rückstandsmonitoring geplant. **Alle aktuellen Angebote finden Sie in unserem Webshop unter [www.q-s-akademie.de](http://www.q-s-akademie.de). Schauen Sie ab und zu doch mal rein: Wir bauen das Angebot stetig aus.**

### AN WEN RICHTET SICH DAS ANGEBOT KONKRET?

**Melis:** Wir sprechen jeden unserer Systempartner auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette an – vom Erzeuger über den Großhandel bis zum Lebensmitteleinzelhandel. Dabei sehen wir Angebote für Auszubildende, Probenehmer oder QMBs vor – für alle, die im weitesten Sinne mit Qualitätssicherung zu tun haben. Außerdem richtet sich das Programm an Zertifizierungsstellen/Auditoren sowie Labore und auch die gesamte Fleisch produzierende Branche findet ihre Themen bei uns wieder.

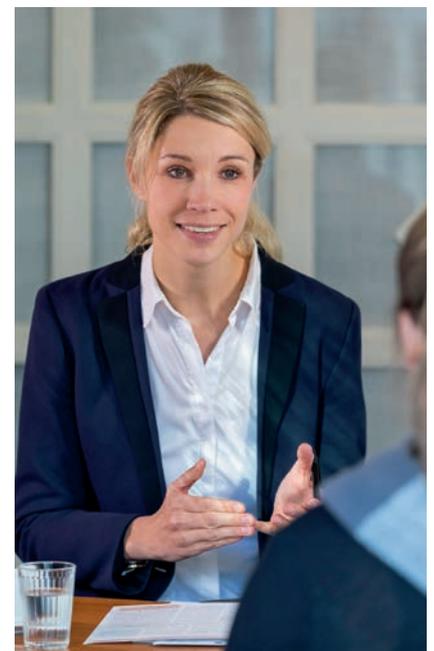
### WAS UNTERSCHIEDET DIE QS-AKADEMIE VON ANDEREN AUS- UND WEITERBILDUNGSANGEBOTEN?

**Melis:** Wir haben in unserer täglichen Arbeit immer die gesamte Wertschöpfungskette im Blick und wir sind im täglichen Austausch

mit unseren Ansprechpartnern. So können wir zeitnah auf die Fortbildungsbedürfnisse der Branche reagieren. Dadurch zeichnen sich unsere Angebote durch besondere Effizienz und Praxisnähe aus.

### VERÄNDERT SICH FÜR SIE DER START DER QS-AKADEMIE IN ZEITEN VON CORONA?

**Melis:** Wir werden prüfen müssen, ob geplante Präsenzveranstaltungen stattfinden können. Aber Webinare haben für uns von Anfang an eine große Rolle bei der Programmplanung gespielt. Die erprobten Onlineformate können wir gerade jetzt in der Corona-Krise optimal nutzen. ■



Sabrina Melis,  
bei QS verantwortlich für die QS-Akademie

#### IMPRESSUM

##### Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Dr. Hermann-Josef Nienhoff,  
Geschäftsführer  
Schedestr. 1–3, 53113 Bonn  
Telefon: +49 228 35068-0  
Telefax: +49 228 35068-10  
E-Mail: [info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)

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

