



QS-REPORT Obst, Gemüse, Kartoffeln 01/2017

Inhaltsverzeichnis

- Editorial
- Sicheres Obst und Gemüse online beziehen
QS führt erste Probeaudits durch
- Neuer Leitfaden Be- und Verarbeitung
Erstaudit bei der Düpmann GmbH & Co. KG
- Scherpenhuizen B.V. : Engagement für sicheres und nachhaltig produziertes Obst und Gemüse
- Re-Benchmarking QS-GAP
Praxisgerechte Ausgestaltung zahlt sich aus
- Schnippelküchen
Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel erweitert
- Kurz und Aktuell

Editorial **Liebe Leserinnen und Leser,**

mit dem Einstieg von Amazon in den Online-Handel kommt Bewegung in diesen neuen Vertriebsweg. Zur Zeit liegt in Deutschland der Umsatz mit Lebensmitteln im Online-Handel bei 1 Mrd. Euro, Tendenz steigend. Doch wie kann die Frische, Sicherheit und Qualität der Produkte gewährleistet werden? Zu den aktuellen Entwicklungen beim Online-Handel im QS-System lesen Sie in unserem Report. Außerdem stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe einen der größten niederländischen Exporteure für Obst und Gemüse und QS-Systempartner – Scherpenhuizen B.V. – vor.

Über Fragen und Anregungen zum QS-Report freut sich das Redaktionsteam unter presse@q-s.de.



Sicheres Obst und Gemüse online beziehen

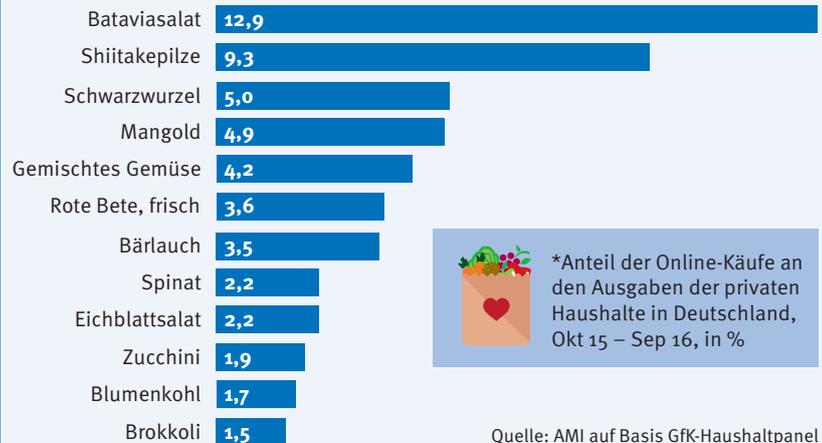
QS führt erste Probeaudits durch

Der Lebensmittelvertrieb übers Internet hat sich in den letzten Jahren rasant entwickelt. Knapp 10 Prozent der Einzelhandelsumsätze werden über den Online-Handel generiert (Quelle: GfK). Fast alle LEH-Unternehmen betreiben inzwischen Online-Handel bzw. Lieferdienste. Verbindliche Standards für Verpackung, Transport und Kennzeichnung fehlen bislang. QS wird zukünftig einen Standard für Online-Händler anbieten.

reich von Obst- und Gemüse der Bataviasalat mit 12,9 Prozent, gefolgt von Shiitakepilzen (9,3 Prozent) und Schwarzwurzeln (5 Prozent; s. Abb.). Um auch über den Online-Handel Frische, Sicherheit und Qualität von Obst und Gemüse gewährleisten zu können, sind verbindliche Anforderungen unerlässlich. Ein besonderes Augenmerk liegt bei der Warenausgangskontrolle, den Kennzeichnungsvorschriften und dem Retouren- und Reklamationsmanagement.

Gemüse aus dem Internet

Artikel mit den höchsten Online-Anteilen der Warengruppen*



*Anteil der Online-Käufe an den Ausgaben der privaten Haushalte in Deutschland, Okt 15 – Sep 16, in %

Quelle: AMI auf Basis GfK-Haushaltspanel

Zwar werden erst 0,4 Prozent des in Deutschland von Privathaushalten gekauften Frischobsts online bezogen und bei frischem Gemüse sind es 0,5 Prozent. Dennoch scheint dieser neue Vermarktungsweg schnell zu wachsen. Derzeit hat den höchsten Online-Anteil im Frischebe-

Die größte Herausforderung ist die Einhaltung der Kühlkette beim Versand von kühlpflichtigen Lebensmitteln. Nur mit einer abgestimmten Logistik lässt sich die geforderte Kühlung einhalten.

[Lesen Sie weiter >>](#)

Sicheres Obst und Gemüse online beziehen

Fortsetzung von Seite 1

Erste Probeaudits bei REWE

QS wird den Online-Händlern einen Standard für die Qualitätssicherung und die Teilnahme am QS-System anbieten. Die Anforderungen sind praxisgerecht auf die besonderen Prozesse und kritischen Punkte beim Online-Versand ausgerichtet. Dafür wurden u.a. in Fulfillment-Centern (Auslieferungslager) der REWE Probeaudits durchgeführt. **Robert Schmalisch**, im strategischen Qualitätsmanagement der REWE Group zuständig für den Online-Handel, erklärt:

„Grundsätzlich sind die Anforderungen an das Qualitätsmanagementsystem und der Aufbau in unseren Fulfillment-Centern identisch zu dem in den Filialen. Wenn es aber um die Auslieferung geht, kommen andere, neue Gesichtspunkte zum Tragen. Und natürlich ist auch dort die Kontrolle wichtig, um die Qualität,

Frische und Sicherheit der Produkte bis zum Kunden zu gewährleisten – auch hier gilt es unserem Qualitätsversprechen gerecht zu werden. Selbstverständlich wollen wir auch beim Online-Versand auf die neutrale Kontrolle durch QS und das QS-Prüfzeichen nicht verzichten.“

Neuer Leitfaden Be- und Verarbeitung

Erstaudit bei der Düpmann GmbH & Co. KG

Be- und verarbeitende Betriebe können sich seit Januar diesen Jahres nach dem neuen Leitfaden Be- und Verarbeitung zertifizieren lassen. Grundlage ist der vorherige Leitfaden Bearbeitung, der um Verarbeitungsprozesse wie Frosten und Erhitzen erweitert wurde. Mit den Standards des Leitfadens unterstützt QS Unternehmen dabei, ihre Bemühungen rund um sichere Produktionsprozesse und Endprodukte zu optimieren und nach außen darzustellen.



Der Leitfaden enthält praxisgerechte Anforderungen an die Produktionsprozesse, die das spezifische Risikopotential berücksichtigen. Einen inhaltlichen Schwerpunkt bildet die Umsetzung eines Monitorings zur Gewährleistung mikrobiologischer Unbedenklichkeit der Produkte. Außerdem gehören detaillierte Hygienekonzepte sowie umfassende Auflagen zu Temperaturführung und Haltbarkeit zu den Anforderungen, die für eine QS-Zertifizierung erfüllt werden müssen. Die Arbeitshilfe zur mikrobiologischen Probenahme wurde nach den neuen Vorgaben überarbeitet und steht ab sofort im Downloadcenter der QS-Webseite zur Verfügung.

Geltungsbereich des Leitfadens

Be- und Verarbeitung

- Bearbeitungsprozesse: zerkleinern, schälen, reiben, hobeln und pürieren
- Erhitzungsprozesse: kochen und garen
- Frostungsprozesse
- Sprossenproduktion



Zwiebeln sind das Hauptverarbeitungsprodukt bei Düpmann.

Leitfaden punktet mit großer Spannweite

Das Besondere: Neben reinen Be- und Verarbeitungsunternehmen, können sich Großhandelsstandorte, die zusätzlich Ware be- und/oder verarbeiten nach dem Leitfaden zertifizieren lassen. Auch Erzeugerbetriebe können die Anforderungen an die Be- und Verarbeitung im QS- bzw. QS-GAP-Audit für die Stufe Erzeugung mit prüfen lassen. Für die Filialen des Lebensmittel Einzelhandels sind die relevanten Anforderungen in den stufenspezifischen Leitfaden integriert und damit verpflichtend.

Hygieneanforderungen im Fokus

Einen praktischen Vorteil der QS-Zertifizierung für Unternehmen sind die strengen Anforderungen an die Hygiene und Temperaturführung. Durch die hohen Qualitätskriterien der QS-Checkliste können Hygienemängel wirksam verhindert werden. Als eines der ersten Unternehmen hat sich der ostwestfälische Gemüseverarbeitungsbetrieb Düpmann Gemüseprodukte GmbH & Co. KG im Februar 2017 nach dem neuen Leitfaden auditieren lassen. „Wir freuen uns über das gute Auditergebnis und darüber, einer der ersten großen Verarbeitungsbetriebe mit einer QS-Zertifizierung zu sein. Durch das Angebot QS-zertifizierter Ware erhoffen wir uns einen klaren Wettbewerbsvorteil“, betont die Qualitätsbeauftragte **Sylvia Düpmann**. Jährlich werden bei Düpmann bis zu 12.000 Tonnen Gemüse verarbeitet und an Betriebe der Weiterverarbei-

tung verkauft. Zwiebeln, Paprika, Möhren, Zucchini – gewürfelt, rechteckig, als Ringe, Stifte oder Scheiben – blanchiert oder mariniert: Düpmann bietet mehr als 600 verschiedene Artikel an. Das mikrobiologische Risiko bei diesen Produkten vergleichsweise hoch ist, ist besonders viel Sorgfalt gefragt. „Dass wir dem gerecht werden, können wir jetzt zusätzlich mit unserer QS-Zertifizierung belegen“, freut sich Frau Düpmann.

Auszug aus spezifischen Prozessanforderungen

- Hygienekonzept
- Mikrobiologisches Monitoring der Produkte und der Betriebsanlage
- Temperaturführung
- Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum



Gemeinsam mit Frau Koch aus der Qualitätssicherung prüft die Auditorin die Dokumentation.

Scherpenhuizen B.V.

Engagement für sicheres und nachhaltig produziertes Obst und Gemüse

Scherpenhuizen B.V. zählt zu den ersten Adressen, wenn es um frisches Obst und Gemüse aus den Niederlanden geht. In seiner über 40-jährigen Geschichte hat sich das Großhandelsunternehmen zu einem der größten niederländischen Exporteure für Obst und Gemüse entwickelt. Der Handel erfolgt in nahezu alle europäischen Länder, wobei Deutschland mit Abstand den größten Absatzmarkt darstellt.

Das Kerngeschäft des Familienunternehmens aus Eindhoven bildet die tagesfrische Lieferung von verschiedenen Obst- und Gemüsesorten an den Lebensmitteleinzelhandel, Großhandelsunternehmen und Verarbeitungsbetriebe. Schwerpunkte im Produktsortiment der Niederländer sind vor allem Tomaten, Gurken und Paprika. Während der Wintermonate liegt der Fokus auf Freilandgemüse, Tafelbirnen und Überseeerzeugnissen. Neben niederländischen Erzeugerbetrieben vermarkten auch zahlreiche Unternehmen aus Europa und der ganzen Welt über Scherpenhuizen B.V. ihre Ware:



„Wir sind u.a. auch Vermarkter für Produkte aus niederländischen Gewächshausprojekten. Ein Beispiel ist unsere Glashaushausproduktion von Snackgurken in Spanien. Daneben rundet ein umfangreiches Exoten- und Beerenangebot unsere Beschaffungsaktivitäten ab“, erklärt Geschäftsführer Martin Scherpenhuizen die globale Ausrichtung des Unternehmens.

QS-Systempartner seit 2006

Lebensmittelsicherheit und die Einhaltung der Rückstandsspezifikationen haben in der Qualitätspolitik des Unternehmens höchste Priorität. Neben den durch die KCB (Kwaliteits Controle Bureau voor Groente en fruit) durchgeführten Qualitätskontrollen, beschäftigt das Unternehmen ein eigens ausgebildetes Qualitätssicherungsteam, das

zusätzlich von zwei Qualitätskontrolleuren der Van Nature unterstützt wird. Dazu Martin Scherpenhuizen: „Damit unsere Kunden nur sichere und qualitativ hochwertige Ware erhalten, arbeiten wir und unsere Erzeuger zusätzlich nach den Richtlinien der Standards QS, BRC, IFS, HACCP und GlobalG.A.P. Zusätzliche, regelmäßig durchgeführte Rückstandskontrolluntersuchungen garantieren die Einhaltung der geforderten Rückstandsspezifikationen.“ Als einer der ersten niederländischen Obst- und Gemüsevermarkter bietet das Unternehmen seit 2006 seinen Kunden QS-zertifizierte Ware an. Ein Schritt, von dem Martin Scherpenhuizen auch nach über zehn Jahren noch überzeugt ist: „Die Erfüllung unserer Kundenwünsche steht bei uns an vorderster Stelle. Aus diesem Grund sind wir bereits seit 2006 QS-zertifiziert und arbeiten eng mit unserer Erzeugerorganisation Van Nature B.V., aber auch weiteren Erzeugerorganisationen zusammen, die ebenfalls am QS-System teilnehmen. Die steigende Nachfrage nach QS-Ware bestätigt unsere Unternehmenspolitik.“

Nachhaltigkeit wird großgeschrieben

Auch in Sachen Nachhaltigkeit setzt Scherpenhuizen B.V. Maßstäbe. Derzeit entstehen auf dem Firmengelände im Industriegebiet Acht-Noord in Eindhoven ein neues Vertriebszentrum und ein CO₂-neutrales Bürogebäude. Mit dem Neubau strebt Scherpenhuizen eine 5-Sterne BREEAM-Outstanding-Bewertung an, die höchste erreichbare Zertifizierung für Nachhaltigkeit.

Re-Benchmarking QS-GAP

Praxishere Ausgestaltung zahlt sich aus

Doppelungen wurden gestrichen, Anforderungen zusammengefasst und die Prüfungssystematik weiterentwickelt. Das Ergebnis des Re-Benchmarkings ist erfreulich: Der Leitfaden QS-GAP 4.0 erscheint 2017 in einem noch praxishereeren Gewand. Seine Akzeptanz in der Branche wurde durch die Optimierung der Anforderungen, der Handhabung sowie der praxishereeren Umsetzung weiter erhöht.

Insgesamt wurde der QS-GAP Leitfaden von 127 auf 108 Kriterien verschlankt. Anforderungen, wie z. B. die Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen, der Bezug von Fachinformationen und der Bezug aktueller Pflanzenschutzinformationen wurden zu der neuen Anforderung „Qualifikation“

zusammengefasst. Das Kapitel „Nachernte“ wurde in das Kapitel „Pflanzenschutz“ integriert und die Ernte- und Transportvorgänge sind in die Anforderung „Risikoanalyse Hygiene“ miteingeflossen. Inhaltlich liegt ein Schwerpunkt auf der Vermeidung mikrobieller Kontaminationen, z. B. durch klar definierte Hygieneanforderungen. So sind auch neue Kriterien, wie beispielsweise zum Einsatz von Wirtschaftsdüngern tierischen Ursprungs und zum Umgang mit Bewässerungswasser aufgenommen worden. Nach der neuen Definition der Auditzeiträume sollen die Audits ab sofort in der Vegetationszeit der angebauten Produkte durchgeführt werden. Bei mehreren Kulturen sind die Audits so zu planen, dass unterschiedliche Prozesse wie Pflanzenschutz oder Ernte und/oder Kulturen in Augenschein genommen werden können.

Positive Resonanz der Branche

Mit dem Ziel, die Anforderungen und die Prüfungssystematik sowohl für Erzeuger als auch für Zertifizierungsstellen klar verständlich und praktikabel zu gestalten, wird der QS-GAP Leitfaden fortlaufend überarbeitet und optimiert. Die stetige Weiterentwicklung und Anpassung an aktuelle Branchensituationen wird dabei auch von Dr. Svea Pacyna-Schürheck, Bereichsleiterin Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit bei Landgard, begrüßt: „Eine Zertifizierung ist für unsere Erzeuger immer mit Arbeit, Zeit und Kosten verbunden, die sie neben ihrem normalen Arbeitsalltag bewälti-



gen müssen. Wir unterstützen daher alle Anpassungen, die den Aufwand für den produzierenden Betrieb reduzieren und effizienter gestalten. Mit QS-GAP haben wir einen Standard, der sich mit diesen Anforderungen aktiv auseinandersetzt.“

Bei einem Pressgespräch am 20. März 2017 bei Obsterzeuger Matthias Sonntag in Wachtberg, wurden die wichtigsten Neuerungen des seit 1. Januar gültigen QS-GAP Leitfadens der Fachpresse vorgestellt und einem Praxistest unterzogen. Die erfahrene QS-Auditorin Monika Dahme erläuterte vor Ort den Ablauf eines Audits und überprüfte exemplarisch ausgewählte Kriterien. Neben den QS-Mitarbeitern stand auch Lukas Zeitzem, Qualitätsmanager bei Landgard, den Journalisten für Fragen zur Verfügung.

Die Arbeitshilfe „Mikrobiologie und Probenahme“ wurde von Dr. Marcus Langen, Abteilungsleiter Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG, umfassend überarbeitet und steht ab sofort im Downloadcenter der QS-Webseite zur Verfügung.

Schnippelküchen

Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel erweitert

Mit den sogenannten Schnippelküchen reagieren immer mehr Händler auf die steigende Nachfrage nach frischem, vorgeschnittenem Obst und Gemüse sowie Fresh-Cut Salaten. Dabei ist bei der Handhabung dieser Produkte besonders viel Sorgfalt gefragt, da sie anfällig für Belastungen mit krankmachenden Mikroorganismen sind. QS hat daher den Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln überarbeitet und alle Anforderungen für in der LEH-Filiale geschnittenes Obst und Gemüse integriert.

Kontrollschwerpunkte bei einer Zertifizierung nach dem QS-Leitfaden sind die Umsetzung von Hygieneanforderungen sowie das

mikrobiologische und sensorische Monitoring, um die mikrobiologische Unbedenklichkeit der Produkte zu gewährleisten. Dieses orientiert sich an der „BLL-Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Durchführung der mikrobiologischen Eigenkontrollen bei der Selbstherstellung von verzehrfertigen, vorzerkleinerten Obst- und Gemüseprodukten im Einzelhandel“. So gehören detaillierte Hygienekonzepte sowie umfassende Auflagen zu Temperaturführung,



Haltbarkeit und Kreuzkontaminationen zu den Anforderungen, die für eine QS-Zertifizierung erfüllt werden müssen. Weitere Anforderungen betreffen die Personalhygiene sowie die Verpackung.

Kurz und aktuell

Übersicht zu neuen QS-Systempartnern

Monat für Monat entscheiden sich weitere Unternehmen für eine Teilnahme am QS-System und signalisieren so ihren Kunden, dass sie alle betrieblichen Prozesse von unabhängigen Stellen überprüfen lassen. Eine Übersicht der Unternehmen, die neu am QS-System teilnehmen, veröffentlicht QS einmal monatlich unter www.q-s.de. Die Übersicht kann dort wahlweise über die Systempartnersuche oder im Medienkatalog unter „QS in Zahlen“ angesehen werden.

Video-Tutorials zur QS-Rückstandsdatenbank



Mit neuen Video-Tutorials bietet QS einen schnellen Einstieg in die zahlreichen Auswertungsmöglichkeiten der QS-Rückstandsdatenbank. Wie kann ein Rücksetzungsantrag in der Rückstandsdatenbank erfasst werden? Wie werden dort Probebegleitdaten erfasst? Wie können die Analyseergebnisse nach Anzahl der Wirkstoffe oder RHG-Auslastung gefiltert werden? In den Video-Tutorials, die ab sofort unter www.q-s.de/video-tutorials oder auf YouTube aufgerufen werden können, werden die wichtigsten Funktionen der QS-Datenbank Schritt für Schritt erklärt.



25 Jahre Fruit Logistica

Viele Standbesucher aus dem In- und Ausland, intensive Gespräche mit bestehenden und potentiellen Systempartnern, ein Get-Together mit Foodbloggern und nicht zuletzt die Blaue Stunde von QS und der BVEO tragen zu unserer erfolgreichen Messebilanz der 25. Fruit Logistica bei. Über den Besuch wichtiger Branchenvertreter und Politiker im Zuge eines Messerundgangs, haben wir uns sehr gefreut. Auf dem Foto oben von links nach rechts: G.Lamusse (Global Brand Manager FRUIT LOGISTICA); C. Ufen (Vorsitzender Fachgruppe Gemüsebau im BOG); Dr. C. Weseloh (Geschäftsführer BVEO); Dr. H. Ehlers (Hauptgeschäftsführer DRV); M. Nüssel (Präsident DRV); J. Rukwied

(Präsident DBV); Dr. T. Backhaus (Minister für Landwirtschaft und Umwelt, Mecklenburg-Vorpommern); J. Stechmann (Vorsitzender BOG); F.-J. Holzenkamp (MdB); Dr. H.-J. Nienhoff (Geschäftsführer QS); K. Voges (Vorsitzender BVEO); W. Böck (stellv. Vorsitzender Fachgruppe Gemüsebau im BOG).

Beim Treffen des A-Nets, einer europäischen Plattform für Standards im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln, tauschten sich Standardgeber aus Belgien (Vegaplan: B. Wolf, R. Cools), Großbritannien (Red Tractor: P. Sherborne), den Niederlanden (Productschap Akkerbouw: Dr. J. Wielemker), Österreich (AMA Marketing: S. Pohl-Stadlhofer, S. Kunze), der Schweiz (SwissGAP: P. Sieghart, M. Wermelinger) und Deutschland (QS: Dr. A. Förschler, W. Kamphausen) aus.



Jetzt abonnieren

QS-Report und Newsletter immer aktuell von QS.

www.q-s.de/abo.html

Impressum

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Verantwortlich für den Inhalt:
Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Schedestraße 1 - 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-0
Telefax: +49 (0) 228 35068-10
E-Mail: info@q-s.de
Online: www.q-s.de

