



Fotos: QS

# Ein System mit vielen Facetten

**Qualitätssicherung** ► Für die Verantwortlichen der QS Qualität und Sicherheit GmbH ist die FRUIT LOGISTICA jedes Jahr von Neuem eine ausgezeichnete Gelegenheit, sich mit den nationalen und internationalen Systempartnern zu treffen, über Weichenstellungen im QS-System und Neuerungen in der Qualitätssicherung zu informieren und über aktuelle Themen der Obst- und Gemüsebranche zu diskutieren. Das Fruchthandel Magazin sprach vor der Messe mit QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff und Wilfried Kamphausen, der die Bereiche Obst, Gemüse und Kartoffeln verantwortet.

Michael Schotten

**Laut Dr. Hermann-Josef Nienhoff ist die Entwicklung bei Obst, Gemüse & Kartoffeln vor allem in den vergangenen anderthalb Jahren vorangeschritten. Auch international hat sich das System noch mehr etabliert.**

**Herr Dr. Nienhoff, seit rund 15 Jahren ist QS im Bereich Obst und Gemüse eine feste Größe im deutschen Markt und nicht mehr wegzudenken, wenn es um das Thema Qualitätssicherung geht. Sind Sie mit dem bislang Erreichten zufrieden?**

**Dr. Hermann-Josef Nienhoff:** Auf jeden Fall. Man kann das QS-Zeichen heute in vielen Filialen des Lebensmitteleinzelhandels kaufen. Produkte mit QS-Kennzeichnung finden sich auch in den meisten Kühlschränken der Konsumenten. In der Warengruppe Obst, Gemüse & Kartoffeln stützt sich die gesamte deutsche Produktion und Vermarktung auf QS. Jedoch muss man sehen, dass wir in dieser Warengruppe große Mengen aus dem europäischen Ausland erhalten, entsprechend müssen wir hier auch Schritt für Schritt vorgehen. Diesbezüglich sind wir gerade mit der Entwicklung in den vergangenen anderthalb Jahren ausgesprochen zufrieden. Uns freut besonders, dass QS-zertifiziertes Obst und Gemüse inzwischen auch in den Märkten der Discounter zu kaufen ist. Für die weitere Entwicklung ist entscheidend, dass wir auch in Spanien und Italien noch stärker vertreten sind. Dann sehe ich uns bei Obst und Gemüse bestens aufgestellt.

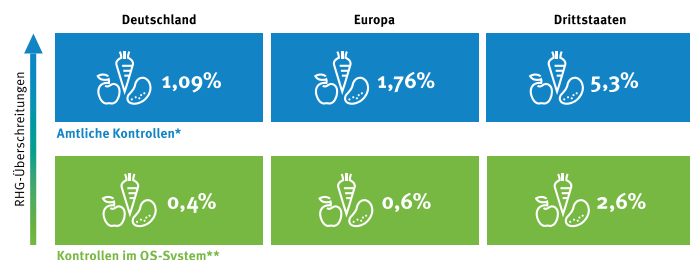
**Wilfried Kamphausen:** Spanien ist ein gutes Stichwort, dort befinden wir uns in vielversprechenden Gesprächen mit den entscheidenden Agenturen und LEH-Drehscheiben. Die großen Importeure und Exporteure

kennen uns inzwischen alle. Spürbar ist, dass in Spanien ein großes und weiterhin wachsendes Interesse an einer transparenten Lieferkette besteht und die Unternehmen die Vorteile des QS-Systems erkannt haben. Vorrangiges Ziel ist für uns, noch mehr spanische Lieferanten QS-fähig zu machen. Mit dem wachsenden Angebot QS-zertifizierter Ware wird sich die

jeweilige Sprache sprechen und die Mentalität der Menschen verstehen. Auch diesbezüglich haben wir die notwendigen Voraussetzungen geschaffen.

**Laut dem letzten Monitoring-Report lagen 97,4 % aller untersuchten Proben im OGK-Bereich unterhalb der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte. Wie**

Überschreitungen der gesetzlichen Rückstandshöchstmengen (RHG) im QS-System nachweislich geringer  
Obst, Gemüse und Kartoffeln aus Deutschland, Europa und Drittstaaten im Vergleich



\* Amthliche Kontrollen: Proben werden erst ab "Grenzwert + 50% Messunsicherheit" beanstandet.  
\*\* Kontrollen im QS-System: Proben werden bei jeder "Grenzwertüberschreitung" beanstandet.

Nachfrage hierfür weiterentwickeln. Entscheidend ist, dass wir die erforderlichen Strukturen in Südeuropa, hier beziehe ich Italien mit ein, aufgebaut haben. Es gibt vor Ort Zertifizierungsgesellschaften und sehr gute Auditoren, die in den entsprechenden Sprachen auch an den jährlichen QS-Schulungen teilnehmen. In Italien und auch in Spanien verfügen wir über zahlreiche hochqualifizierte Labore mit einer QS-Anerkennung. Genauso wichtig wie diese Strukturen sind jedoch unsere Mitarbeiter vor Ort, die die

**werten Sie dieses Ergebnis, insbesondere auch im internationalen Vergleich?**

**W. Kamphausen:** Das Resultat ist noch besser, denn den Monitoring-Report erstellen wir ja gemeinsam mit dem DFHV. Dadurch kommt auch sehr viel Drittlandsware und nicht-QS-zertifizierte Ware mit in die Betrachtung hinein. Was wir in unseren eigenen Auswertungen in der QS-Datenbank sehen, ist, dass wir bei der QS-zertifizierten Ware in den vergangenen Jahren eine Beanstandungsquote bei der Überschrei-



**Eines der vorrangigen Ziele besteht laut Wilfried Kamphausen momentan darin, noch mehr spanische Lieferanten QS-fähig zu machen.**

tung der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte von lediglich 0,4 % bei deutscher Ware bis maximal 2,6 % bei Ware aus Drittstaaten hatten. Unser Maßstab hinsichtlich Beanstandungen liegt deutlich höher, als dies bei den Behörden der Fall ist. Diese beanstanden erst, wenn der gesetzliche Rückstandshöchstwert plus einer analytischen Streubreite überschritten wurde. Wir nehmen jedes Ergebnis so wie es ist. Basis für dieses Vorgehen sind die im QS-System anerkannten Labore, die über eine entsprechende analytische Tiefe verfügen. Wenn wir dies mit Daten des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) vergleichen, dann sehen wir zwei Dinge ganz deutlich: Erstens schießt Drittlandsware immer noch nach oben hinaus. Zweitens erhalten wir ein klares Bild darüber, dass Ware aus QS-zertifizierten Betrieben beim Rückstandsmonitoring wesentlich besser abschneidet als dies im großen Pool, den die Behörden zugrunde legen, der Fall ist.

**Dr. Nienhoff:** Und noch etwas ist ganz wichtig: Seit Bestehen des QS-Systems für Obst, Gemüse & Kartoffeln sind die Beanstandungsquoten kontinuierlich zurückgegangen, auch bei kritischeren Produkten wie

z.B. Kräutern. Dies unterstreicht, dass unser System an den richtigen Stellen ansetzt und wirkt.

**Würden Sie sagen, dass die Kontrollsystematik innerhalb des QS-Systems bereits weitestgehend optimiert ist?**

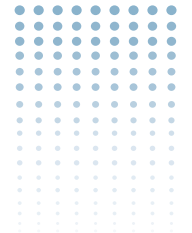
**Dr. Nienhoff:** Ich glaube, dass die Art und Weise, wie wir z.B. bei den Audits vorgehen, nicht nur sehr klar und konsequent ist, sondern vor allem auch praxisgerecht. Dass dies so ist, stellen wir u.a. durch eine umfassende Schulung der Auditoren sicher. Das liegt uns sehr am Herzen. Dabei geht es uns nicht ausschließlich um die rein fachliche Kompetenz, die natürlich gegeben sein muss. Uns ist auch ein angemessener Umgang mit den Systempartnern wichtig. Ganz wesentlich ist die Vergleichbarkeit der Auditierung, es soll möglichst keine personenbestimmten Unterschiede geben. Um das zu erreichen, machen wir Begleitaudits mit eigenen Auditoren. Seit einiger Zeit haben wir auch für die Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln einen eigenen QS-Auditor, der solche „Integrity Checks“ durchführt. Auch was die Inhalte der Anforderungen angeht, sehe ich QS für die aktuellen Herausforderungen gut aufgestellt. Selbst in völlig unangekündigten Audits können wir bei Obst und Gemüse sehen, dass die Erzeuger und Vermarkter praktisch durchgängig den klar geregelten Anforderungen entsprechen. Dennoch: Ziel war und bleibt es aber auch, Überflüssiges herauszunehmen und das System so schlank und praxisgerecht wie möglich zu halten. Was wir intensivieren, sind die Rückverfolgbarkeitschecks entlang der gesamten Kette. Diese werden wir zukünftig noch mehr in die normalen Systemaudits integrieren, um so die korrekte Warenidentität noch besser zu prüfen. Möglich ist dies durch unseren einzigartigen stufenübergreifenden Systemansatz.

**W. Kamphausen:** Beim Rückstandsmonitoring werden die Anforderungen an die Labore regelmäßig angepasst, insbesondere hinsichtlich

der Herausforderungen, die sich z.B. durch neue Wirkstoffe ergeben. Schließlich müssen die Labore alle Substanzen detektieren können. Und das können sie auch, weil die Analytik immer feiner wird und dadurch mehr Stoffe ermittelt werden können als früher. Diese müssen dann korrekt bewertet und in den Gesamtkontext eingeordnet werden. Alle Analyseergebnisse müssen unmittelbar in die QS-Datenbank übertragen werden. Diese QS-Datenbank bietet den großen Vorteil, dass alle relevanten Informationen hinterlegt sind. So sind wir in der Lage, sofort zu sehen, ob eine Rückstandshöchstgehalts-Überschreitung vorliegt oder ein für die Kultur nicht zugelassener Wirkstoff analysiert wurde. Bei einer Beanstandung wird der Erzeuger unmittelbar darüber informiert und für die entsprechende Kultur gesperrt. Darüber hinaus nehmen wir ihn in die Pflicht, sich einer qualifizierten, individuellen Beratung zu unterziehen, was im Audit überprüft wird.

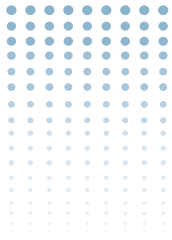
**Aus Sicht teilnehmender Betriebe/Unternehmen sind unangekündigte Kontrollen immer wieder ein Stein des Anstoßes. Was entgegen Sie den Kritikern?**

**Dr. Nienhoff:** Wir machen jedes Jahr unangekündigte Stichprobenkontrollen auf allen Stufen des QS-Systems. Diese werden zufällig ausgewählt, um sowohl nach innen als auch nach außen hin zu bestätigen, dass alles rund läuft. In der



**Gemüsegärtner Carsten Knott (l.) im Gespräch mit einem QS-Experten.**





Vergangenheit hatten wir eine Anmeldefrist von maximal 24 Stunden. Im vergangenen Jahr haben wir dann aber festgelegt, dass wir dies völlig unangekündigt machen. Berücksichtigen muss man dabei, dass sich die Stichproben rein auf die Betriebsabläufe konzentrieren. Auch nehmen die Auditoren darauf Rücksicht, wenn ein Audit aus einem wichtigen Grund nicht durchgeführt werden kann. Und wenn es dadurch eine Fehlfahrt gibt, übernimmt QS die entstandenen Kosten.

QS-zertifizierte Betriebe sind transparent und jederzeit einsehbar, das ist der Anspruch, den wir an uns und unsere Systempartner stellen. Und die Praxis des letzten Jahres hat gezeigt, dass diese Entwicklung von den Branchen akzeptiert wird. Gerade im Obst- und Gemüsebereich konnten wir feststellen, dass es funktioniert. Alle Betriebe haben problemlos bestanden. Das bestätigt die großen Anstrengungen unserer Systempartner regelkonform zu arbeiten und dies auch transparent zu jeder Zeit belegen zu können. Dies findet in der Außenwahrnehmung hohe Anerkennung.

**W. Kamphausen:** Es findet übrigens auch Anklang auf Erzeugerebene. Denn die Betriebe wollen sich auch nicht jeden Tag abmühen und alle Anforderungen einhalten und mögliche Ausreißer bringen dann die gesamte Branche in Verruf. Nur

wenn sich alle anstrengen, haben auch alle etwas davon. Herausheben möchte ich an dieser Stelle unsere Ernthygiene-Audits, z.B. bei Erdbeeren. Hierzu sind Sonderauditoren im Einsatz, die ihre Besuche sehr kurzfristig im Voraus ankündigen. Sie schauen sich z.B. an, ob die sanitären Einrichtungen sauber sind und ob die Erntearbeiter über die Einhaltung von Hygiene-Kriterien unterrichtet sind. Wichtig ist uns, dass auch die Betriebe hinsichtlich der Themen Hygiene und Mikrobiologie sensibilisiert sind.

**Nicht nur für die Verbraucher ist es wichtig, über Frische und Hygiene informiert zu sein. Das Thema spielt in der gesamten Wertschöpfungskette, auch im LEH, eine große Rolle. Und da müssen alle ständig auf dem Laufenden sein. Inwiefern kann QS hier unterstützen?**

**Dr. Nienhoff:** Da sprechen Sie einen wichtigen Punkt an, mit dem wir uns ausführlich beschäftigt haben. Auch wir stellen fest, dass nicht zuletzt im Handel eine große Nachfrage danach besteht. Wir werden daher von diesem Jahr an unter dem Namen QS-Akademie ein Schulungsangebot auf den „Markt“ bringen. Aber natürlich richtet sich das Angebot nicht nur an den Handel, alle Bereiche der Branche sollen mit Angeboten rund um das Thema Quali-

tätssicherung angesprochen werden. In der QS-Akademie führen wir in konzentrierter Form zusammen und erweitern, was wir bislang schon an Schulungen und Weiterbildungen haben. Es werden moderne Formate wie Webinare oder E-Learnings, aber auch Probenahme- und Auditoren-Schulungen sowie Workshops in gebündelter Form angeboten. Die Akademie wollen wir dann Schritt für Schritt weiter ausbauen. Durch den ständigen Austausch mit unseren Systempartnern kennen wir die relevanten Themen und Herausforderungen in der Branche und können sie in der QS-Akademie gezielt ansprechen.

**QS setzt u.a. mit seinen Wissenschaftsfonds Zeichen. Welche Bedeutung hat die Wissenschaftsförderung grundsätzlich für QS?**

**Dr. Nienhoff:** Der QS-Wissenschaftsfonds für Obst, Gemüse und Kartoffeln ist gemeinnützig. Er wird aus den Sanktionsstrafen, die der Sanktionsbeirat verhängt, gespeist. Der Vorstand des Wissenschaftsfonds entscheidet über die Verwendung der Gelder bei den beantragten Projekten. Für jedes Projekt haben wir eine Obergrenze der Förderung von rund 30.000 Euro definiert. Dabei achten wir darauf, dass die beantragten Projekte einerseits wissenschaftlichen Anspruch, andererseits aber auch hohe Relevanz für die Praxis besitzen und damit unseren Systempartnern einen Mehrwert bieten. Die Ergebnisse stellen wir der Branche über unterschiedliche Wege zur Verfügung. Bei Obst und Gemüse haben wir uns zuletzt vor allem auf mikrobiologische Themen konzentriert, weil diese besonders aktuell sind und Antworten hierauf gegeben werden müssen. Für die Zukunft wird nach meiner Einschätzung auch das immer kleiner werdende Spektrum an erlaubten Pflanzenschutzmitteln ein wesentliches Betätigungsfeld sein. Das ist schließlich eine große Herausforderung für die gesamte Branche. ●

**Auch in der Lagerlogistik sind strenge Qualitätsrichtlinien eine zwingende Voraussetzung für einwandfreie Produkte.**



**Halle 20, Stand B-09**