

monitoringreport



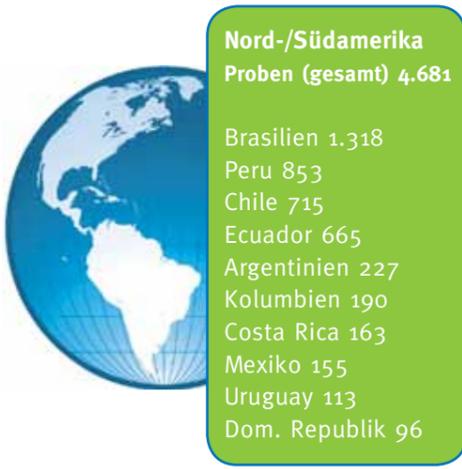
EINE VERÖFFENTLICHUNG DER QS FACHGESELLSCHAFT OBST-GEMÜSE-KARTOFFELN GMBH UND DES DFHV DEUTSCHER FRUCHTHANDELSVERBAND E.V.

Unter der Lupe: über 28.000 Untersuchungen bei Obst und Gemüse

Alle Zahlen und Daten auf einen Blick

- Für den **Monitoringreport 2017** haben der Deutsche Fruchthandelsverband (DFHV) und die QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) insgesamt **28.306 Proben** ausgewertet.
- Das **Probenvolumen** ist damit im Vergleich zur Ausgabe 2016 um **8,6 Prozent gestiegen**.
- Die analysierten Obst- und Gemüseproben stammen aus **78 Ländern**.
- **Keinerlei Rückstände von Pflanzenschutzmitteln** wurden bei **36,6 Prozent** der Proben nachgewiesen.
- Bei **3,1 Prozent** der Proben wurden Überschreitungen der **Rückstandshöchstgehalte** festgestellt.
 - Die **Beanstandungsquote** für Produkte aus **Deutschland** liegt mit **0,6 Prozent** auf einem ähnlich niedrigen Niveau wie im Vorjahr.
 - Bei **Produkten aus den weiteren europäischen Ländern** ist die **Beanstandungsquote** mit **1,8 Prozent** im Vergleich zur letzten Auswertung (1,2 Prozent) leicht gestiegen.
 - Die **Beanstandungsquote** bei Produkten aus **Drittländern** liegt bei **6,7 Prozent** und ist damit höher als im Vorjahr (4,8 Prozent). Insbesondere die Produktgruppen Exoten und Steinobst wiesen überdurchschnittlich hohe Überschrei-

tungsquoten der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte auf. Bei den Exoten, die allein 50 Prozent aller Drittlandproben ausmachten, waren Litschis in Bezug auf Schwefeldioxid und Granatäpfel im Hinblick auf Phosphonsäure auffällig. Letzteres trifft auch bei Steinobst für Süßkirschen zu, wobei Phosphonsäure als Kontaminante aus anderen Eintragsquellen (z. B. Dünge- und Pflanzenstärkungsmittel) stammen kann, also nicht eindeutig auf die Anwendung als Pflanzenschutzmittel zurückzuführen ist.



Anzahl der Proben pro Kontinent – Top-10



Nationaler Aktionsplan zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (NAP)

GEMEINSAM DEN PFLANZEN-SCHUTZMITTELEINSATZ REDUZIEREN

Die Bundesregierung hat im April 2013 den **Nationalen Aktionsplan zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (NAP)** beschlossen. Dieser sieht u. a. vor, die **Risiken der Pflanzenschutzmittel-Anwendung für den Naturhaushalt bis 2023 um 30 Prozent zu verringern**. Darüber hinaus sollen bis 2021 die **Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen bei Lebensmitteln auf unter ein Prozent reduziert werden, unabhängig davon, ob diese national produziert oder importiert worden sind**. Im Nationalen Aktionsplan werden die **Bemühungen von Wirtschaft, Bundes- und Länderbehörden und NGOs gebündelt**. Entsprechend der Umsetzung der **EU-Pflanzenschutz-Rahmenrichtlinie (Richtlinie 2009/128/EG über einen Aktionsrahmen der Gemeinschaft für die nachhaltige Verwendung von Pestiziden)** mussten neben Deutschland auch alle anderen **EU-Staaten nationale Aktionspläne vorlegen und umsetzen**. Alle **EU-Mitgliedstaaten haben spezifische Maßnahmen eingeleitet, doch wie gestaltet sich aktuell die Umsetzung des Aktionsplans in Deutschland? Welche Erfolge sind bei der Reduktion der Risiken, die durch die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln entstehen können, bereits sichtbar?**

Zum **Status Quo und den Zukunftsperspektiven des NAP** berichten **Dr. Wolfgang Zornbach vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)** und **Dr. Hans-Dieter Stallknecht vom Bundesausschuss Obst und Gemüse (BOG)**.

Der Nationale Aktionsplan zur nachhaltigen Anwendung von Pflanzenschutzmitteln (NAP) ist eine Vereinbarung der Bundesregierung, die unter Mitwirkung der Länder und Beteiligung betroffener Kreise entstanden ist. Er ist also kein Gesetz mit Verboten und Beschränkungen, sondern versucht über den strengen gesetzlichen Rahmen hinaus durch freiwillige Maßnahmen, Risiken für Mensch und Umwelt zu mindern, die durch die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln entstehen können.

Bereits nach drei Jahren sind Erfolge sichtbar. Die Überschreitungen von Rückstandshöchstgehalten von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln sind in den vergangenen Jahren deutlich zurückgegangen. Hierzu berichtet das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit regelmäßig auf der Grundlage von Daten aus den Ländern. Auch die Risiken für den Naturhaushalt sind zurückgegangen, wenn auch nicht in allen Bereichen. Alle Ergebnisse werden auf der Internetseite des NAP (www.nap-pflanzenschutz.de) dargestellt.



Dr. Wolfgang Zornbach
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

In einem Midterm-Workshop des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wurden im Juni 2016 erste Ergebnisse und Optionen zur Weiterentwicklung des NAP mit Vertreterinnen und Vertretern betroffener Kreise sowie der Bundes- und Länderbehörden diskutiert. Dort wurde

festgestellt, dass das Konzept des NAP grundsätzlich geeignet ist, um die Ziele zu erreichen, dass aber Weiterentwicklungspotenziale bestehen, z. B. bei der Kommunikation, den Indikatoren oder den Maßnahmen zum Schutz der Biodiversität. Die Teilnehmer des Workshops verständigten sich auf ein detailliertes Eckpunktepapier, das derzeit von der Bundesregierung intensiv geprüft wird.

Der Obst- und Gemüsebau hat sich immer intensiv in die Arbeit um den Nationalen Aktionsplan eingebracht und arbeitet an den Zielen konsequent mit. Dabei geht es u.a. um die Weiterentwicklung des integrierten Pflanzenschutzes, ebenso wie um die Erstellung von kulturspezifischen Leitlinien für den integrierten Pflanzenschutz von Obst und Gemüse. Hier ist der **Bundesausschuss Obst und Gemüse** derzeit in der Endabstimmung mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, damit diese Leitlinie von der Bundesregierung anerkannt wird. Ziel ist es, zu einem noch effektiveren Einsatz der Pflanzenschutzmittel zu kommen. Ein weiteres wichtiges Ziel, die Senkung von Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen auf unter ein Prozent, konnte für deutsche Erzeugnisse bereits erreicht werden. Dies belegt auch die aktuelle Ausgabe des Monitoringreports. Dieses hohe Niveau gilt es beizubehalten. Mit statistischen Programmen, wie z.B. den Neptun- und PAPA-Erhebungen, wird intensiv an der Bestimmung des notwendigen Maßes gearbeitet, um so einen wirtschaftlichen Anbau von Kulturpflanzen auch in Zukunft sicherzustellen. In Ergänzung zum Aktionsplan gibt es einen spezifischen Aktionsplan Obst und Gemüse, der das Ziel verfolgt, Pflanzenschutzlücken zu schließen und die für ein wirksames Resistenzmanagement erforderliche Wirkstoffpalette zur Verfügung zu haben. Darüber hinaus gilt es, die Öffentlichkeit über den Nutzen und die Risiken von Pflanzenschutzmitteln zu informieren, um so die Akzeptanz des Einsatzes im Obst- und Gemüseanbau zu verbessern.



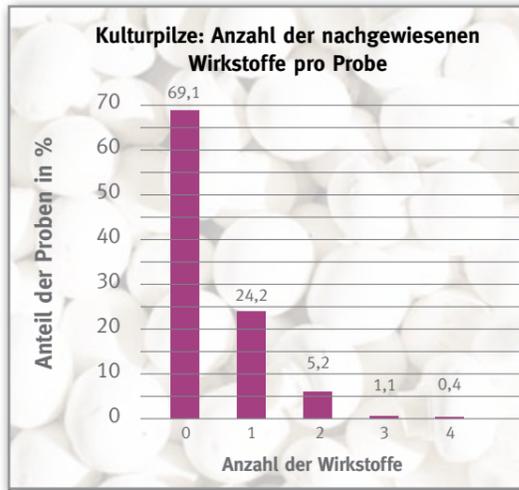
Dr. Hans-Dieter Stallknecht
Bundesausschuss Obst und Gemüse

Kulturpilze

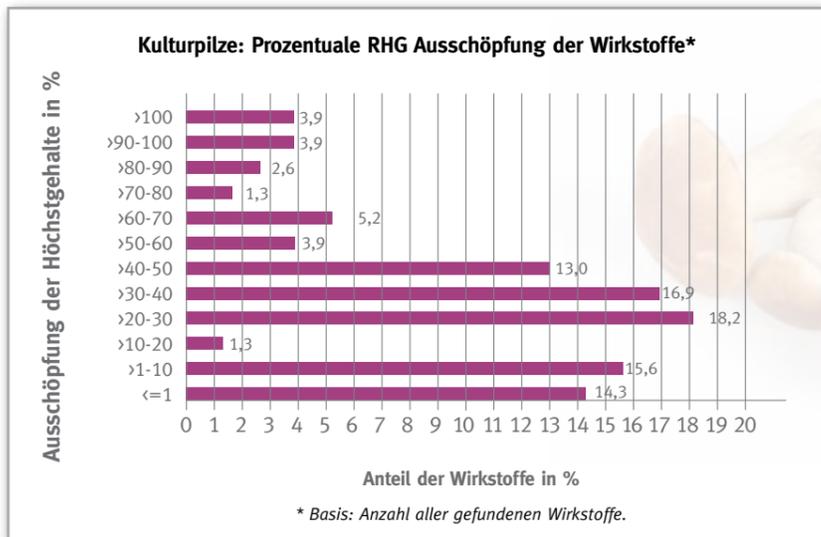
Champignon & Co. überzeugen

Ob gegrillt, gebraten oder im Risotto: Pilze sind eine kulinarische Bereicherung und tragen zu einer gesunden Ernährung bei: Speisepilze wie Champignons, Shiitake und Kräuterseitlinge sind cholesterin-, kalorien- und fettarm und beinhalten beachtliche Mengen an Mineralstoffen und Eiweiß. Daher eignen sie sich auch gut als Fleischersatz für Vegetarier.

Insgesamt wurden 269 Proben von Kulturpilzen aus sechs Herkunftsländern analysiert, wovon die Mehrzahl aus Deutschland (234 Proben) stammte. In über zwei Drittel der von QS-Systempartnern und Mitgliedsunternehmen des DFHV gezogenen Proben konnten keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln festgestellt werden. 24,2 Prozent der Proben enthielten lediglich einen Wirkstoff. Den positiven Gesamteindruck bestätigt auch die Aus-



wertung der Rückstandshöchstgehalte. Bei knapp 30 Prozent der Wirkstoffe wurden diese nur bis zu maximal 10 Prozent ausgeschöpft. In nur drei Proben waren Überschreitungen des gesetzlichen Grenzwerts zu verzeichnen: Eine deutsche Probe überschritt den Höchstgehalt der Dithiocarbamate, eine niederländische den Höchstgehalt von Mepiquat und eine polnische Probe den Höchstgehalt von Carbendazim/Benomyl.

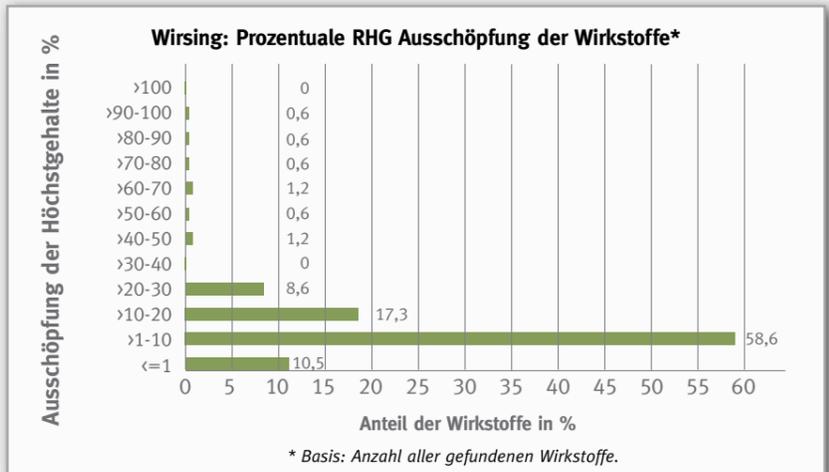
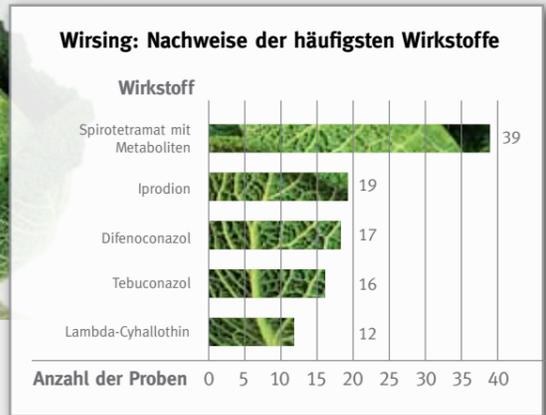


Wirsing

Grüner Kohlkopf im grünen Bereich

Früher galt er als typisches Arme-Leute-Essen, heute ist der grüne Kohlkopf mit den krausen Blättern bei Sterneköchen salonfähig geworden. Kein Wunder, denn Wirsingkohl überzeugt nicht nur durch seinen delikaten Geschmack und seine zarte Struktur, sondern sammelt auch etliche gesundheitliche Pluspunkte. So gehört Wirsing mit rund 50 mg pro 100 Gramm zu den besten Vitamin C-Lieferanten in der Gemüsetheke!

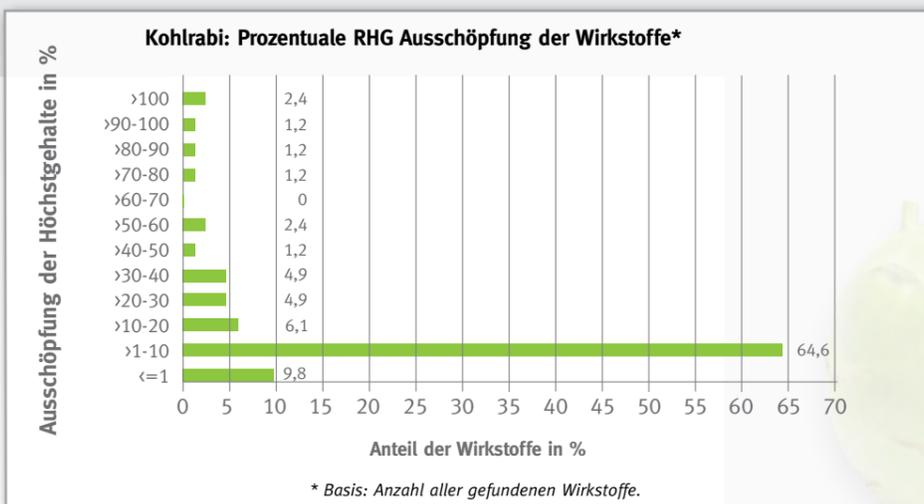
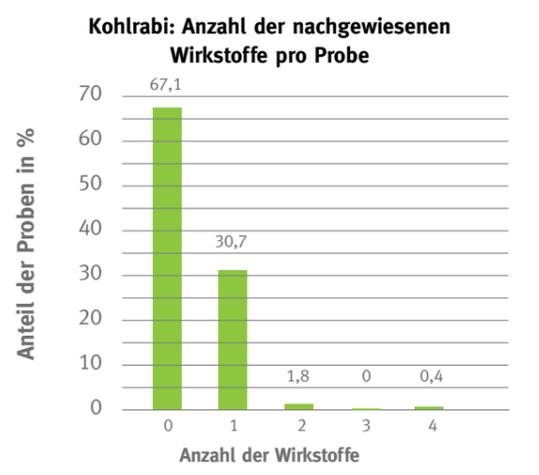
QS und der DFHV werteten insgesamt 126 Wirsing-Proben aus sechs Herkunftsländern aus. 80 Prozent der Proben stammten aus Deutschland, auf den Plätzen zwei und drei folgen Italien und Belgien mit jeweils 7 Prozent der Proben. Die gute Nachricht: In keiner Wirsing-Probe wurde eine Überschreitung der Rückstandshöchstgehalte festgestellt. Darüber hinaus wurde in 36,5 Prozent der Proben gar kein Wirkstoff nachgewiesen. Wurden in den Proben Wirkstoffe detektiert, lasteten diese in fast 70 Prozent der Fälle die Rückstandshöchstgehalte nur bis zu 10 Prozent aus. Mit Blick auf die nachgewiesenen Wirkstoffe zeigt sich, dass das Insektizid Spirotetramat im Anbau häufig verwendet wird. Wie die Graphik zeigt, wurde Spirotetramat in beinahe jeder dritten Probe (39 Proben) von den Laboren ausgewiesen. Der gegen eine große Bandbreite saugender Insekten einsetzbare Wirkstoff wurde damit am häufigsten bei dieser Kultur gefunden, gefolgt von den Fungiziden Iprodion und Difenconazol mit 19 bzw. 17 Nachweisen.



Kohlrabi Deutschlands beliebteste Kohlsorte punktet

Sein Name deutet bereits an, dass Kohlrabi botanisch zur Familie der Kohlgewächse zählt. Im Gegensatz zu anderen Kohlsorten werden bei ihm jedoch nicht die Blätter oder Blüten der Pflanze verzehrt, sondern die oberirdische Verdickung des Pflanzenstiels. Sein milder Geschmack und seine gute Bekömmlichkeit haben dem Kohlrabi in Deutschland zu großer Popularität verholfen: Mit 40.000 Tonnen pro Jahr ist Deutschland weltweit der größte Erzeuger und hat auch europaweit den höchsten Verzehr pro Kopf und Jahr.

Insgesamt wurden 228 Kohlrabi-Proben auf Pflanzenschutzmittelrückstände analysiert. Ein Großteil der Proben stammte aus Deutschland (61 Prozent), gefolgt von Spanien (25 Prozent) und Italien (13 Prozent). Mehr als zwei Drittel (67,1 Prozent) aller analysierten Proben wiesen keinerlei Rückstände von Pflanzenschutzmitteln auf. 30,7 Prozent der Proben enthielten lediglich einen Wirkstoff, wobei hauptsächlich das Insektizid Spirotetramat nachgewiesen wurde. Lediglich 2,4 Prozent der nachgewiesenen Wirkstoffe schöpften die gesetzlich festgelegten Rückstandshöchstgehalte zu über 100 Prozent aus. Dies war bei zwei Kohlrabi-Proben der Fall: Dabei handelte es sich um eine Probe aus Deutschland, bei welcher eine Auslastung für das Insektizid Indoxacarb zu 135 Prozent verzeichnet wurde sowie eine spanische Probe mit einer Auslastung des Höchstgehalts von Propyzamid (Herbizid) von 800 Prozent.

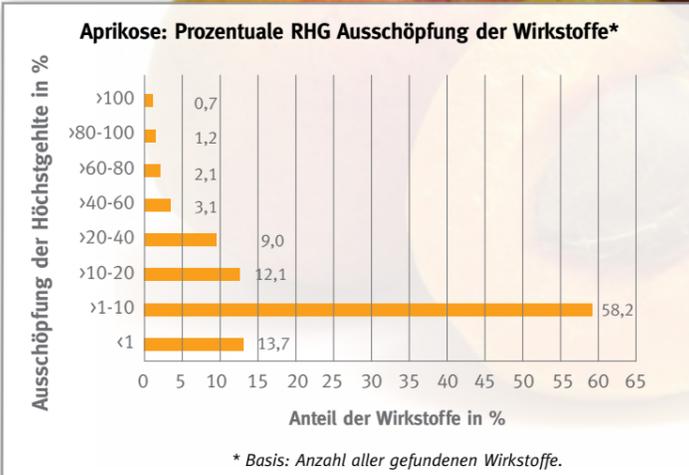
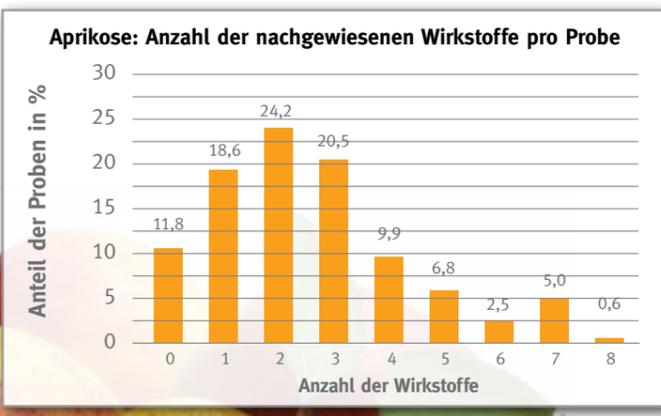


Aprikose

Gute Noten für das Steinobst

Die Aprikose gilt als eine der ältesten kultivierten Obstsorten überhaupt. Bereits vor rund 4.000 Jahren soll das Steinobst in China erstmals kultiviert worden sein. Ihr heutiger Namensgeber waren die alten Römer: Da Aprikosen im Vergleich zu anderen Rosengewächsen früh im Jahr blühen und Früchte treiben, bezeichneten sie die goldgelbe Frucht mit dem lateinischen Begriff „praecoces“ (dt. frühzeitiges Früchtchen“).

Insgesamt wurden 161 Aprikosen-Proben aus acht verschiedenen Ländern analysiert. Davon stammten allein 75 Prozent aus der EU, vorrangig Frankreich und Spanien, auf Platz drei folgt die Türkei. Die Ausschöpfung der Rückstandshöchstgehalte zeigt ein positives Bild: über 80 Prozent der Wirkstoffe schöpften die festgesetzten Grenzwerte zu maximal 20 Prozent aus. Bei drei Aprikosen-Proben wurden Wirkstoffe oberhalb der gültigen Rückstandshöchstgehalte festgestellt. Dies betraf eine Probe aus Griechenland für das in der EU nicht zugelassene Akarizid Propargit, sowie zwei Proben aus der Türkei für das Fungizid Dodin. Nahezu 12 Prozent der Proben waren rückstandsfrei und knapp 64 Prozent der Proben enthielten zwischen ein und drei Wirkstoffen. Zu den am häufigsten nachgewiesenen Wirkstoffen zählten die Fungizide Fosetyl-Al, die Gruppe der Dithiocarbamate, Boscalid und Fenbuconazol, gefolgt von dem Insektizid Thiacloprid. Allerdings ist Fosetyl-Al nicht eindeutig auf die aktive Anwendung im Pflanzenschutz zurückzuführen, da es auch aus anderen Eintragsquellen stammen kann (u. a. Düngemittel, Pflanzenstärkungsmittel, etc.).

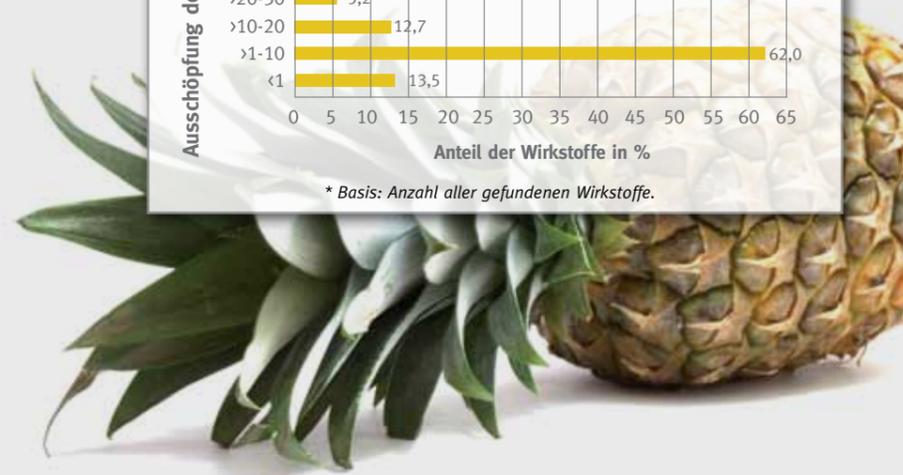
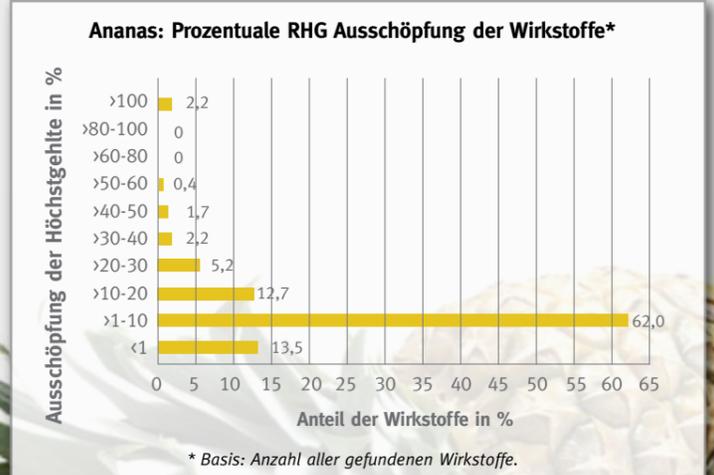
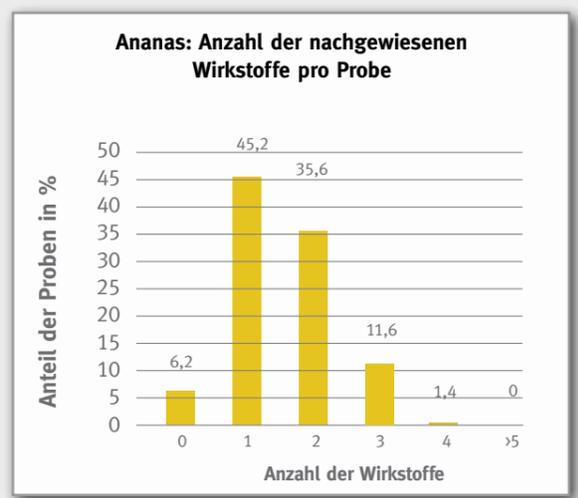


Ananas

Die Königin der Tropenfrüchte überzeugt fast auf der ganzen Linie

Durch ihre charakteristische Blattkrone gilt die Ananas als die Königin unter den Tropenfrüchten. Entdeckt wurde die Frucht von Christoph Kolumbus, der sie im November 1493 auf Guadeloupe als Gastgeschenk von den Eingeborenen überreicht bekam und sie mit nach Europa nahm. Dort glückten die ersten Anbauversuche in Gewächshäusern allerdings erst ab Mitte des 19. Jahrhunderts.

Alle 146 Ananas-Proben stammten aus Drittländern, darunter fast drei Viertel aus Costa Rica (73 Prozent), gefolgt von Mauritius, Südafrika, Panama, Ghana und Kolumbien. In nahezu allen Proben wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen. Hiervon enthielten über 80 Prozent lediglich einen bis zwei Wirkstoffe. In über 75 Prozent der nachgewiesenen Wirkstoffe wurde der zulässige Rückstandshöchstgehalt zu maximal 10 Prozent ausgeschöpft. Häufig nachgewiesen wurden der Wachstumsregulator Ethephon, die Fungizide Triadimenol, Triadimefon und Prochloraz sowie das in der EU nicht zugelassene Insektizid Diazinon. Von insgesamt 15 Proben aus Mauritius mussten vier Proben aufgrund von Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte beanstandet werden, drei Proben wegen Ethephon und eine aufgrund von Diuron (Herbizid). Mauritius ist damit als neues Herkunftsland verantwortlich für eine insgesamt erhöhte Beanstandungsquote. Bei allen Proben der übrigen Herkunftsländer überschritt lediglich eine Probe aus Costa Rica den Grenzwert für das Fungizid Propiconazol.

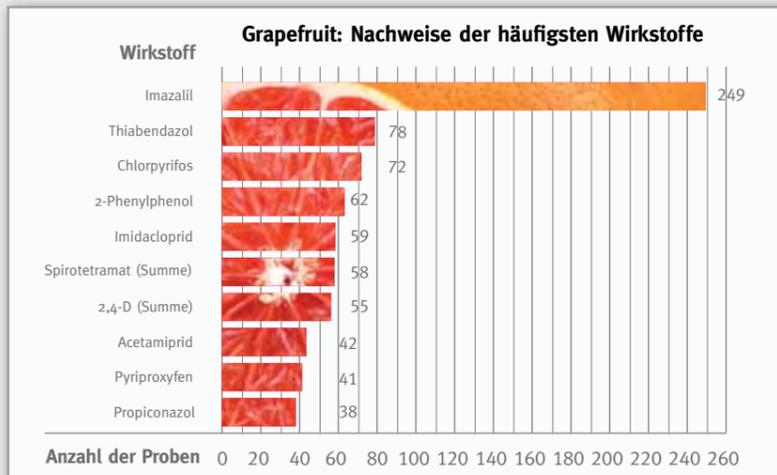
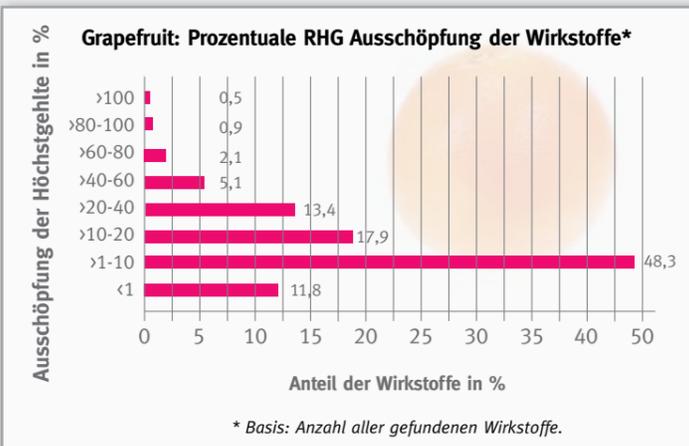


Grapefruit

Fast alles rund bei der Zitrusfrucht

Bittersüß im Geschmack und rundum gesund: Die aus einer Kreuzung aus Orange und Pampelmuse entstandene Zitrusfrucht wirkt als natürlicher Appetitzügler, unterstützt die Verdauung und trägt dazu bei, den Cholesterinspiegel zu senken. Zusätzlichen Schutz für das Immunsystem liefert ihr hoher Vitamin C-Gehalt (45 mg pro 100 g).

Von den insgesamt 283 Proben aus zehn Ländern stammten 30 Prozent aus der EU, insbesondere aus Spanien, die anderen 70 Prozent aus Drittländern, vorrangig Südafrika und Türkei, gefolgt von Mexiko und Israel. Rund ein Viertel der Proben enthielt lediglich zwei Wirkstoffe, weitere 38 Prozent zwischen drei und vier Wirkstoffen. Proben mit mehr als fünf Wirkstoffen stammten ausschließlich aus Drittländern, darunter eine Probe aus der Türkei mit elf Wirkstoffen. Nahezu alle Proben enthielten Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Trotzdem schöpften 60 Prozent der Wirkstoffe den zulässigen Rückstandshöchstgehalt nur bis zu maximal 10 Prozent aus. Die Grafik zur Nachweishäufigkeit der Wirkstoffe zeigt, dass am häufigsten, d.h. in 249 von insgesamt 283 analysierten Proben, Imazalil nachgewiesen wurde, ein typisches Oberflächenbehandlungsmittel für Zitrusfrüchte. Dem Nacherntewirkstoff folgen mit weitem Abstand die Fungizide Thiabendazol und 2-Phenylphenol sowie die Insektizide Chlorpyrifos, Spirotetramat und Imidacloprid. Insgesamt überschritten fünf Grapefruit-Proben die gesetzlichen Höchstgehalte. Neben einer Probe aus Zypern für Imazalil betraf dies drei Proben aus Südafrika mit Dichlorprop (Herbizid) und Fenhexamid (Fungizid) sowie eine Probe aus der Türkei für das in der EU nicht zugelassene Fungizid Biphenyl.



QS-Rückstandsmonitoring

AUSWERTUNGEN LEICHT GEMACHT!

In der QS-Datenbank können sich die Systempartner jederzeit einen umfassenden Überblick über ihre Analyseergebnisse aus dem Rückstandsmonitoring verschaffen. Ein integriertes Auswertungsmodul ermöglicht ab sofort eine komfortable Auswertung der in der Datenbank erfassten Analysedaten.

Mit nur wenigen Mausklicks können die Daten passgenau beispielsweise nach Zeitraum, Ursprungsland, Produkt, Wirkstoff, Mehrfachrückständen, Rückstandshöchstgehaltsausschöpfungen und Kombinationen dieser Angaben gefiltert und ausgewertet werden. Zusätzlich können alle Auswertungen in der QS-Datenbank bequem in Excel exportiert und für eigene Auswertungen und Darstellungen verwendet werden. Immer mehr QS-Systempartner stellen neben

den QS-Pflichtproben auch weitere, freiwillig gezogene Proben in die QS-Datenbank ein. Dadurch kann nicht nur eine breitere Datenbasis für die eigenen Auswertungen in der Datenbank genutzt werden, sondern die Unternehmen profitieren zudem von dem Service, dass jeder Analysebericht auf die Einhaltung der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte und die Zulässigkeit der nachgewiesenen Wirkstoffe je Produkt und Ursprung durch QS geprüft wird. Auch für Ralf Marggraf, Hauptabteilungsleiter des Konzernqualitätsmanagements bei EDEKA Minden-Hannover, liegen die Vorteile des Auswertungsmoduls in der QS-Datenbank auf der Hand: „Proben mit Überschreitungen der gesetzlichen Höchstgehalte und nicht erlaubten Wirkstoffen werden uns in der QS-Datenbank auf den ersten Blick angezeigt. Aber auch nach der Einhaltung unserer unternehmensinternen Spezifikationen können wir einfach und schnell filtern. Das erleichtert uns die tägliche Arbeit in der Qualitätssicherung und ermöglicht uns außerdem einen schnellen und zuverlässigen Überblick über die Rückstandssituation unserer Proben“.

Wertvolle Unterstützung bei der Arbeit mit dem Auswertungsmodul und einen schnellen Einstieg in die vielfältigen Auswertungsmöglichkeiten der QS-Datenbank bieten die neuen Video-Tutorials von QS, die ab sofort aufgerufen werden können. <https://www.q-s.de/video-tutorials>



FOLPET: NEUE RÜCKSTANDSDEFINITION

Seit dem 26. August 2016 gilt für das Fungizid Folpet eine neue Rückstandsdefinition, die neben Folpet auch den Metaboliten Phthalimid einschließt (Verordnung (EU) 2016/156, vom 18.01.2016: „Summe von Folpet und Phthalimid, ausgedrückt als Folpet“). Da jedoch nicht jeder Phthalimid Nachweis auf den Einsatz von Folpet als Pflanzenschutzmittel zurückgeführt werden kann, können sich hieraus Schwierigkeiten in der Beurteilung der Ergebnisse ergeben.

Folpet gehört zur Gruppe der Phthalimid-Fungizide und wird bevorzugt im Wein- und Gemüsebau verwendet. In der Pflanze wird Folpet in Phthalimid umgewandelt. Phthalimid kann darüber hinaus in der Pflanze aus in der Umwelt weit verbreiteten Substanzen synthetisiert werden.

Somit müssen gemessene Phthalimid-Gehalte nicht zwangsläufig aus dem Einsatz von Folpet als Pflanzenschutzmittel stammen, sondern können auch durch andere Eintragsquellen verursacht worden sein.

Durch die Einbeziehung von Phthalimid in die Rückstandsdefinition von Folpet kann es also zum einen zu einem positiven Nachweis kommen, obwohl kein Folpet eingesetzt wurde. Zum anderen birgt die neue Rückstandsdefinition die Gefahr von Höchstgehaltsüberschreitungen. Dazu kommt, dass captanhaltige Pflanzenschutzmittel herstellungsbedingt eine Verunreinigung von bis zu 1 Prozent Folpet aufweisen dürfen. Dies kann möglicherweise ebenfalls zu Folpet- bzw. Phthalimid-Nachweisen im Produkt führen.



Wurde Folpet legal bei der Herstellung eines Produkts vor dem 26. August 2016 eingesetzt, gelten nach EU VO 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates, Artikel 49 die vorherig geltenden Höchstgehalte. Die neue Rückstandsdefinition sowie die angepassten Höchstgehalte für Folpet gelten für Erzeugnisse, die nach dem 26.08.2016 vorschriftsgemäß erzeugt wurden.

DFHV

FOKUS QUALITÄTSMANAGEMENT

Aufgrund der steigenden Anforderungen vor allem im Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung erweiterte das FrischeSeminar seine Veranstaltungen 2016 in diesem Bereich. Somit hatten etliche Seminarthemen Premiere, die die Qualitätsmanager sowohl bei ihrer täglichen Arbeit, als auch perspektivisch neu oder in besonderer Weise betreffen.

So stand die neue Version des IFS Wholesale / Cash & Carry Standards erstmals im Mittelpunkt von zwei Fortbildungen im September 2016. Dieser Standard definiert alle Anforderungen an Großhändler, Cash & Carry Märkte sowie Packbetriebe, wie lose und verpackte Produkte zu handhaben sind. Damit gilt er maßgeblich auch für Obst und Gemüse und somit für den Fruchthandel. Da die neue Version 2 ab dem 1. Januar 2017 gültig ist, zeigten die Qualitätsmanager ein sehr hohes Interesse, sich bereits frühzeitig über die Anforderungen im Fruchthandel zu informieren.

Auch das FrischeSeminar „Kommunikation und Umgang mit Auditoren“ hatte Premiere. Denn:

Das anstehende Audit ist im Unternehmen oft mit Stress, Druck und Unsicherheit verbunden. Im Seminar gab es Tipps und Informationen, wie das unternehmensinterne Audit souverän gemeistert werden kann. Unter anderem wurden folgende Fragen beantwortet: Wie kann ich mein Audit optimal vorbereiten – ob angekündigt oder unangekündigt? Was sollten meine Mitarbeiter wissen? Wie kann ich die Kommunikation mit dem Auditor steuern, vor allem bei Konfliktsituationen?

Auf reges Interesse stieß die Weiterbildung „Verpackung: Kennzeichnung/Konformitätserklärung/Migration“. Schwerpunkte waren hier vor allem die gesetzlichen Vorgaben, der derzeit gültige IFS-Verpackungsleitfaden, die Optimierung der Konformitätserklärungen sowie der aktuelle Stand bei Rückständen von Mineralölen.



Qualität von Obst und Gemüse fest im Blick



Frische Seminar

Die Bildungsplattform des Deutschen Fruchthandelsverbandes e.V.

unterstützt von



DFHV SEMINARE – TERMINE 2017

16. Februar	Qualitäts- und Wareneingangskontrolle, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
2. März	Der Obst- und Gemüsemarkt im Überblick – Strukturen und Trends, Spezialisten-Seminar (Basis) in Kooperation mit Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, Bonn
7. März	Kundengespräche erfolgreich führen – Grundlagen, Spezialisten-Seminar (Basis) in Kooperation mit Andreas Hermes Akademie, Bonn
14. März	IFS Cash & Carry / Wholesale: Erfahrungsaustausch, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
16./17. März	Warenkunde Obst und Gemüse, Seminar für Auszubildende, Bonn
25. März	Qualitäts-/Wareneingangskontrolle Obst und Gemüse, Regional-Seminar (Basis) in Kooperation mit Fruchthof Berlin Verwaltungsgenossenschaft eG, Großmarkt Berlin
28./29. März	Bananen-Reifung: Reifetechnik und Reifemanagement, Spezialisten-Seminar (Basis) in Kooperation mit Internationale Fruchtimport Gesellschaft Weichert GmbH & Co. KG und Hamburg Süd, Hamburg
4. April	Digitalisierung der Obst- und Gemüsebranche: Erfüllung von Kundenanforderungen an Produktetikettierung, Rückverfolgbarkeit und Prozesstransparenz mit GS1 Standards, Spezialisten-Seminar (Basis), Köln
6. April	Aktuelle Entwicklungen im Qualitätsmanagement – Schwerpunkt Rückstandsanalytik, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
4. Mai	HACCP-Grundlagen bei Obst- und Gemüse, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
9. Mai	Qualitäts- und Wareneingangskontrolle – Schwerpunkt Obst, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
8. Juni	HACCP-Aufbau bei Obst und Gemüse, Spezialisten-Seminar (Fortgeschrittene), Bonn
12. Sept.	Aktuelle Entwicklungen im Qualitätsmanagement – Schwerpunkt Kundenanforderungen, Spezialisten-Seminar, Bonn
4. bis 8. und 18. bis 22. Sept.	Fruchtkaufmann-Seminar, IHK-Zertifikatslehrgang, Hürth
26. Sept.	Der Obst und Gemüsemarkt im Überblick – Strukturen und Trends, Spezialisten-Seminar (Basis) in Kooperation mit Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, Bonn
28./29. Sept.	Warenkunde Obst und Gemüse, Seminar für Auszubildende, Bonn
5. Oktober	Qualitäts- und Wareneingangskontrolle Obst und Gemüse, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
19. Oktober	IFS Leitfaden Schädlingsbekämpfung, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
26. Oktober	Qualitäts-/Wareneingangskontrolle Obst und Gemüse, Regional-Seminar (Basis) in Kooperation mit der GHVG – Großmarkt Hamburg Verwaltungsgenossenschaft e.G., Großmarkt Hamburg
13. bis 17. Nov und 27. Nov. bis 1. Dez.	Fruchtkaufmann-Seminar, IHK-Zertifikatslehrgang, Hürth

ZUSATZTERMIN



impressum

Verantwortlich für den Inhalt:

DFHV Deutscher Fruchthandelsverband e.V.
Bergweg 6
53225 Bonn
Dr. Andreas Brügger
Telefon +49 228 91145-0
Internet www.dfhv.de

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1-3
53113 Bonn
Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Telefon +49 228 35068-0
Internet www.q-s.de