



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



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

## Pressemitteilung

### **Dioxin-Belastung in der Lebensmittelkette**

#### **QS-Betriebe vorsorglich gesperrt – Aufklärung läuft**

Nach dem Fund von Dioxin-belastetem Schweinefleisch im niedersächsischen Kreis Verden hat die QS Qualität und Sicherheit GmbH zehn Schweinemastbetriebe gesperrt. Das im Umlauf befindliche Frischfleisch ist von dem Dioxin-Fund nicht betroffen. Das ist Ergebnis der konsequent durchgeführten Rückverfolgung.

Die für die Lieferung in das QS-System gesperrten Betriebe waren von einer Futtermühle beliefert worden, die vermutlich belastete Fettsäure des Unternehmens Harles & Jentzsch in Mischfuttermittel eingemischt hatte. Da eine Dioxin-Belastung des Tierbestandes zum gegenwärtigen Zeitpunkt nicht ausgeschlossen werden kann, hat sich QS im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes umgehend zu der einstweiligen Sperrung der Schweinemastbetriebe entschlossen.

Mit der Sperrung der Betriebe hat QS den Kreis der belasteten Betriebe genau eingegrenzt. Die Betriebe werden zunächst keine Schweine vermarkten. Die unmittelbar vorgenommene Rückverfolgbarkeit hat ergeben, dass Frischfleisch, welches den Verbraucherinnen und Verbrauchern gegenwärtig im Lebensmitteleinzelhandel angeboten wird, von diesem Dioxin-Fund nicht betroffen ist.

Die Kontrollmechanismen haben gegriffen, denn die Überschreitung ist im Rahmen der Eigenkontrollen festgestellt worden.

Als Verursacher der Dioxin-Verunreinigung von Futtermitteln ist der Einzelfuttermittelhersteller Harles & Jentzsch GmbH aus Uetersen benannt. Das Unternehmen war im QS-System auditiert. Es wurde unmittelbar nach Bekanntwerden der Vorwürfe und Durchführung eines Sonderaudits für Lieferungen in das QS-System gesperrt. QS hat ein Sanktionsverfahren eingeleitet.

Im Zusammenwirken mit den Systempartnern aus der Futtermittelwirtschaft und den zuständigen Aufsichtsbehörden konnte der Kreis der belieferten Unternehmen schnell eingegrenzt werden. Die ständige und umfassende Information des Lebensmitteleinzelhandels hat einen wichtigen Beitrag zu einer transparenten Aufarbeitung des Vorfalls geleistet. Anlässlich eines Spitzengesprächs am 10. Januar 2011 hat Bundesministerin Ilse Aigner das Engagement des Bundes, der Länder und der Eigenkontrollsysteme der Wirtschaft bei der Bewältigung dieses Vorfalls ausdrücklich hervorgehoben.

Bonn, 11.01.2011

**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



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

Seite 2 von 2



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

## **Pressemitteilung**

Seit dem Start des QS-Systems 2001 sind die QS-Systempartner in allen Stufen von Produktion und Vermarktung von Fleisch und Fleischwaren auf strenge Anforderungen verpflichtet, deren Einhaltung von unabhängigen Zertifizierungsstellen regelmäßig kontrolliert werden.

„Mit unserem Konzept der stufenübergreifenden Qualitätssicherung haben wir in den vergangenen zehn Jahren viel für die Verbraucherinnen und Verbraucher erreicht. Gegen kriminelle Machenschaften und menschliches Versagen ist ein Qualitätssicherungssystem aber ebenso machtlos wie die Aufsichtsbehörden“ kommentiert Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer QS Qualität und Sicherheit GmbH, die jüngsten Vorfälle. „Wir bleiben dran, auch was mögliche Konsequenzen anbelangt. Wir beraten zurzeit Maßnahmen mit Experten und Wissenschaftlern, um für risikobehaftete Prozesse wie hier bei der Fettproduktion noch klarere Vorgaben zur Dokumentation der Rückverfolgbarkeit, striktere Kontrollen und eine noch bessere Qualifikation der Kontrolleure kurzfristig umzusetzen.“

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)