



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



## Pressemitteilung

### Futtermittelsicherheit im Fokus

QS Monitoring-Report Futtermittel 2017 thematisiert MOSH und MOAH

Bonn, 26.09.2017

**Das einheitlich hohe Niveau in der Futtermittelsicherheit bestätigt sich erneut: Lediglich 0,8 Prozent der insgesamt 24.000 im letzten Untersuchungszeitraum gezogenen Proben wurden beanstandet – die Anstrengungen des Futtermittelsektors zahlen sich aus. Und dennoch sieht sich die Branche regelmäßig mit neuen Herausforderungen konfrontiert. Neben den gängigen Parametern in der Rückstandsanalytik tauchen immer wieder auch weniger vertraute, doch nicht minder kritische Parameter auf. Kohlenwasserstoffverbindungen, kurz MOSH und MOAH genannt, beschäftigen aktuell die Branche.**

**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

*„Die jüngsten Zahlen belegen zwar, dass die Futtermittelunternehmen saubere Arbeit leisten, aber man darf sich nicht auf den Lorbeeren ausruhen. Es gilt, die Entwicklungen bei Schadstoffen stets im Blick zu haben und zu verfolgen. Die Futtermittelqualität unterliegt vielen Faktoren im Herstellungsprozess, aber auch Wetterschwankungen und Einflüssen bei der Ernte, der Lagerung und dem Transport. Außerdem machen Änderungen bei Produktionsvorgaben oder neue, verbesserte Laboranalysen eine ständige Überprüfung von Umfang und Intensität unserer Kontrollen notwendig.“*, erklärt **Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH.**

Im aktuellen Monitoring-Report wird das Thema „Carry-Over von MOSH und MOAH auf Lebensmittel“ genauer betrachtet. *„Im Zusammenhang mit Mineralölübergängen wird viel diskutiert und spekuliert. Uns geht es deshalb vor allem um eine sachliche Einordnung.“*, so Nienhoff. Innerhalb des QS-Systems wird derzeit geprüft, an welchen Stellen regelmäßige Untersuchungen auf Mineralölrückstände sinnvoll sind.

Der neue Report beleuchtet außerdem die Ergebnisse der **Salmonellenuntersuchungen im QS-Futtermittelmonitoring** der letzten fünf Jahre und zeigt auf, welche Maßnahmen im Falle von Positivbefunden zu treffen sind. Die Auswertung zu Parametern im Jahresvergleich wurde erweitert: Sie umfasst nun auch den Messbereich, in dem sich die Werte unerwünschter Stoffe bewegen.

Das QS-Futtermittelmonitoring ermöglicht einen detaillierten Einblick in die **Rückstandssituation des internationalen Futtermittelsektors**. Aus welchen Ländern werden Rohwaren im QS-System bezogen? Welche Auffälligkeiten gab es jeweils bei den Futtermitteln? Antworten auf diese Fragen gibt die neue interaktive Weltkarte auf der QS-Webseite unter [www.q-s.de/rohwa-](http://www.q-s.de/rohwa-)



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

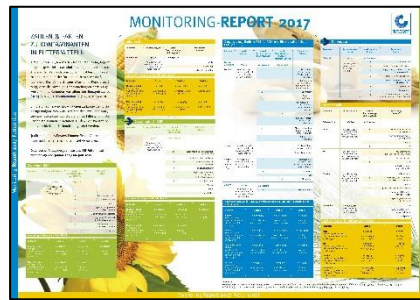
Seite 2 von 2

## Pressemitteilung



[renbezug](#). Die jüngsten länderspezifischen Analyseergebnisse sind hier in aggregierter Form abrufbar. Sie können u. a. für die betriebsinterne Risikobewertung genutzt und mit Analyseergebnissen eigener Futtermittel verglichen werden.

Den Monitoring-Report Futtermittel und Bilder zur Nutzung im Rahmen der Pressemitteilung finden Sie im Pressebereich der QS-Website unter [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)

### Über QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit – vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 70 Prozent. Rund 79.200 Tierhalter nehmen insgesamt am QS-System teil. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. 14.000 Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie nach klar definierten Kriterien sichere Lebensmittel, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgehenden Wirtschaftsstufen. Der Verbraucher erkennt die sicheren Lebensmittel aus dem QS-System am blau-weißen Prüfzeichen, das sich in 23.500 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet, die ebenso wie sämtliche Vorstufen am QS-System teilnehmen.

### **Ihre Ansprechpartnerin:**

Caroline Thiesmeier-Dormann

Tel +49 (0) 228 35068-153

Fax +49 (0) 228 35068-16153

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