



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



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Pressemitteilung

Hohe Standards in der QS-Laboranerkennung

Laborkompetenztest als Leistungsprüfung für Rückstandsanalytik im QS-System

Mit dem aktuellen Test wurde gezielt überprüft, ob die Labore Schwächen, die bei der Analyse bestimmter Wirkstoffe in vergangenen Tests vorhanden waren, aufgearbeitet haben. Hierzu wurde ein spezieller Wirkstoffmix zusammengestellt. Die als optimale Matrix präparierte Kartoffel entwickelte sich zur „echten Nagelprobe“ für die insgesamt 74 Labore aus Deutschland und zehn weiteren europäischen Ländern.

Von den insgesamt 77 QS-anerkannten Laboren haben 54 am Test teilgenommen. Davon haben 46 den Test erfolgreich bestanden, 31 Labore mit maximaler Punktzahl. Deutlich erkennbar waren die Bemühungen der Labore, die Schwächen aus vergangenen Tests abzubauen. Aber acht der QS-anerkannten Labore konnten kein zufriedenstellendes Ergebnis abliefern. In der Konsequenz wird fünf Laboren die QS-Anerkennung entzogen, drei stehen unter gezielter Beobachtung. Für sie wird es im Herbst 2014 noch einmal ernst, wenn sie erneut antreten müssen, um ihre Analysefähigkeiten unter Beweis zu stellen. Bei Nichtbestehen verlieren auch diese die Anerkennung.

Im Ergebnis muss konstatiert werden, dass einige Labore die geforderten Korrekturmaßnahmen nicht erfolgreich umsetzen konnten. Der daraus resultierende Zulassungsentzug ist eine konsequente, vertraglich festgelegte Maßnahme. Mit dieser Vorgehensweise stellt QS sicher, dass die am Rückstandsmonitoring beteiligten Labore nachhaltig auf hohem Niveau arbeiten und den an sie gestellten Anforderungen gerecht werden. Alle Wirtschaftsbeteiligten, und auch die Verbraucher müssen sich auf korrekte Laborergebnisse verlassen können.

In der Gesamtbewertung des Tests konnte abermals ein großer Unterschied zwischen anerkannten Laboren und Laboren im Anerkennungsverfahren festgestellt werden. Nur neun der 20 angetretenen Labore aus dem Anerkennungsverfahren konnte eine erfolgreiche Teilnahme bestätigt werden. Diese haben damit die erste Hürde für eine QS-Anerkennung genommen.

Der Test im Detail

Die Labore waren gefordert, im zugesandten Testmaterial innerhalb von drei Tagen sieben Wirkstoffe zu identifizieren und quantitativ korrekt nachzuweisen. Dabei blieb den Laboren die Testmatrix bis zuletzt unbekannt. Präpariert waren die Kartoffeln mit einer Wirkstoffmischung aus aktuellen, neuen und altbekannten Fungiziden, Insektiziden und Herbiziden. Darunter auch „Prob-

Bonn, 23.07.2014

**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 1 von 2

Pressemitteilung



**QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.**

Wirkstoffe“ aus den letzten Tests, wie z. B. Chlorthalonil und Fluazifop-P. Der Laborkompetenztest gilt als bestanden, wenn alle zugesetzten Wirkstoffe korrekt identifiziert und zusätzlich alle bis auf zwei richtig quantifiziert werden.

Bilder zur Nutzung im Rahmen der Pressemitteilung finden Sie im Pressebereich der QS-Website unter 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.

Ihr Ansprechpartner:

Stefan Martin

QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH

Schedestraße 1 - 3

53113 Bonn

Tel +49 (0) 228 35068-150

Fax +49 (0) 228 35068-16150

E-Mail presse@q-s.de

Internet www.q-s.de