



QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

## QS-REPORT Obst, Gemüse, Kartoffeln 01/2016

### Inhaltsverzeichnis

- Editorial
- Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette  
Studie identifiziert relevante Hotspots
- Einsatz für Frische und Qualität  
Pilzland Vertriebs GmbH
- Nachlese Fruit Logistica 2016  
QS im internationalen Dialog
- QS-Wissenschaftsfonds fördert Forschungsprojekte  
Mikrobiologie und Integrierte Produktion im Fokus
- Kurz und Aktuell

## Editorial

Liebe Leserinnen und Leser, die Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit, über die wir im letzten QS-Report berichteten, hat die Studie zur Identifizierung von Hotspots der Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette intensiv begleitet. Als vorläufiger Abschluss der Beratungen wurde eine Empfehlung an den Fachbeirat auf den Weg gebracht. In dieser Ausgabe finden Sie exklusiv die ersten Ergebnisse der Studie. Außerdem erwartet Sie ein spannendes Firmenportrait des QS-zertifizierten Pilzherstellers Pilzland, eine ausführliche Berichterstattung zur Fruit Logistica 2016 und vieles mehr.

Über Fragen und Anregungen zum QS-Report freut sich das Redaktionsteam unter [presse@q-s.de](mailto:presse@q-s.de).



Bildquelle: Pilzland Vertriebs GmbH

## Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette Studie identifiziert relevante Hotspots

Die Ergebnisse einer von QS beauftragten Studie zur Nachhaltigkeit entlang der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Obst, Gemüse und Kartoffeln, durchgeführt von Frau Prof. Dr. Heike Mempel und Herrn Prof. Dr. Thomas Hannus von der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, liegen nun vor. Ziel der Studie war es, Nachhaltigkeits-Hotspots in der Wertschöpfungskette zu identifizieren und ihre Bedeutung für die Branche zu ermitteln.

Eine zentrale Frage zu Beginn der Studie war, wie bei der Vielzahl an Produkten und der Unterschiedlichkeit der Produktion von Obst und Gemüse, ein sinnvolles Studiendesign mit ausreichender Durchdringungstiefe aussehen soll. Da eine produktbezogene Betrachtung auf der Erzeugerstufe zu komplex erschien, wurden vier repräsentative Produktionssysteme beschrieben, denen Produkte entsprechend zugeordnet werden können (s. Abb.1, Seite 2). Als Prozessschritte, die der Produktion folgen, wurden die Stufen Großhandel/Logistik sowie Distribution/Lebensmitteleinzelhandel betrachtet.

### Ergebnisse

Die Ergebnisse aus einer umfangreichen Online-Befragung und Experteninterviews mit Branchenbeteiligten und Stakeholdern zeigen, dass der überwiegende Teil der identifizierten ökologischen, ökonomischen und sozialen

Nachhaltigkeitsparameter entlang der gesamten Wertschöpfungskette eine hohe bis sehr hohe Relevanz aufweisen.



Abbildung 2 auf der folgenden Seite zeigt die aggregierte Hotspotmatrix, in der die Ergebnisse über alle Produktionssysteme hinweg zusammengefasst sind. Besonders kritisch müssen die Parameter im oberen linken Quadranten (rot hinterlegt) betrachtet werden: Sie weisen eine hohe Relevanz bei gleichzeitig geringer Machbarkeit auf. Die nachfolgende Tabelle zeigt weiter, dass sich die Bewertung der Problembereiche zwischen den Produktionssystemen teilweise deutlich unterscheidet. Bei Betrieben, die Aufbereitung und Wäsche vornehmen, steht das Thema Wasser im Vordergrund. Weitere Themen bei Großhandel und Logistik

[Lesen Sie weiter >>](#)

# Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette

## Studie identifiziert relevante Hotspots – Fortsetzung von Seite 1

sind Klima, CO<sub>2</sub> sowie stoffliche Ressourcen. Der Lebensmitteleinzelhandel wurde mittels Experteninterviews bewertet. Hier wurde, wie auch in den Vorstufen, das Thema stoffliche Ressourcen und zusätzlich der Themenkomplex Produktverluste als Punkte mit hoher Relevanz bei gleichzeitig schwieriger Machbarkeit ausgemacht. Das Thema Food Loss entlang der gesamten Wertschöpfungskette, aber auch das weitergehende Schließen von Stoffkreisläufen durch Recycling und effizienten Ressourceneinsatz werden vorrangig genannt. Der Strukturwandel in der Branche und das Fehlen von Nachwuchskräften waren weitere Themen, die von Experten als wichtige Aspekte bei der Diskussion um Nachhaltigkeit benannt wurden. Alle Experten erwarten steigende Anforderungen speziell bei den sozialen Themen aber auch im gesamten Spektrum der Nachhaltigkeit. Der Informationsbedarf zur Nachhaltigkeit wird aus Sicht der Experten weiter zunehmen.

Abb.1: Produktionssysteme

**Unterglasgartenbau, beheizt**

- Tomaten
- Paprika
- Schlangengurken
- Salate (Winterproduktion Mitteleuropa)
- Erdbeeren (Vorsaison Mitteleuropa)

**Geschützter Anbau, unbeheizt**

- Salate Zwischenkultur
- Beerenobst
- Tomaten, Paprika (einfache GWH in Südeuropa)

**Freilandanbau, Dauerkulturen**

- Kernobst
- Steinobst
- Trauben
- Kiwi
- Avocado
- Beerenobst (Freiland)

**Freilandkulturen, Satzkulturen**

- Karotten
- Kartoffeln
- Kohlrarten
- Salate (Freiland)
- Rettich und Radies
- Erdbeeren
- Zucchini, Melonen

### Ausblick

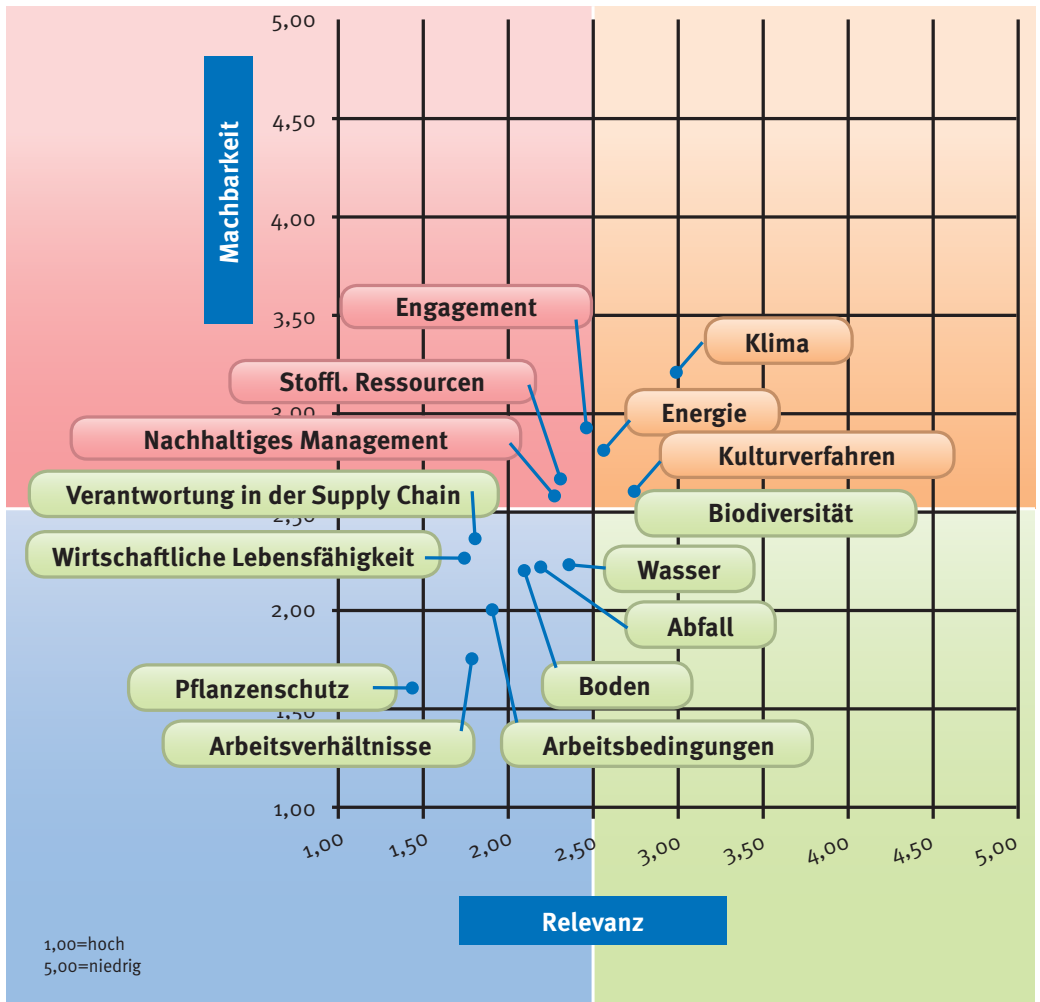
Eine wichtige Aufgabe der Branche ist es nun, Handlungspotentiale für Hotspots mit hoher Relevanz zu ermitteln sowie Lösungsmöglichkeiten für Themen mit schwieriger Machbarkeit. Wichtige Voraussetzung für den Erfolg weiterer Aktivitäten zur Nachhaltigkeit ist die Einbindung möglichst aller Interessenvertreter entlang der gesamten Wertschöpfungskette. (Gastautorin: Prof. Dr. Heike Mempel, Fakultät für Gartenbau und Lebensmitteltechnologie, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf)

Es wurden **14 Experteninterviews** zu den verschiedenen Themenbereichen durchgeführt. **185 Unternehmen** haben an der Online-Umfrage teilgenommen.

### Problembereiche mit hoher Relevanz und schlechter Machbarkeit

Thema/ Produktionssystem	Gewächshaus	Satzkultur	Dauerkultur	Geschützt
Energie	X			
Klima	X			
Stoffliche Ressourcen	X		X	X
Verantwortung in der Supply Chain	X			
Engagement vor Ort		X	X	
Nachhaltiges Management		X	X	X
Kulturverfahren				X

Abb.2: Aggregiert Hotspot-Matrix über die Produktionssysteme



# Einsatz für Frische und Qualität

## Pilzland Vertriebs GmbH

Die Pilzland Vertriebs GmbH gehört zu den größten Anbietern von Pilzen in Deutschland. Von der Substratproduktion über die Zuchtbetriebe bis hin zur Verpackung und Logistik liegt alles in einer Hand. Die Erzeugerorganisation produziert an insgesamt acht Standorten in Deutschland und kann somit kurze Wege und frische Produkte garantieren.

Durch konzentrierte Vermarktungsaktivitäten bietet Pilzland, seit der Gründung im Jahr 1985, seinen Abnehmern aus dem Lebensmitteleinzelhandel ein Vollsortiment an frischen Pilzspezialitäten an. Zu dem umfangreichen Sortiment zählen neben weißen und braunen Champignons auch Shiitakepilze, Kräuterseitlinge und viele weitere Speisepilze. Pro Woche werden mehr als 300 Tonnen frische Speisepilze produziert. Herzstück sind dabei die rund 700 erfahrenen Mitarbeiter, die sich täglich für die Frische und Qualität der Produkte einsetzen.



### Qualität und Sicherheit – ein Muss

„Lebensmittelsicherheit und verantwortungsbewusstes Handeln ist uns sehr wichtig!“, erklärt **Christian Nacke** (Bild), Geschäftsführer bei der Pilzland Vertriebs GmbH. „Aus diesem Grund wird bei uns nach den Richtlinien von QS, EU-BIO und Biopark, Regionalfenster und QQB, sowie des IFS Standards gearbeitet“, so Nacke weiter. Rückverfolgbarkeit, Herkunftssicherung und das Einhalten der Rückstandsspezifikationen gehören zur Qualitätspolitik. Nacke ist überzeugt: „Mit dem QS-Zertifikat weisen wir unseren Kunden nach, dass wir die Vorgaben bestens erfüllen. Denn eins steht fest: Qualität setzt sich durch.“

### 24 Stunden von der Ernte bis ins Kühlregal

Ein weiteres Steckpferd von Pilzland ist die Frische der Speisepilze. Durch Produktionsstandorte in ganz Deutschland gewährleistet das Unternehmen die Nähe zum Kunden und hält Transportwege so kurz wie möglich. „Oft ist unsere Ware schon 24 Stunden nach der Ernte

bei den Kunden vor Ort im Kühlregal“, bekräftigt Nacke. Bereits die Herstellung des Substrates, auf dem die Pilze wachsen, wird durch erfahrene Mitarbeiter sichergestellt. Da die Pilze sehr empfindlich auf Druck oder Erschütterungen reagieren, erfolgt die Ernte bei Pilzland ausschließlich in schonender Handarbeit und mit innovativen und einzigartigen Zuchtssystemen. Erfahrene Pflückerinnen ernten direkt in die Verkaufsverpackung und prüfen die Pilze vor dem Versand an den Kunden auf Qualität und Verpackung. „Alles aus einer Hand – so haben wir den besten Einfluss auf tolle Pilze mit bester Qualität und Frische“, fasst der Geschäftsführer zusammen.



# Nachlese Fruit Logistica 2016

## QS im internationalen Dialog



Die Fruit Logistica, als wichtigste Veranstaltung der nationalen und internationalen Obst- und Gemüsebranche, zog in diesem Jahr erstmals über 70.000 Fachbesucher aus 130 Ländern an.

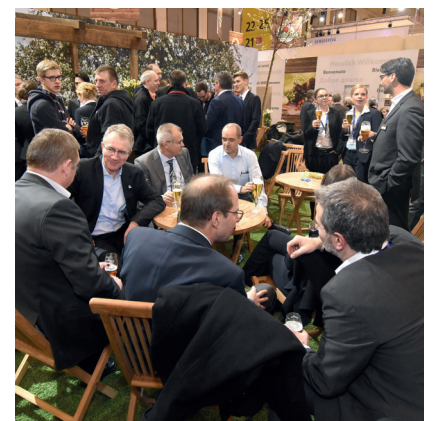
Der QS-Messeauftritt auf dem Gemeinschaftsstand der Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) erfreute sich starker Nachfrage. „Internationale Kontakte konnten ausgebaut und die Zusammenarbeit mit dem Lebensmitteleinzelhandel weiter gefestigt werden“, resümiert **Wilfried Kamphausen**, bei QS verantwortlich für die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln. „Unsere mittlerweile fast traditionelle „Blaue Stunde“, zu der die BVEO und wir am Donnerstagabend eingeladen haben, bot eine gute Gelegenheit, mit Mitausstellern und Geschäftspartnern in Dialog zu treten“, so Kamphausen weiter.

Im Rahmen der Messe fand auch ein Treffen des A-Nets (Bild), einer europäischen Plattform für nationale Standards im Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln, statt. Darin tauschten sich Systemgeber aus Österreich, den Niederlanden, Großbritannien, Belgien, der Schweiz und QS über Neuerungen der Standards sowie aktuelle und zukünftige Themen aus.



*Hinterer Reihe, v.l.n.r.: S. Kunze (AMA-Marketing GesmbH), J. Wielemaker (Brancheorganisatie Akker-bouw), R. Cools (Belgapom), M. Rosiers (Vegaplan), W. Kamphausen, H.-J. Nienhoff (beide QS)*

*Vorderer Reihe, v.l.n.r.: S. Pohl-Stadlhofer (AMA-Marketing GesmbH), G. Centeno (QS), P. Sieghart (SwissGAP), B. Wolf (Vegaplan), A. Förschler (QS) Es fehlen: E. Kerrigan (Red Tractor) und M. Wermelinger (SwissGAP)*



Unser jährliches QS-Laborleitertreffen „Rückstandsmonitoring“ fand am Eröffnungstag mit über 60 Laborleitern statt. Wichtiges Thema war die Präsentation und Diskussion der Ergebnisse der beiden QS-Laborkompetenztests im Jahr 2015. Dr. Gustav Offenbächer, Laborexperte für Rückstandsanalytik und Qualitätssicherung, referierte außerdem über Vorgaben bei der Berichterstattung von Analyseergebnissen in Prüfberichten. Dr. Britta Michalski vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) berichtete über die Bewertung des gesundheitlichen Risikos von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln.

# QS-Wissenschaftsfonds fördert Forschungsprojekte

## Mikrobiologie und Integrierte Produktion im Fokus

Der QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse, Kartoffeln fördert in diesem Jahr Forschungsprojekte des Max Rubner-Instituts in Kiel zur Mikrobiologie an Salaten und der Hochschule Osnabrück zum Thema Integrierte Produktion von Obst.

Die Studie des Max Rubner-Instituts verfolgt das Ziel, bestehende Wissenslücken zu den Eintragungswegen und zum Vorkommen von Humanpathogenen in der Lebensmittelkette Salat zu identifizieren und zu schließen. Hierzu Institutsleiter **PD Dr. Charles Franz**: „Um den Eintrag und die Belastung besser abschätzen zu können, werden wir bei diesem Projekt erstmals die vollständige Produktionskette abbilden. Gleichzeitig erforschen wir, ob eine Dekontamination mittels Bakteriophagen eine geeignete Methode zur Reduzierung von pathogenen Bakterien in Waschwasser von Misch-/Schnittsalat darstellt.“ Im Zentrum der Studie der Hochschule Osnabrück steht die kritische Bewertung der Richtlinie für die kontrollierte integrierte Produktion von Obst in Deutschland. Es wird überprüft, ob aktuelle Anforderungen an die Nachhaltigkeit und die Lebensmittelsicherheit in der Richtlinie in ausreichendem Maße berücksichtigt werden und wie diese ggf. anzupassen sind.



**i** Der QS-Wissenschaftsfonds Obst, Gemüse, Kartoffeln verfolgt ausschließlich unmittelbar gemeinnützige Zwecke. Finanziert wird er aus den Sanktionsstrafen, die Systempartner bei Verstößen gegen die QS-Anforderungen zahlen müssen. Mehr unter [www.q-s.de/qs-system/wissenschaftsfonds](http://www.q-s.de/qs-system/wissenschaftsfonds).

## Kurz und aktuell

### Unangekündigte Audits für Erzeuger und Großhändler

Ab diesem Jahr werden unangekündigte Audits auch bei Großhandels- und Erzeugerbetrieben, die nach dem Standard Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln zertifiziert sind, durchgeführt. Die ersten unangekündigten Audits erfolgen ab dem 1. Juli 2016. Für die Durchführung der Spotaudits gelten damit für Erzeuger, die nach dem Leitfaden Erzeugung Obst, Gemüse, Kartoffeln zertifiziert sind, die gleichen Regelungen, die derzeit schon für QS-GAP zertifizierte Erzeuger gelten. Das bedeutet, dass bei zehn Prozent der gebündelten Betriebe ein zusätzliches Audit pro Jahr stattfindet. Für Großhandelsunternehmen bietet QS zwei Optionen zur Überprüfung an: entweder unangekündigte Systemaudits oder angekündigte Systemaudits mit einem zusätzlichen Spotaudit zwischen den angekündigten Audits. In den Filialen des Lebensmitteleinzelhandels werden alle Audits unangekündigt durchgeführt.



### Tipps für Erzeuger zur Zulassung und sicheren Anwendung von Pflanzenschutzmitteln

Erzeuger von Obst und Gemüse müssen bei der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln wichtige Regeln beachten, um die Sicherheit der Verbraucher zu gewährleisten und die Umwelt nicht zu belasten. Bei der Zulassung definiert das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) für jedes Pflanzenschutzmittel eigene Auflagen und Anwendungsbestimmungen und legt Wartezeiten fest, die zwischen letzter Anwendung und Ernte eingehalten werden müssen. Was Erzeuger bei der Zulassung, den Anwendungsbestimmungen und den gesetzlichen Auflagen beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln beachten sollten, erläutert der Pflanzenschutz-Experte **Dr. Stefan Lamprecht** (Landwirtschaftskammer Niedersachsen) in einem Gastbeitrag im QS-Blog ([www.qs-blog.de](http://www.qs-blog.de)).



### Auditoren-schulung in Madrid

Teilnehmer aus Spanien und Italien (Bild) folgten im März der Einladung von QS zur fremdsprachigen Auditoren-schulung für Erzeugung und Großhandel in Madrid. Die positive Resonanz des vergangenen Jahres war Anlass, das Angebot von QS-Schulungen im Ausland auch in diesem Jahr fortzuführen. **Paula Ruiz García**, tätig für die spanische Zertifizierungsstelle ECCO INGENIEROS S.L., bestätigt: „Die auf Spanisch gehaltene Schulung im zentral gelegenen Madrid kommt uns besonders gelegen. Wir sind seit 2006 als Zertifizierungsstelle für das QS-System tätig und nehmen jährlich an den Auditoren-schulungen teil. Die regelmäßigen Fortbildungen sind entscheidend für die Professionalität der Auditoren und damit für die Glaubwürdigkeit des gesamten QS-Systems.“

### Jetzt abonnieren

QS-Report und Newsletter immer aktuell von QS.

[www.q-s.de/abo.html](http://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](mailto:info@q-s.de)  
Online: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)





QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

# Zahlen, Daten, Fakten zum QS-System

## Obst, Gemüse, Kartoffeln



## QS-Rückstandsmonitoring



**10.968 Proben** wurden 2015 von **77 QS-anerkannten Laboren** untersucht.



Die Proben stammten von **143 verschiedenen Obst- und Gemüsesorten** aus **44 Ländern**.



Bei **1,32 % der Proben** (145 absolut) gab es Beanstandungen.



**54 %** der anerkannten Labore sind ausländische Labore, **44 %** sind aus Deutschland.



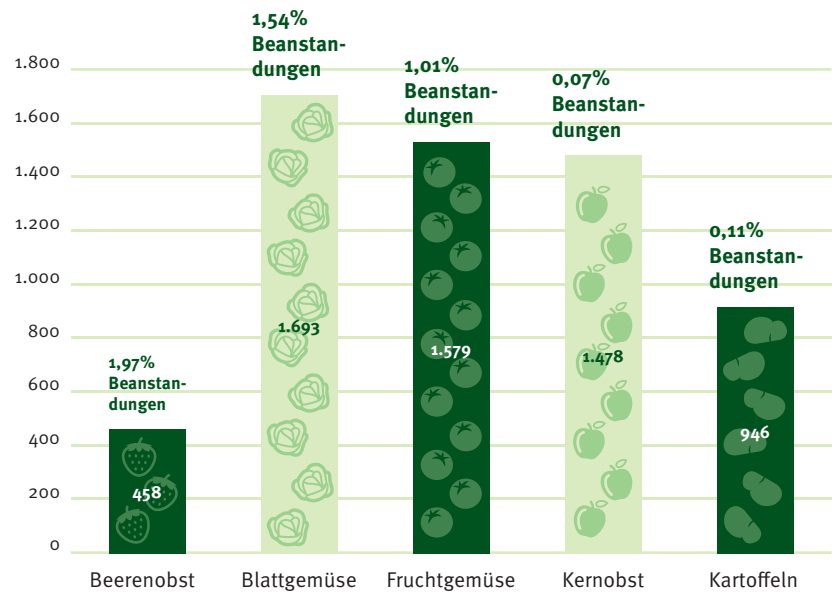
Die ausländischen, anerkannten Labore stammen aus: Belgien, Niederlande, Italien, Spanien, Schweiz, Österreich, Ägypten, Türkei, Griechenland, Frankreich



### TOP 10 der Länder aus denen die untersuchten Proben stammen

Land	Anzahl der Analysen
Deutschland	7.766
Belgien	1.012
Spanien	784
Niederlande	741
Italien	228
Frankreich	80
Österreich	64
Griechenland	42
Israel	41
Marokko	32

### Probenanzahl und Anteil Beanstandungen ausgewählter Produktgruppen



Eine detaillierte Darstellung der Auswertungsergebnisse bietet der aktuelle **Monitoringreport Obst, Gemüse, Kartoffeln**, der im Medienkatalog unter [www.q-s.de](http://www.q-s.de) heruntergeladen werden kann.

**93 % der QS-anerkannten Labore** erfüllten im Laborkompetenztest Herbst 2015 die an sie gestellten Anforderungen. **75 %** erreichten dabei die maximale Punktzahl.

### **i** Neuheiten Laborkompetenztest

Erstmals wurde bei der Berichterstattung der Ergebnisse der Original-Prüfbericht mit angefordert. Es wurde auf folgende Punkte überprüft:

- Angabe und Auslastung des ARfD-Wertes der gefundenen Wirkstoffe
- Angabe zum verwendeten Berechnungsmodell des ARfD-Wertes
- Bewertung der Probe gemäß Verordnung 396/2005 (Höchstmengendefinition)
- Bewertung der Probe hinsichtlich ihrer Verkehrsfähigkeit

# Systempartnerzahlen

**31.102 Betriebe** aus **21 Ländern** sind Vertragspartner in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln.

**39 %** aller QS-lieferberechtigten Erzeugerbetriebe stammen aus **europäischen Nachbarländern.**

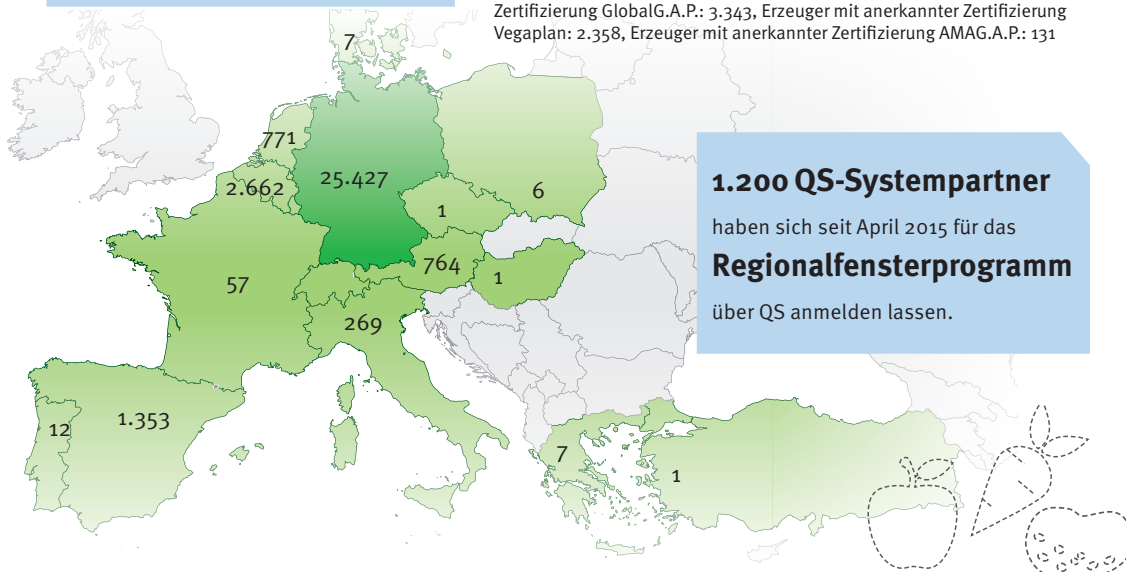
Systempartnerzahlen 2015 (Stand: Dez 2015)

Stufe	Gesamt	Deutschland	Andere Länder
<b>Erzeugung*</b>	<b>13.756</b>	<b>8.419</b>	<b>5.337</b>
- Obst, Gemüse	10.896	5.620	5.276
- Kartoffeln	2.860	2.799	61
<b>Großhandel</b>	<b>801</b>	<b>546</b>	<b>255</b>
<b>Logistik</b>	<b>206</b>	<b>123</b>	<b>83</b>
<b>Lebensmittel-einzelhandel</b>	<b>16.339</b>	<b>16.339</b>	<b>307</b>

\*Davon: Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 7.023, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung GlobalG.A.P.: 3.343, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung Vegaplan: 2.358, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung AMAG.A.P.: 131

Anzahl Großhandelsbetriebe

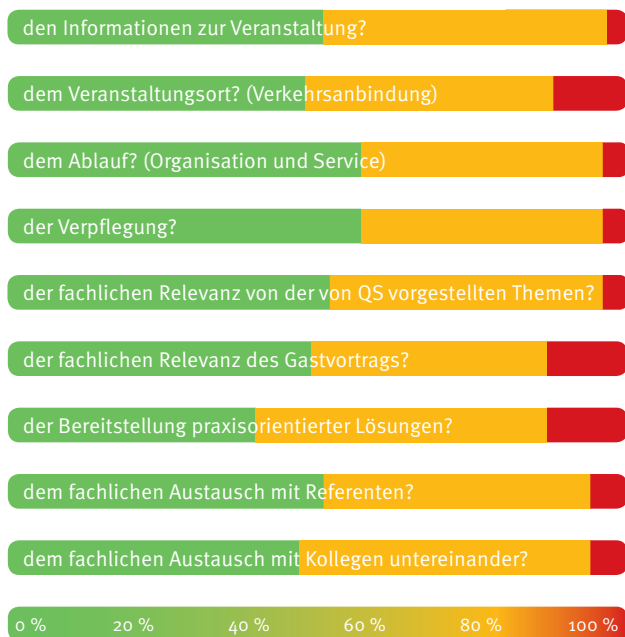
Gesamt	801
<b>Deutschland</b>	<b>546</b>
<b>Andere Länder</b>	<b>255</b>
davon	
<b>Spanien</b>	<b>108</b>
<b>Niederlande</b>	<b>50</b>
<b>Italien</b>	<b>40</b>
<b>Österreich</b>	<b>15</b>
<b>Belgien</b>	<b>16</b>
<b>Frankreich</b>	<b>10</b>
<b>Griechenland</b>	<b>4</b>
<b>Marokko</b>	<b>2</b>
<b>Polen</b>	<b>4</b>
<b>Schweiz</b>	<b>2</b>
<b>Dänemark</b>	<b>1</b>
<b>Portugal</b>	<b>1</b>
<b>Israel</b>	<b>1</b>
<b>Ungarn</b>	<b>1</b>



# Auditorenschulungen

Die Auditoren zeigen sich mit dem Ablauf und der Organisation der QS-Schulungen zufrieden. Zu diesem Ergebnis kommt eine Umfrage, die QS im letzten Jahr bei den Teilnehmern der Auditoren-Schulungen durchführte. Die Umfrage wurde gut angenommen – 81 Prozent der 619 Schulungsteilnehmer füllten am Ende der Veranstaltungen einen Bewertungsbogen aus. Die Ergebnisse im Detail:

Wie zufrieden waren Sie mit...



**29 Zertifizierungsstellen** sind aktuell für die Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln zugelassen.



**220 Auditoren** haben eine Zulassung zur Durchführung von Audits in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln.

**659 Auditorinnen und Auditoren** nahmen im Jahr 2015 an insgesamt **36 Schulungsveranstaltungen** teil.

Schulungen 2015 (vs. 2014)

Art	Anzahl	Teilnehmer	Für fremdsprachige Auditoren	
			Anzahl	Teilnehmer
Erzeugung QS/QS-GAP	5 (4)	106 (100)	2 (1)	30 (24)
Großhandel OGK	2 (2)	38 (35)		
Lebensmitteleinzelhandel Kombi (Fleisch & OGK)	3 (2)	67 (64)	1 (1)	14 (6)
Erstschulungen	4 (3)	68 (65)	2 (1)	13 (4)

# System-, Stichproben- und Sonderaudits



**12.309 Systemaudits** wurden 2015 in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln durchgeführt.

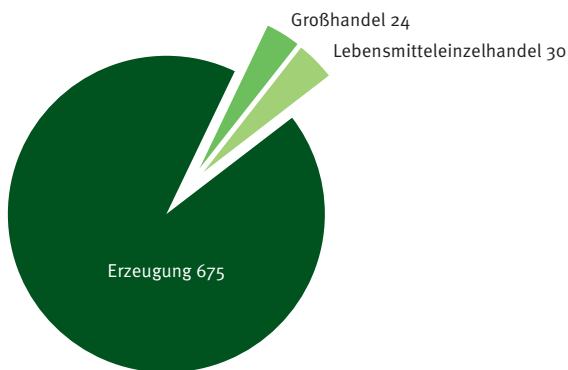


In **1,2 %** der Fälle kam es zu einem Sanktionsverfahren.

## Systemaudits 2015 vs. 2014

Stufe	Anzahl (davon K.O./keine Zulassung)	
	2015	2014
<b>Gesamt</b>	<b>12.309 (365)</b>	<b>12.567 (385)</b>
Erzeugung (QS)	378 (11)	382 (7)
Obst und Gemüse	257 (8)	257 (5)
Kartoffeln	121 (3)	125 (2)
Erzeugung (QS-GAP)	7.064 (142)	7.008 (122)
Obst und Gemüse	4.613 (76)	4.625 (71)
Kartoffeln	2.451 (66)	2.383 (51)
Großhandel	432 (9)	465 (17)
Lebensmitteleinzelhandel	4.435 (202)	4.712 (239)

## Anzahl Stichprobenaudits 2015



## Häufige C-/D-Bewertungen 2015

Stufe	Anzahl		Anforderungen mit häufigen C-/D-Bewertungen
	C	D/K.O.	
<b>Erzeugung (QS)</b>			
Obst und Gemüse	46 30 21	5 1 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hygiene(-checkliste, -anweisungen)</li> <li>Grundlegender Anwenderschutz</li> <li>Jährliche Nährstoffbilanz</li> </ul>
Kartoffeln	10 9 7	5 1 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bestandsliste/Gefahrenstoffverzeichnis</li> <li>Hygieneanweisungen</li> <li>Grundlegender Anwenderschutz</li> </ul>
<b>Erzeugung (QS-GAP)</b>			
Obst und Gemüse	43 139 34	217 6 107	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung</li> <li>Grundlegender Anwenderschutz (K.O.)</li> <li>Bestandsliste/Gefahrenstoffverzeichnis</li> </ul>
Kartoffeln	32 17 30	133 67 47	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitskraft mit Erste-Hilfe-Schulung</li> <li>Bestandsliste/Gefahrenstoffverzeichnis</li> <li>Erste-Hilfe-Kästen</li> </ul>
<b>Großhandel</b>			
	37 25 28	0 5 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schädlingsmonitoring/ -bekämpfung</li> <li>Information/Schulung über QS-System</li> <li>Umsetzung des Rückstandsmonitorings (K.O.)</li> </ul>
<b>Lebensmitteleinzelhandel</b>			
	410 221 175	44 70 123	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gesetzliche Kennzeichnung im Verkaufsraum</li> <li>Information/Schulung über das QS-System</li> <li>Prüfmittelüberwachung</li> </ul>

In insgesamt **11 Verdachtsfällen** beauftragte QS 2015 unmittelbar **Sonderaudits**.

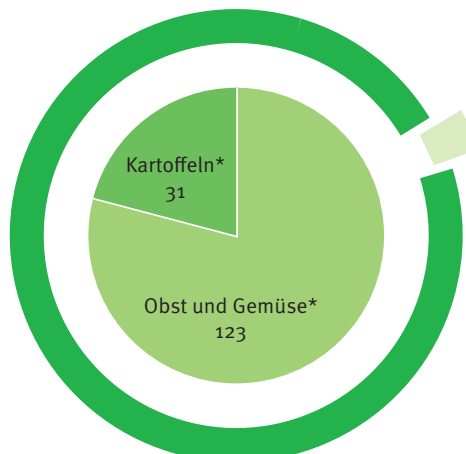
**i** Die Durchführung von Sonderaudits erfolgt in der Regel unangekündigt und hat, außer bei K.O.-Bewertungen, keine Auswirkungen auf die Auditfrequenz oder den Status des Betriebs. Wird allerdings eine K.O.-Bewertung vergeben, ist ein vollständiges Systemaudit durchzuführen.

# Sanktionsverfahren

**83 Meldungen** von Systempartnern, Dritten oder aus den Medien wurden im internen **Ereignis- und Krisenmanagement** bearbeitet. Bei **85 %** der Meldungen handelte es sich um Routinefälle.

**i** Im **QS-Ereignisjournal** auf [www.q-s.de](http://www.q-s.de) werden regelmäßig Informationen zu aktuellen Ereignis- und Krisenfällen im QS-System veröffentlicht und aufgezeigt, welche Maßnahmen QS auf operativer und kommunikativer Ebene ergreift.

## Anzahl Sanktionsfälle und Auszug aus K.O.-Bewertungen



### Großhandel (6)

- Korrekte Kennzeichnung von QS-Ware
- Umsetzung von Korrekturmaßnahmen
- Umsetzung des Rückstandsmonitorings

### Erzeugung (142)

- Einsatz zugelassener Wirkstoffe/Pflanzenschutzmittel
- Einhaltung von Rückstandshöchstgehalten
- Einhaltung der maximalen Aufwandmengen und Anwendungshäufigkeiten
- Einhaltung der Wartezeiten

\* In 12 der 142 bei Erzeugerbetrieben durchgeführten Sanktionsfälle sind Erzeuger von sowohl Obst/ Gemüse als auch von Kartoffeln betroffen. Diese wurden für jeden Produktionszweig gezählt.

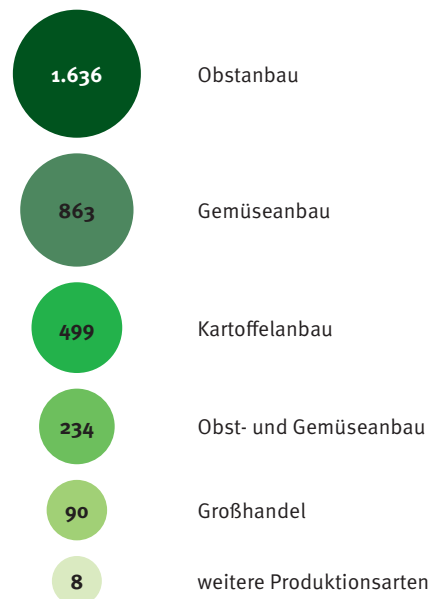
# FIAS-Inspektion

Die freiwillige QS-Inspektion von Arbeits- und Sozialbedingungen (FIAS) findet auch zwei Jahre nach dem Start regen Anklang. Bei 3.330 Systempartnern der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln werden regelmäßig auf freiwilliger Basis Überprüfungen der Arbeits- und Sozialbedingung bei Fremdarbeitskräften durchgeführt. Diese positive Resonanz unterstreicht eine von QS im letzten Jahr unter Bündlern, Großhändlern und Zertifizierungsstellen durchgeführte Befragung zur Praxistauglichkeit der Inspektion. Die überwiegende Mehrheit der Befragten zeigte sich mit der Einführung und Umsetzung des Sozialmoduls seitens QS zufrieden.



**3.330 Betriebe**

Teilnehmerzahlen nach Produktionsart

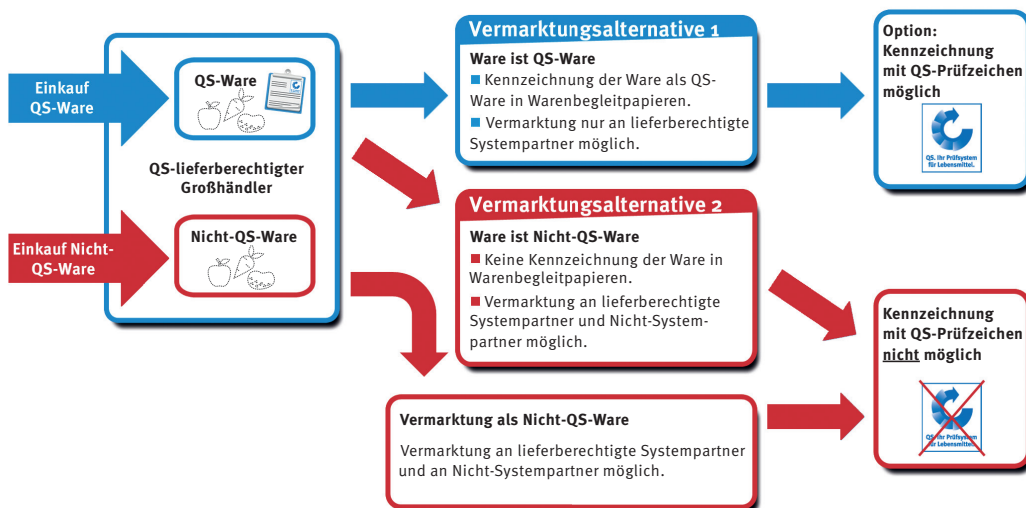


# QS-Ware richtig kennzeichnen

Mit der im Januar 2016 erschienenen Arbeitshilfe „Kennzeichnung von QS-Ware“ unterstützt QS ab sofort alle Systempartner der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln bei der Umsetzung der Kennzeichnung von QS-Ware in den Warenbegleitpapieren. Detailliert und übersichtlich werden mit Schaubildern und Grafiken die verschiedenen Möglichkeiten zur Kennzeichnung erläutert.

Damit liegt ein praxisorientiertes Dokument vor, das eine gute Basis bildet, um die Kennzeichnung von QS-Ware auf die eigenen betrieblichen Erfordernisse (z.B. Warenwirtschaftssysteme) auszurichten und gemäß den geltenden QS-Vorgaben umzusetzen. Es enthält anschauliche Erläuterungen zu den verschiedenen Kennzeichnungsmöglichkeiten und verdeutlicht den Unterschied zwischen der Kennzeichnung auf dem Produkt und in den Warenbegleitpapieren.

Beispielgrafik aus der Arbeitshilfe: Kennzeichnung der QS-Ware für Großhändler



Die Arbeitshilfe „Kennzeichnung von QS-Ware“ steht ab sofort im Downloadcenter der QS-Webseite zur Verfügung.

## Jetzt abonnieren

QS-Report und Newsletter immer aktuell von QS.

[www.q-s.de/abo.html](http://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](mailto:info@q-s.de)  
 Online: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

