



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

QS-REPORT Obst, Gemüse, Kartoffeln

Inhaltsverzeichnis

- Editorial
- QS-Warenverfügbarkeit: Auf Erfolgskurs in Spanien
- QS Standard Logistik: Wichtiger Beitrag zur lückenlosen Qualitätssicherung
- QS im Dialog: Rückblick auf die Fruit Logistica 2015
- Labore auf dem Prüfstand: Rückstandsanalytik im QS-System geht ins 10. Jahr
- Regionalvermarktung: QS-Audits zur Herkunftssicherung anerkannt
- Revision 2015: Warentrennung und Sprossenerzeugung im Fokus
- Kurz und Aktuell

Editorial Liebe Leserinnen und Leser, mit dem zweimal pro Jahr erscheinenden QS-Report bieten wir Ihnen einen aktuellen Einblick in die Arbeit des QS-Systems und informieren über praxisrelevante Themen für die Obst- und Gemüsebranche. Die Themen dieser Ausgabe sind: steigende Warenverfügbarkeit aus Südeuropa, verpflichtender Logistik Standard, Chancen in der Regionalvermarktung, Neuerungen aus der Revision, Laborkompetenztests im QS-System und viele weitere Informationen rund um die Qualitätssicherung bei Obst und Gemüse.

Über Fragen und Anregungen zum QS-Report freut sich das Redaktionsteam unter presse@q-s.de.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen Ihr QS-Team.



QS-Warenverfügbarkeit Auf Erfolgskurs in Spanien

Die Zahl der QS-zertifizierten Betriebe im Ausland steigt stetig. Insbesondere in Spanien interessieren sich immer mehr Betriebe für eine QS-Zertifizierung. Jüngstes Beispiel ist die Unica Group, deren Ziel es ist, kurzfristig alle ihre rund 1.100 Erzeugerbetriebe bei QS zu registrieren. Damit kann die Verfügbarkeit von QS-Ware für den LEH in der spanischen Saison noch besser gedeckt werden.

„Die Unica Group strebt mit der Erweiterung der QS-Zertifizierung aller Betriebe eine höhere Qualität und Lebensmittelsicherheit ihrer Produkte an. Indem wir die Anforderungen im Markt erfüllen, können wir unseren Kunden einen besseren Service bieten“, erklärt Miguel Manzano, Qualitätsmanager der Unica Group.



Die Unica Group, 2009 als Genossenschaft zweiten Grades gegründet, ist eine der größten Kooperativen des Landes. Unter ihrem Dach bündelt sie zurzeit sieben Erzeugerorganisationen, von denen einige bereits seit längerem QS-zertifiziert sind. Die einzelnen Erzeugerorganisationen produzieren in Almeria, Granada und Murcia. Damit kann die Unica Group eine breite Produktpalette, die aus Obst und Fruchtgemüse, wie Gurken, Paprika, Zucchini, Tomaten, Salat, Blumenkohl, Brokkoli sowie Zucker- und Wassermelonen besteht, anbieten. Die Erzeugnisse stammen sowohl aus integriertem konventionellem als auch aus ökologischem Anbau.

QS baut Vernetzungen in Südeuropa aus

Die Zahl der spanischen Erzeugerbetriebe ist seit 2013 um 140 Prozent gestiegen. Insgesamt vier spanische Zertifizierungsstellen, 26 Bündler und fünf Labore mit QS-Anerkennung unterstützen die Arbeit vor Ort. Mit der kontinuierlichen Ausweitung des fremdsprachigen Schulungsangebotes reagiert QS auf den steigenden Bedarf nach geprüften Auditoren. So wurden unter anderem Anfang 2015 erstmalig zwei Auditoren-schulungen in Madrid durchgeführt.



Miguel Manzano, Qualitätsmanager der Unica Group

QS Standard Logistik

Wichtiger Beitrag zur lückenlosen Qualitätssicherung

Seit dem 1. Januar 2015 müssen Logistikdienstleister in der QS-Datenbank für die Produktionsart Logistik registriert sein, wenn sie regelmäßig auf Großhandelsebene frisches Obst und Gemüse zwischen QS-Systempartnern transportieren. 117 Logistikdienstleister haben die Zertifizierung bereits erfolgreich abgeschlossen, 36 von ihnen aus dem europäischen Ausland.

Die Qualität und Sicherheit von Obst und Gemüse muss nicht nur innerhalb der einzelnen Stufen der Wertschöpfungskette, sondern insbesondere auf dem Transportweg sichergestellt werden. Das ist ein zentrales Ergebnis der Nachbetrachtung der EHEC-Ereignisse von 2011. In der Reaktion führte QS Anfang 2013 zunächst einen freiwilligen Standard für Logistik ein. Darin wird der Fokus vor allem auf eine lückenlose Warenrückverfolgbarkeit und eine gute Hygienepraxis während des Transports gelegt. „Mit dem Zertifikat zeigen Spediteure ihren Kun-

den, dass sie sich von unabhängiger Stelle kontrollieren lassen und die Herkunft der Produkte auch beim Transport nachvollziehbar ist. Das stärkt das Vertrauen der Partner in der Kette“, erklärt Wilfried Kamphausen, bei QS verantwortlich für die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln. „Der QS-Standard bietet größtmögliche Flexibilität. Durch die vollständige Anerkennung des IFS-Logistics Audit entsteht für Unternehmen, die bereits ein solches Zertifikat besitzen, kein zusätzlicher Aufwand“, so Kamphausen weiter.

„Gleichzeitig profitieren gerade kleinere Spediteure von dem schlanken und praxisgerechten Anforderungskatalog.“

Für die Teilnahme am QS Standard Logistik können sich Spediteure über die QS-Datenbank (www.qs-plattform.de) anmelden.



QS im Dialog

Rückblick auf die Fruit Logistica 2015



Ihrem Ruf als bedeutendster Branchentreff der internationalen Fruchthandelswelt in Deutschland wurde die Fruit Logistica 2015 mehr als gerecht. QS war mit einem eigenen Stand vertreten, der Teil des Gemeinschaftsstandes der Bundesvereinigung der Erzeugergesellschaften Obst und Gemüse e.V. war. „Wir sind mit dem Verlauf der diesjährigen Fruit Logistica mehr als zufrieden“, resümiert Wilfried Kamphausen, bei QS verantwortlich für die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln. Zahlreiche Fachbesucher informierten sich am QS-Stand rund um das Thema Qualitätssicherung bei frischem Obst und Gemüse. Besonderes Gesprächsthema war der seit Anfang 2015 verpflichtende QS-Logistikstandard. Neben der guten Besucherfrequenz trugen zahlreiche Gespräche mit bestehenden und potenziellen Systempartnern zur positiven Messebilanz bei. „Vor allem mit Branchenvertretern aus Südeuropa konnten wir in einen intensiven, fachlichen Austausch treten und wichtige Kontakte knüpfen“, so Kamphausen. Hervorzuheben

ist in diesem Kontext das gemeinsame Treffen mit führenden Vertretern der spanischen Unica Group. Demnach steht die geplante Gesamtzertifizierung aller 1.100 Unica-Erzeugerbetriebe kurz vor dem Abschluss (siehe Artikel S.1). Zeit für gute Gespräche bot auch die Blaue Stunde. Unter dem Motto „Gemeinsam arbeiten, gemeinsam feiern“ luden QS und die BVEO Mitaussteller und Geschäftspartner aus der Obst- und Gemüsebranche zu einem gemütlichen Get-together.

Im Rahmen der Messe fand darüber hinaus ein Treffen des Europäischen Netzwerks für Standards im Bereich Obst, Gemüse



und Kartoffeln (A-NET) statt. Darin tauschten sich Standardgeber aus verschiedenen Ländern über neueste Entwicklungen in der Qualitätssicherung für Obst und Gemüse aus. Bereits einen Tag vor Messebeginn trafen sich die Leiter der QS-angekannten Labore zu ihrem jährlichen Erfahrungsaustausch. Mehr als 60 Teilnehmer, davon mehr als die Hälfte aus dem Ausland, folgten der Einladung von QS, um sich für ihre Tätigkeit im QS-System auf den neuesten Stand zu bringen.

Labore auf dem Prüfstand

Rückstandsanalytik im QS-System geht ins 10. Jahr

Auf die Ergebnisse des Rückstandsmonitorings bei Obst und Gemüse müssen sich Wirtschaftsbeteiligte und Verbraucher gleichermaßen verlassen können. Um dieses Vertrauen zu rechtfertigen, stellt QS jetzt bereits im 10. Jahr die Analysefähigkeiten der QS-anerkannten Labore auf den Prüfstand. Mit dem zweimal jährlich durchgeführten Laborkompetenztest wird überprüft, ob die Labore im QS-System ein gleichbleibend hohes Niveau bei der Durchführung von Rückstandsanalysen aufweisen.

<<Perspektiven >> Drei Branchenexperten berichten über die Weiterentwicklung des QS-Laborkompetenztests und über den Mehrwert, der dadurch für die Wirtschaftsbeteiligten und die teilnehmenden Labore entsteht.

Dr. Gustav Offenbächer

(Sachverständiger für Rückstandsanalytik und Qualitätskontrolle)



„Gemeinsam mit QS wird das Testdesign des Laborkompetenztests laufend weiterentwickelt und an aktuelle Branchenthemen adaptiert. Aus der

Kombination von Probenart, Wirkstoffeigenschaften und Höhe der Rückstandsgelalte lassen sich bereits bei der Planung

des Testmaterials unterschiedliche Szenarien und Schwierigkeitsgrade darstellen. Dabei kommen sowohl aktuelle Wirkstoffe als auch Altwirkstoffe zum Einsatz. Im Fokus stehen aber auch solche, mit deren Nachweis die Labore bereits bei früheren Tests Probleme hatten. Durch diesen Ansatz wird das individuelle Wirkstoff-Analysespektrum der Labore überprüft. Daneben werden die Labore für kritische Fragestellungen der Analytik sensibilisiert. Zukünftig sollen verstärkt Umwandlungs- und Abbauprodukte von Wirkstoffen geprüft werden, aber auch solche Wirkstoffe, für deren Nachweis Einzel- oder Sondermethoden nötig sind.“

Albrecht Friedle

(Geschäftsführer, Labor Friedle GmbH)

„Als Labor der Ersten Stunde haben wir lückenlos an allen 17 QS-Kompetenztests teilgenommen. Neben der Pflichtteilnahme waren für uns auch die freiwilligen Teilnahmen immer selbstverständlich. Unsere Motivation ist der objektive Beleg der Kontinuität unserer analytischen Qualität über all die Jahre, was unsere Kundschaft sehr schätzt. Wir sind sehr stolz auf diese Dokumentation und werden auch in Zukunft diese Tradition fortsetzen. Wir finden es positiv, dass



die nachzuweisenden Wirkstoffe aktuell, gängig und teilweise auch schwer zu analysieren sind. Den wachsenden Anspruch belegt die Tatsache, dass es anfangs noch ein vorgegebenes Wirkstoffspektrum gab. Heute existiert ein solches nicht mehr, die Labore müssen sich in punkto neue Analyten also selbst auf Stand halten.

Die Einführung mehrerer Testmaterialien mit unterschiedlichen Wirkstoffen, der variable Zeitraum des Probeneingangs und die praxisnahe Bearbeitungszeit von lediglich drei Tagen bewirken eine weitere Verschärfung des Testdesigns, was das Niveau des QS-Kompetenztests weiter steigert. Diese Entwicklung wird ganz offensichtlich durch das Resultat des jüngsten Herbsttests, bei dem von 63 teilnehmenden Laboren nur elf eine 100-prozentige Trefferquote aufwiesen, bestätigt.“

Rolf Viersbach

(Qualitätsmanager Operative Qualitätssicherung Frische, REWE Zentral AG)

„Die REWE Zentral AG arbeitet grundsätzlich nur mit QS-anerkannten Laboratorien zusammen. Unabhängig von der kaufmännischen Argumentation haben wir den Anspruch, mit den besten Rückstandslaboren zu arbeiten. Dies ist uns deshalb so wichtig, weil bei Abweichungen gemäß des REWE Rückstandsleitfadens unmittelbar konsequente Maßnahmen gegenüber verursachenden Erzeugerbetrieben als auch gegenüber Lieferanten ergriffen werden können.

Die hohen Durchfallquoten bzw. die abweichenden Einzelergebnisse in den Laborkompetenztests belegen immer wieder deutliche analytische Defizite, insbesondere bei noch nicht anerkannten Laboren. Dabei ist das derzeitige Bewertungssystem des Tests aus meiner Sicht gerecht, die Kompetenztests sind so konzipiert, dass Labore nicht „voneinander abschreiben können“. Somit wird sicher die Spreu vom Weizen getrennt und den Instituten mit Defiziten die Möglichkeit gegeben, sich stetig weiter zu verbessern.“



Regionalvermarktung

QS-Audits zur Herkunftssicherung anerkannt

Ohne ein zusätzliches Audit durchlaufen zu müssen, besteht für QS-zertifizierte Erzeugerbetriebe die Möglichkeit, am so genannten „Regionalfenster“ teilzunehmen und damit Lizenznehmer der Regionalfenster-Kennzeichnung zu beliefern.



Die Regionalfenster-Prüfsystematik sieht vor, die produktspezifischen Aussagen zur Herkunft durch ein umfangreiches Prüf- und Sicherungssystem regelmäßig zu kontrollieren und abzusichern. Die jüngst mit dem Regionalfenster e.V. vereinbarte Anerkennung der QS-Audits, bei denen die Regionalfenster-Vorgaben gleichzeitig mitgeprüft werden, vermeidet eine Doppelauditierung. „Mit diesem Service eröffnen wir QS-zertifizierten Erzeugern neue Absatzmöglichkeiten, ohne die zusätzlichen Kosten und Umstände einer Doppelauditierung“, erklärt Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH. „Der Aufwand für die Teilnahme am Regionalfenster wird auf ein Mindestmaß begrenzt.“ Für Obst, Gemüse und Kartoffeln bieten die Standards Erzeugung QS und QS-GAP alle Voraussetzungen zur Anerkennung beim Regionalfenster. Beide Leitfäden enthalten bereits sämtliche Anforderungen, um eine regionale Zuordnung der

Produkte zu gewährleisten. Es wurde eine einzige Zusatzanforderung aufgenommen, deren Einhaltung dann verpflichtend ist, wenn sich ein QS-Betrieb zum Regionalfenster anmeldet. Die Anmeldung erfolgt durch den Bündler über die QS-Datenbank. Interessierte Systempartner müssen dafür bei ihrem Bündler eine „Teilnahmeerklärung für das Regionalfenster für QS-zertifizierte Betriebe“ hinterlegen.

QS-Erzeugerbetriebe können ohne zusätzliches Audit am Regionalfenster teilnehmen.

Revision 2015

Warentrennung und Sprossenerzeugung im Fokus

Der Fachbeirat Obst, Gemüse, Kartoffeln hat mit Wirkung zum 1. Januar 2015 Änderungen in der QS-Prüfsystematik beschlossen.

Warenidentität sicherstellen

Eine der wichtigsten in Kraft getretenen Änderungen betrifft die Leitfäden Erzeugung QS und QS-GAP. Zur Sicherstellung der Warenidentität und der Vermeidung der Warenvermischung, wurde ein neues Kapitel für die Handhabung nicht selbst erzeugter Ware eingefügt. Die Anforderungen sind für Erzeuger relevant, die neben den selbst erzeugten Produkten auch Produkte im eigenen Betrieb handhaben, die sie nicht selbst erzeugt haben (z.B. durch Zukauf oder Dienstleistungen für Dritte). Seit Jahresbeginn sind sie zur strengeren Kontrolle zugekaufter Ware verpflichtet: Wareneingangskontrollen müssen nachprüfbar dokumentiert werden, dabei alle relevanten Produkte umfassen und einem geregelten Ablauf folgen. Weiterhin müs-

sen die Erzeuger ab sofort ein Retourenmanagement-System einführen, in welchem alle Warenrücksendungen erfasst und bewertet werden. Daneben muss eine nachvollziehbare Systematik für die Chargentrennung und die Kennzeichnung von QS- und Nicht-QS-Ware existieren. Neu in diesem Zusammenhang ist auch die Anforderung „Warenfluss“, in deren Rahmen überprüft wird, ob ein plausibles Verhältnis der Menge zwischen eingekaufter und vermarkteter Ware vorliegt.

EU-Bestimmungen bei Sprossenerzeugung vollständig erfüllt

Eine weitere wichtige Änderung bezieht sich auf den Leitfaden Bearbeitung. Dieser wurde um drei neue Anforderungen für Sprossen erzeugende Betriebe ergänzt. Als Reaktion auf die EHEC-Fälle nahm QS 2013 bereits einen Großteil der Verordnungen der Europäischen Union zur Reduzierung des mikrobiologischen Gefährdungspotentials bei der Erzeugung von Sprossen und Keimlingen in den Leitfaden auf. Mit den aktuellen Änderungen werden die seit März 2013 geltenden EU-Bestimmungen vollständig erfüllt: Ein neues K.O.-Kriterium zur Rückverfolgbarkeit legt verbindlich fest, dass bei der Einfuhr von Samen und Saatgut in die EU, jeder Sendung eine Bescheinigung nach Artikel 3 der VO

(EU) Nr. 2011/2013 beigelegt werden muss. Daneben müssen seit Januar 2015 Sprossenerzeuger im QS-System belegen, dass sie eine amtliche Zulassung gemäß der VO (EG) Nr. 852/2004 besitzen. Ebenso als K.O.-Kriterium ausgelegt sind die strengeren Anforderungen für Behälter und Container, die zum Transport von Sprossen eingesetzt werden. Alle Änderungen der Leitfäden können in den Revisionsinformationen auf der QS-Webseite unter „Downloads und Dokumente“ nachvollzogen werden.



Kurz und aktuell

Neue Trainingsbroschüre für LEH-Mitarbeiter



In Kooperation mit dem Deutschen Fachverlag hat QS die Neuauflage des Markenlehrbriefs Qualitätssicherung veröffentlicht. Die komplett überarbeitete 3. Auflage

beinhaltet erstmals auch das Thema Qualitätssicherung bei Obst und Gemüse. Sie richtet sich speziell an Auszubildende und Mitarbeiter im LEH und bietet auf 32 Seiten praxisrelevantes Fachwissen. Mehr dazu im Medienkatalog unter www.q-s.de.

Verbraucherkommunikation neu ausgerichtet



Seit Jahresbeginn konzentriert sich die Verbraucherkommunikation von QS auf die EU-geförderte Kampagne QS-live. Die Plattform www.qs-live.de bildet den zentralen Anlaufpunkt im Netz für Verbraucherfragen rund um das Thema Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln. Weitere Aktionen auf Messen und im LEH sind in Planung.

Monitoringreport 2015 veröffentlicht

Auf der Fruit Logistica (4. – 6. Februar 2015) haben der Deutsche Fruchthandelsverband

e.v. (DFHV) und QS den diesjährigen Monitoringreport veröffentlicht. Die sechste Ausgabe bestätigt die positiven Resultate der Vorjahre: Die Beanstandungsquote für Pflanzenschutzmittelrückstände der insgesamt 17.306 untersuchten Obst- und Gemüseproben aus 73 Länder lag bei einem Wert von nur 0,85 Prozent. Ein Beleg für die konsequente Qualitätssicherung aller Beteiligten – vom Erzeuger bis zur Ladentheke. Mehr dazu im Medienkatalog der QS-Homepage www.q-s.de.



Jetzt abonnieren

QS-Report und Newsletter immer aktuell von QS.
www.q-s.de/abo.html

Impressum

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Verantwortlich für den Inhalt:
Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Schedestraße 1-3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-0
Telefax: +49 (0) 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de
Online: www.q-s.de



Qualitätssicherung. Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.



QS-REPORT Obst, Gemüse, Kartoffeln

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

+++++ Einleger: Zahlen, Daten, Fakten zum QS-System +++++

Liebe Leserinnen und Leser,

auf den folgenden Seiten finden Sie Zahlen, Daten und Fakten zum QS-System: ein kompakter Rückblick auf die gemeinsamen Leistungen, die wir mit unseren Systempartnern 2014 erreicht haben. Ein Schwerpunkt in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln war im letzten Jahr das Pilotprojekt zur freiwilligen QS-Inspektion von Arbeits- und Sozialbedingungen (FIAS). Dieses geht, nach einer erfolgreichen Einführung, nun in die zweite Projektphase. Mehr zum derzeitigen Stand und zu wichtigen Neuerungen 2015 lesen Sie in diesem Einleger. Über Fragen und Anregungen zum QS-Report freut sich das Redaktionsteam unter presse@q-s.de. Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen Ihr QS-Team.

Jetzt abonnieren
 QS-Report und Newsletter
 immer aktuell von QS.
www.q-s.de/abo.html

Rückstandsmonitoring im QS-System

Im QS-Rückstandsmonitoring wurden im vergangenen Jahr 12.097 Analysen (1.029 mehr als in 2013) durchgeführt. Insgesamt 146 verschiedene Obst- und Gemüsearten aus 48 Ländern haben die Systempartner von den QS-anerkannten Laboren untersuchen lassen. Rund 68 Prozent der Proben stammten aus Deutschland. Der Anteil der Proben, die beanstandet wurden lag bei knapp über einem Prozent. Das zeigt, wie sauber die QS-Erzeuger arbeiten.

Das Rückstandsmonitoring im QS-System sorgt seit **10** Jahren für hohe Zuverlässigkeit.

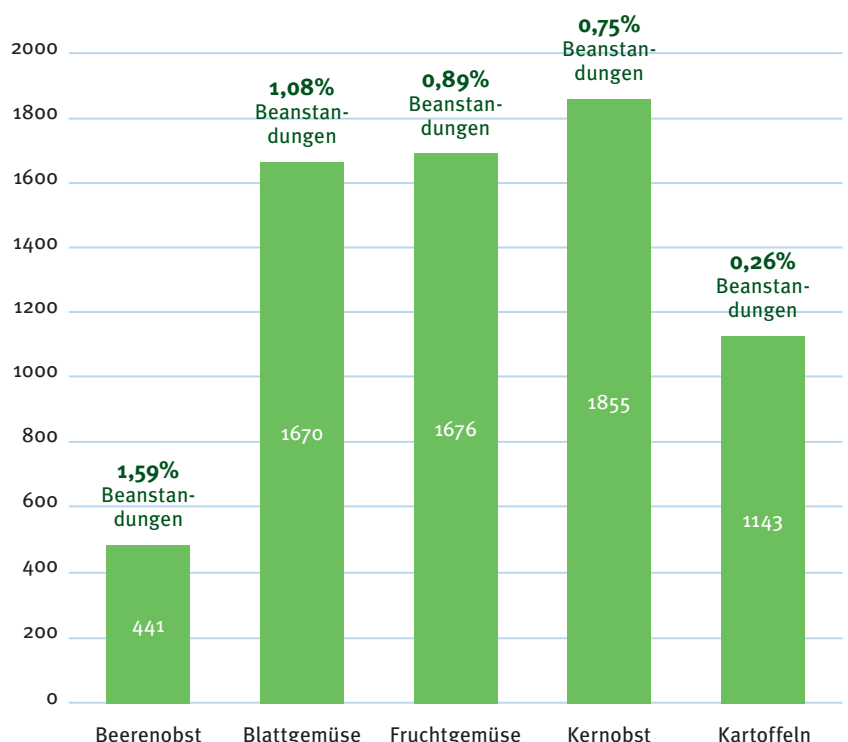
Für Labore, die sich um eine Anerkennung im QS-System bewerben, ist eine erfolgreiche Teilnahme an den Laborkompetenztests obligatorisch. Bereits anerkannte Labore müssen mindestens einmal pro Jahr ihre Leistungsfähigkeit im Laborkompetenztest unter Beweis stellen. Bei wiederholtem Nichtbestehen wird die QS-Anerkennung entzogen.

	Anzahl anerkannter Labore	Anzahl Labore im Anerkennungsverfahren
Rückstandsmonitoring	74	47

Deutschland, Belgien, Niederlande, Italien, Spanien, Schweiz, Österreich, Ägypten, Türkei, Griechenland, Frankreich

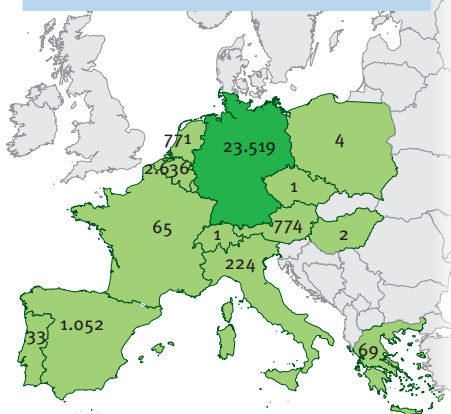


Probenanzahl und Anteil Beanstandungen ausgewählter Produktgruppen



Erneut steigende Systempartnerzahlen

14.711 Filialen des Lebensmitteleinzelhandels können Obst und Gemüse mit dem QS-Prüfzeichen anbieten.



Die Zahl der zugelassenen Standorte in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln ist mit 29.226 (Stand 01.01.2015) im Vergleich zum Vorjahr um mehr als 250 gestiegen. Im Bereich Logistik hat sich die Zahl der Teilnehmer verdoppelt.

Von den 13.634 Erzeugerbetrieben stammen 38 Prozent aus dem Ausland. Den stärksten Zuwachs verzeichnet QS in Spanien. Hier haben sich im vergangenen Jahr 133 neue Systempartner für die Teilnahme am QS-System entschieden.

Systempartnerzahlen 2014

Stufe	Gesamt 29.226	Deutschland 23.519	Andere Länder 5.707
Erzeugung*	13.634	8.419	5.215
- Obst, Gemüse	10.829	5.669	5.160
- Kartoffeln	2.805	2.750	55
Großhandel	783	527	256
Logistik	98	62	36
Lebensmitteleinzelhandel	14.711	14.511	200

*Davon:

- Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 7.034
- Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung GlobalG.A.P.: 3.191
- Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung Vegaplan: 2.298
- Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung AMAG.A.P.: 130

Anzahl Großhandelsbetriebe

Gesamt	783
Deutschland	527
Andere Länder	256
davon	
Spanien	111
Niederlande	51
Italien	43
Österreich	15
Belgien	12
Frankreich	10
Griechenland	5
Marokko	2
Ungarn	1
Argentinien	1
Portugal	1
Schweiz	1
Neuseeland	1
Polen	1
Dänemark	1

Unabhängige Kontrollen durch geprüfte Auditoren

Von den insgesamt 381 zugelassenen Auditoren im QS-System haben 317 eine Zulassung für den Bereich Obst, Gemüse, Kartoffeln (Mehrfachzulassungen möglich). Die meisten Zulassungen für die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln liegen für die Stufe Erzeugung vor. Die Auditoren arbeiten im Auftrag von 31 für den Bereich Obst, Gemüse, Kartoffeln zugelassenen Zertifizierungsstellen.

Stetig steigender Bedarf nach geprüften Auditoren

2014 fanden insgesamt 29 Auditorenschulungen statt, an denen 584 Auditoren aus dem In- und Ausland teilgenommen haben. Durchschnittlich 87 Prozent der Auditoren haben die Schulungstests erfolgreich bestanden. Mit der kontinuierlichen Ausweitung des Schulungsangebots, reagiert QS auf den stetig steigenden Bedarf nach geprüften Auditoren. Auch für fremdsprachige Auditoren werden Schulungen angeboten - seit diesem Jahr auch im Ausland. Exklusive Neuigkeiten und sämtliche Informationen und Materialien zu Schulungen werden zugelassenen Auditoren und Zertifizierungsstellen im Partnerbereich auf der QS-Webseite zur Verfügung gestellt. Neben den Schulungsveranstaltungen wurden mehrere Workshops und Treffen für Zertifizierungsstellen, Bündler und Labore organisiert, die dem gemeinsamen Erfahrungsaustausch und der Diskussion aktueller Belange dienen.



Der Partnerbereich für Auditoren auf der QS-Webseite hat durchschnittlich **540** Besucher pro Monat. Insgesamt nutzen monatlich rund **16.670** Besucher die Webseite.

Veranstaltung	Anzahl	Teilnehmerzahl
Fachspezifische Schulungen	25	515
Erstschulungen	4	69
Treffen der Zertifizierungsstellen	3	62
Bündlerworkshop	1	89
Treffen und Workshops der Labore	3	71

Erzeugung OGK	124 Teilnehmer
Großhandel OGK	35 Teilnehmer
LEH Kombi	64 Teilnehmer

Audits belegen: Systempartner arbeiten zuverlässig

Über 97 Prozent der 12.567 Systemaudits, die QS-zugelassene Auditoren 2014 in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln durchgeführt haben, wurden bestanden. Im Vergleich zu 2013 mussten die Auditoren dabei 37 K.O.-Bewertungen weniger vergeben. Bei Unregelmäßigkeiten, die zu einer K.O.-Bewertung führen, drohen Abmahnungen, Sanktionen und Sperren bis hin zum Ausschluss aus dem QS-System.

Systemaudits und K.O.-Bewertungen 2014 vs. 2013

Stufe	Anzahl Systemaudits (davon K.O./keine Zulassung)			
	2014		2013	
Gesamt	12.567	(385)	12.366	(422)
Erzeugung (QS)	382	(7)	471	(7)
Obst und Gemüse	257	(5)	377	(3)
Kartoffeln	125	(2)	94	(4)
Erzeugung (QS-GAP)	7.008	(122)	6.707	(127)
Obst und Gemüse	4.625	(71)	4.453	(83)
Kartoffeln	2.383	(51)	2.254	(44)
Großhandel	465	(17)	371	(12)
Lebensmittel-einzelhandel	4.712	(239)	4.817	(276)

Häufige C-/D-Bewertungen 2014

Stufe	Anzahl Systemaudits	Anzahl		Anforderungen mit häufigen C-/D-Bewertungen
		C	D/K.O.	
Erzeugung (QS)				
Obst und Gemüse	257	45 23 16	2 5 2	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene(-checkliste, -anforderungen) Grundlegender Anwenderschutz Vorkehrungen für Verschütten/Auslaufen
Kartoffeln	125	10 12 12	945 3 1	<ul style="list-style-type: none"> Bestandsliste/Gefahrenstoffverzeichnis Reinigungsplan für Einrichtungen und Ausrüstung Ernte- und Transportvorgänge (K.O.)
Erzeugung (QS-GAP)				
Obst und Gemüse	4.625	90 191 32	347 2 112	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung Grundlegender Anwenderschutz (K.O.) Bestandsliste/Gefahrenstoffverzeichnis
Kartoffeln	2.383	74 21 79	197 89 3	<ul style="list-style-type: none"> Erste-Hilfe-Kästen, -Schulung Bestandsliste/Gefahrenstoffverzeichnis Grundlegender Anwenderschutz (K.O.)

Unangekündigte Stichprobenaudits

In zusätzlichen Stichprobenaudits überprüft QS, ob die Anforderungen an die Prozess- und Herkunftssicherung auch zwischen den regulären Systemaudits eingehalten werden. Die Auswahl der Betriebe erfolgte nach dem Zufallsprinzip. Die Ergebnisse der 718 auditierten Betriebe im Bereich Obst, Gemüse, Kartoffeln zeigen, dass die Unternehmen zuverlässig arbeiten: rund 98 Prozent haben 2014 die zusätzliche Kontrolle erfolgreich bestanden.

Stufe	Stichprobenaudits	
	Anzahl	(davon K.O./keine Zulassung)
Gesamt	718	(12)
Erzeugung (QS)	16	(-)
Erzeugung (QS-GAP)	653	(9)
Großhandel	24	(-)
Lebensmitteleinzelhandel	25	(3)

Verstöße werden konsequent geahndet

In der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln wurden 2014 insgesamt 124 Sanktionsverfahren verhandelt.

In sieben Fällen sprach der unabhängige Sanktionsbeirat eine Abmahnung aus. Ein Verfahren wurde eingestellt, in den übrigen Fällen wurden Vertragsstrafen in einer Gesamthöhe von 45.100 Euro verhängt.

Obst, Gemüse, Kartoffeln	2014 (Vorjahr)
Sanktionsfälle gesamt	124 (105)
Erzeugung (QS)*	118 (91)
Obst und Gemüse	108 (84)
Kartoffeln	27 (18)
Großhandel	6 (13)

Auszug K.O.-Bewertungen

- Einsatz zugelassener Wirkstoffe/Pflanzenschutzmittel
- Einhaltung von Rückstandshöchstgehalten
- Einhaltung der maximalen Aufwandmengen

- Wareneingangskontrolle
- Warentrennung/Rückverfolgbarkeit

* In 17 der 118 Sanktionsfälle bei Erzeugerbetrieben sind Erzeuger von sowohl Obst/Gemüse als auch von Kartoffeln betroffen. Diese wurden daher für jeden Produktionszweig gezählt.



31 % der Verbraucher kennen das QS-Prüfzeichen.



Ca. **90 %** der QS-Kenner ziehen ein QS-geprüftes Produkt einem vergleichbaren ohne Prüfzeichen vor.

Arbeits- und Sozialbedingungen

FIAS-Projekt auf gutem Weg

Gut ein Jahr nach Beginn des Pilotprojekts zur freiwilligen QS-Inspektion von Arbeits- und Sozialbedingungen (FIAS) ist die erste Zwischenbilanz durchweg positiv: 2.584 Erzeuger- und 60 Großhandelsstandorte der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich seit Anfang 2014 zur Überprüfung ihrer Umsetzung der Arbeits- und Sozialbedingungen bei Fremdarbeitskräften angemeldet. In den durchgeführten Inspektionen lag die Zielerreichung bei den Anforderungen, die an die Betriebe gestellt werden, bei fast 90 Prozent. Die parallel erfolgte Befragung der Bündler und Zertifizierungsstellen zur Praxistauglichkeit und Resonanz der teilnehmenden Betriebe bestätigt: FIAS wird von den Branchenbeteiligten gut angenommen.



Die Initialzündung zur Durchführung des Pilotprojekts kam aus der Wirtschaft. Auf vielfache Nachfrage der Beteiligten nach einer praxistgerechten Überprüfung der betrieblichen Arbeits- und Sozialbedingungen, wurde das QS-Sozialmodul entwickelt. Damit können Systempartner ihr Sozialmanagement freiwillig nach einheitlichen Grundsätzen in einer unabhängigen Inspektion begutachten lassen. Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels, die eine Überprüfung des Sozialmanagements ihrer Lieferanten einfordern, begrüßen die Umsetzung über QS.

Praktische Umsetzung

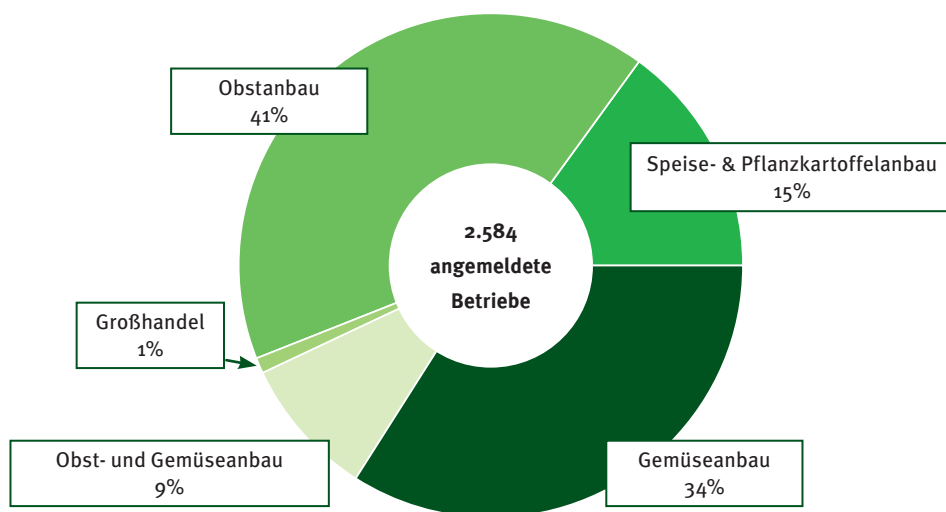
FIAS ist für alle Systempartner anwendbar, die im QS-System Obst, Gemüse und Kartoffeln erzeugen, transportieren oder handeln, d.h. für Erzeuger, Großhändler und den Lebensmitteleinzelhandel. Die Inspektion kann nur in Kombination mit einem QS- bzw. QS-GAP-Audit durchgeführt werden, ist aber nicht verpflichtend, um am QS-System teilzunehmen. Das Ergebnis hat keinen Einfluss auf die Lieferberechtigung im QS-System. In der internen Systempartnersuche

der QS-Datenbank ist ersichtlich, welcher Betrieb sich an FIAS beteiligt. Die Teilnehmer können darüber hinaus noch selbst aktiv werden und anderen, ausgewählten Systempartnern (z. B. ihren Kunden), anhand von zugewiesenen Leserechten das Gesamtergebnis der Inspektion individuell kommunizieren. Sensible Unternehmensdaten in der QS-Datenbank bleiben dabei vor unberechtigtem Zugriff geschützt.

Fortsetzung der Pilotphase

Die Pilotphase von FIAS wird in diesem Jahr fortgesetzt. Seit dem 01.01.2015 ist die FIAS-Checkliste inhaltlich identisch mit der deutschen Interpretationsrichtlinie des GlobalG.A.P.-Sozialmoduls GRASP (Version 2015). Außerdem wurden mit den Revisionen 2015 auch im FIAS-Leitfaden einige neue Anforderungen aufgenommen, die in den Revisionsinformationen auf der QS-Webseite unter „Downloads/Dokumente“ aufgelistet sind. Dort werden zusätzlich neue Arbeitshilfen und Mustervorlagen zur Hilfestellung für die Umsetzung von FIAS für Systempartner angeboten.

Teilnahme der Betriebe an FIAS nach Produktionsart (Stand Dez. 2014)



Kriterien, die bei FIAS geprüft werden

- Arbeitsverträge
- Arbeitnehmerinformationen
- Arbeitszeiterfassung
- Aufbewahrungsmöglichkeiten
- Beschwerdeverfahren
- Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen
- Pausen- und Bereitschaftsräume
- Umkleidemöglichkeiten
- Unterbringung der Arbeitskräfte

Aktuelle Zahlen rund um das QS-System finden Sie auch im Medienkatalog auf q-s.de unter „QS in Zahlen“.

Impressum

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Verantwortlich für den Inhalt:
Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Schedestraße 1-3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-0
Telefax: +49 (0) 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de
Online: www.q-s.de

