



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



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

## Pressemitteilung

### Labore bestätigen hohe Leistungsfähigkeit im QS-Laborkompetenztest

Konsequente Prüfung zeigt Wirkung: Metabolitenanalytik wird jetzt besser beherrscht

**Die guten Ergebnisse im aktuellen Laborkompetenztest belegen die zügige Umsetzung von Verbesserungsmaßnahmen. Nachdem beim letzten Test 2014 die Komplexität der Metabolitenanalytik den teilnehmenden Laboren erhebliche Schwierigkeiten bereitet hatte, erfüllen jetzt 85 Prozent der Labore die an sie gestellten Anforderungen.**

Von den 62 Laboren, die eine QS-Anerkennung besitzen, haben bis auf drei Labore alle den Kompetenztest erfolgreich absolviert. In einer präparierten Paprika-Probe mussten sie innerhalb von drei Tagen sieben bzw. sechs Wirkstoffe finden und deren Konzentration korrekt bestimmen. 45 Labore erreichten die Maximalpunktzahl. Sie konnten alle Wirkstoffe identifizieren und gleichzeitig korrekt quantifizieren. Einem der drei nicht erfolgreichen Labore wurde wegen der zugrundeliegenden Bewertungssystematik die QS-Anerkennung entzogen. Die zwei anderen Labore müssen aufgrund ihres Abschneidens an einem weiteren Test teilnehmen.

#### **Zusätzliche Anforderungen an die Berichterstattung**

Erstmalig wurde auch die Art und Weise der Berichterstattung und die Bewertung der Analyseergebnisse näher in Augenschein genommen. Dabei wurden die Höhe und Auslastung des ARfD-Wertes (akute Referenzdosis) der gefundenen Wirkstoffe erfragt. Außerdem wurde eine Bewertung der Probe gemäß Höchstmengendefinition (VO 369/2005) und hinsichtlich ihrer Verkehrsfähigkeit eingefordert. Claudia Rotter betreut bei QS die Laborkompetenztests und stellt hierzu fest: *„Da die übermittelten Daten sehr unterschiedlich waren, werden wir das Thema auf dem nächsten QS-Laborleitertreffen aufgreifen. Künftig soll die Berichterstattung ein fester Bestandteil der Kompetenztests werden.“*

#### **Daten zum Test**

Die im aktuellen Test untersuchte Matrix rote Paprika war präpariert mit einer Wirkstoffauswahl aus Insektiziden und Fungiziden. Rote Paprika stellt eine typische wasserreiche Gemüsematrix mit mittlerem analytischen Schwierigkeitsgrad durch ihre Gehalte an Farbstoffen dar. Eine erhöhte Schwierigkeitsstufe wurde durch die Auswahl der zugesetzten Wirkstoffe her-

Bonn, 29.06.2015

**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 1 von 2

## Pressemitteilung



**QS. Ihr Prüfsystem  
für Lebensmittel.**

beigeführt. So wurde der Metabolit *Pirimicarb-desmethyl* zugesetzt, mit *Propamocarb* eine basische Verbindung sowie mit *Tetradimenol* und *Tetradifon* zwei Wirkstoffe, die mit der GC-Methode erfasst werden.

Insgesamt 89 Labore aus 12 Ländern stellten sich der Herausforderung, darunter 27 Labore, die sich aktuell im Anerkennungsverfahren befinden. Nur 17 Labore von ihnen konnten den Test erfolgreich abschließen.

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

### **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](mailto:presse@q-s.de)  
Internet [www.q-s.de](http://www.q-s.de)