

meinung

MEHR TRANSPARENZ FÜR VERBRAUCHER

Der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) begrüßt die Initiative der QS Qualität und Sicherheit GmbH und des Deutschen Fruchthandelsverbands (DFHV), weniger Pestizidrückstände und noch mehr Sicherheit bei Obst und Gemüse zu erreichen. Bei immer länger werdenden Lieferketten und dem internationalen Obst- und Gemüsemarkt ist das keine einfache Aufgabe. Umso erfreulicher ist es, dass der monitoringreport 2013 einen Trend zu immer weniger Rückständen von Pflanzenschutzmitteln in Obst und Gemüse belegt. Das bestätigen auch die Analyseergebnisse der amtlichen Überwachungsbehörden in den Bundesländern, die jährlich vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) veröffentlicht werden.

Es wurde bereits sehr viel erreicht, trotzdem werden noch Grenzwerte für zulässige Höchstmengen überschritten. Positiv sehen wir, dass in der Arbeitsgruppe „Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln“ des BVL auch QS und DFHV mitwirken und damit Synergien zwischen der staatlichen und der privatwirtschaftlichen Kontrolle genutzt werden.

Diese Zusammenarbeit ist ein guter Schritt und sollte ausgebaut werden. Es ist wichtig, dass die Transparenz für die Verbraucher verbessert wird. Länder wie Nordrhein-Westfalen oder Sachsen zeigen mit ihren Pestizidberichten, wie erste Schritte in diese Richtung aussehen können. Doch diese Einzelbeispiele reichen nicht aus. Wir brauchen bundesweit Standards zur Verbraucherinformation. Das Verbraucherinformationsgesetz und die Neuregelungen des § 40 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) schaffen Möglichkeiten, Verbraucher über wichtige Produkteigenschaften zu informieren. Diese Möglichkeiten sollten die Länder in Zukunft einheitlich umsetzen – und dafür jetzt gemeinsam konkrete Pläne entwickeln.

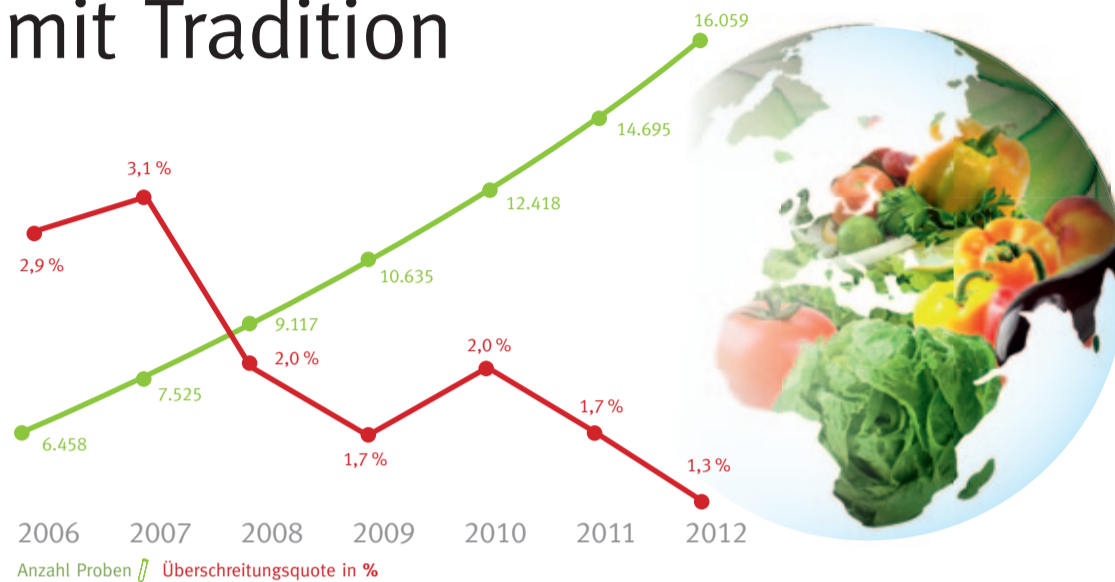


Gerd Billen
Vorstand des Verbraucherzentrale Bundesverbands e.V.

inhalt

- meinung
- Rückstandsüberwachung mit Tradition
- QAV - Wirtschaft zieht an einem Strang
- Banane bis Rucola
- Mikrobiologisches Monitoring
- Logistik-Workshop am Frankfurter Flughafen
- Frische Seminar

Rückstandsüberwachung mit Tradition



Für den monitoringreport 2013 haben der DFHV und QS ihre Rückstandsmonitoringprogramme zum mittlerweile vierten Mal gemeinsam ausgewertet. Da nach dem dritten Mal bekanntlich die Tradition beginnt, ist es Zeit für einen ersten Rückblick.

Seit 2005 werden Rückstandsuntersuchungen der Wirtschaftsbeteiligten in der *4fresh* Datenbank des DFHV und im Rückstandsmonitoring der QS-Datenbank erfasst. Die seitdem deutlich gesunkene Rückstandsbelastung von Obst und Gemüse wird durch die gemeinsame Auswertung der beiden Datenbanken mit konkreten Zahlen belegt. Sie verdeutlichen die Wirksamkeit der von den Wirtschaftsbeteiligten ergriffenen Maßnahmen.

77.000 Proben in sieben Jahren

Rund 77.000 Proben national und international gehandelter Produkte wurden zwischen 2006 und 2012 in den Datenbanken von DFHV und QS erfasst. Die Tatsache, dass sich die jährliche Probenanzahl in dieser Zeit mehr als verdoppelt hat, zeigt, dass die Teilnahme an einem Rückstandsmonitoringsystem für die Unternehmen der Obst- und Gemüsebranche mittlerweile zum Standard gehört. Trotz der stark gestiegenen Probenanzahl entwickelte sich die Beanstandungsquote entgegengesetzt. Lag sie 2006 noch bei 2,9 Prozent, sank sie in den Folgejahren deutlich um 1,6 Prozentpunkte. Mittlerweile hält sich die Quote auf einem konstant niedrigen Niveau.

Kurzmeldung

QAV – WIRTSCHAFT ZIEHT AN EINEM STRANG

Zurzeit gelten für die Substanzen Benzalkoniumchlorid (BAC) und Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC) vorläufige Rückstandshöchstgehalte von 0,5 mg/kg in Lebensmitteln. Um diese Werte zu verifizieren und eine endgültige Regelung in der Verordnung (EU) 396/2005 zu erreichen, hat die Europäische Kommission Wirtschaft und amtliche Kontrolle zur Sammlung weiterer Analyseergebnisse aufgefordert. QS und der DFHV organisieren die Datensammlung stellvertretend für ihre Systempartner und Mitgliedsunternehmen.

Bereits im Sommer 2012 hatten beide Organisationen mehr als 800 Analyseergebnisse zusammengestellt und in anonymisierter Form an die Be-

2012: gemeinsame Auswertung von 16.059 Proben aus 66 Ländern

Eine Entwicklung, die der monitoringreport 2013 bestätigt. 40 Prozent der in diesem Jahr untersuchten Proben enthielten keinerlei nachweisbare Rückstände. Der Anteil der Proben, in denen der Rückstandshöchstgehalt überschritten wurde, lag für Waren europäischer Herkunft wie schon 2011 bei niedrigen 0,9 Prozent. Erfreulich ist, dass die Beanstandungsquote bei Waren aus Drittländern mit 2,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr um 0,4 Prozentpunkte gesunken ist.

Insgesamt wurden 16.059 Proben ausgewertet, die zwischen dem 1. November 2011 und dem 31. Oktober 2012 in der *4fresh* Datenbank und der Rückstandsdatenbank des QS-Systems erfasst wurden. Die Proben kamen aus 66 Ländern, wobei mit 83 Prozent der Hauptteil der beprobten Ware aus Europa und dort aus Deutschland, Spanien, Belgien und Italien stammte. Außerhalb Europas wurden die meisten Proben in Chile, Ecuador und Südafrika gezogen. Die am häufigsten untersuchten Produktgruppen waren Salate und andere Blattgemüse mit knapp 14 Prozent, gefolgt von Kernobst mit 12,8 Prozent und Fruchtgemüse wie Tomaten und Paprika mit 11,5 Prozent.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie mehr über die Rückstandssituation bei Bananen, Karotten, Pflaumen und Rucola.

hörden weitergeleitet. Sie bildeten die Grundlage für die gesundheitliche Bewertung von BAC und DDAC durch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und die anschließende Festlegung der vorläufigen Höchstgehalte von der EU.

Vor der Festlegung spezifischer Rückstandshöchstgehalte galt für die Wirkstoffe BAC und DDAC mit dem sogenannten unteren Auffangwert der Verordnung (EU) 396/2005 ein gesetzlicher Höchstgehalt von 0,01 mg/kg. Infolge vermehrter Rückstandsbefunde mussten daraufhin große Mengen Obst- und Gemüseerzeugnisse als nicht verkehrsfähig von der Vermarktung ausgeschlossen werden. Gesundheitsrisiken gingen von den ermittelten Rückstandswerten nicht aus, wie das BfR in seinem Gutachten bestätigte.

Anzahl Proben je Land

EUROPA	13.311
Belarus	2
Belgien	1.297
Bosnien-Herzegovina	1
Bulgarien	1
Dänemark	1
Deutschland	8.081
Frankreich	195
Griechenland	88
Großbritannien	4
Italien	1.031
Litauen	2
Mazedonien	3
Niederlande	887
Österreich	89
Polen	32
Portugal	50
Rumänien	1
Schweiz	1
Spanien	1.513
Tschechien	1
Ungarn	29
Zypern	2

AFRIKA

Ägypten	170
Burkina Faso	5
Elfenbeinküste	15
Ghana	2
Kenia	13
Madagaskar	2
Mali	4
Marokko	82
Mauritius	2
Namibia	12
Senegal	12
Südafrika	363
Swasiland	3
Tunesien	2

ASIEN/PAZIFIK

Australien	10
China	80
Demokratische Volksrepublik Korea	1
Guinea	1
Indien	90
Israel	106
Malaysia	9
Neuseeland	68
Russland	1
Saudi-Arabien	1
Thailand	12
Türkei	121
Vietnam	1

NORD-/SÜDAMERIKA

Argentinien	87
Bolivien	1
Brasilien	235
Chile	407
Costa Rica	142
Dominikanische Republik	5
Ecuador	384
Guatemala	1
Honduras	4
Kanada	1
Kolumbien	108
Mexiko	26
Panama	5
Peru	123
Puerto Rico	4
Uruguay	16
Vereinigte Staaten	11

Gesamt

16.059





Pflaumen

Der Klassenprimus beim Steinobst

Pflaumen gibt es in über 2.000 verschiedenen Sorten, die sich unter anderem in Größe, Form und Farbe unterscheiden. Die 263 Proben, die zwischen dem 1. November 2011 und dem 31. Oktober 2012 untersucht wurden, stammen von Zwetschge, Mirabelle und Reneclaud. Bis auf zwei ungarische und eine französische Probe wurden alle in Deutschland gezogen.

Die Pflaume ist aktuell die am wenigsten belastete Steinobstart. Das bestätigen auch die mustergültigen Ergebnisse aus dem QS-Rückstandsmonitoring: in 57 Prozent der Proben wurden gar keine Rückstände gefunden. Ein Viertel der Proben mit Rückständen enthielt lediglich einen Wirkstoff, in weiteren 17 Prozent wurden zwei oder drei Wirkstoffe gefunden und nur zwei Proben enthielten vier bzw. sieben Wirkstoffe.*

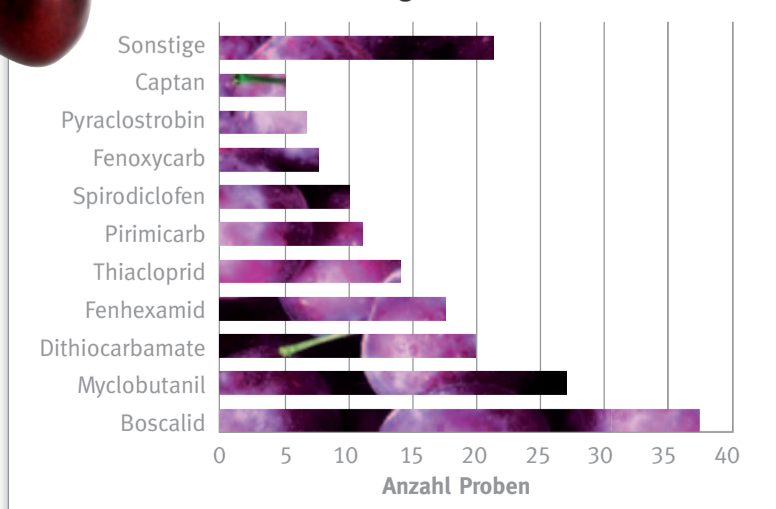
Zu Beanstandungen kam es nur in einem Fall. Dort wurde der für Pflaumen nicht zugelassene Wirkstoff Dithianon gefunden. Für fünf Proben, die Captan enthielten, lagen jeweils Einzelfallgenehmigungen vor. Die nachgewiesenen Wirkstoffe schöpften in fast 50 Prozent der Proben die zulässigen Rückstandshöchstgehalte nur bis zu 10 Prozent aus. Lediglich zwei Proben lagen bei einer Ausschöpfung zwischen 80 und 100 Prozent. Überschritten wurden die gesetzlichen Höchstgehalte in keinem Fall.

Es wurden insgesamt 21 verschiedene Wirkstoffe analysiert. Die zehn am häufigsten gefundenen Wirkstoffe machten dabei einen Anteil von 79 Prozent aus. Neben den Fungiziden Boscalid, Myclobutanil, Dithiocarbamate und Fenhexamid wurden vor allem die Insektizide Thiacloprid und Pirimicarb sowie Spirodiclofen aus der Gruppe der Akarizide nachgewiesen.

* Beurteilt wurde der Messwert ohne Einbeziehung der analytischen Messunsicherheit von +/- 50 Prozent



Nachweishäufigkeit der Wirkstoffe



Rucola

Grünes Licht für das Trendgemüse

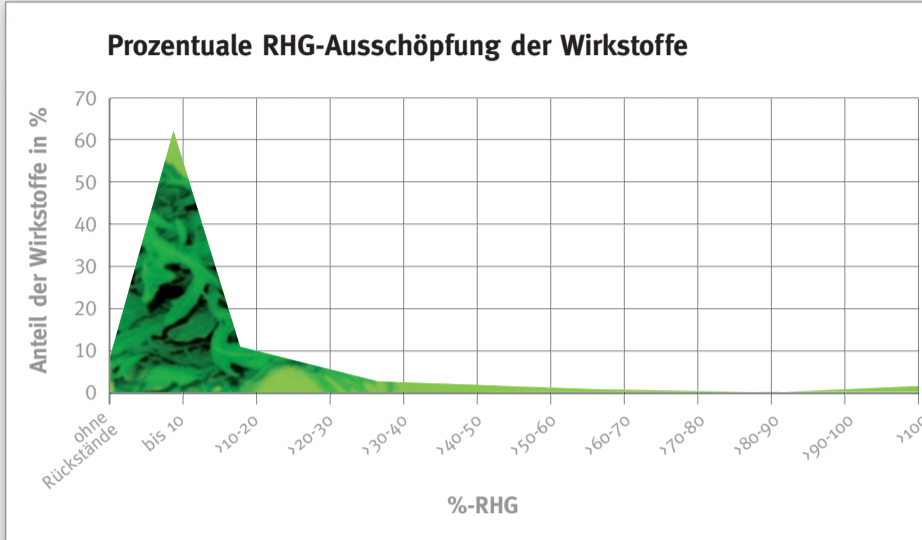
Schon im Mittelalter als Rauke bekannt, erfreut sich das Salatgemüse seit einigen Jahren unter seinem italienischen Namen Rucola großer Beliebtheit. Insgesamt 122 Proben werteten DFHV und QS im Untersuchungszeitraum aus. Der überwiegende Teil - jeweils 45 Prozent - stammte aus Deutschland und Italien.

20 Prozent der Proben waren vollkommen frei von nachweisbaren Rückständen. Von den Proben mit Rückständen enthielt der Großteil (71 Prozent) zwischen einem und fünf Wirkstoffe, in vier Proben wurden allerdings mehr als zehn Wirkstoffe nachgewiesen. Im Durchschnitt ergibt sich eine Anzahl von 2,9 Wirkstoffen je Probe.*

Insgesamt wurden 49 verschiedene Wirkstoffe gefunden, darunter vor allem Fungizide wie Propamocarb, Dimethomorph und Boscalid. Die gesetzlich vorgeschriebenen Rückstandshöchstgehalte für alle gefundenen Wirkstoffe wurden zu durchschnittlich 13 Prozent ausgeschöpft. Zu Überschreitungen kam es bei sieben Proben. Damit lag die Beanstandungsquote bei 5,7 Prozent.

Nitrat

Blatt- und Wurzelgemüse wie Salat oder Spinat neigen zur Anreicherung von Nitrat. Aus diesem Grund wurde zum 1. April 2012 ein gesetzlicher Höchstgehalt für Nitrat in Rucola festgelegt. Insgesamt 99 Proben - bis auf zwei alle aus Italien und Deutschland - wurden seitdem auf dessen Einhaltung hin untersucht. Da der Nitratgehalt durch unterschiedliche Lichtverhältnisse beeinflusst wird, variiert der gesetzliche Höchstgehalt zwischen 6000 mg/kg in der Sommersaison und 7000 mg/kg in den Wintermonaten. Die durchschnittliche Auslastung des Höchstwertes lag im Sommer bei 55



Prozent. Die Werte der meisten Proben lagen zwischen 50 und 80 Prozent. Im Winter wurde der Höchstgehalt zu durchschnittlich 79 Prozent ausgeschöpft. Elf in der Wintersaison gezogene Proben überschritten den Winter-Höchstgehalt. Zu Beanstandungen führte das nicht, da sie vor der Festlegung des Höchstwertes gezogen wurden.

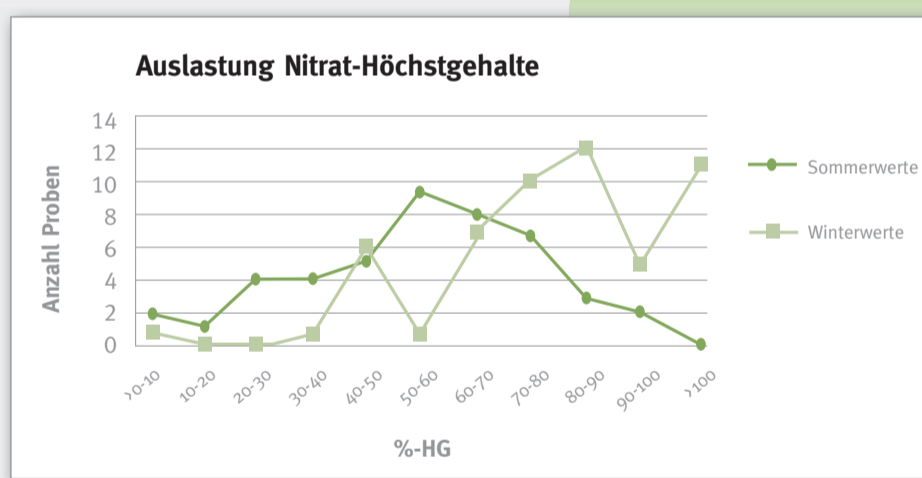
* Beurteilt wurde der Messwert ohne Einbeziehung der analytischen Messunsicherheit von +/- 50 Prozent.

HÖCHSTGEHALTE

für Rucola nach VO (EU) 1881/2006

Ernte 1. Oktober - 31. März: 7000 mg/kg

Ernte 1. April - 30. September: 6000 mg/kg



Nachgefragt...

Am 2. Dezember 2011 wurde die Verordnung (EU) 1881/2006 die u.a. die Höchstgehalte für Nitrat in Lebensmitteln regelt, geändert. Erstmals wurden darin auch für Rucola Nitrat-Höchstgehalte festgelegt, die seit dem 1. April 2012 eingehalten werden müssen.

Gespräch mit **Rien Simone**, Manager Lebensmittelsicherheit bei The Greenery, Niederlande und Mitglied des wissenschaftlichen Beirats für das QS-Rückstandsmonitoring.

Warum war es nötig, die Höchstgehalte für Nitrat zu überarbeiten, bzw. für Rucola einen Wert festzulegen?

EU Verordnungen werden in regelmäßigen Abständen überarbeitet und an den aktuellen Stand der Dinge angepasst. Bei der letzten Festsetzung der Nitrat-Höchstgehalte hat die Diskussion über positive Einflüsse der Nitrataufnahme sicher dazu beigetragen, dass für Kopfsalat etwas mehr Spielraum entstanden ist. Andererseits ist Rucola neu aufgenommen worden, weil dieses Produkt in kurzer Zeit sehr beliebt geworden ist und als Teil unserer Ernährung an Bedeutung gewonnen hat. Daher macht es Sinn, Höchstgehalte festzulegen.



Welche Konsequenzen hat es, wenn die Nitratgehalte nicht eingehalten werden können?

Die Handelsorganisationen in Nordeuropa testen alle Produkte, die unter die EU-Nitrat-Verordnung fallen. Teils werden Produkte in der Handelskette beprobt, ein Großteil der Proben wird aber schon vor der Ernte genommen. Wenn das Ergebnis einer solchen Vorernteprobe die festgelegten Höchstgehalte überschreitet, wird ein Ernteverbot erteilt. Dieses Verbot gilt, bis eine folgende Probe zeigt, dass die Höchstgehalte eingehalten werden. Oft sieht man, dass der Nitratgehalt nach einiger Zeit sinkt. Insbesondere wenn das Wetter mitspielt und die Sonne sich sehen lässt, kann

Möhren

Alles tip top

Die Möhre ist nach der Tomate und der Speisewiebel das beliebteste Gemüse der Deutschen. 2011 verbrauchte jeder Deutsche im Schnitt acht Kilogramm des gesunden Wurzelgemüses. Im Untersuchungszeitraum wurden insgesamt 441 Möhrenproben aus sechs europäischen Ursprungsländern sowie Israel auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht. 79 Prozent der Proben stammten aus Deutschland, gefolgt von den Niederlanden und Portugal mit 8 bzw. 6 Prozent und Israel mit 3 Prozent.

Fast die Hälfte der Proben waren rückstandsfrei. 55 Prozent der Proben enthielten nachweisbare Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, die meisten ein oder maximal zwei verschiedene Wirkstoffe. Zwei Proben aus Deutschland mussten beanstandet werden, da die gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte von Linuron und Dimethoat/Omethoat überschritten wurden.

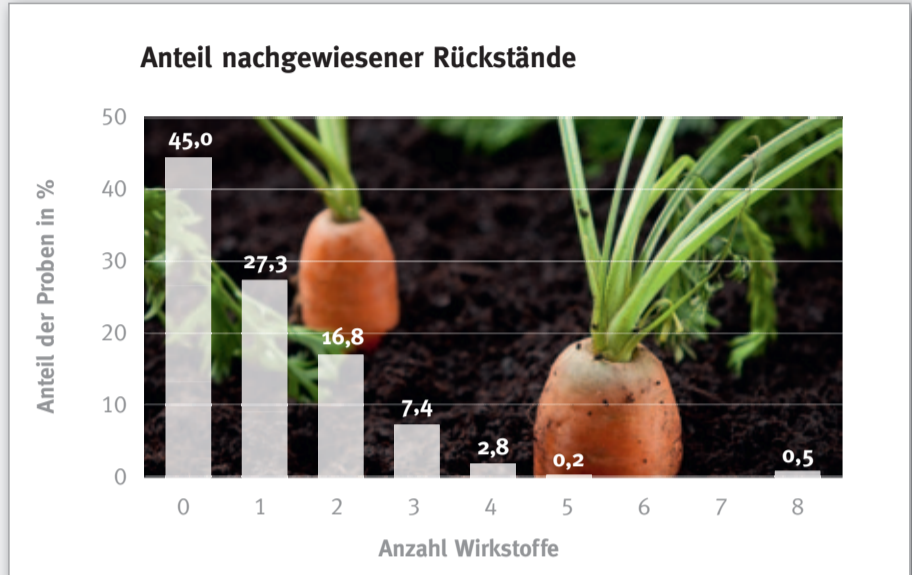
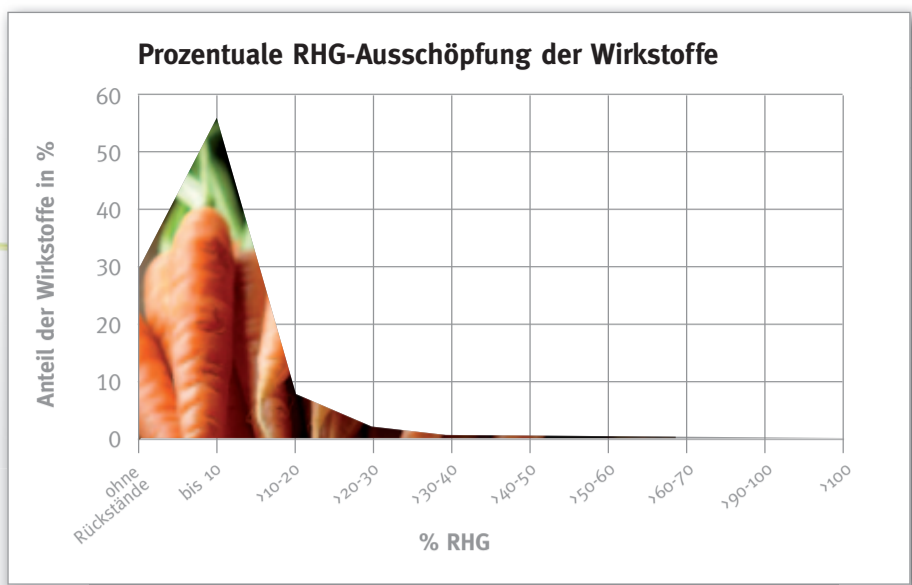
81 Prozent der identifizierten Wirkstoffe entfielen auf die Fungizide Boscalid, Azoxystrobin und Difenconazol sowie die beiden Herbizide



Pendimethalin und Linuron. Insgesamt wurden 26 verschiedene Wirkstoffe gefunden, über die Hälfte davon sind nur ein- bis zweimal nachgewiesen worden.

In einer deutschen und einer niederländischen Probe Bundmöhren wurden jeweils 8 Wirkstoffe gefunden. Eine weitere deutsche Probe enthielt 5 Wirkstoffe. Tendenziell werden in Bundmöhren häufiger Wirkstoffe gefunden, da diese im Gegensatz zu Waschmöhren mit Laub verkauft werden.

Bei 65 Prozent der nachgewiesenen Wirkstoffe lag die prozentuale Ausschöpfung des Rückstandshöchstwertes je Wirkstoff bei unter 20 Prozent. Im Durchschnitt wurden die Höchstgehalte zu 9,7 Prozent ausgeschöpft.



der Nitratgehalt auch relativ schnell wieder abnehmen. Nur selten wird ein Produkt wegen einer Nitratüberschreitung vernichtet.

Das Thema Nitrat in Gemüse und eine eventuelle gesundheitliche Wirkung werden kontrovers diskutiert. Lassen sich hierzu aus Ihrer Sicht Tendenzen für die zukünftige Handhabung der festgelegten Höchstgehalte absehen?

Die Handhabung der festgelegten Höchstgehalte ist unabhängig von dieser Diskussion. Und das ist auch richtig so. Die Handhabung soll sich immer am Gesetz orientieren und nicht durch wissenschaftliche oder politische Meinungen beeinflusst werden.

Das Ergebnis dieser schon lange andauernden Diskussion wird natürlich in Betracht gezogen, wenn die heutige Verordnung in einigen Jahren wieder überarbeitet wird. Wenn die positiven Aspekte von Nitrat weiter akzeptiert und anerkannt werden, dann ist es durchaus denkbar, dass sich die heutigen Höchstgehalte „entspannen“.

Bananen

Kein krummes Ding

490 Bananenproben wurden zwischen dem 1. November 2011 und dem 31. Oktober 2012 im 4fresh-Monitoring des DFHV auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Unter den Top Ten der untersuchten Produkte belegt die Banane damit den siebten Platz. Mehr als Dreiviertel der Proben wurden in Ecuador gezogen (bei Bio-Ware nahezu 100 Prozent), gefolgt von Kolumbien und Costa Rica. Fast die Hälfte der Proben stammte von Bananen aus ökologischem Anbau.

Beim Blick auf die Rückstandssituation ergibt sich ein positives Bild: 44 Prozent der Proben enthielten gar keine Rückstände, in weiteren 10 Prozent wurde lediglich ein Wirkstoff und in weiteren 26 Prozent zwei Wirkstoffe festgestellt. Bananenproben aus biologischem Anbau waren sogar zu gut 80 Prozent frei von nachweisbaren Rückständen. Bei ihnen wurden maximal zwei Wirkstoffe gefunden (in einem Prozent der Proben).

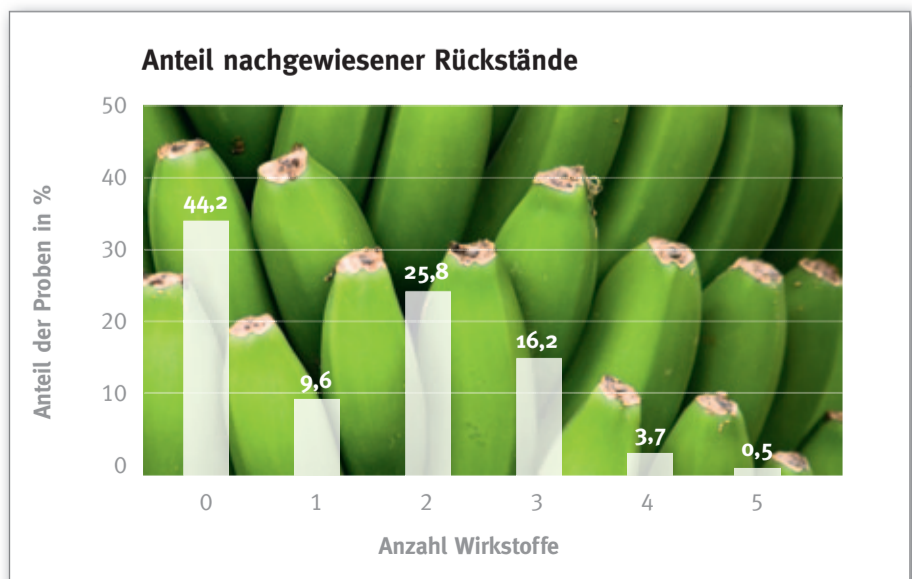
In den Jahren 2010 und 2011 gab es bei Bananen keine Beanstandungen. Aufgrund der QAV-Problematik mussten im aktuellen Untersuchungszeitraum jedoch sechs Proben beanstandet werden. Diese sind ausschließlich auf den Nachweis von DDAC - als Kreuzkontamination beim Einsatz von Desinfektionsmittel - zurückzuführen. Betroffen waren vier Bioproben aus Ecuador und zwei Proben aus konventionellem Anbau aus Ecuador und Peru. Eine gesundheitliche Gefährdung der Verbraucher bestand in keinem Fall. Da die Proben vor Juli 2012 gezogen wurden, galt für sie als Rückstandshöchstgehalt noch der untere Aufwandswert der Verordnung (EU) 396/2005 von 0,01 mg/kg. Erst mit der Veröffentlichung der



EU Guidelines wurde für DDAC unter Berücksichtigung des Verbraucherschutzes ein befristeter Rückstandshöchstgehalt von 0,5 mg/kg festgelegt.

Insgesamt liegt die Überschreitungsquote bei niedrigen 1,2 Prozent. Bei 94 Prozent aller Analyseergebnisse lagen die Wirkstoffgehalte weit unterhalb der Grenzwerte und erreichten damit nicht einmal 20 Prozent des jeweils festgesetzten Rückstandshöchstwertes.

Im Durchschnitt enthielten die untersuchten Proben 1,9 Wirkstoffe. Am häufigsten wurden Imazalil und Thiabendazol nachgewiesen, die als Fungizide zur Bekämpfung von Schadpilzen eingesetzt werden. Um Insektenbefall vorzubeugen wurden vor allem Bifenthrin und Chlorpyrifos verwendet. Zu den im Biobereich festgestellten Wirkstoffen gehörten vorrangig Bifenthrin, DDAC und Fenpropimorph, ebenfalls ein Fungizid.





QS

MIKROBIOLOGISCHES MONITORING – KEINE CHANCE FÜR KEIME UND BAKTERIEN

QS-zertifizierte Hersteller von Fresh-Cut Salaten und anderen bearbeiteten Obst- und Gemüseprodukten sind seit Januar 2012 verpflichtet, ein mikrobiologisches Monitoring umzusetzen. Die zentrale Erfassung und Auswertung der Analyseergebnisse soll jetzt weitere Erkenntnisse zu den Ursachen mikrobiologischer Kontaminationen liefern und Verbesserungspotenziale aufzeigen.

Durch die vielen Schnittflächen ist bearbeitetes Obst und Gemüse besonders anfällig für mikrobiologische Kontaminationen. Auch eine Keimreduktion durch Garprozesse entfällt. Deshalb ist es besonders wichtig, das Vorhandensein pathogener Mikroorganismen zu überprüfen und möglichst auszuschließen. Um die Lebensmittelsicherheit bearbeiteter Obst- und Gemüseprodukte in Bezug auf mikrobiologische Kriterien zu gewährleisten, wurde im QS-System zum 1. Januar 2012 der Leitfaden Bearbeitung eingeführt. Neben spezifischen Hygienevorgaben für Verarbeitungsprozesse, Mitarbeiter oder Produktverpackungen verpflichtet er die Systempartner, Produkte und Betriebsanlagen regelmäßig mikrobiologischen Untersuchungen zu unterziehen.

Ergänzend zur Dokumentation auf Betriebsebene sollen nun die Analyseergebnisse der Produktuntersuchungen an zentraler Stelle erfasst werden. Dazu richtet QS ein Datenbankmodul ein. In der ersten Jahreshälfte 2013 sollen die im QS-System für mikrobiologische Untersuchungen zugelassenen Labore und die Systempartner mit der Dateneingabe beginnen. Durch die zentrale Auswertung der Analysedaten sollen neue Erkenntnisse über die Ursachen mikrobiologischer Kontaminationen gewonnen und kritische Produkte identifiziert werden. Das ermöglicht eine schnelle und umfassende Information über neue Entwicklungen und spezifische Gefahren. In möglichen Krisenfällen wird in kürzester Zeit ein Überblick über die tatsächliche Situation ermöglicht. Darüber hinaus sollen die gewonnenen Erkenntnisse herangezogen werden, um die Risikoorientierung des Kontrollplanes zu überprüfen. Dieser legt fest, wie häufig und auf welche Parameter bearbeitetes Obst und Gemüse mindestens untersucht werden muss. In Abhängigkeit von produktspezifischen Besonderheiten und vorherigen Analyseergebnissen ist gegebenenfalls betriebsindividuell eine höhere Beprobungsfrequenz zu wählen.

Unterstützung bei der Umsetzung der im Leitfaden Bearbeitung formulierten Anforderungen erhalten Systempartner durch die kürzlich veröffentlichte Arbeitshilfe Mikrobiologie. Das Dokument gibt Herstellern von bearbeiteten Produkten einen Überblick über die für den Obst- und Gemüsebereich relevanten Mikroorganismen und informiert über deren Vorkommen und Umweltverhalten. Zudem werden Tipps für Maßnahmen zur Reduzierung von Mikroorganismen sowie Hinweise zur Probenahme und den verschiedenen mikrobiologischen Untersuchungsverfahren gegeben.



DFHV

DFHV + PCF: LOGISTIK-DREHSCHIBE FÜR PREMIUMWARE AM FRANKFURTER FLUGHAFEN



Das meiste Obst und Gemüse kommt auf dem Land- oder Seeweg nach Deutschland. Unverzichtbar für hochpreisige und empfindliche Premiumware ist dagegen der Luftweg. Dabei ist der Frankfurter Flughafen eine wichtige Drehscheibe.

Über Logistik, die schnelle Abfertigungspraxis innerhalb weniger Stunden sowie Qualitätssicherung und -kontrolle informierten sich 30 Teilnehmer aus erster Hand bei einer Veranstaltung von DFHV und dem Perishable Center Frankfurt (PCF). Direkt am Standort vertretene Behörden

(BLE, Hessisches Landeslabor und Pflanzenschutzdienst) standen Rede und Antwort zu Fragen rund um die EU-Grenzeingangskontrollen. Einblicke in die logistischen Herausforderungen in Südamerika gab DHL Global Forwarding, über die Bündelung von Kleinstmengen für den Großmarkt das Unternehmen Nagel Airfreight. Im Anschluss konnten die Teilnehmer während eines Rundgangs durch das PCF das Handling von der Warenankunft über die Verzollung, produktspezifische Lagerung und Kommissionierung bis hin zur Verladung verfolgen.

DFHV-Seminare

TERMINE 2013

14. Februar	Qualitäts- und Wareneingangskontrolle, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
15./16. März	Warenkunde Obst und Gemüse, Auszubildenden-Seminar, Bonn
21. März	Risikoprävention, Spezialisten-Seminar, (Fortgeschrittene), Bonn
17. April	Carbon Footprint – Wege durch den Klimaschutz-Dschungel, Spezialisten-Seminar, (Fortgeschrittene), Bonn
23. April	Fresh cut-Produkte bei Obst und Gemüse, Spezialisten-Seminar (Fortgeschrittene), Bonn
13. Mai	Maritimer Fruchtransport inkl. Besichtigung Containerschiff, Spezialisten-Seminar (Basis), Hamburger Hafen
11. Juni	Qualitäts- und Wareneingangskontrolle, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
6./7. Sept.	Warenkunde Obst und Gemüse, Auszubildenden-Seminar, Bonn
12. Sept.	Sensorik-Schulung Obst und Gemüse, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn
23.–27. Sept. 7.–11. Okt.	Fruchtkaufmann-Seminar, 1. Woche, Bonn Fruchtkaufmann-Seminar, 2. Woche, Bonn
23. Okt.	Medientraining – fit vor Kamera und Mikrophon, Spezialisten-Seminar (Fortgeschrittene), Bonn
November	Hintergründe Rückstände, Spezialisten-Seminar (Fortgeschrittene), Bonn
13. November	Qualitäts- und Wareneingangskontrolle, Spezialisten-Seminar (Basis), Bonn



Impressum

Verantwortlich für den Inhalt:

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

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



Frische Seminar

Die Bildungsplattform des Deutschen Fruchthandelsverbandes e.V.