



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



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

## Pressemitteilung

### QS-Kompetenztest Rückstandsanalytik

#### Wirkstoffe in roten Trauben als Herausforderung

Bonn, 13.12.2013

**Positives Ergebnis des aktuellen Laborkompetenztests: Zehn Labore, die sich derzeit noch im Verfahren um eine QS-Anerkennung befinden, waren erfolgreich. Damit sind sie ihrem Ziel ein gutes Stück näher gekommen. Allerdings wurde ebenso Verbesserungsbedarf deutlich: Von 52 bereits anerkannten Laboren erreichten zehn die erforderliche Punktzahl nicht. Das ist deutlich mehr als in den vorangegangenen Tests.**

**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

Analysiert werden mussten im aktuellen Laborkompetenztest rote Trauben. Jedes Labor bekam eines von drei unterschiedlichen Testmaterialien zugeschiedt, die mit sechs bzw. sieben Wirkstoffen präpariert waren. Für die Analyse hatten sie drei Tage Zeit. Um den Laborkompetenztest zu bestehen, mussten alle Wirkstoffe korrekt identifiziert und zusätzlich mindestens zwei Drittel der Wirkstoffe korrekt quantifiziert werden. 29 Labore erhielten die maximale Punktzahl. Besonders herausfordernd für die Analyse war offenbar der Pflanzenschutzwirkstoff Folpet. Er wurde von 14 Laboren, unter ihnen sieben anerkannte Labore, nicht identifiziert. Auch bei der Quantifizierung bereitete der thermisch instabile Wirkstoff Probleme.

Insgesamt nahmen in diesem Herbst 73 Labore aus elf verschiedenen Ländern am Laborkompetenztest teil. Für sieben anerkannte Labore und 21 Labore, die sich derzeit noch im Anerkennungsverfahren befinden, war der Laborkompetenztest Pflicht. 52 Teilnehmer erfüllten die an sie gestellten Anforderungen und schlossen den Test mit Erfolg ab.

Wie auch in vorangegangenen Tests schnitten Labore, die bereits eine Anerkennung für die Durchführung von Rückstandsanalysen im QS-System haben, deutlich besser ab als Labore im Anerkennungsverfahren. Dennoch konnten dieses Mal auch die anerkannten Labore nicht gänzlich überzeugen. Zehn von ihnen lieferten keine zufriedenstellenden Ergebnisse ab. Das ist ein deutlicher Anstieg im Vergleich zum vorherigen Test, bei dem lediglich vier von 47 anerkannten Laboren nicht erfolgreich waren. Um ihre QS-Anerkennung nicht zu gefährden, müssen die betroffenen Labore in den nächsten Tests mit einem guten Ergebnis ihre Leistungsfähigkeit unter Beweis stellen.

*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 Le-*



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

Seite 2 von 2

## Pressemitteilung



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

*Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Annähernd 105.000 Unternehmen aus den Bereichen Futtermittel, Landwirtschaft, Schlachtung/Zerlegung, Verarbeitung, Fleischerhandwerk, Großhandel und Lebensmitteleinzelhandel sowie mehr als 24.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.*

Ihr Ansprechpartner:

Dr. Christian Meyer

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1 - 3

53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-141

Fax +49 (0) 228 35068-16141

E-Mail [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de)

Internet [www.q-s.de](http://www.q-s.de)