



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



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

## Pressemitteilung

### Labore im QS-System bestätigen Leistungsfähigkeit

Bonn, 16.06.2011

Erfolgreicher Laborkompetenztest für das Rückstandsmonitoring bei Obst, Gemüse und Kartoffeln

**Mit zusätzlichen Anforderungen gingen in diesem Frühjahr 71 Labore aus 13 Ländern den aktuellen „Stresstest“ für zugelassene Labore im QS-System an. Die Rahmenbedingungen für die Testpraxis zielen stärker auf die Labor-Alltagsroutine und ein neues Punktesystem sorgt für eine nachhaltige Bewertung der Kompetenz.**

**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 im aktuellen Test untersuchte Matrix Porree war aufgrund der Komplexität der Inhaltsstoffe (unter anderem Chlorophyll und Schwefelverbindungen) anspruchsvoll. Insgesamt sechs Wirkstoffe sollten entdeckt werden.

Die Laborroutine war auch deshalb stärker im Fokus des Tests, weil die Labore die Testmatrix nicht mehr angekündigt bekommen. Das gezielte Vorbereiten auf eine bestimmte Matrix ist damit nicht mehr möglich. Neu war für die Labore zudem, dass die Proben in einem größeren Zeitraum von nun drei Monaten (März bis Mai) eintreffen konnten. Die maximal zulässige Analysezeit wurde außerdem von vier auf drei Tage verkürzt.

Von den 54 derzeit anerkannten Laboren nahmen 34 am Frühjahrstest teil, davon 20 deutsche und 14 ausländische Labore. Insgesamt waren 29 der 34 anerkannten Labore erfolgreich. Weitere 37 Labore befinden sich im Anerkennungsverfahren. Von ihnen waren 13 erfolgreich, davon sind sechs im In- und sieben im Ausland ansässig.

Trotz der erschwerten Bedingungen blieb die Zahl der QS-anerkannten Labore mit 53 fast unverändert. Jens Schäfer betreut bei QS die Laborkompetenztests. Er erklärt: „Bei den Analysen bereitete diesmal der Wirkstoff Fluzifop P, ein Herbizid, die meisten Probleme. 20 Labore konnten diesen Wirkstoff nicht identifizieren, 16 hatten ihn falsch quantifiziert.“

Neu für die Bewertung der Labore hat QS ein Punktesystem eingeführt. Wilfried Kamphausen, QS-Experte für Obst, Gemüse und Kartoffeln, sieht große Vorteile im neuen System: „Durch die Punktbewertung können wir die Leistung der Labore differenzierter bewerten. Gutes Abschneiden wird nachhaltig belohnt, Fehler kommen direkt zum Tragen da die Labore dann öfters den Test absolvieren müssen.“ So müssen sechs anerkannte Labore im Herbst erneut antreten. Ebenfalls zum Herbsttest verpflichtet sind vier anerkannte Labore,



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

Seite 2 von 2



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

## Pressemitteilung

die diesmal nicht erfolgreich waren, ihre Anerkennung aber aufrecht erhalten konnten. Erst wenn sie erneut durchfallen, verlieren sie ihre QS-Anerkennung.

*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. Über 23.000 Unternehmen der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln und knapp 110.000 Unternehmen der Systemkette Fleisch und Fleischwaren haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.*

Ihre Ansprechpartnerin:

Heike Wegener

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Schedestraße 1 - 3  
53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-140  
Fax +49 (0) 228 35068-16140

E-Mail [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)  
Internet [www.q-s.de](http://www.q-s.de)