



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

Dioxin-Belastung in der Lebensmittelkette

Die aktuelle Situation

Bonn, 14.01.2011

Im Zusammenhang mit den jüngsten Vorfällen rund um die Dioxin-Belastung von Futtermitteln wird vereinzelt die Frage nach der Funktionsfähigkeit von Qualitätssicherungssystemen aufgeworfen. QS stellt sich dieser Diskussion, zumal die Überschreitung des zulässigen Dioxin-Grenzwerts im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle eines QS-zertifizierten Futtermittelunternehmens festgestellt und gemeldet worden ist.

Nach nunmehr gut zweiwöchiger Krisenbewältigung mit unermüdlichem Engagement aller Betroffenen sowie unserer Mitarbeiter, der Abstimmung mit Wirtschafts- und Behördenvertretern legen wir heute einen Zwischenbericht vor.

Die jüngsten Vorfälle haben gezeigt, dass es trotz der gemeinsamen Anstrengungen in Produktion und Vermarktung immer wieder menschliches Versagen oder vorsätzliches Handeln gibt, das die gemeinsamen Qualitätsziele der Wirtschaft gefährdet. In diesen Fällen muss ein Qualitätssicherungssystem und die an ihm beteiligte Wirtschaft die zügige Eingrenzung der Krise, die schnelle Kommunikation, die effiziente Krisenbewältigung und die Sanktionierung der „schwarzen Schafe“ leisten.

„QS ist bei der Bewältigung der jüngsten Vorfälle genau so vorgegangen. Gemeinsam mit den Systempartnern aus der Futtermittelwirtschaft und in engem Zusammenwirken mit den Aufsichtsbehörden ist der Kreis der möglicherweise betroffenen Unternehmen aus der Futtermittelwirtschaft, der Landwirtschaft und den weiteren Stufen der Lebensmittelkette schnell eingegrenzt worden“, betont Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH, und erklärt weiter: „Die Beteiligten stehen in ständigem Austausch mit QS. Die Geschäftsstelle arbeitet kontinuierlich, um die Zusammenhänge richtig darzustellen, die vorliegenden Informationen und Kenntnisse auszutauschen, geeignete Maßnahmen abzustimmen und den Kreis der Betroffenen ständig weiter einzugrenzen.“

Nach gegenwärtigem Kenntnisstand hat das als hauptverantwortlich geltende Futtermittelunternehmen einen Rohstoff eingesetzt, welcher nach der Positivliste als Futtermittel gar nicht zugelassen war. Dieser Rohstoff (Mischfettsäure) war offensichtlich mit Dioxin verunreinigt. Im Fokus steht ein Lieferzeitraum vom 11. November bis zum 23. Dezember 2010.

Unmittelbar nach der Mitteilung der Überschreitung des zulässigen Dioxin-Höchstwerts durch ein Mischfuttermittelunternehmen am 22. Dezember 2010 an QS wurde die betroffene Ware gesperrt, haben wir die Rückverfolgung aufgenommen und eine Klärung des Vorgangs mit dem Lieferanten der Mischfett-

**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

säure (Harles & Jentzsch GmbH) eingeleitet. Das Unternehmen Harles & Jentzsch war im Oktober 2010 von einer neutralen Zertifizierungsstelle nach QS, ISO 9001 und GMP⁺ zertifiziert worden. Nach den uns zur Verfügung gestellten Informationen handelte es sich zunächst nur um Lieferungen, die in der Herstellung von Legehennenfutter eingesetzt worden waren. Das in diesem Bereich aktive Qualitätssicherungssystem KAT war informiert. Über die Jahreswende mussten wir nach unseren eigenen Recherchen registrieren, dass auch Mischfutter für andere Tierarten betroffen war. Das Unternehmen Harles & Jentzsch wurde für die Lieferung in das QS-System gesperrt. Zudem wurde ein Sonderaudit im Unternehmen durchgeführt. Der Systemvertrag mit dem Unternehmen ist zwischenzeitlich außerordentlich gekündigt. Auch ist ein Sanktionsverfahren eingeleitet worden.

Aus dem Vorfall wird QS Konsequenzen ziehen. Mit Sachverständigen und Vertretern der Wirtschaft werden bereits wirkungsvolle Maßnahmen beraten.

Ein systematischer Fehler, ob vorsätzlich oder grob fahrlässig, eines Unternehmens hat aktuell wirtschaftliche Schäden und einen Vertrauensverlust für eine ganze Branche verursacht. Dem steht eine zuverlässige Wirtschaftsweise und korrekte Arbeit tausender Unternehmen und Menschen, vom einzelnen Mitarbeiter im Futtermittelwerk oder der Landwirtschaft bis hin zur Fachkraft im Lebensmitteleinzelhandel, gegenüber. Dies wird durch hochwertige Produkte, einwandfreie Prozesse, umfassende Eigenkontrollen und neutrale Kontrollen in der verbindlichen Qualitätssicherung des QS-Systems täglich belegt. Im QS-System wurden allein im letzten Jahr 27.976 neutrale Audits und Inspektionen in der Futtermittelwirtschaft und in der landwirtschaftlichen Tierhaltung durchgeführt. Im Futtermittelmonitoring können mit 169.088 Analyseergebnissen aus 2010, davon allein 3.993 Dioxinuntersuchungen, umfassende Belege für eine aktive Qualitätssicherung vorgelegt werden.

Die Wirtschaft hat mit dem QS-System Anforderungen definiert, die geeignet sind, Vorfälle wie die gegenwärtigen zu vermeiden. Gegen kriminelle Machenschaften und menschliches Versagen ist ein Qualitätssicherungssystem aber ebenso machtlos wie die Aufsichtsbehörden.

Alle Verantwortlichen und Partner im QS-System sehen sich dem Verbraucher gegenüber in der Pflicht. Es wird weiterhin darum gehen alles zu tun, um Zuverlässigkeit und Vertrauen untereinander in der gesamten Wertschöpfungskette und gegenüber den Verbrauchern zu sichern.

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

Internet www.q-s.de