

QS-LABORKOMPETENZTEST

Zuverlässigkeit der Daten an erster Stelle

Nachdem in der 30. Kalenderwoche die Ergebnisse des diesjährigen Laborkompetenztests von QS veröffentlicht wurden, sprach das Fruchthandel Magazin mit Wilfried Kamphausen, verantwortlich für den Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln bei der QS Qualität und Sicherheit GmbH in Bonn, und Claudia Rotter, Bereich Labore, über die Strategien und Vorgehensweisen bei den Tests.



Beim aktuellen Test haben von derzeit 77 QS-anerkannten Laboren 54 teilgenommen.
Fotos: QS GmbH

der bei der Vorbereitung und Durchführung beteiligten externen Dienstleister und Sachverständigen wesentlich zur Datenverlässlichkeit bei. Jeder Einzelne hat nur auf die anonymisierten Daten Zugriff, die für seine Arbeit relevant sind. Zur Anonymisierung führt Claudia Rotter die Labore unter einem Code, so dass zu keinem Zeitpunkt jemand einen Namen identifizieren kann. Von der Planung bis zur Auswertung der Ergebnisse hat die Wahrung der Anonymität oberste Priorität. Auch über die ausgewählten Wirkstoffe und das genaue Versanddatum der Proben wird Stillschweigen gewahrt. „Deshalb kann kein beteiligtes Labor vorab Informationen bekommen, die es nicht erhalten sollte“, betonten Wilfried Kamphausen und Claudia Rotter. Nicht einmal die Testmatrix wird vorab mitgeteilt. Zudem wird ein eventuelles „Abschreiben“ von Testergebnissen vorgebeugt, indem jedes Labor eine Probe derselben Matrix bekommt, die aber in der Zusammensetzung und Konzentration der zugesetzten Wirkstoffe variieren kann.

Die Wirkstoffe sind in der Testvorbereitungsphase auf ihr Verhalten genauestens untersucht worden. „Wir müssen sicher sein, dass die Wirkstoffe, egal in welcher Konzentration, in allen Proben und für sämtliche Labore stabil bleiben“, erläuterte Claudia Rotter. In manchen Kompetenz-

Verbraucherschutz hat oberste Priorität, deshalb müssen sich der Lebensmittel Einzelhandel und die Konsumenten einerseits sowie die Produktion und der Fruchthandel andererseits absolut auf Daten aus dem Rückstandsmonitoring verlassen können. Die Wirtschaftsbeteiligten aber natürlich auch die Labore selber haben daher einen hohen Anspruch an unseren Laborkompetenztest. Für uns bedeutet das, dass neben einer sorgfältigen Vorbereitung das Testdesign so praxisnah wie möglich gestaltet wird und die Organisation, Abwicklung und Bewertung für alle Beteiligten transparent und nachvollziehbar ist“, betonte Kamphausen im Gespräch.

Wie bereits online in der 30. KW berichtet, hatten beim aktuellen Test von derzeit 77 QS-anerkannten Laboren 54 teilgenommen. Davon haben 46 den Test erfolgreich bestanden, 31 Labore erreichten sogar die höchste Punktzahl. Immerhin lieferten aber acht Labore kein zufriedenstellendes Analyseergebnis ab. „In der Konsequenz wird fünf Laboren die QS-Anerkennung entzogen, drei weitere stehen unter gezielter Beobachtung“, erläuterte Claudia Rotter. Die drei Institute haben im Herbst 2014 noch einmal eine Chance, ihre Analysefähigkeit unter Beweis zu stellen. „Wenn die notwendige Punktzahl auch dann nicht erreicht wird, werden wir diesen Laboren die QS-Anerkennung entziehen.“ Damit dürfen die Labore keine Analysen mehr im Rahmen des QS-Rückstandsmonitorings durchführen. Darüber hinaus orientieren

sich aber auch viele Unternehmen des Sektors bei der Vergabe ihrer eigenen Analyseaufträge nach der Laboranerkennung bei QS. Die Aberkennungsmaßnahme ist, so Wilfried Kamphausen, vertraglich mit den Laboren geregelt.

Die aktuelle Überprüfung der Analysefähigkeit bedeutete auch diesmal für die Labore eine Herausforderung. „Die Testmatrix war eine mit sieben praxisrelevanten Wirkstoffen präparierte Kartoffel. Die Wirkstoffe waren korrekt zu identifizieren und quantitativ korrekt nachzuweisen. Darunter befanden sich auch Problemwirkstoffe aus den letzten Tests wie zum Beispiel Chlorthalonil und Fluazifop-P“, erklärte Kamphausen im Gespräch mit dem Fruchthandel Magazin. QS habe die Fehlerquellen der letzten Jahre aufgegriffen, unter anderem auch, um zu sehen, welche Labore sich mit ihren Problemen auseinandergesetzt und sie beseitigt haben. Durch das vor drei Jahren eingeführte Punktesystem sei die Bewertung der Tests für die beteiligten Labore noch transparenter und nachvollziehbarer, hob Wilfried Kamphausen hervor. „Wir sorgen konsequent dafür, dass unsere Daten verlässlich sind. Dafür werden verschiedene Vor- und Nachuntersuchungen des Testmaterials durchgeführt.“ Während des gesamten Tests herrscht Anonymität. „Wir arbeiten wie mit einer Black Box“, so Kamphausen. Namen, Ansehen oder Ruf der beteiligten Institute spielen keine Rolle. Auch trage die strikte Trennung der Arbeitsschritte und Tätigkeitsbereiche



Wilfried Kamphausen

tests zeige sich, dass auch nachhaltig zuverlässig arbeitende Institute vor Fehlern nicht gefeit seien. „Wichtig für uns ist, dass die Labore die notwendigen Verbesserungsmaßnahmen erkennen und zügig umsetzen. Auch diese Fähigkeit gehört zu einer guten Laborarbeit dazu.“, so Claudia Rotter weiter. Seit dem ersten Kompetenztest im Jahre 2006 hat sich das Niveau der Analysefähigkeit enorm gesteigert. Dazu gehören sowohl das Know-how und die Erfahrung der Mitarbeiter als auch die technischen

Ausstattungen der Labore. Hier wurde in den letzten Jahren von den Instituten viel investiert. Aber auch QS hängt die Messlatte immer höher und entwickelte den Kompetenztest weiter. „Wir suchen Wirkstoffe aus, die Fingerspitzengefühl und eine Portion Analyseerfahrung erfordern“, hob Kamphausen hervor. Nach Auswertung des Kompetenztests müssen die Labore gegenüber QS darstellen, welche Maßnahmen sie zur Fehlerbehebung ergreifen. Gelegenheit für fachlichen Austausch mit QS,

Fachexperten und untereinander bietet das jährliche Laborleitertreffen. Dort kann über Testdetails gesprochen und analytische Problemstellungen diskutiert werden. „Die Guten arbeiten sofort an der Beseitigung. Es gibt aber auch immer wieder Labore, bei denen die notwendigen Korrekturmaßnahmen nicht zufriedenstellend umgesetzt werden“, sagte Wilfried Kamphausen im Gespräch mit dem Fruchthandel Magazin. „Der nächste Kompetenztest bringe dann die Erkenntnisse ans Licht.“ *g.b.*

GALAB LABORATORIES

Seit Anfang 2014 in neuen Laborräumen in Hamburg-Bergedorf

Im Januar 2014 zog das bisher in Geesthacht ansässige Dienstleistungslabor GALAB Laboratories nach Hamburg. Das Fruchthandel Magazin hat in die Labore geblickt und sprach mit Geschäftsführer Dr. Eckard Jantzen und Prokurist Hans Wunsch am neuen Standort.

Knapp 9 Mio Euro hat das Unternehmen in den Neubau investiert. Besonders stolz ist man auf den Einsatz modernster Energietechnik, den größten kommerziell betriebenen Eisspeicher, der für Wärme im Winter und Kühlung im Sommer sorgt. „Damit sparen wir rund 60% Energiekosten“ erläutert Hans Wunsch.

Das neue Gebäude bietet mit 4.500 m² auf drei Etagen optimale Voraussetzungen für eine weitere Expansion des Unternehmens. „Wir gehören heute zu den zehn größten Laborbetrieben Deutschlands und sind stolz darauf, dass wir dies unabhängig und aus eigener Kraft bewältigt haben“, beschreibt Eckard Jantzen die Entwicklung des Unternehmens. Gegründet wurde

GALAB vor 22 Jahren – heute beschäftigt man am neuen Standort 135 Mitarbeiter. „Bis Ende 2014 ist ein Anstieg auf 150 geplant, perspektivisch möchten wir sogar auf 200 Mitarbeiter anwachsen“, so Jantzen.

Die neue verkehrsgünstige Lage mit den nahe gelegenen Hochschulen bietet Vorteile für Kunden und Mitarbeiter. „Nachwuchsförderung ist uns sehr wichtig. So unterstützen wir zum Beispiel Studenten, die sich mit der Entwicklung neuer Analysemethoden beschäftigen. Denn qualifizierte Mitarbeiter sind die Basis unserer Zukunft“, erklärt Hans Wunsch. Auch international sind die Weichen für weiteres Wachstum gestellt. Eine Zweigniederlas-

sung des Unternehmens gibt es in Kumluca in der Türkei. „Weitere Standorte, vielleicht in Chile oder Costa Rica, sind für uns vorstellbar“, so Jantzen.

GALAB hat sich in den Anfangsjahren vor allen Dingen im Bereich Babynahrung und Naturkost einen Namen gemacht. „Eine unserer zentralen Kompetenzen ist heute die Rückstandsanalytik in Lebensmitteln und Konsumgütern. Wir sind in der Lage, für nahezu jeden Spurenstoff ein analytisches Nachweisverfahren zu entwickeln.“ erläutert Hans Wunsch. Das Leistungsspektrum des nach dem neuesten technologischen Stand und mit innovativer Gerätetechnologie ausgestatteten Labors reicht inzwischen weit über die Analytik von Pflanzenschutzmitteln hinaus. „Wir untersuchen alles von Aflatoxinen über Dioxine bis zu Zink, von Allergenen, über Mikrobiologie bis zu Verpackungen“, beschreibt Wunsch das Leistungsspektrum. GALAB ist ein anerkanntes Labor der QS Fachgesellschaft, Monitoringlabor für den BNN-Untersuchungsring und außerdem Mitglied des DFHV-Partners Deutsche Laborgemeinschaft DeLog, deren Vorsitz GALAB-Geschäftsführer Dr. Jürgen Kuballa innehat. *u.n.*



Geschäftsführer Dr. Eckard Jantzen



Das neue Laborgebäude in Hamburg-Bergedorf