

Dr. Hermann-Josef Nienhoff



Josef Sanktjohanser

QS – QUALITÄT UND SICHERHEIT GMBH

„Lebensmittel sind heute sicherer und werden besser kontrolliert denn je“

Die QS – Qualität und Sicherheit GmbH zog am 22. April in Frankfurt eine Bilanz der Kontrollergebnisse des Jahres 2009 im Obst- und Gemüsebereich und im Fleischsektor. Erstmals wurden die Ergebnisse im Rahmen eines Pressegesprächs vorgestellt. Dies soll auch zukünftig im jährlichen Turnus geschehen.

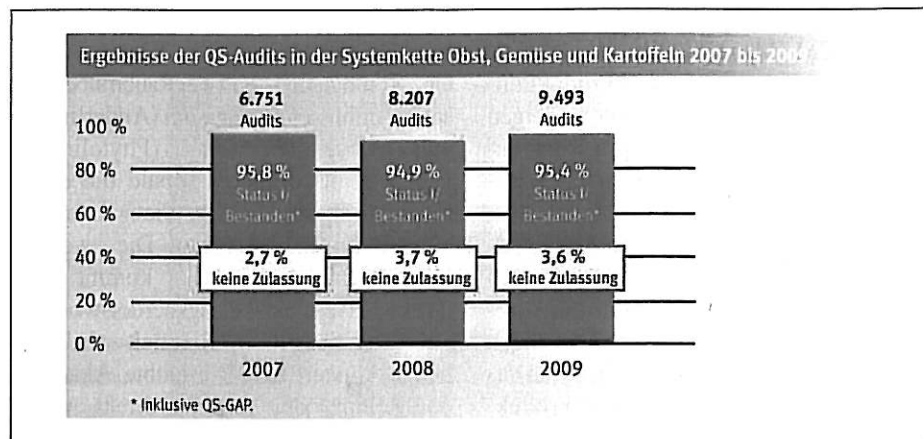
Lebensmittel sind heute sicherer, werden zuverlässiger produziert und besser als jemals zuvor kontrolliert“, bilanzierte QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff auch im Rückblick auf die BSE-Krise, die vor rund zehn Jahren der maßgebliche Impuls für die Gründung des privatwirtschaftlichen Qualitäts-Sicherungssystems war. Nicht nur für die Systemkette Fleisch und Fleischwaren, sondern auch für den Obst- und Gemüsebereich, der seit dem Jahr 2004 integraler Bestandteil des QS-Systems ist, könne für diesen Zeitraum eine ausgesprochen positive Bilanz gezogen werden. Mittlerweile bestche die QS-Datenbank aus 240.000 Berichten, die entlang der gesamten Prozesskette durchgeführt worden seien. Alleine im Jahr 2009 habe QS knapp 42.000 System- und Stichprobenaudits auf den Weg gebracht. Dennoch mahnte Dr. Nienhoff, sich nicht auf dem Erreichten auszuruhen. „Die positiven Kontrollergebnisse stellen den Systempartnern und der Funktionsfähigkeit des QS-Systems ein gutes Zeugnis aus, geben aber keinen Anlass, sich darauf auszuruhen. Zukünftig werden auch geringe Mängel Einfluss auf die risikoorientierte Einstufung eines Systempartners im QS-

System haben“, so Dr. Nienhoff. Auch Rewe-Vorstandsmitglied und HDE-Präsident Josef Sanktjohanser betonte in Frankfurt in seiner Funktion als Vorsitzender der QS-Gesellschafterversammlung den wichtigen Beitrag, den QS seit seiner Gründung für die Lebensmittelsicherheit in Deutschland gehabt hat. „Durch sein mehrstufiges Kontrollsystem leistet QS heute neben der staatlichen Kontrolle einen wesentlichen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit in Deutschland. Überaus wertvoll für alle Akteure ist dabei die Koordinierungsfunktion, die QS mittlerweile für eine ganze

Reihe von wichtigen Themen, die die gesamte Lebensmittelkette berühren, übernommen hat“. Den Handel sieht Sanktjohanser im komplexen wirtschaftlichen Zusammenspiel dennoch in der Schlüsselposition. „Die Handelsunternehmen üben eine Treiberfunktion aus, sind sie es doch, die bei Verfehlungen auch den ersten Angriffspunkt bilden. Aber nur eine massive Nachfragemacht bringt Wirkung in die Prozesskette. Über die QS-Gesellschafterversammlung haben wir in den letzten Jahren sehr viel in Bewegung gebracht und ich denke, dass wir erst am Anfang der Entwicklung stehen“, sagte Sanktjohanser. In Frankfurt war seitens

QS auch eine generelle Bereitschaft zu spüren, sich mit der amtlichen Lebensmittelkontrolle noch stärker zu vernetzen. „Die Politik hat diesbezüglich erste, hoffnungsvolle Signale gegeben, muss aber noch verdeutlichen, wie eine stärkere Verzahnung des staatlichen und privatwirtschaftlichen Kontrollbereichs konkret umgesetzt werden kann. Von unserer Seite her sind wir offen, vorausgesetzt, dass QS selbstbestimmt bleibt, es systemeinheitliche Maßgaben gibt und der Datenschutz oberste Priorität genießt“, erläuterte Dr. Hermann-Josef Nienhoff.

Der Nachhaltigkeitsdiskussion, die derzeit in Nachbarländern wie den Niederlanden auch im Obst- und Gemüsebereich intensiv geführt wird, hat QS mit der Gründung einer eigenen Arbeitsgruppe zu Beginn des Jahres Rechnung getragen. Allerdings zunächst vorrangig in der Systemkette Fleisch und Fleischwaren. „Es gibt bereits heute eine ganze Reihe von Nachhaltigkeitsvorgaben im QS-System, auch für die Systemkette Obst und Gemüse.“



Bislang sehen wir aus der Branche heraus im Fleischbereich aber noch größeren Diskussionsbedarf als im O+G-Sektor. Dies kann sich natürlich auch ändern“, so Dr. Nienhoff. Josef Sanktjohanser forderte in der Mainmetropole, das Thema Nachhaltigkeit sehr seriös anzugehen. Es dürfe nicht zum Mittel der Wettbewerbsdifferenzierung ausarten.

Bilanz 2009 für Obst und Gemüse

Für das Jahr 2009 konnte QS auf eine positive Bilanz der Kontrollen im Obst- und Gemüsebereich zurückblicken. Die Resultate der nahezu 9.500 Audits, die im Jahr 2009 im Obst und Gemüsebereich durchgeführt wurden, unterstreichen aus Sicht von Dr. Nienhoff, wie sicher die Produkte sind und auf welchem hohem Qualitätsniveau die gesamte Lebensmittelkette in diesem Marktsegment arbeitet. Fast 96% der Betriebe haben der QS-Bilanz zufolge im vergangenen Jahr sehr gut abgeschnitten. Sie erhielten den Status I. Lediglich in 44 Fällen gab die Anwendung nicht zugelassener Wirkstoffe Anlass zu Sanktionen. In

Mittlerweile besteht die QS-Datenbank aus 240.000 Berichten

nur 26 Fällen wurden Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte festgestellt. Eine Kombination beider Verstöße wurde in sechs Fällen festgestellt, in weiteren zwölf Fällen wurde die vorgegebene Wartezeit nicht eingehalten. 3,6% in der Systemkette Obst und Gemüse erhielten keine Zulassung. Gegen insgesamt 250 Betriebe aus allen Systemketten, wozu auch Fleischwaren gehören, wurde ein Sanktionsverfahren eingeleitet. Im Obst- und Gemüsebereich ist die Zahl der Sanktionsfälle mit 102 allerdings gegenüber 2008, als es nur 69 Fälle gab, relativ deutlich gestiegen. Zusammen mit dem Deutschen Fruchthandelsverband e. V. (DFHV) hatte QS Anfang des Jahres 2010 erstmals eine gemeinsame Auswertung der Analysedaten von 2009 vorgelegt. Der Bericht zog eine positive Bilanz und vergab gute Noten für die Rückstandssituation von Erdbeeren bis Blattgemüse. Proben mit Überschreitungen gesetzlicher RHG haben im Jahr demzufolge abgenommen. Auch bei den Zusatzkontrollen konnte laut Dr. Nienhoff eine deutliche Verbesserung erzielt werden. *m. s.*



ZUR SACHE? Geschmackssache?

Das kennen wir alle!

Entweder ist der Preis zu hoch oder es werden schon wieder Birnen mit Äpfeln verglichen!

Aber im Ernst: In unserer Branche ist nichts wichtiger als das alte Gesetz von Angebot und Nachfrage.

Unberücksichtigt davon bleiben der tobende Preiskampf des LEH und die Produktionskosten der Produkte.

In der kurzfristigen Betrachtung ist dieses Gesetz auch richtig, langfristig aber nicht!

Das natürliche Bestreben des Handels ist es, konkurrenzfähig günstige Produkte dem Verbraucher zur Verfügung zu stellen.

Die Produktion ist ständig auf der Suche nach immer produktiveren Sorten und Varietäten.

Langfristig wird der Anbau reagieren und günstiger produzieren um weiterhin am Markt zu agieren.

Wenn man sich allerdings nur auf hohen Ertrag, gutes Aussehen, Produktsicherheit und Shelf-life konzentriert, dann werden neue Sorten gezüchtet, bei denen schnell der Geschmack verloren geht.

Aber gerade der **Geschmack** bindet den Kunden! Es gibt ihn doch wohl den **Geschmack**?

Schmackhafte Sorten sind meist nicht lange haltbar, erreichen oft nicht Fruchtgröße und haben vor allem nicht den notwendigen Ertrag. Es werden also entweder neue Sorten gefunden oder die Qualität wird durch viel Pflege der richtigen Varietäten erzielt. Diese Art der Produktion ist aber eben **nicht** die preiswerteste. Da wir die Produktion steuern können, müssen wir langfristig gezielt **geschmackvolles** Obst und Gemüse anbauen lassen. Der Verbraucher wird es begrüßen, wenn unser Obst und Gemüse nicht nur sein Auge, sondern auch seinen Gaumen erfreut.

Der DFHV hat das Thema aufgegriffen. Der Verband wird dieses Jahr im September im Rahmen des Frische Seminars einen Workshop dazu anbieten.

Probieren wir 's!

Markus Schneider
Mitglied des DFHV-Präsidiums

