



INFOBRIEF OBST, GEMÜSE UND KARTOFFELN



INHALT

Konstruktives Krisenmanagement	1
EHEC-Schwerpunkt	2
Interview mit Paul Daum	2
Chronologie der Ereignisse	2
Beschlüsse im Fachbeirat	2
Kommunikation unserer Systempartner	3
Erfolgreicher Laborkompetenztest	3
Zehnjähriges Jubiläum im Oktober	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und aktuell	4

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

für die Branche begann das Jahr turbulent, erst zu warm, dann zu trocken und bevor zu nass folgte, kam EHEC.

Natürlich hielten die EHEC-Ereignisse auch das QS-System über Wochen in Atem. Mehr dazu lesen Sie unten und auf unserer EHEC-Sonderseite: Darin finden Sie ein Interview zu den Auswirkungen der Krise, wir rekapitulieren die Ereignisse in einer Übersicht und berichten über die jüngsten Beschlüsse des Fachbeirats Obst, Gemüse und Kartoffeln, der bereits Konsequenzen aus dem EHEC-Geschehen gezogen hat.

In der Hoffnung, dass nach dem EHEC-Geschehen die zweite Jahreshälfte für unsere Systempartner und die Wirtschaft insgesamt positiver verläuft, freuen wir uns auf die folgenden Termine im Herbst: Im Oktober 2011 feiert QS den zehnten Geburtstag der Gründung (s. Seite 4). Ebenfalls im Herbst fällt der Startschuss für die QS-Informationskampagne, die von der EU-Kommission gefördert wird (s. Seite 4).

Eine informative Lektüre und einen guten Sommer wünscht Ihnen

Ihr QS-Team

EHEC-EREIGNISSE DER VERGANGENEN MONATE **KRISENMANAGEMENT BEI QS**



Kurz nach den ersten Meldungen zu EHEC-Erkrankungsfällen in Norddeutschland im Mai 2011 wurde von Behördenseite vor dem Verzehr von rohen Tomaten, Salatgurken und Blattsalaten gewarnt. In der Folge kam es zu erheblichen Absatzeinbußen auf dem deutschen und europäischen Markt für frisches Gemüse.

Obwohl die Quelle der EHEC-Erreger mittlerweile identifiziert ist und die Verzehrwarnung auf Bockshornkleesprossen aus Ägypten beschränkt werden konnte, hat sich der Gesamtmarkt noch nicht vollständig erholt.

Direkt nach Bekanntwerden der ersten EHEC-Erkrankungen im Großraum Hamburg haben die Systempartner reagiert und im Sinne des

vorsorgenden Verbraucherschutzes begonnen, ihre Produkte auf eine mögliche Verunreinigung mit EHEC-Bakterien zu untersuchen. QS hat diese Initiative aktiv unterstützt: mit der Veröffentlichung einer Liste geeigneter Labore sowie mit praktischen Hinweisen zur Beprobung und zu Analyseverfahren. Die Systempartner wurden gebeten, ihre Analyseberichte an QS zu senden. So wurden rund 3.500 Analyseberichte ausgewertet – alle negativ. Mit Sonderaudits in Deutschland und Spanien stellte QS sicher, dass von den Systempartnern keine EHEC-Gefährdung ausging. Zudem prüfte QS umgehend, ob und wie die Vorschriften zu den Hygienemaßnahmen sinnvoll ergänzt werden können. Der Fachbeirat Obst, Gemüse und Kartoffeln hat hier schnell reagiert und bereits Konsequenzen gezogen (s. Kasten Seite 2). Insgesamt konnte QS in der jüngsten Krise zur Abstimmung in der gesamten Wertschöpfungskette und zur schnellen Aufklärung beitragen. Mit dem aktiven Krisenmanagement gelang es, betroffene Systempartner und die gesamte Branche auf kurzen Wegen zu informieren und den Generalverdacht, unter den die ganze Branche geraten war, Schritt für Schritt zu entkräften. (Siehe Sonderseite 2.)

SCHWERPUNKT EHEC ++ SCHWERPUNKT EHEC ++

INTERVIEW KÜHLEN KOPF BEWAHREN IN DER „KRISE“



Paul Daum, Leiter Nationales Qualitätsmanagement bei der Kaiser's Tengelmann GmbH in München, zum EHEC-Geschehen der vergangenen Monate.

Wie haben sich in Ihrem Unternehmen die EHEC-Ereignisse ausgewirkt?

Mit dem Bekanntwerden der ersten öffentlichen EHEC-Fälle begann bereits unser unternehmensinternes Reaktionsmanagement mit seiner Arbeit. Gleichzeitig wurden erweiterte Probenpläne besprochen, die helfen sollten, die Eintragsquellen ausfindig zu machen. In enger Zusammenarbeit mit der QS Qualität und Sicherheit GmbH, dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, dem Bundesinstitut für Risikobewertung und weiteren Institutionen haben wir regelmäßige Informationen ausgetauscht und Maßnahmen besprochen. Obgleich keines unserer Obst- und Gemüseprodukte ein auffälliges Ergebnis hatte oder gar betroffen war, ging durch die öffentlichen und zum Teil verwirrenden Informationen dennoch der Verkauf von Tomaten, Gurken und Salat erheblich zurück.

Wie haben Sie die Aktivitäten rund um das QS-Krisenmanagement wahrgenommen?

QS und damit das QS-Krisenmanagement arbeitete von der ersten Minute an sehr engagiert und zielorientiert mit. Durch den Aufbau von

Untersuchungsrhythmen, Untersuchungsparametern und einer QS-Monitoring-Datenbank in den vergangenen Jahren, konnten nun im Rahmen dieser EHEC-Fälle kurzfristig sehr nützliche Daten zusammengetragen, ausgewertet und den Behörden zur Verfügung gestellt werden. An diesem Beispiel zeigte sich, dass privatwirtschaftlich orientierte Kontrollkonzepte überaus notwendig und nützlich sind, wenn sie – wie bei QS – nicht nur ständig fachlich aktualisiert werden, sondern auch eine breite Akzeptanz über alle Wertschöpfungsstufen erfahren.

Wenn es darum geht, ein Fazit zu ziehen: Was hätte in der EHEC-Krise besser gemacht werden können?

In einer „Krise“ gilt es stets einen kühlen Kopf zu bewahren und gemeinsam mit der Wirtschaft, der amtlichen Lebensmittelüberwachung und der Politik (Verbraucherschutz) mit ihren behördlichen Institutionen rasch einen Weg aus der Krise zu finden. Dies kann nur gelingen, wenn eine „akzeptable Führung durch die Krise“ gefunden werden kann. Unterschiedliche und teilweise widersprüchliche öffentliche, behördliche Berichterstattungen, wie wir sie zum wiederholten Male nun auch bei EHEC erlebt haben, verunsichern Verbraucher und Wirtschaft zusätzlich und tragen weniger zur Behebung der Krise bei. Die Politik wäre gut beraten, wenn sie für die Zukunft – für solche gravierenden Fälle – ernsthaft über das Einrichten eines „Nationalen Krisenmanagements“ zur öffentlichen Führung in der Krise und vor allem zum Schutz des Verbrauchers nachdenken würde.

Konsequentes und schnelles Handeln nach dem EHEC-Geschehen im QS-System

Der Fachbeirat Obst, Gemüse und Kartoffeln traf sich bereits inmitten des Krisengeschehens zu einer Sondersitzung und verabschiedete in der nachfolgenden Sitzung vom 14. Juli 2011 konkrete Maßnahmen in folgenden Punkten:

Um mikrobiologische Risiken zu vermeiden, beschließt der Fachbeirat neue Anforderungen für Sprossen und Saatgut. Hierzu gehört die strenge Überprüfung der mikrobiologi-

schen Unbedenklichkeit des Saatguts.

Die Leitfäden werden für alle Stufen um ein Modul „Bearbeitung“ erweitert. Das Ergänzungsmodul bezieht sich insbesondere auf die Produktionsprozesse und Produkte mit erhöhtem Risikopotenzial. Das gilt für Erzeuger, die ihr Produkt nach der Ernte bearbeiten und für den Großhandel und LEH, sofern sie die Produkte bearbeiten.

Der Fachbeirat entschied außerdem, Logistikdienstleister ins System zu integrieren. Die konkrete Umsetzung ist für 2013 angedacht. Damit wird die Kette vom Erzeuger bis zum Einzelhandel auch im Transport geschlossen.

EHEC - eine Chronologie der Ereignisse

23. Mai 2011

Eine alarmierend große EHEC-Erkrankungswelle erfasst Norddeutschland. Aufgrund der ungewöhnlichen Häufung und Schwere der Fälle schaltet sich das Robert-Koch-Institut (RKI) ein. QS informiert Systempartner und Verbraucher.

24. Mai 2011

Systempartner veranlassen Proben auf den EHEC-Erreger. QS sammelt die Analysen und wertet sie aus.

25. Mai 2011

RKI und Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) warnen vor dem Verzehr von rohen Tomaten, Salatgurken und Blattsalaten in Norddeutschland. QS veröffentlicht eine Liste von Laboren, die auf EHEC testen können.

26. Mai 2011

Bei den EHEC-Funden auf Gurken am Hamburger Großmarkt führt die Spur zu spanischen Erzeugern. QS veranlasst dort Hygieneaudits sowie Produkt-, Wasser- und Abklatschproben.

Außerdem informiert QS kontinuierlich auf der Webseite und im Verbraucherportal zur aktuellen Situation.

27. Mai 2011

Schon nach drei Tagen liegen QS über 100 EHEC-Testergebnisse von Systempartnern vor. Bis Anfang Juli wächst die Zahl der Proben auf knapp 3.500 an. Alle sind negativ.

30. Mai 2011

Spanische Gurken sind doch nicht Verursacher der Erkrankungswelle.

5. Juni 2011

Sprossen aus einem Bio-Gartenbaubetrieb im Kreis Uelzen stehen unter Verdacht, die EHEC-Infektionen ausgelöst zu haben.

9. Juni 2011

BfR, RKI und das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit heben die allgemeine Verzehrwarnung für Gemüse auf. Der Verdacht auf Sprossen als Quelle erhärtet sich. Erst Mitte Juli bestätigt sich, dass ägyptische Sprossen (Bockshornklee) Ursache für die EHEC-Fälle sind.

QS KOMMT BEIM VERBRAUCHER AN KOMMUNIKATION UNSERER SYSTEMPARTNER

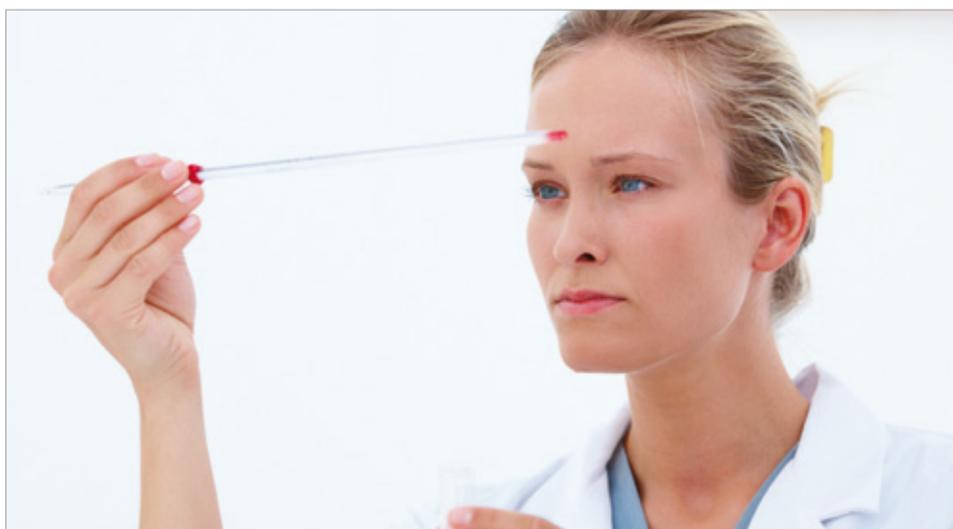
Die Systempartner im Lebensmitteleinzelhandel spielen bei der Verbraucherkommunikation eine zentrale Rolle: Sie vertreten vor ihren Kunden die Arbeit der gesamten Systemkette. So fungieren die Mitarbeiter im Einzelhandel, die Fragen zum QS-Prüfzeichen beantworten, als Botschafter für das QS-System. Und genauso sind die Medien des Einzelhandels „Schaufenster“ für die QS-Produkte: Neben der Abbildung des Prüfzeichens bei den Produkten enthalten hier Erklärtexte Hintergrundinformationen, für was QS steht.

Ergänzend zu dieser intensiven Bewerbung des QS-Prüfzeichens in den Handzetteln des Einzelhandels ist die Qualitätssicherung zunehmend auf den Internetseiten und in den Kundenmagazinen des Handels ein Thema. Ein Gewinn für QS und alle an der Herstellung beteiligten Systempartner, und natürlich ein Gewinn für die Verbraucher – schließlich erfahren sie so, wie viel Qualitätssicherung bei der Entstehung der Produkte zum Einsatz kam.



Beispiele aus der Handzettelwerbung unserer Handelspartner Penny, Rewe und Kaiser's Tengelmann.

ERFOLGREICHER KOMPETENZTEST LABORE BESTÄTIGEN LEISTUNGSFÄHIGKEIT



In diesem Frühjahr gingen 71 Labore aus 13 Ländern den aktuellen Test für anerkannte Labore und Labore im Anerkennungsverfahren an. Durch neue Rahmenbedingungen im Testdesign wird stärker die Labor-Alltagsroutine überprüft. Ein neues Punktesystem sorgt zudem für die nachhaltige Bewertung der Kompetenz. Die im aktuellen Test untersuchte Matrix Porree war aufgrund der komplexen Inhaltsstoffe (unter anderem Chlorophyll und Schwefelverbindungen) anspruchsvoll. Insgesamt sechs Wirkstoffe sollten entdeckt werden.

Zum neuen Testdesign gehört, dass die Testmatrix nicht mehr angekündigt wird. Das gezielte Vorbereiten auf eine bestimmte Matrix ist damit nicht mehr möglich. Neu war für die Labore zudem, dass die Proben in einem größeren Zeitraum von nun drei Monaten (März bis Mai) eintreffen konnten. Die maximal zulässige Analysezeit wurde außerdem von vier auf drei Tage verkürzt.

Von den 54 derzeit anerkannten Laboren nahmen 34 am Frühjahrstest teil, davon 20 deutsche und 14 ausländische Labore. Insgesamt

waren 29 der 34 anerkannten Labore erfolgreich. Weitere 37 Labore befinden sich im Anerkennungsverfahren. Von ihnen waren 13 erfolgreich, davon sind sechs im In- und sieben im Ausland ansässig.

Es zeigte sich wieder, dass die anerkannten Labore besser abschnitten als die im Anerkennungsverfahren. Gleichwohl musste einem Labor die Anerkennung entzogen werden. Jens Schäfer betreut bei QS die Laborkompetenztests. Er erklärt: „Bei den Analysen bereitete diesmal der Wirkstoff Fluazifop P, ein Herbizid, die meisten Probleme. 20 Labore konnten diesen Wirkstoff nicht identifizieren, 16 hatten ihn falsch quantifiziert.“

Neu für die Bewertung der Labore hat QS ein Punktesystem eingeführt. Wilfried Kamphausen, Leiter Obst, Gemüse und Kartoffeln, sieht große Vorteile im neuen System: „Durch die Punktbewertung können wir die Leistung der Labore differenzierter bewerten. Gutes Abschneiden wird nachhaltig belohnt, Fehler kommen direkt zum Tragen, da die Labore dann öfters den Test absolvieren müssen.“ So müssen aufgrund des neuen Bewertungssystems zehn Labore im Herbst erneut antreten.

QS-JUBILÄUM: **AKTIVITÄTEN RUND UM DEN ZEHNTEN GEBURTSTAG**

**2001
10 JAHRE
2011**

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

Das QS-Prüfsystem feiert zehn Jahre nach der Gründung seinen Geburtstag am Ort der Geburtsstunde: auf der Anuga. Pünktlich zum Jubiläum ist QS dort 2011 mit einem Messestand vertreten und begeht das Jubiläum der Gründung am 13. Oktober 2001. Alle Leser sind herzlich eingeladen, den QS-Stand auf der Anuga vom 8. bis 12. Oktober in Köln zu besuchen.

Auch außerhalb der Messetermine ist das Jubiläum ein Thema: Systempartner des Lebensmittel Einzelhandels gratulieren QS in Anzeigen und Handzetteln. Die Lebensmittelzeitung

nimmt sich der Qualitätssicherung als „Megatrend 2011“ an. In unseren Medien ist das Jubiläum natürlich im Herbst ein Thema – ob im Internet, auf der Verbraucherwebseite oder im Infobrief.

Es geht aber nicht darum, sich selbst zu feiern, wie der Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff betont: „Wir sehen die Entwicklung der ersten zehn Jahre QS ganz klar als Leistung unserer Systempartner, die auf die wirtschaftstragende und stufenübergreifende Qualitätssicherung setzen.“

SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE **DIE AKTUELLEN ZAHLEN**

Auf Erzeugerebene verzeichnet das QS-System im Vergleich zum Vormonat die meisten Zuwächse: Im Juli 2011 kamen 71 Systempartner hinzu, von denen 31 aus dem Ausland ins QS-System liefern. Innerhalb von drei Monaten stieg seit Mai die Gesamtzahl der Systempartner in der Kette Obst, Gemüse, Kartoffeln übrigens auf über 1.200 neue Systempartner.

Stufe	Insgesamt	davon Ausland
	23.483	4.140
Erzeugung¹	12.098	3.727
- Obst, Gemüse	9.406	3.719
- Kartoffeln	2.692	20
Großhandel	601	132
Lebensmitteleinzelhandel	10.784	200

¹ Davon: Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 6.182
Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung GlobalG.A.P.: 2.652
Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung IKKB: 2.067

+++ **KURZ UND AKTUELL** +++ **KURZ UND AKTUELL** +++ **KURZ UND AKTUELL** +++ **KURZ UND AKTUELL** +



EU-Kampagne bewilligt

Die EU-Kommission hat im Juni die Förderung einer Informationskampagne für Verbraucher zugesagt, in der QS rund um die Qualitätssicherung von Lebensmitteln informiert.

Wichtigstes Medium wird dabei das Internet sein. Auch Social Media-Kanäle sollen intensiv genutzt werden, um jungen Verbrauchern aber auch Familien und anderen Interessierten die stufenübergreifende Qualitätssicherung noch besser verständlich zu machen.

Die Vorbereitungen der Kampagne laufen ab dem Herbst 2011. Der eigentliche Kampagnenstart ist für das Frühjahr 2012 in Planung.

Neuerungen bei Abverkaufs- und Aufbrauchfristen von Pflanzenschutzmitteln

Seit dem 14. Juni 2011 ist die Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 in Kraft. Mit der Verordnung ändern sich die Aufbrauchfristen nach dem Zulassungsende von Pflanzenschutzmitteln. Endet eine Zulassung nach dem 14. Juni 2011, gilt fortan eine reguläre Frist für Abverkauf und Vertrieb bestehender Lagerbestände von sechs Monaten und eine Aufbrauchfrist von maximal zwölf Monaten, insgesamt also eine Frist von 18 Monaten. Zulassungen, die vor dem 14. Juni 2011 endeten, sind von der Neuregelung nicht betroffen. Für diese Mittel gelten die Fristen nach altem Recht weiter, also eine Aufbrauchfrist von zwei vollen Kalenderjahren und keine Abverkaufsfrist.

Stichprobenaudits 2011 starten im August

Von August bis Oktober 2011 finden Stichprobenaudits statt. Die Unternehmen werden nach dem Zufallsprinzip ausgewählt und frühestens 24 Stunden vor dem Audit informiert. Der Zeitaufwand für das Audit ist geringer als bei den regulären Systemaudits, da gezielt ausgewählte Anforderungen überprüft werden. Schwerpunkte sind beispielsweise das Krisen-



management, die Anforderungen zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit sowie die Einhaltung der Kühlkette. Düngemaßnahmen, besonders beim Einsatz organischer Dünger und bei Pflanzenschutzmaßnahmen spielen bei den Stichproben auf der Erzeugerebene eine Rolle. Auf allen Stufen wird dieses Jahr ein besonderer Fokus auf die Betriebshygiene gelegt.

IMPRESSUM

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Dr. Hermann-Josef Nienhoff (verantwortlich)
Schedestraße 1-3, 53113 Bonn
Telefon: +49 (0) 228 35068-0
Telefax: +49 (0) 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de
Internet: www.q-s.de
Bildnachweis: QS, Fotolia