

monitoringreport

EINE VERÖFFENTLICHUNG DER QS FACHGESELLSCHAFT OBST-GEMÜSE-KARTOFFELN GMBH UND DES DFHV DEUTSCHER FRUCHTHANDELSVERBAND E.V.



meinung

PFLANZENSCHUTZ IST EINE NACHHALTIGE AUFGABE

Der Begriff Pestizide geistert immer wieder als Schreckgespenst durch die Öffentlichkeit. Stoffe, die keiner im Essen will. Medien sowie Umwelt- und Verbraucherverbände haben dieses Thema zum Verbraucher gebracht. Wie ich meine, zu Recht. Leider hält sich das Misstrauen der Verbraucher bis heute, wie jüngst die Studie vom Rheinischen Landwirtschafts-Verband zeigte: Dreiviertel der Verbraucher sorgen sich um die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in landwirtschaftlichen Produkten.

Dabei haben Erzeuger und Handel in den vergangenen Jahren längst umfassend reagiert: Heute gehören Qualitätssicherungssysteme zur Liefervoraussetzung, eigene Qualitätsabteilungen im Groß- und Lebensmitteleinzelhandel beschäftigen sich intensiv mit Obst und Gemüse. Detaillierte Spezifikationen für Pflanzenschutzmittel dienen heute nicht mehr nur dem Pflanzenschutz, sondern weitaus besser als noch vor zehn Jahren auch dem Umwelt- und Verbraucherschutz. Und die Ergebnisse dieser Anstrengungen sind sichtbar: Die Rückstandsbelastungen sind massiv zurückgegangen; die Auslastung der Höchstmengen ist stark gesunken.

Begrüßenswert ist das gemeinsame Engagement vom Deutschen Fruchthandelsverband e.V. und der QS Qualität und Sicherheit GmbH, ihre Daten zusammen auszuwerten. Bereits im dritten Jahr bieten sie durch das Zusammenlegen ihrer Datenpools einen guten Branchenquerschnitt über die Rückstandssituation national und international gehandelter Produkte.

Diese Übersicht schafft das Bewusstsein für Problemlagen und zeigt Trends auf. Erfreulicherweise ist dem vorliegenden Report auch in diesem Jahr wieder eine positive Entwicklung zu entnehmen. Das sollte für die gesamte Branche ein Ansporn sein, denn die Anforderungen werden nicht sinken. Dabei sollten wir den Verbraucherwunsch nach vertrauenswürdigen Produkten als Chance begreifen.



Frau Prof. Dr. Heike Mempel
Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Gemeinsame Auswertung:

13.721 PROBEN AUS 74 LÄNDERN



DFHV UND QS HABEN DIE RÜCKSTANDSSITUATION DER WARENSTRÖME INTERNATIONAL IM BLICK

13.721 PROBEN AUS 74 LÄNDERN
EINE GEMEINSAME AUSWERTUNG

Obst und Gemüse sind gesund. Und Regionalität ist Trend. Bei der Vielfalt an frischem Obst und Gemüse schauen wir aber auch gerne über den heimischen Tellerrand. Deutschland ist und bleibt ein Importland. Nur 18 Prozent des bei uns konsumierten frischen Obstes kommt aus Deutschland, bei frischem Gemüse sind es immerhin 48 Prozent. Der Rest muss importiert werden. Unabhängig von der Herkunft besteht aber immer die Grundanforderung: Obst und Gemüse sollen sicher sein. Deshalb haben QS und DFHV im monitoringreport 2012 die Rückstandssituation bei den Warenströmen auch international im Blick.

Dieser Report ist ein Forum, in dem die aktuellen Ergebnisse der Rückstandsmonitoringsysteme QS und 4fresh zusammenfließen. Der DFHV und QS haben die Ergebnisse von 13.721 Proben ausgewertet, die in dem Zeitraum vom 1. November 2010 bis zum 31. Oktober 2011 untersucht wurden. Sie stammen aus insgesamt 74 verschiedenen Herkunftsländern. Der Schwerpunkt lag mit rund 80 Prozent der Proben bei europäischer Ware, 11 Prozent stammen aus Nord- und Südamerika, 6 Prozent aus Afrika und bei 3 Prozent der Proben handelt es sich um Ware aus Asien und dem Pazifikraum. Die Länder mit den meisten

untersuchten Proben sind Deutschland, Spanien, Niederlande, Italien, Südafrika und Chile.

Den größten Anteil der Produktproben nahmen Kernobst mit knapp 14 Prozent, Fruchtgemüse mit 12 Prozent, Blattgemüse mit 9 Prozent und mit 8 Prozent die Exoten ein. Zu den „TOP TEN“ der untersuchten Produkte zählen Äpfel, Tafeltrauben, Kartoffeln, Tomaten, Erdbeeren, Paprika, Bananen, Mohrrüben, Pflaumen und Birnen. Dabei kommen z. B. die Proben der Birnen aus neun verschiedenen Ländern – hauptsächlich aus Südafrika, Italien, Deutschland, Chile und Belgien. Die Erdbeerproben stammen aus zehn Ländern, zum Großteil aus Deutschland, gefolgt von Spanien.

Mit Fokus auf die Rückstandssituation und hier vor allem auf die Einhaltung der gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte, bestätigt die Auswertung den Trend, den der Bericht zur Lebensmittelsicherheit des Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) für 2010 aufzeigt. Wie schon in den Vorjahren war der Anteil an Proben mit Rückstandshöchstgehaltsüberschreitungen aus EU-Herkünften (0,9 Prozent) geringer als aus Drittländern (3,2 Prozent).

Lesen Sie in diesem monitoringreport detaillierte Ergebnisse zur Rückstandssituation bei Zitronen, Tomaten, Strauchbeerenobst und Gurken.

Anzahl Proben je Land

EUROPA	11027
Belgien	224
Bosnien/Herzegowina	1
Dänemark	3
Deutschland	7021
Frankreich	143
Griechenland	121
Großbritannien	5
Italien	902
Lettland	1
Litauen	1
RepublikMazedonien	2
Niederlande	929
Neuseeland	84
Polen	30
Portugal	36
Schweiz	3
Serbien/Montenegro	2
Spanien	1376
Sri Lanka	1
Tschechische Republik	4
Türkei	117
Ungarn	16
Weißrussland	4
Zypern	1

DRITTLÄNDER	2694
Ägypten	133
Äthiopien	5
Argentinien	108
Aruba	1
Australien	9
Bahamas	1
Bolivien	2
Brasilien	189
Burkina Faso	1
Chile	418
China	38
Costa Rica	182
Dominikanische Republik	37
Elfenbeinküste	27
Ecuador	246
Gambia	1
Ghana	5
Guatemala	1
Republik Guinea	1
Honduras	2
Indien	32
Iran	7
Israel	153
Kamerun	1
Kanada	1
Kenia	5
Kolumbien	182
Madagaskar	42
Malaysia	8
Mali	7
Marokko	97
Mexiko	25
Mosambik	1
Namibia	13
Nicaragua	4
Österreich	107
Panama	2
Peru	72
Puerto Rico	10
Russische Föderation	5
Senegal	13
Republik Südafrika	458
Swasiland	2
Thailand	4
Tunesien	2
U.S. Minor Outlying Island	1
USA	4
Uruguay	15
Zentral Afrikanische Republik	1
Zimbabwe	13

Gesamt 13721

inhalt

- meinung
- Rückstandssituation int. Warenströme
- Wegfall Sicherheitszertifikate in Russland
- Gurke bis Zitrone
- Rückstandsanalytik – Neu: Auswertungsmodul
- Deutsche Laborgemeinschaft
- Frische Seminar

Kurzmeldung

RUSSLAND: WEGFALL DER SICHERHEITZERTIFIKATE

Für den Export aller Erzeugnisse pflanzlicher Herkunft nach Russland sind seit Oktober 2011 keine Sicherheitszertifikate mehr erforderlich. Der Grund: Durch die Verhandlungen um den geplanten WTO-Beitritt hat die Russische Föderation (RF) entsprechende Gesetzesänderungen vorgenommen.

Die EU steht mit Russland in intensivem Austausch, um eine Harmonisierung der restriktiven russischen Rück-

standshöchstgehalte mit den EU-Normen voranzutreiben. Hierzu hat die EU sogenannte Prioritätenlisten erarbeitet, in denen die vorrangig zu behandelnden Wirkstoff-/Erzeugnis-Kombinationen benannt werden; darunter Äpfel, Zitrusfrüchte, Birnen, Erdbeeren, Tomaten und Auberginen. Diese „3rd priority list“ muss nun vor den nächsten Verhandlungen mit der RF von den EU-Mitgliedstaaten kommentiert werden.



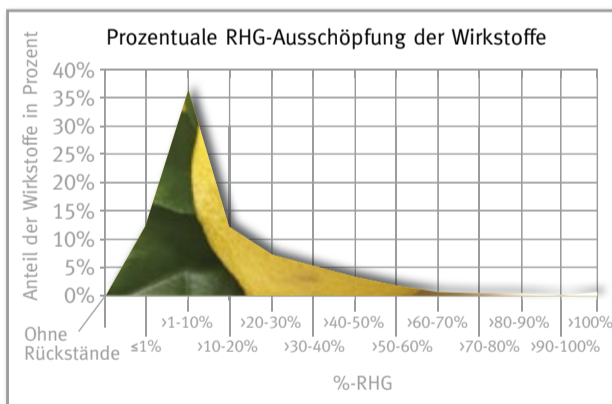


Zitronen: Sauer macht bei dem Ergebnis lustig

Vom 1. November 2010 bis 31. Oktober 2011 wurden im 4fresh-Monitoring des DFHV insgesamt 222 Zitronenproben auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht, darunter gut ein Drittel Bioware. Insgesamt zeigt sich bei konventioneller Ware ein erfreuliches Ergebnis: In der Hälfte der EU-Ware und bei insgesamt 42 Prozent aller untersuchten Proben waren gar keine Rückstände von Pflanzenschutzmitteln nachweisbar. Weitere 25 Prozent enthielten nur einen bis zwei Wirkstoffe.

Die beprobten Produkte stammten insgesamt aus zehn verschiedenen Herkunftsländern; darunter 75 Prozent aus der EU, hauptsächlich Spanien (92 Proben) und Italien (74 Proben). Bei der Drittlandware handelte es sich um Zitronen aus Argentinien, Bolivien, Chile, Südafrika, Türkei und Uruguay.

Die niedrigste Überschreitungsquote mit 0,6 Prozent wies Ware aus Europa auf. Im Durchschnitt enthielten die Proben 1,6 Wirkstoffe. Und: Die Ausschöpfung der jeweiligen Rückstandshöchstgehalte lag bei über 64 Prozent aller Untersuchungsergebnisse unter 20 Prozent.

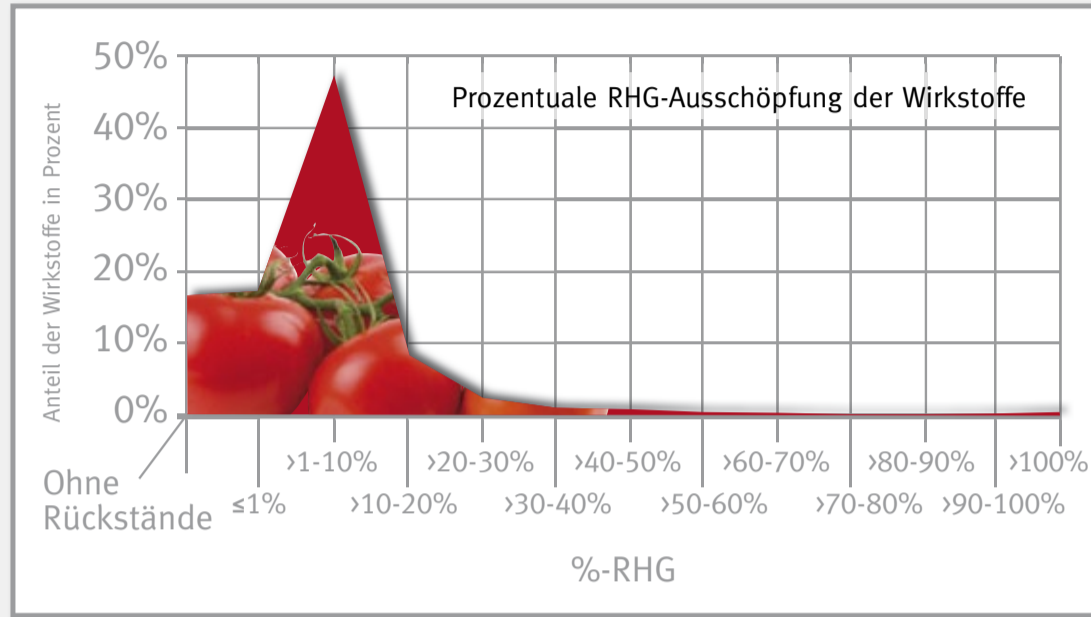


Lediglich drei Proben gaben Anlass zur Beanstandung. Hierbei handelte es sich um eine Probe aus Spanien, bei der der Rückstandshöchstgehalt für Imazalil überschritten wurde, sowie je eine Probe aus Argentinien (2,4-D) und der Türkei (Brompropylat). Das Fungizid Imazalil wird als Oberflächenbehandlungsmittel eingesetzt, um Schimmelbildung vorzubeugen. Bei der Untersuchung auf diesen Wirkstoff muss immer der Gehalt in der gesamten Frucht, also inklusive Schale, ermittelt werden. Verzehrt wird aber ausschließlich der essbare Anteil, das Fruchtfleisch. Insgesamt lag die Überschreitungsquote bei niedrigen 1,4 Prozent. Das ist auch im Vergleich zum Vorjahr eine deutliche Verbesserung in der Rückstandssituation bei Zitronen. Da die Rückstandsgehalte zu keiner Überschreitung der akuten Referenzdosis (ARfD) führten, konnte ein gesundheitliches Verbraucherrisiko in allen Fällen ausgeschlossen werden.

Von den insgesamt 76 Bio-Proben (34 Prozent) entsprachen nur zwei Proben (Spanien, Südafrika) nicht dem BNN-Orientierungswert von 0,01 mg/kg.



Tomaten: Kein Grund rot zu werden



Im Untersuchungszeitraum wurden in den Monitoringprogrammen von DFHV und QS insgesamt 611 Tomatenproben aus zwölf verschiedenen Herkunftsländern auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht – mit Ergebnissen, die sich durchaus sehen lassen können.

Die meisten Proben stammten aus der EU – allein 39 Prozent aus den Niederlanden, gefolgt von Deutschland mit 27 Prozent und Spanien mit 15 Prozent. Gut 9 Prozent der Proben kamen aus Drittländern (Marokko 6,9 Prozent, Türkei 0,8 Prozent, Israel 0,5 Prozent, Tunesien und Senegal je 0,2 Prozent).

37 Prozent der Proben enthielten keine nachweisbaren Rückstände. In rund 65 Prozent der Proben mit Wirkstoffen lag die Ausschöpfung des gesetzlichen Rückstandshöchstgehalts bei ≤ 10 Prozent (Im Durchschnitt aller Proben bei 10,9 Prozent). Nur bei 2,8 Prozent der Proben wurde er über 50 Prozent ausgeschöpft. Allerdings gab es acht Überschreitungen (1,3 Prozent) des Rückstandshöchstgehalts bei: Acetamiprid (Niederlande), Ethephon, Procymidon (Spanien), Acetamiprid, Pyraclostrobin, Boscalid, Oxamyl (Italien), Dithiocarbamate (Marokko).* Die akute Referenzdosis (ARfD-Wert) wurde in drei Fällen überschritten (je 1x Oxamyl und Thiacloprid in Italien, 1x Ethephon in Spanien). Ansonsten wurde der ARfD-Wert nur in gerin-

gem Maße ausgeschöpft im Durchschnitt zu 8,5 Prozent.

Die meisten Proben mit Rückständen (39 Prozent) enthielten ein oder mehr Wirkstoffe. Bei gut 21 Prozent der Proben wurden mehr als zwei Wirkstoffe gefunden, im Durchschnitt waren es 3,1, jedoch nie mehr als 8. Bei den Wirkstoffen handelte es sich hauptsächlich um Fungizide (Boscalid, Cyprodinil, Dithiocarbamate und Fludioxonil) und in 9 Prozent um Bromid, vor allem in Proben aus Italien und Spanien.

In rund 7 Prozent der Proben wurde Ethephon nachgewiesen, das als Reifebeschleuniger bei Tomaten eingesetzt wird. Anfang 2011 gab es Beanstandungen, da Ethephon in spanischen und italienischen Paprika gefunden wurde. In dieser Kultur waren ethephonhaltige Pflanzenschutzmittel nicht zugelassen. Gleichzeitig fanden sich einige Überschreitungen des Rückstandshöchstgehalts und des ARfD-Wertes in Tomaten, was in Deutschland zu einer Aussetzung der Zulassung von Flordimex 420 (Wirkstoff Ethephon) an Tomaten führte. Seit September 2011 ist die Anwendung in dieser Kultur mit § 18b Genehmigung unter Auflagen in Deutschland wieder möglich.

* Beurteilt wurde der Messwert ohne Einbeziehung der analytischen Messunsicherheit von ± 50 Prozent.

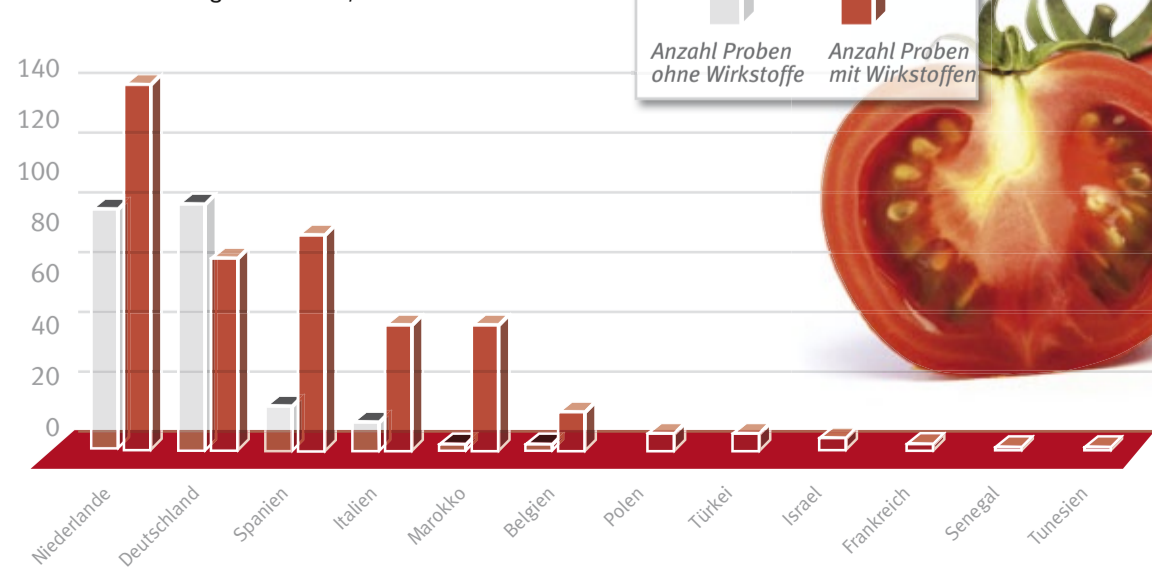


BROMID

Der Einsatz von bromidhaltigen Begasungsmitteln ist europaweit nicht einheitlich geregelt.

So gibt es zum Beispiel für Italien, Spanien und Griechenland Ausnahmegenehmigungen, die den Einsatz gestatten. Allerdings kann auch der Anbau auf bromidreichen Böden zu einer Anreicherung von Bromid führen. Dieser natürliche Gehalt in Pflanzen kann bei bis zu 15 mg/kg liegen.

Tomaten-Verteilung Proben mit/ohne Wirkstoffe





Strauchbeerenobst im Fokus

Ob Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren oder Stachelbeeren: Beerenobst ist bei den Verbrauchern sehr beliebt. Der gesunde und erfrischende Snack wird gerade im Sommer gerne reichlich genossen. Beerenobst ist aber auch besonders anfällig gegenüber verschiedenen Schädlingen und Pflanzenkrankheiten. Deshalb haben QS und der DFHV einen Blick auf die Rückstandssituation geworfen und 411 Strauchbeerenobst-Proben ausgewertet.

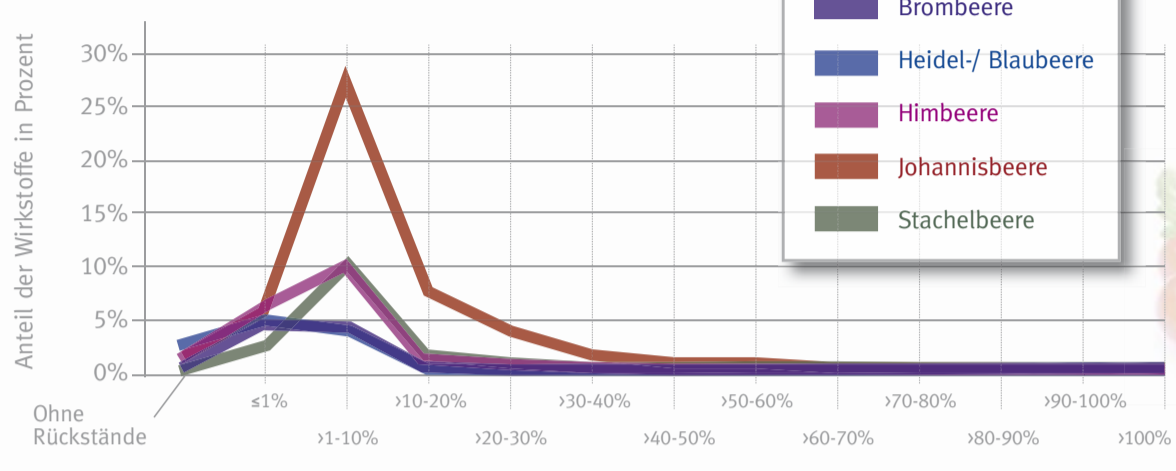
Rund 98 Prozent der Proben stammen aus der EU, davon zu 88,6 Prozent aus Deutschland, 4,4 Prozent aus Spanien und 2,4 Prozent aus den Niederlanden. Gut 2 Prozent der Proben kamen aus den Drittländern Chile (1,2 Prozent), Uruguay (0,7 Prozent), Argentinien und Marokko (je 0,2 Prozent).

In 18 Prozent der Proben konnten keine Wirkstoffrückstände nachgewiesen werden. Der Anteil an Proben mit Gehalten über den gesetzlich festgelegten Höchstgehalten ist mit 0,2 Prozent sehr niedrig. Nur eine spanische Himbeerprobe hielt den Höchstgehalt bei Chlorthalonil nicht ein.* In 80 Prozent der Proben mit Rückständen lag die Ausschöpfung des Rückstandshöchstgehaltes bei ≤ 10 Prozent - im Durchschnitt bei 7,5 Prozent. Bei knapp 2 Prozent lag die Ausschöpfung über 50 Prozent. Auch die Ausschöpfung des ARfD-Wertes war durchweg sehr niedrig und lag durchschnittlich bei 1,6 Prozent.

75 Prozent der untersuchten Proben enthielten mehrere Wirkstoffe. Die meisten Proben wiesen zwischen 2 und 4 Wirkstoffe auf, im Durchschnitt 3,7 Wirkstoffe je Probe, wobei die Anzahl innerhalb der Beerenobstarten sehr unterschiedlich ist. Eine Probe aus Deutschland enthielt allerdings 10 Wirkstoffe.

Die Abbildung rechts zeigt die Häufigkeitsverteilung von Mehrfachrückständen im Vergleich. Es wurden insgesamt 56 verschiedene Wirkstoffe gefunden, davon 31 nur ein- oder zweimal. Die 10

Prozentuale RHG-Ausschöpfung pro Wirkstoff je Beerenart

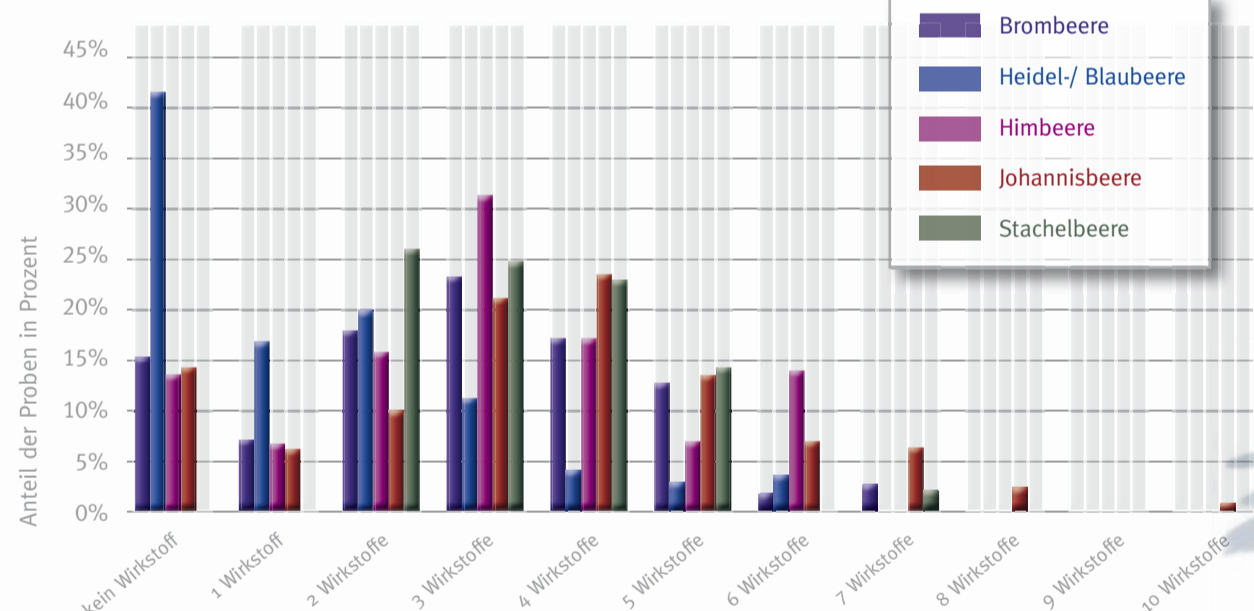


am häufigsten nachgewiesenen Wirkstoffe machen 85 Prozent der gefundenen Wirkstoffe aus. Darunter wurden neben den Insektiziden Pirimicarb und Thiacloprid ansonsten nur Fungizide wie Cyprodinil, Fludioxonil und Boscalid nachgewiesen. 5 deutsche Proben mussten beanstan-

det werden, da sie für die jeweilige Kultur nicht zugelassene Wirkstoffe enthielten. Davon lag bei 3 Proben keine für die Anwendung notwendige § 18b-Genehmigung für Captan vor.

* Beurteilt wurde der Messwert ohne Einbeziehung der analytischen Messunsicherheit von ± 50 Prozent.

Anzahl der nachgewiesenen Wirkstoffe je Beerenart



Gurken: Weit besser als ihr Ruf

Durch die EHEC-Vorfälle im Mai 2011 zu Unrecht unter Verdacht geraten, bescherten die Ereignisse den Gurkenerzeugern kein gutes Jahr. Dabei liegen QS rund 500 EHEC-Gurkenproben von Systempartnern aus Deutschland, den Niederlanden, Belgien und Spanien vor, die alle negativ waren.

QS hat die Gurken in puncto Pflanzenschutzmittelrückstände unter die Lupe genommen. Auch hier sind nur gute Noten zu vergeben: Im Zeitraum 1. November 2010 bis 31. Oktober 2011 wurden im QS-System 191 Gurkenproben untersucht. Die Proben stammten aus sieben europäischen Ländern, vor allem aus den Niederlanden (45 Prozent), Deutschland (38 Prozent), Belgien (11 Prozent) und Spanien (4 Prozent).

In 42 Prozent der Proben wurden gar keine Rückstände nachgewiesen. Bei einer deutschen Probe wurde allerdings der gesetzlich festge-

legte Rückstandshöchstgehalt bei Thiacloprid überschritten*.

Über 52 Prozent der Proben enthielten ein bis drei Wirkstoffe, dagegen fanden sich in nur knapp 6 Prozent der Proben 4 bis 7 Wirkstoffe. Mehr Wirkstoffe wurden in keiner Probe gefunden. Erfreulich dabei: Die durchschnittliche Anzahl der Wirkstoffe je Probe lag bei 1,2 und die prozentuale Ausschöpfung des Rückstandshöchstgehalts lag im Durchschnitt bei nur 8 Prozent.

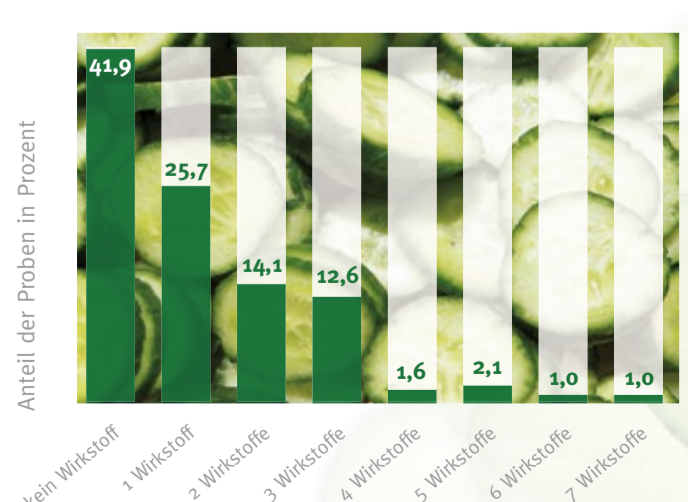
Insgesamt entdeckten die Labore 34 verschiedene Wirkstoffe. Davon machten die zehn am häufigsten gefundenen Wirkstoffe - Propamocarb, Azoxystrobin, Triflumizol, Boscalid, Cyprodinil, Pymetrozin, Iprodion, Thiacloprid, Bupirimat und Famoxadone - 70 Prozent aus. Darunter waren zu 80 Prozent Fungizide.

Bei keinem nachgewiesenen Wirkstoff wurde der ARfD-Wert überschritten. Bei 97 Prozent

der Proben, für die ein ARfD-Wert festgelegt ist, lag dessen Ausschöpfung bei ≤ 10 Prozent. Nur bei 2 Proben lag die Ausschöpfung bei über 50 Prozent.

* Beurteilt wurde der Messwert ohne Einbeziehung der analytischen Messunsicherheit von ± 50 Prozent.

Häufigkeitsverteilung der Rückstände



QS

RÜCKSTANDSANALYTIK – IMMER AM PULS DER ZEIT - MANCHMAL EINE HERAUSFORDERUNG

Wissen, was drin ist. Diesen Anspruch stellen die QS-Systempartner, wenn sie ihre Produkte von den derzeit 62 QS-erkannten Laboren aus dem In- und Ausland auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersuchen lassen. Damit die Ergebnisse auch verlässlich sind, überprüft QS die Eignung der Labore, z. B. mit dem zweimal jährlich stattfindenden Laborkompetenztest.

Die Ergebnisse des Herbsttests 2011 zeigten, dass gerade für die 28 Labore, die sich im Anerkennungsverfahren befinden, die Testmatrix Frühlingzwiebeln eine echte Herausforderung darstellte. Von ihnen bestanden nur 15 den Test. Von den 49 anerkannten Laboren verlor keines seine Anerkennung. Das hohe Niveau scheint sich auch international durchzusetzen. Während noch vor einem Jahr neun ausländische Labore die Anerkennung verloren, schneiden in den letzten beiden Kompetenztests die anerkannten ausländischen Labore insgesamt sogar etwas besser ab als die deutschen anerkannten Labore. Dieses hohe Niveau der Laborarbeit soll gerade mit den Kompetenztests für die QS-Anerkennung weiterhin sichergestellt werden. Aus diesem Grund verschärfte QS 2011 die Rahmenbedingungen für die Testpraxis: Die Labor-Alltagsroutine wird dabei stärker in den Fokus



des Tests gerückt. Eine gezielte Vorbereitung auf eine bestimmte Testmatrix ist jetzt nicht mehr möglich, da die Labore diese im Vorhinein nicht mehr erfahren. Auch der Zeitpunkt des Probenversands ist unbekannt. Die Proben können innerhalb eines Zeitraumes von drei Monaten bei den Laboren eintreffen. Dadurch können sich die Labore nicht mehr gezielt, z. B. durch Urlaubssperren oder Gerätewartung, auf den bevorstehenden Test einstellen. Die Analyseergebnisse müssen nun innerhalb von drei Tagen bei QS eingereicht werden. „Durch eine neue Punktebewertung können wir zusätzlich die Leistung der Labore differenzierter bewerten. Gutes Abschneiden wird nachhaltig belohnt, Fehler kommen direkt zum Tragen, da die Labore ihre Anerkennung verlieren oder öfter den Test absolvieren müssen“, so Wilfried Kamphausen, QS-Experte für Obst, Gemüse und Kartoffeln.

NEUES AUSWERTUNGSMODUL

Die Kompetenz eines Labors setzt sich aber noch aus weiteren Teilen zusammen. Der Überblick über die geltenden rechtlichen Regelungen für Rückstandshöchstgehalte, neu auf den Markt gekommene Wirkstoffe, die Zulässigkeit von Wirkstoff/Matrixkombinationen oder gezielte Ana-

lyseempfehlungen gehören genauso zum Alltagsgeschäft wie die Analytik selbst. Deshalb bietet QS den anerkannten Laboren zukünftig ein Instrument, um die eigene Kompetenz auszubauen. „Mit dem Auswertungsmodul für Labore, das im ersten Quartal 2012 in der QS-Datenbank zur Verfügung gestellt wird, bietet QS den Laboren eine Internet-basierte Plattform mit Informationen aus dem Bereich der Pestizidrückstände.“, so Claudia Rotter, die bei QS das Rückstandsmonitoring betreut. Den QS-erkannten Laboren stehen dann in anonymisierter Form rund 30.000 Rückstandsdaten zur Verfügung, die seit Einführung der Software-Plattform 2008 erhoben wurden. Mit Hilfe von Suchmasken können gezielt Daten zu verschiedenen Parametern wie Zeitraum, Produkt, Herkunft oder Wirkstoff abgerufen werden. „Die Labore können diesen Datenpool nutzen, um ihr eigenes Analysespektrum gezielt zu erweitern, Risikobereiche zu identifizieren und ihren Kunden noch zielgerichteter matrix- und herkunftsbezogene Analysen zu empfehlen“, erklärt Claudia Rotter.



DFHV

DEUTSCHE LABORGEMEINSCHAFT OBST UND GEMÜSE



Auf Initiative des DFHV wurde im Mai 2011 die „Deutsche Laborgemeinschaft Obst & Gemüse“ gegründet.

Mit dieser Plattform wird den Teilnehmern die Möglichkeit zum intensiven Informationsaustausch branchenbezogener Belange der Qualitätssicherung bei Obst und Gemüse geboten, insbesondere der Analytik und Bewertung von Pflanzenschutzmittelrückständen. Desweiteren werden aktuelle Themen diskutiert, mit dem Ziel, gemeinschaftlich abgestimmte Empfehlungen gegenüber den DFHV-Mitgliedern sowie Behörden und anderen Gremien zu kommunizieren.

Teilnehmen können die Vertragslabore des DFHV-Untersuchungsringes **4fresh**. Den Vorsitz für die erste Amtsperiode teilt sich Dr. Jürgen Kuballa (Galab Laboratories GmbH) gemeinsam mit dem für den Bereich Qualitätsmanagement zuständigen DFHV-Vizepräsidenten Matthias Bratzler und Mark Guse, Mitarbeiter des DFHV. Auf der Novembersitzung in Bonn standen u.a. die Themen „Aktualisierung der Wirkstoffliste (DFHV-Kombi)“, „Meldepflicht der Labore“, „4fresh-Datenbank“ etc. auf dem Programm. Die nächste Sitzung ist im Rahmen der DFHV-Mitgliederversammlung im Mai 2012 geplant.

DFHV-Seminare

TERMINE 2012

25. Februar	Qualitäts- und Wareneingangskontrolle, Spezialisten-Seminar (Basis), Großmarkt Hamburg
6. März	Führungskompetenz stärken, Spezialisten-Seminar (Fortgeschrittene), Bonn
März	Lebensmittelsicherheit, Spezialisten-Seminar (Basis), Hamburg
15. März	Qualitätssicherung Bio-Obst und -Gemüse, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
23./24. März	Warenkunde Obst und Gemüse, Auszubildenden-Seminar, Bonn
24. April	Qualitäts- und Wareneingangskontrolle, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
28. April	Warenkunde Saisongemüse/-obst Frühjahr, Spezialisten-Seminar (Basis), Hamburg
Mai	Probenahme, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
23. Mai	Warenkunde Steinobst, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
13. Juni	Öffentlichkeitsarbeit und Krisen-PR, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
14. Juni	Warenkunde Fruchtgemüse, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
19. Juni	Bio-Importe aus Drittländern, Spezialisten-Seminar (Fortgeschrittene), Bonn
5. Sept.	Grundlagen Qualitätsmanagement, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
Sept.	Standortplanung intralogistischer Prozesse, Spezialisten-Seminar (Fortgeschrittene), Ort wird noch bekannt gegeben
7./8. Sept.	Warenkunde Obst und Gemüse, Auszubildenden-Seminar, Bonn
15. Sept.	Warenkunde Saisongemüse/-obst Herbst, Spezialisten-Seminar (Basis), Hamburg
Okt.	Pflanzenschutzmittel in Obst und Gemüse, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
8.-12.10. 22.-26.10.	Fruchtkaufmann-Seminar, 1. Woche Fruchtkaufmann-Seminar, 2. Woche
6. Nov.	Qualitäts- und Wareneingangskontrolle, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
20. Nov.	Warenkunde Exoten, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
24. Nov.	Warenkunde Saisongemüse/-obst Winter (Basis), Spezialisten-Seminar (Basis), Hamburg



impressum

Verantwortlich für den Inhalt:

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1-3
53113 Bonn
Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Telefon +49 228 35068-0
Internet www.q-s.de

DFHV Deutscher Fruchthandelsverband e.V.
Bergweg 6
53225 Bonn
Dr. Andreas Brügger
Telefon +49 228 91145-0
Internet www.dfhv.de



Frische Seminar

Die Bildungsplattform des Deutschen Fruchthandelsverbandes e.V.