



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

QS-Laborkompetenztest: anerkannte Labore mit sehr guten Ergebnissen

Metabolitenanalytik erneut im Fokus – Verbesserungsmaßnahmen zeigen Wirkung

Das erfreuliche Ergebnis des aktuellen Laborkompetenztests: 93 Prozent der QS-erkannten Labore erfüllen die an sie gestellten Anforderungen. Damit wird das hohe Niveau des vergangenen Tests weiter ausgebaut. Schwerpunkt beim Herbsttest war erneut die Metabolitenanalytik. Die Ergebnisse belegen, dass die Defizite aus den Vorjahren in diesem Bereich nachhaltig aufgearbeitet wurden.

Die Labore waren gefordert, innerhalb von drei Tagen sieben Wirkstoffe aus einer präparierten Stachelbeer-Probe zu identifizieren und zu quantifizieren. Lediglich drei der QS-erkannten Labore konnten kein zufriedenstellendes Ergebnis abliefern und müssen somit verpflichtend am Frühjahrstest 2016 teilnehmen. 37 der 40 teilnehmenden, anerkannten Labore haben den Test erfolgreich absolviert. 75 Prozent erreichten die maximale Punktzahl.

Berichterstattung der Labore verbesserungsfähig

Zum zweiten Mal wurde im Laborkompetenztest der QS Qualität und Sicherheit GmbH auch die Berichterstattung der Prüfergebnisse und deren Bewertung hinsichtlich Verkehrsfähigkeit und gesundheitlicher Unbedenklichkeit geprüft. Dies ist zwar keine Anforderung für die Akreditierung, QS legt aber hierauf besonderen Wert: Alle Beteiligten in der Kette – Erzeuger, Vermarktungsorganisationen und auch der LEH – müssen sich auf die richtige Bewertung der Analyseergebnisse verlassen können. Neben der Bewertung der Proben gemäß EU-Rückstandsdefinition (Verordnung 396/2005) gab es Mängel bei der Berechnung des Summenwertes im Rahmen der Metabolitenanalytik. Die Angabe zum verwendeten Berechnungsmodell des ARfD-Wertes und die Bewertung des Wirkstoffs DEET führten ebenso zu deutlichen Abweichungen. *„Um künftig die Berichterstattung der Labore zu verbessern, wird das Thema Risikobewertung auf dem nächsten Laborleitertreffen aufgegriffen“*, erklärt Claudia Rotter, die bei QS für die Laboranerkennung zuständig ist. *„Die Thematik hat für die Labore einen hohen Praxisbezug, da alle im QS-System analysierten Proben auch im Hinblick auf die Einhaltung des ARfD-Wertes zu bewerten sind“*, so Rotter weiter. Ziel ist es, den hier fehlenden Input zu liefern und damit mehr Klarheit in die Umsetzung zu bringen.

Bonn, 14.12.2015

**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 3

Pressemitteilung



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.

Mehrfachanforderungen im Testmaterial

Stachelbeeren stellen eine typische Matrix aus der Gruppe der säure- und wasserreichen Früchte dar. Die zu untersuchende Stachelbeer-Probe war mit einer Wirkstoffauswahl aus Insektiziden, Fungiziden und einem Biozid präpariert. Darunter war der Insektizidwirkstoff Spirotetramat, mit dem das Feld komplexer Rückstandsdefinitionen berücksichtigt wurde. Der Rückstandshöchstgehalt von Spirotetramat wird derzeit über den Wirkstoff selbst und vier Metaboliten ermittelt. Eine weitere Herausforderung war das Repellent DEET (N,N-Diethylmeta-toluamid), das kein Pflanzenschutzmittel ist, sondern zum Schutz vor Insekten auf die menschliche Haut aufgetragen wird und eine Sekundärkontamination bedingen kann. Mit dem Fungizid Chlorothalonil enthielt das Testmaterial außerdem einen Wirkstoff, der den teilnehmenden Laboren in vorherigen Tests Schwierigkeiten bei der Analytik bereitet hatte.

Labore im Anerkennungsverfahren

Insgesamt nahmen 65 Labore aus 10 Ländern am Laborkompetenztest teil. 25 davon befinden sich derzeit noch im Anerkennungsverfahren. Wie in vorangegangenen Tests, schnitten Labore, die bereits eine Anerkennung und damit Erfahrung in der Durchführung von Rückstandsanalysen im QS-System haben, deutlich besser ab. Über die Hälfte der Labore im Anerkennungsverfahren bestanden nicht.

Bilder zur Nutzung im Rahmen der Pressemitteilung finden Sie unter „Presse & Publikationen“ auf www.q-s.de. Bitte geben Sie bei Verwendung folgenden Bildnachweis an: QS Qualität und Sicherheit GmbH / www.q-s.de

Die QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH ist Systemgeber und Träger der QS-Qualitätssicherung bei Obst, Gemüse und Kartoffeln. Die von QS definierten Standards legen für alle Stufen der Wertschöpfungskette – vom Erzeuger bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge, nachprüfbare Produktionskriterien fest. Die stufenübergreifende Überwachung dieser Kriterien sowie die Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse und der daraus hergestellten Lebensmittel kennzeichnen das System. Über 29.000 Unternehmen aus dem Bereich Frisches Obst, Gemüse, Kartoffeln haben sich bislang für die Teilnahme am QS-Prüfsystem für Lebensmittel entschieden.



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

Seite 3 von 3

Pressemitteilung



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Ihre Ansprechpartnerin:

Caroline Thiesmeier

QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-153
Fax +49 (0) 228 35068-16153
E-Mail presse@q-s.de
Internet www.q-s.de