

„Risikoorientiertes Vorgehen und gezielter Verbraucherschutz müssen im Vordergrund stehen“

Wilfried Kamphausen, bei der QS Qualität und Sicherheit GmbH für die Warengruppe Obst, Gemüse und Kartoffeln verantwortlich, kommentiert im Folgenden das aktuelle Geschehen in der EHEC-Krise.

Direkt nach Bekanntwerden der ersten EHEC-Erkrankungen im Großraum Hamburg haben die QS Systempartner reagiert und im Sinne des vorsorgenden Verbraucherschutzes damit begonnen, ihre Produkte auf eine mögliche Verunreinigung mit EHEC-Bakterien untersuchen zu lassen. QS hat diese Initiative unterstützt und eine Liste mit geeigneten, anerkannten Laboren zusammengestellt, sowie praktische Hinweise zur Beprobung und zu Analyseverfahren gegeben. Darüber hinaus haben wir unsere Systempartner aufgefordert, uns die Analyseberichte zuzusenden. Inzwischen konnten wir rund 3500 Analyseberichte auswerten – alle Untersuchungsergebnisse waren negativ. Damit bestätigt sich die bisherige Einschätzung wonach frisches Obst und Gemüse in Bezug auf EHEC bisher nicht zu den risikoreichen Produktgruppen gehörte. Als sich die Hinweise auf spanische Gurken und den Hamburger Großmarkt verdichteten, sandten wir sofort Experten dorthin. Als Vorsorgenmaßnahme und um das Problem einzukreisen, wurden hier, aber auch in zwei Betrieben in Spanien umfassend Produktproben, Abklatschproben sowie Boden- und Wasserproben untersucht.

Nachdem vor wenigen Tagen die Warnungen vor dem Verzehr von Salat, Tomaten und Gurken aufgehoben wurde, wird aktuell noch vor dem Verzehr von rohen Sprossen gewarnt. Aktuell prüfen wir, ob und wie das Monitoring und die Vorschriften zu den Hygienemaßnahmen im QS-System sinnvoll erweitert werden können. Bereits heute müssen unsere Systempartner gerade auch in Bezug auf Hygiene umfangreiche Vorschriften beachten. Diese werden in den regelmäßig durchgeführten Systemaudits durch unabhängige Zertifizierungsstellen überprüft. So müssen zum Beispiel Erzeuger im QS System das Bewässerungswasser risikoorientiert überprüfen. Bei Nacherntebehandlungen muss das Wasser Trinkwasserqualität haben. Fresh-Cut-Produzenten im QS System müssen ihre Produkte regelmäßig auf Keimbelastungen überprüfen. Als Grenzwerte gelten hier die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft

für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM). Zurzeit stimmen wir mögliche, sinnvolle Maßnahmen mit Experten aus der Wissenschaft und unseren Gremien ab, um dann zügig zu entscheiden, welche Änderungen oder Ergänzungen in den QS-Anforderungen erforderlich sind. Für uns geht es darum, einen Nutzen für den Verbraucherschutz zu erzielen und klar risikoorientiert zu agieren.“

Zu den beiden aktuellen EHEC-Fällen in Franken und Hessen, bei denen es sich nach



Wilfried Kamphausen

bisherigem Kenntnisstand der Behörden jedoch nicht um die aggressive Variante des Erregers handelt, sagt Wilfried Kamphausen: „In beiden Fällen haben wir sofort recherchiert und reagiert. Bei dem Betrieb in Franken handelt es sich nicht um einen QS-Betrieb, bei dem in Hessen schon. Bei letzterem haben wir unmittelbar veranlasst, dass ein

Sonderaudit und zusätzliche Beprobungen durchgeführt werden.“

NIEDERLANDE

O+G-Branche will mit generischer Kampagne Vertrauen stärken

Die niederländische Obst- und Gemüsebranche reagierte ausgesprochen erleichtert auf die Aufhebung der Verzehrwarnung durch die deutschen Behörden und Institute in der vergangenen Woche. Die Branche vertraut darauf, dass die Nachfrage und der Konsum von Obst- und Gemüseprodukten in Deutschland nun rasch zunimmt.

Alle stehen in den Startlöchern, um den deutschen Markt wieder mit Ware zu versorgen. Dazu muss das Vertrauen in die Sicherheit unserer Produkte aber gestärkt werden. Aus diesem Grunde wird unter dem Motto ‚Kontrollierte Klasse‘ in Kürze eine Promotion-Kampagne in Deutschland lanciert. Die Konsumenten erhalten darin detaillierte Informationen, wie die Produkte angebaut werden und wie akribisch in den Niederlanden auf die Einhaltung von Hygieneregeln und Qualitätsanforderungen geachtet wird“, teilte die Productschap Tuinbouw mit.

Um die erheblichen finanziellen Verluste in Produktion und Handel nicht noch weiter ansteigen zu lassen, sei eine gute Preisbildung unbedingt erforderlich. „Umso mehr, als der Produktionsüberschuss in Folge des

eingebrochenen Marktes zunächst noch beträchtlich sein wird und nur langsam abgebaut werden kann.“

Kompensation für Produzenten

Die niederländischen Produzenten werden im Rahmen des EU-Krisenfonds in Höhe von 210 Mio Euro für die Produkte Tomaten, Salat, Endivie, Gurke, Paprika und Zucchini entschädigt. Unterschieden wird dabei zwischen einer Kompensation pro Kilogramm für Produkte, die geerntet, aber vernichtet wurden, pro Hektar für zu früh geerntete und vernichtete Produkte sowie für die Räumung von Gewächshäusern. Die Kompensation beträgt nach Angaben des Ministeriums für Wirtschaft, Landbau und Innovation (EL&I) für:

- Tomaten: max. 33,20 Euro/100 kg
- Salat und Endivie: max. 38,90 Euro/100 kg
- Gurken: max. 24 Euro/100 kg
- Paprika: max. 44,40 Euro/100 kg
- Zucchini: max. 29,60 Euro/100kg

Auch Produzenten, die nicht Mitglied einer Erzeugerorganisation sind, können laut Productschap Tuinbouw Ansprüche auf Zahlungen aus dem EU-Topf geltend machen.

m.s.

