

Deutsche Labore im internationalen Vergleich besser

Die von QS anerkannten Labore schnitten im aktuellen Laborkompetenztest deutlich besser ab als ihre Mitbewerber im Anerkennungsverfahren. Im internationalen Vergleich liegen deutsche Labore vorn, bilanziert QS.



Beim aktuellen Laborkompetenztest der QS Qualität und Sicherheit GmbH stand Salat im Mittelpunkt. Dabei galt es, Rückstände von acht Wirkstoffen in einer Rucola-Probe fehlerfrei zu bestimmen. Insgesamt 75 Labore aus zehn Ländern stellten sich diesmal der Aufgabe, darunter 49 QS-erkannte Labore und 26 im Anerkennungsverfahren. Die Testergebnisse zeigen, dass das Qualitätsniveau der deutschen Labore insgesamt als sehr gut bewertet wurde. So schnitten 80% der bereits anerkannten deutschen Labore mit einwandfreien Ergebnissen ab. Auch in den europäischen Nachbarländern wie den Niederlanden und Belgien fielen die Teilnehmer mit ihrer hohen Kompetenz auf. Von den anderen ausländischen Laboren konnte nur etwas mehr als die Hälfte überzeugen.

Anerkannte Labore besser

Die von QS anerkannten Labore schnitten deutlich besser ab als ihre Mitbewerber im Anerkennungsverfahren. 15 der 18 Labore, die im Test mit Bestergebnissen abschnitten und alle Wirkstoffe korrekt erkannten und quantifizierten, waren bereits für QS zugelassen. „Für uns ist der Laborkompetenztest ein zuverlässiges Instrument, um die Lei-

stungsfähigkeit der Labore zu überprüfen. Für diese ist die Teilnahme eine Möglichkeit, eigene Schwachstellen zu erkennen und zu beheben. Der Test ist daher nicht nur eine Leistungskontrolle sondern hat für die Teilnehmer auch einen gewissen Schulungseffekt. So ist auch erklärbar, dass regelmäßig teilnehmende Labore besser abschneiden“, fasst Wilfried Kamphausen, bei QS verantwortlich für den Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln, zusammen. Die Analyse von einzelnen Wirkstoffen fiel laut QS im Vergleich zum vorigen Kompetenztest sehr viel besser aus. Bei Betrachtung der Analyseergebnisse zu einzelnen Wirkstoffen wie Iprodion, habe sich gezeigt, dass aktuell mehr Labore den Wert korrekt bestimmten als bei einem vorangegangenen Test, wo der Wirkstoff in Kopfsalat schon einmal abgeprüft wurde. „Ein Indiz dafür, dass die Labore konsequent daran arbeiten, ihre Kompetenzen zu optimieren. Besonders gute Ergebnisse erzielten die Teilnehmer außerdem in der Analyse der Wirkstoffe Carbofuran, Metribuzin,



80 Prozent der bereits anerkannten deutschen Labore schnitten mit einwandfreien Ergebnissen ab.



Wilfried Kamphausen (li.) und Jens Schäfer.

Oxadixyl, Spiroxamin und Terbutylazin. Fast 90% der Labore quantifizierten die Wirkstoffe, die bei der Salaterzeugung relevant sind, einwandfrei“, stellt Jens Schäfer, der bei QS für die Betreuung der Labore zuständig ist, fest. Insgesamt schlossen zwei Drittel der anerkannten Labore erfolgreich

ab. Dagegen konnte nur ein Viertel aus dem Anerkennungsverfahren die Anforderungen erfüllen. Insgesamt hätte jedoch eine Reihe von Laboren deutliche

Schwächen gezeigt. Vor allem der Wirkstoff Lindan stellte die Labore vor Schwierigkeiten. Rucola ist aus analytischer Sicht sehr anspruchsvoll und stellte für die teilnehmenden Labore eine große Herausforderung dar. Ein Teil der Labore war den hohen Anforderungen nicht gewachsen und fiel durch. „Um die gegenwärtige Situation abbilden zu können, ist ein praxisnahes Probenesign wichtig. Daher machen Stoffe, die aktuell bei Produkten vorkommen, einen Großteil des Tests aus. Zusätzlich berücksichtigen wir diejenigen, die als Altlast plötzlich und unerwartet z.B. in Salat auftreten können. So auch Lindan“, erläutert Schäfer. Nicht nur die Quantifizierung des Wirkstoffes habe den Laboren große Schwierigkeiten bereitet. Lindan sei auch der Wirkstoff gewesen, welcher am häufigsten übersehen wurde und somit ein Hauptgrund für schlechte Testergebnisse war. Aufgrund wiederholter nicht erfolgreicher Teilnahme verlieren insgesamt 13 Labore ihre Anerkennung durch QS. ■