



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



Pressemitteilung

Laborkompetenztest im QS-System

Ausführungsqualität der Labore auf dem Prüfstand

Bonn, 05.07.2017

„Der QS-Laborkompetenztest ermöglicht es den Laboren Probleme und Fehlerquellen zu identifizieren und so die Qualität der Analysen kontinuierlich zu verbessern“, erklärt Dr. Gustav Offenbacher, Sachverständiger für Rückstandsanalytik und Qualitätskontrolle. Die Tests sind ganz gezielt so angelegt, dass Schwachstellen aufgedeckt und abgestellt werden können. Dies belegt einmal mehr das Ergebnis des diesjährigen Frühjahrstests: Zwar bestanden 71% der anerkannten Labore den Test, völlig fehlerfrei waren jedoch nur gut ein Drittel dieser Labore. QS-anerkannte Labore schnitten dabei erheblich besser ab als Labore im Anerkennungsverfahren (s. Abb. 1).

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

„Mit dem Laborkompetenztest müssen die Labore regelmäßig nachweisen, dass sie ihre Leistungen nachhaltig und auf einem einheitlich hohen Niveau erbringen können. Ohne eine stetige Weiterentwicklung ihrer Analytik ist ein erfolgreiches Bestehen des Tests dauerhaft in Frage gestellt“, erläutert Offenbacher. „Auf der anderen Seite unterstützt der Test aber auch das hausinterne Qualitätsmanagement der Labore. Defizite werden offengelegt und können im Nachgang behoben werden.“ Mit der Übermittlung der Testergebnisse werden die Labore aufgefordert, zu festgestellten Defiziten Stellung zu nehmen und sie umgehend aufzuarbeiten. Beim jährlichen Laborleitertreffen werden die aufgetretenen analytischen Problemfälle aus den Testmaterialien dann in großer Runde diskutiert.

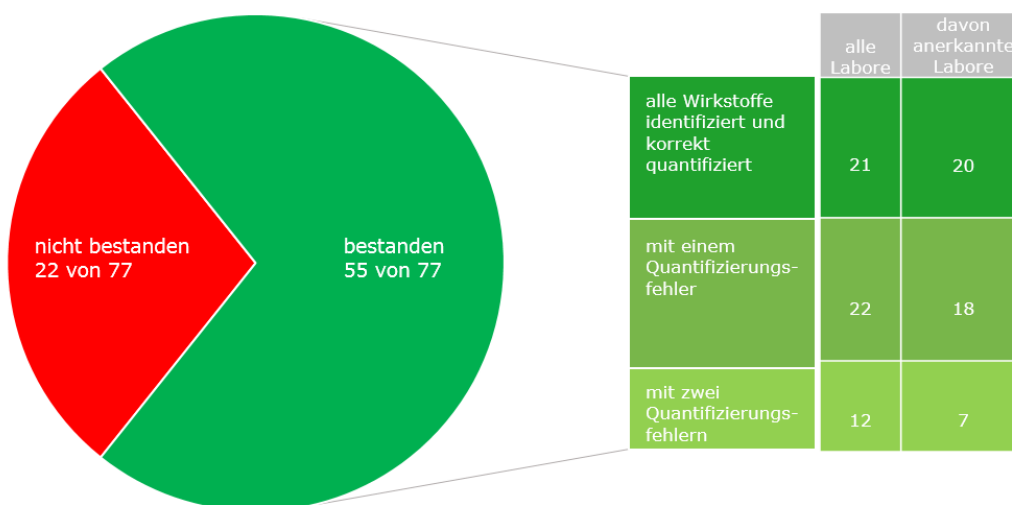


Abb. 1: Übersicht Testergebnisse 2017



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

Seite 2 von 3

Pressemitteilung



In dem aktuellen Test stellte die Quantifizierung der Wirkstoffe innerhalb einer komplexen Probenmatrix wie Wirsing die Teilnehmer vor besondere Herausforderungen. In der Multimethode bereiteten vor allem die Wirkstoffe Fluazifop und Omethoate Schwierigkeiten. Die sehr polaren Pestizide (Chlorat, Perchlorat), die mit Sondermethoden zu bestimmen sind, lieferten ein ähnliches Bild. „Die Analytik dieser Stoffe ist allgemein anspruchsvoll und erfordert eine entsprechende Erfahrung der Labore unter Berücksichtigung von Matrixeinflüssen auf die eingesetzten Trenn- und Detektionssysteme“, so Offenbacher. „Der Anspruch muss sein, auch in schwierigen Matrices alle Wirkstoffe zu finden und richtig zu quantifizieren. Dass das geht, haben im aktuellen Test 21 Labore bewiesen, die alle Anforderungen vollumfassend erfüllt haben. Letztlich können die Tests und ihre Ergebnisse allen Laboren Verbesserungspotential aufzeigen“, resümiert Offenbacher den Frühjahrstest.

Original-Prüfberichte noch ausbaufähig

Zum wiederholten Mal wurde mit der Übermittlung der Ergebnisse auch ein Original-Prüfbericht vom Labor angefordert. Die Angaben im Prüfbericht sind wichtig für die Interpretation der Ergebnisse durch den Auftraggeber. In vielen Bereichen – zum Beispiel bei den Angaben zur Verkehrsfähigkeit und zur ARfD-Auslastung - hat sich die Berichterstattung bereits verbessert. Es besteht aber weiterhin Optimierungspotenzial. Bei 73 Prozent der Labore fehlte mindestens eine der geforderten sieben Angaben.

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-Dormann

Tel: +49 (0) 228 35068-153

Mail: presse@q-s.de