



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

QS-Schulungen zur Probenahme

Termine 2010 jetzt im November und Dezember

Obst- und Gemüseproben für das Rückstandsmonitoring zu nehmen ist auf den ersten Blick vielleicht ganz einfach. Doch Vorsicht! Hier steckt der Teufel oftmals im Detail: Das kann ein Handschuh sein, mit dem erst das eine und später das nächste Gemüse angefasst wird; schnell finden sich da zum Beispiel Rückstände von der ersten auch an der zweiten Frucht. Um repräsentative Proben zu erhalten, gibt es also viel zu beachten. Was genau – darüber klärt eine neue Schulungsserie von QS auf, die nach dem Erfolg 2009 in diesen Wochen erneut angeboten wird.

Die eintägigen Schulungen richten sich an Systempartner und an diejenigen, die von Systempartnern für die Probenahme beauftragt werden.

In den Veranstaltungen stellt QS seine Arbeit im Rückstandsmonitoring und den Umgang mit den Probeergebnissen vor. Ein Laborvertreter berichtet von der Aufbereitung bis zur Analyse der Proben. Dabei wird den Teilnehmern verdeutlicht, was für Fehler bei der Probenahme welche Konsequenzen haben können. „Uns ist es besonders wichtig, den Teilnehmern zu zeigen, wo Fehlerquellen bei der Probenahme liegen können, die sich dann im Analyseergebnis niederschlagen. Das verknüpfen wir in jeder Schulung mit einem Praxisteil. Der kam auch im vergangenen Jahr sehr gut an. Wir gehen dann aufs Feld, ins Gewächshaus oder in das Lager, um die beste Vorgehensweise zu zeigen“, erklärt Claudia Rotter, die bei QS diese Schulungen betreut.

Aufgrund großer Nachfrage findet dieses Jahr erstmals eine der vier Schulungen im Benelux-Raum auf Niederländisch statt.

Anmeldung unter www.q-s.de

Die Schulungstermine:

- 22.11.2010 Kaiser's Tengelmann in Berlin
- 26.11.2010 Veilingen Hoogstraten in Hoogstraten, BE (Veranstaltung auf Niederländisch)
- 29.11.2010 Pfalzmarkt in Mutterstadt
- 02.12.2010 Edeka Minden-Hannover in Minden

Bonn, 27.10.2010

**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



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

Seite 2 von 2

Pressemitteilung



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

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 107.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Tiertransport, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie mehr als 20.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln 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

Internet www.q-s.de