



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

Wirtschaft beprobt mehr als 1.900 Produkte Frisches Obst und Gemüse nicht mit EHEC belastet

Bonn, 8. Juni 2011

Unmittelbar nach den ersten Berichten über eine ungewöhnliche Häufung von schweren Durchfallerkrankungen in Norddeutschland haben Erzeuger, Großhändler und Lebensmitteleinzelhändler ihre Produkte umfassend auf Spuren des EHEC-Erregers untersuchen lassen. Das Ergebnis: In keiner der bislang mehr als 1.900 untersuchten Produktproben aus dem In- und Ausland wurde der Krankheitserreger nachgewiesen. Frisches Obst und Gemüse sind nicht belastet. Um das Verbrauchervertrauen wieder aufzubauen, werden die Unternehmen trotz der eindeutigen Ergebnisse die EHEC-Analysen fortsetzen.

**QS Fachgesellschaft Obst-
Gemüse-Kartoffeln 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

Die Analyseresultate übermitteln die Erzeuger, Großhändler und Lebensmittel-einzelhändler an QS, das die Daten zentral erfasst und auswertet. Deutsche Unternehmen haben 1.021 Proben (Stand: 8. Juni 2011) analysieren lassen. Aus den Niederlanden liegen 585, aus Spanien 281 und aus Belgien 44 Produktproben vor. Zudem haben Unternehmen aus zehn weiteren Ländern Analyseergebnisse eingereicht. Alle 1.962 Analyseergebnisse sind negativ.

Der Schwerpunkt der Laboranalysen liegt bislang auf Produkten, die von den zuständigen Behörden im Zusammenhang mit einer Verzehrwarnung genannt werden. So wurden von Salat 372 Proben, von Tomaten 330 Proben und von Gurken 314 Proben auf EHEC-Erreger untersucht. Hinzu kommen 47 weitere Gemüse- und Obstarten (siehe auch Anlage 1).

Neben den Produktproben wurden Bodenproben, Beregnungs- und Waschwasserproben sowie Abklatschproben von Produktionseinrichtungen untersucht. Auch hier wurde der EHEC-Erreger in keiner Probe nachgewiesen. Alle Analyseergebnisse sind tagesaktuell an die zuständigen Behörden weitergegeben worden. Zudem werden aktuelle Zahlen auf der QS-Internetseite veröffentlicht.

Im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes wird die Wirtschaft ihre risikoorientierten EHEC-Analysen fortsetzen. Ob die Aufrechterhaltung von generellen Verzehrwarnungen für bestimmte Gemüsearten durch die Behörden gerechtfertigt ist, erscheint vor dem Hintergrund der Datenlage indes fraglich.

Losgelöst von den aktuellen Ereignissen sollten die Verbraucherinnen und Verbraucher grundsätzlich auf eine gute Küchenhygiene achten und sowohl Obst als auch Gemüse vor dem Verzehr gründlich waschen.



Qualitätssicherung. **Vom Erzeuger bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 2



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

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 der Systemkette Fleisch und Fleischwaren sowie über 23.000 Unternehmen der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.

Ihr Ansprechpartner:

Oliver Thelen

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1 - 3

53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-130

Fax +49 (0) 228 35068-16130

E-Mail oliver.thelen@q-s.de

Internet www.q-s.de