

# Pressemitteilung

## Lebensmittelsicherheit beginnt mit einem guten Futtermittelmonitoring

Analyseergebnisse belegen verlässliche Futterqualität

- Über 99 Prozent der Futtermittelproben sind ohne Beanstandungen
- Hohe Kontrolldichte durch QS-Futtermittelmonitoring und amtliche Überwachung
- Umfangreiches Monitoring unter anderem auf Mykotoxine sichert Futtermittel für die Branche ab

**Bonn, 13. März 2025.** Das QS-Futtermittel ist ein hochwertiges Ausgangsprodukt auf dem Weg zu guten und sicheren Fleisch und Fleischwaren. Das Futtermittelmonitoring im QS-System ist eine fest etablierte Maßnahme im Qualitätsmanagement der Unternehmen und zeigt Wirkung: Über 99 Prozent der Analyseergebnisse sind beispielsweise im Jahr 2023 innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte.

Die QS-Futtermittelunternehmen zogen im Jahr 2023 über 22.000 Proben und ließen diese auf unerwünschte Stoffe untersuchen. Daraus resultierten mehr als 500.000 Analyseergebnisse. Die amtliche Futtermittelüberwachung flankierte dieses betriebseigene Monitoring mit weiteren knapp 300.000 Analysen aus über 14.000 Proben.

### Mykotoxine im Blick

Mykotoxine, also Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen, können schon in sehr geringer Konzentration Durchfallerkrankungen sowie Wachstums- und Fruchtbarkeitsstörungen bei Tieren verursachen. Deshalb stehen die Pilzgifte unter besonderer Beobachtung. Im Jahr 2023 ließen die Unternehmen knapp 18.000-mal und die amtliche Überwachung knapp 8.000-mal das Futtermittel auf Mykotoxine analysieren. Im QS-Futtermittelmonitoring überschritten die Werte nur bei einer einzigen Analyse die festgelegten gesetzlichen Grenzwerte, bei der amtlichen Überwachung waren es zwei Analysen. „Mit diesen niedrigen Überschreitungsfällen im Vergleich zur hohen Kontrolldichte können die Unternehmen im QS-System sehr zufrieden sein“, bilanziert Claudia Brill, QS-Teamleiterin für den Bereich Futtermittel. „Wir erkennen anhand der Auswertungen, welchen Stellenwert das QS-Futtermittelmonitoring in den Unternehmen hat und wie konsequente Qualitätssicherung wirkt.“

### Salmonellenbelastung bei nur 0,2 Prozent

Ähnlich erfolgreich sieht es bei den Analysen auf Salmonellen aus – ebenfalls ein zentraler Parameter im QS-Futtermittelmonitoring, um die Lebensmittelsicherheit entlang der Produktionskette von Fleisch und Fleischwaren zu gewährleisten. 99,8 Prozent der knapp 10.000 Salmonellenanalysen im QS-Futtermittelmonitoring waren 2023 ohne Beanstandung.

**Ihre Ansprechpartnerin**  
Kathrin Voskuhl

T. +49(0)228 35068-153  
E. presse@q-s.de

**QS Qualität und Sicherheit GmbH**

Schwertberger Straße 14  
53177 Bonn  
T. +49(0)228 350680  
F. +49(0)228 3506810  
E. info@q-s.de

[q-s.de](https://www.q-s.de)

### **Pflanzenschutzmittelrückstände unter Kontrolle**

Ein weiteres Augenmerk liegt auf der Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen. Wegen der Vielzahl an Substanzen ist die Anzahl an Untersuchungen sowohl im QS-System als auch bei der amtlichen Futtermittelüberwachung sehr hoch. Fast 84 Prozent der Futtermittelanalysen bei QS und 80 Prozent der amtlichen Analysen haben die Futtermittel auf Pflanzenschutzmittelrückstände abgesichert. Die Ergebnisse sind sehr erfreulich: Lediglich 5 von 474.232 Analysen (das sind 0,001 Prozent) fielen mit einer Überschreitung auf. Bei der amtlichen Überwachung überschritten 25 von 223.046 Analysen die Rückstandshöchstgehalte bei Pestiziden (das sind 0,01 Prozent).

Darüber hinaus stehen noch weitere unerwünschte Stoffe auf den Monitoringlisten: 4,2 Prozent der QS-Analysen bezogen sich auf Schwermetalle, 3,7 Prozent auf antibiotisch wirksame Substanzen.

### **QS Qualität und Sicherheit GmbH Qualitätssicherung - Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seit über 20 Jahren ist QS die Institution der Wirtschaft für die Sicherheit bei der Produktion von Lebensmitteln und Futtermittel. Das QS-System definiert die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungsketten für Fleisch, Obst, Gemüse und Kartoffeln. Alle über 180.000 Partner im QS-System lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen flankieren die Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-System erkennt man am QS-Prüfzeichen. Es steht für sichere Lebensmittel, auf deren gewissenhafte und überwachte Herstellung sich alle Wirtschaftsbeteiligten, die Verbraucher und die Gesellschaft verlassen können.

Bitte geben Sie bei der Verwendung von Bildern folgenden Bildnachweis an: QS Qualität und Sicherheit GmbH/[www.q-s.de](http://www.q-s.de)