



# INFOBRIEF OBST, GEMÜSE UND KARTOFFELN



## INHALT

Editorial	1
Neuer Standard für Logistik	1
Änderungen für 2013	2
Fachbeiratssitzung	2
Pilotprojekt Futterkartoffeln	2
Hygiene: Reinigung und Desinfektion	3
Lernen mit QS	3
Firmenportrait	4
Systempartner und Märkte	4
Kurz und Aktuell	4

## EDITORIAL

### Liebe Leserinnen und Leser,

eine lückenlose Kontrolle - vom Landwirt bis zur Ladentheke - umfasst nicht nur die Erzeugung und den Handel, sondern bezieht auch den Transport mit ein. Deshalb bietet QS ab 2013 einen neuen Standard Logistik an. Details dazu erfahren Sie unten in unserem Beitrag „Schwerpunkt Rückverfolgbarkeit und Hygiene“.

Über die jüngste Sitzung des Fachbeirats und über seinen Besuch im Gartenbauzentrum in Straelen berichten wir auf Seite 2. Dort erfahren

Sie auch, welche Revisionen der Fachbeirat für 2013 beschlossen hat.

Was bei der Reinigung und Desinfektion zu beachten ist, erfahren Sie von Regina Zschaler auf Seite 3. Sie ist Expertin für Mikrobiologie und sagt: „Hygiene ist eine der wichtigsten Säulen der Lebensmittelsicherheit.“

Viel Spaß beim Lesen wünscht

Ihr QS-Team

Bonn, 26.09.2012

## NEUER QS-STANDARD FÜR LOGISTIK SCHWERPUNKT RÜCKVERFOLGBARKEIT UND HYGIENE

**Ab dem 1. Januar 2013 wird QS einen Standard für Logistik von frischem Obst und Gemüse anbieten. Demnach dürfen nach einer zweijährigen Übergangszeit, ab dem Jahr 2015 alle von Spediteuren durchgeführten Transporte innerhalb der Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln, nur von zertifizierten Dienstleistern durchgeführt werden.**

Die Anforderungen sind im Leitfaden Großhandel/Logistik, Teil B zusammengefasst. Sie wurden vorab mit Experten besprochen und speziell auf Spediteure zugeschnitten. Zur Überprüfung der praktischen Umsetzung wurde der Leitfaden im Rahmen von Probeaudits getestet. Schwerpunkte bilden die Themen Rückverfolgbarkeit und Hygiene, wobei auch das Umschlagslager berücksichtigt wird.

Im Sinne dieses Leitfadens sind Logistikdienstleister Unternehmen, die frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln einschließlich bearbeiteter Ware (z. B. Freshcut) logistisch handhaben, z. B. transportieren, versenden, be- und entladen. Dies umfasst alle Tätigkeiten bei der Lieferung per LKW (Straßentransport) sowie die kurzfristige Lagerung zum Zwecke des Warenumschlags während der Lieferung.



Landwirtschaftliche Transporte sind hiervon ausgenommen.

Logistikdienstleister, die auch Ware verpacken, handeln und/oder bearbeiten, werden wie bisher als Großhandel (Ersterfasser oder Vermarkter) eingestuft.

### QS erkennt IFS Logistics-Audits an

Um die Teilnahme für Spediteure am QS-System praxisnah realisierbar zu machen und doppelte Zertifizierungen zu vermeiden, erkennt QS IFS Logistics-Audits ohne spezifische Zusatzcheckliste an. Unternehmen mit

einem gültigen IFS Logistics-Zertifikat brauchen sich für eine QS-Zulassung somit nur in der QS-Datenbank anmelden und mit einem Logistik-Bündler, der die Angaben zum IFS Logistics-Zertifikat in die Datenbank einträgt, eine vertragliche Vereinbarung abschließen.

Hintergrund für die Einbindung von Logistikdienstleistungen ist ein Beschluss des Fachbeirats Obst, Gemüse und Kartoffeln vom 14. Juli 2011 als Reaktion auf die EHEC-Krise, die die hohe Bedeutung einer lückenlosen Kontrolle der gesamten Lieferkette deutlich machte.

## AUS DEM FACHBEIRAT **ÄNDERUNGEN FÜR 2013**

Am 20. September tagte der Fachbeirat Obst, Gemüse und Kartoffeln im Gartenbauzentrum Straelen. Auf dem Programm standen die Revisionen der Leitfäden für 2013. Schwerpunkte der aktuellen Revisionen sind zum einen die Erhöhung der Hygienestandards, insbesondere die Vermeidung mikrobiologischer Kontaminationen sowie praxisnahe Vereinfachungen. Eine der wichtigsten Neuerungen ist der neue Standard Logistik (siehe Artikel Seite 1).

Für Stichprobenaudits bei QS-GAP wurde eine verkürzte Checkliste beschlossen, die auf die Prüfung der operativen Prozesse fokussiert. Somit kann sich der Prüfer im Audit auf die für die Lebensmittelsicherheit relevanten Anforderungen konzentrieren. Dies bedeutet eine verkürzte Auditdauer ohne Verzicht auf wichtige Inhalte.

Seit diesem Jahr werden bereits spezifische Anforderungen an Sprossenproduzenten gestellt. Diese Kriterien wurden nun um eine weitere Anforderung ergänzt, die besagt, dass Anzuchtwasser/Trinkwasserqualität haben muss.



Auf dem Foto: Mitglieder und Gäste, Fachbeiratssitzung im Gartenbauzentrum Straelen

Die Anforderung an die Verwendung von Gärs substraten wurde ebenfalls überarbeitet. Das Kriterium ist nun aufgeteilt hinsichtlich Kartoffel- und Gemüseanbau.

In den Leitfaden Lebensmitteleinzelhandel wird eine neue Anforderung zum Fremdkörpermanagement aufgenommen. So wird

auch für den Obst- und Gemüsebereich in den Filialen sichergestellt, dass z. B. durch Glasbruch verunreinigte Kisten nicht zum Verbraucher gelangen.

Im Oktober werden alle Änderungen der Leitfäden auf der QS-Homepage veröffentlicht und können direkt kommentiert werden.

## VOR ORT **FACHBEIRAT BESUCHT GARTENBAUZENTRUM STRAELEN UND DIE LANDGARD**

Die letzte Sitzung des Fachbeirats fand im Gartenbauzentrum Straelen, einer Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer NRW, statt. Am Vortag der Sitzung konnte sich der Fachbeirat im Rahmen einer Führung über aktuelle Anbau Themen und Konzepte zur Reduzierung von Pflanzenschutzmittelrückständen informieren.



Im Anschluss besuchten die Mitglieder und Gäste des Fachbeirats die Landgard Obst & Gemüse eG, die Systempartner und Bündler der ersten Stunde ist. Am neuen Standort in Herongen konnte sich der Fachbeirat über die Logistikprozesse und das Rückverfolgbarkeitssystem informieren. Von großem Interesse war ebenso der Blick hinter die Kulissen der Blumen- und Zierpflanzenvermarktung bei der Landgard Blumen & Pflanzen eG.

## GROSSHANDEL **PILOTPROJEKT FUTTERKARTOFFELN GESTARTET**



**Kartoffelgroßhändler können seit dem 1. September 2012 QS-Anforderungen für Futterkartoffeln über eine verkürzte Zusatzcheckliste im Großhandelsaudit für Obst, Gemüse und Kartoffeln mit prüfen lassen. Im Rahmen eines Pilotprojektes brauchen die Händler sich damit bei QS nicht als Futtermittelunternehmen anmelden**

**den und auch kein separates Futtermittelaudit durchführen lassen. QS testet damit eine praxistaugliche Lösung, die Doppelauditierungen und Extrakosten spart.**

Bei zugelassenen Großhändlern für Speisekartoffeln wird bereits ein Großteil der QS-Anforderungen, die auch für Futtermittelhändler gelten, im Rahmen des Großhandelsaudits geprüft. Allerdings: Spezielle Kriterien, z. B. die amtliche Registrierung als Futtermittelunternehmen, gesetzliche Deklaration, Bildung von Rückstellmustern, Teilnahme am Futtermittelmonitoring prüfen die Auditoren künftig mit einer Zusatzcheckliste ab.

Wenn ein Großhändler Kartoffeln an Landwirte für die Verfütterung an Tiere abgibt, wird er dadurch zum Futtermittelunternehmer und benötigt eine amtliche Registrierung. Für die Abgabe der Futterkartoffeln an QS-Landwirte ist eine Lieferberechtigung als Futtermittelhändler im QS-System erforderlich, die über das Pilotprojekt in wenigen Schritten erreicht werden kann.

Großhändler mit Interesse am Pilotprojekt können sich an die QS-Geschäftsstelle wenden. Die Checkliste und der Zusatzleitfaden können im Downloadcenter unter Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln heruntergeladen werden.

REINIGUNG UND DESINFEKTION: **DAS SOLLTEN SIE BEACHTEN.**



**Hygiene ist eine der wichtigsten Säulen der Lebensmittelsicherheit. Daher hat QS seit Beginn des Jahres im Leitfaden Bearbeitung die relevanten Anforderungen**

**zur Vermeidung von mikrobiologischen Risiken während des Bearbeitungsprozesses von Obst und Gemüse definiert. Eine zentrale Rolle nimmt dabei die Sicherstellung der Betriebshygiene ein. Regina Zschaler (siehe Foto) – Expertin auf dem Gebiet der Mikrobiologie – gibt wichtige Hinweise zu diesem Gebiet der Hygiene.**

Eine fachgerechte Reinigung und Desinfektion der Räume, Anlagen und Geräte ist Grundvoraussetzung für die Einhaltung von mikrobiologischen Vorgaben. Ziel ist es, mikrobiologische Kontaminationen zu vermeiden. Die eingesetzten Mittel müssen dabei einerseits wirksam sein, andererseits sollen sie sich von den Oberflächen wieder leicht entfernen lassen. Reste der Reinigungs- und Desinfektionsmitteln verunreinigen ansonsten die Lebensmittel während des Produktionsprozesses. Auch auf die Qualität des Reinigungswassers ist zu achten. Ein durchdachter Reinigungs- und Desinfektionsplan ist deshalb für die Lebensmittelindustrie von großer Bedeutung.

Der Unterschied zwischen Reinigung und Desinfektion wird in der DIN 10516 wie folgt beschrieben:

**Reinigung:** Entfernung von Verschmutzungen (= jede unerwünschte Substanz, einschließlich Produktresten, Mikroorganismen sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückstände)

**Desinfektion:** Chemische und physikalische Verfahren zur Abtötung von Mikroorganismen auf ein Niveau, das weder gesundheitsschädlich ist, noch die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt.



Während des gesamten Prozesses müssen die Dosierung und die Eignung der verwendeten Mittel stimmen. Grundsätzlich gilt für die Dosierung: "So wenig wie möglich, so viel wie nötig". Zur Vermeidung von Kreuz-

kontaminationen zwischen Betriebsmittel und Produkt ist darüber hinaus auf gründliches Nachspülen zu achten.

Betrachtet man die Bearbeitung von Obst und Gemüse, so kann davon ausgegangen werden, dass bei sachgerechter Reinigung ein Großteil der Mikroorganismen bereits in den Reinigungsphasen mechanisch von Anlagen und Geräte entfernt werden. Bei empfindlichen Lebensmitteln, wie Fresh-Cut-Produkten, ist eine nachfolgende Desinfektion der Anlagen notwendig, um die mikrobiologischen Normen einzuhalten und die Mindesthaltbarkeit der Produkte zu gewährleisten.

In unserem Blog (siehe QR-Code - [www.qs-blog.de](http://www.qs-blog.de)) geht Regina Zschaler unter anderem auf die Vor- und Nachteile verschiedener Desinfektions- und Reinigungsmittel ein, weist auf die Liste zugelassener Reinigungs- und Desinfektionsmittel hin und spricht über die Problematik von Kreuzkontaminationen.



Serviceangebot wird erweitert: Eine **neue Arbeitshilfe zur Mikrobiologie** für die Hersteller von bearbeiteten Produkten erscheint in Kürze. Sie gibt unter anderem einen Überblick über die für den Obst- und Gemüsebereich relevanten Mikroorganismen und informiert über deren Vorkommen und Umweltverhalten. Die Arbeitshilfe steht ab November 2012 im Downloadcenter der QS-Unternehmenshomepage zur Verfügung.

LERNEN MIT QS **GRIPS&CO MIT NEUEM VERKAUFSTRAINER.**



**Die Mitarbeiter im Lebensmitteleinzelhandel sind im QS-System von zentraler Bedeutung. Sie setzen nicht nur selbst Maßnahmen zur Qualitätssicherung um, sondern beraten auch Ihre Kunden im richtigen Umgang mit Lebensmitteln. QS ist bestrebt, sie beim Auf- und Ausbau ihrer Fachkompetenz bestmöglich zu unterstützen.**

Speziell an die Auszubildenden im Lebensmitteleinzelhandel richtet sich der **Verkaufstrainer Qualitätssicherung**, den QS zusammen mit der

RUNDSCHAU für den Lebensmitteleinzelhandel erarbeitet hat. Die als Teil der Grips&Co Markentrainer-Serie erschienene Broschüre greift aktuelle Markttrends auf und liefert Tipps und Tricks für den erfolgreichen Verkauf von Obst, Gemüse und Kartoffeln. Ebenso wird dort erklärt, wie stufenübergreifende Qualitätssicherung vom Erzeuger bis zur Ladentheke im QS-System organisiert wird und was der Verbraucher daheim bei der Zubereitung von Obst und Gemüse beachten muss. Ziel ist es, die Nachwuchskräfte im Lebensmitteleinzelhandel zu kompetenten Ansprechpartnern in Sachen Qualitätssicherung zu machen.

QS engagiert sich ebenso als Förderer des Grips&Co Nachwuchswettbewerbs. Die Finalrunde des Wettbewerbs am 24. September hat Pa-



trick Müller (24) von der Handelskette Wasgau gewonnen. Er wird jetzt für ein Jahr QS-live-Qualitätsbotschafter und erfährt aus erster Hand, wie heute sichere Lebensmittel produziert werden. Dabei erhält er Einblick hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion, über die er auf [www.qs-live.de](http://www.qs-live.de) berichten wird.

## EIN SYSTEMPARTNER ZON FRUIT & VEGETABLES



**Das niederländische Unternehmen ZON fruit & vegetables hat sich in seiner mehr als 90-jährigen Geschichte zu einer der größten Gartenbaugenossenschaften für Obst und Gemüse in Europa entwickelt. Bei seiner Qualitätssicherung setzt das Unternehmen auch auf QS.**

Die Genossenschaft hat ihren Sitz in Venlo - im Herzen des zweitgrößten Gartenbaugebiets der Niederlande. Dort befindet sich neben der Unternehmenszentrale auch eines der zwei großen Logistikzentren, von wo aus Obst und Gemüse auch nach Deutschland geliefert werden. Das andere Logistikzentrum ist in Wieringermeer (Nordholland).

Ein wachsender Unternehmensbereich ist das Geschäft mit Blaubeeren. Es wird hauptsächlich von den Unternehmenstöchtern Blue Berry World und Sun Berry International getragen. Auf dem deutschen Blaubeerenmarkt hat sich das Unternehmen im Mai 2012 vergrößert. Durch die Übernahme der Heidefrucht GmbH in Langwedel bei Bremen hat ZON seine Beerenobstabteilung weiter ausgebaut und die Beschaffung gestärkt. Die am meisten verkauften Produkte sind jedoch Paprika, Tomaten und Spargel. Aber auch mit Gurken und Erdbeeren macht das Unternehmen erfolgreich Umsätze.

Einen besonderen Erfolg hat das Unternehmen 2010 erzielt. Das auf den Markt gebrachte Snackgemüsekonzept „Snoepmaatjes“ (Snackgrößen) wurde zur attraktivsten Marke des Jahres gewählt.

Verantwortlicher Qualitätsmanager bei ZON ist Marcel Beunen (siehe Foto). Er sagt: „Um unseren Kunden höchste Qualität zu ga-

rantieren, arbeiten wir nur mit zertifizierten Gärtnern und Erzeugern zusammen. Etwa 115 davon haben ein QS-Zertifikat. Qualität und Lebensmittelsicherheit spielen in der Unternehmensstrategie eine große Rolle. Die Beratung der liefernden Erzeuger ist deshalb Bestandteil unserer Qualitätssicherung.“

Aber nicht nur die liefernden Erzeuger müssen sich unabhängig kontrollieren lassen. Die ZON fruit & vegetables selbst ist ebenfalls Systempartner auf der Stufe Großhandel. Marcel Beunen sagt dazu: „Eine hundertprozentige Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung sowie das Einhalten der Rückstandsspezifikationen gehören zu unserer Qualitätspolitik. Sie sind zentraler Bestandteil unseres Geschäftsmodells. Wir sorgen dafür, dass alle Ware frisch und sicher in den Regalen unserer Kunden ankommt. Mit dem QS-Zertifikat weisen wir unseren Kunden nach, dass wir alle Vorgaben bestens erfüllen.“

## SYSTEMPARTNER UND MÄRKTE DIE AKTUELLEN ZAHLEN

24.277 Betriebe zählt die Systemkette Obst, Gemüse und Kartoffeln im September. Von den 12.792 registrierten Erzeugerbetrieben liefern 5.276 ihre Produkte auf Basis einer gegenseitigen Anerkennung in das QS-System. Im Februar 2012 unterzeichneten QS und der österreichische Standardgeber AMAG.A.P eine solche Vereinbarung, von der bereits 102 Betriebe profitieren.

Stufe	Insgesamt	davon Ausland
	<b>24.277</b>	<b>4.935</b>
<b>Erzeugung<sup>1</sup></b>	<b>12.792</b>	<b>4.529</b>
- Obst, Gemüse	10.168	4.492
- Kartoffeln	2.750	26
<b>Großhandel</b>	<b>701</b>	<b>206</b>
<b>Lebensmitteleinzelhandel</b>	<b>10.784</b>	<b>200</b>

<sup>1</sup> Davon:

Erzeuger mit Zertifizierung QS-GAP: 6.275, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung GlobalG.A.P.: 2.908  
Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung IKKB: 2.266, Erzeuger mit anerkannter Zertifizierung AMAG.A.P.: 102

Stand: 01.09.2012

## +++ KURZ UND AKTUELL +++ KURZ UND AKTUELL +++ KURZ UND AKTUELL +++ KURZ UND AKTUELL +

### Revision 2013: Systempartner helfen mit

Ab dem 15. Oktober ist Ihre Meinung zu der Revision der QS-Leitfäden gefragt. Wie in den letzten Jahren auch veröffentlicht QS die zum 01. Januar 2013 geltenden Leitfäden vorab im Internet. Bis zum 12. November 2012 haben Systempartner und Zertifizierungsstellen die Möglichkeit, Anregungen und Änderungswünsche über ein Kontaktformular direkt an QS zu schicken.

Auch außerhalb der Kommentierungsphase sind Vorschläge willkommen. Nehmen Sie Kontakt auf - per E-Mail, Fax oder im Internet unter: <http://www.q-s.de/kommentierung.html>.



### Neue Kollegin: Carina Gotto

Seit August verstärkt Carina Gotto den Bereich Obst, Gemüse und Kartoffeln. In Frau Gotto finden Sie die richtige Ansprechpartnerin für die Datenbank. Bei Fragen zur Neuanmeldung, Stammdatenpflege oder zur Dateneingabe zum Rückstandsmonitoring ist sie eine kompetente Ansprechpartnerin.



### QS auf Facebook

Besuchen Sie QS auch auf Facebook und erfahren Sie Interessantes und Wissenswertes zum QS-System. Lebensmittelsicherheit: Das gefällt mir!

### JETZT ABONNIEREN:

Infobriefe und Newsletter immer aktuell von QS. <http://www.q-s.de/abo.html>

### IMPRESSUM

**QS Qualität und Sicherheit GmbH**  
Dr. Hermann-Josef Nienhoff (verantwortlich)  
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)  
Internet: [www.q-s.de](http://www.q-s.de)  
Bildnachweis: QS-Archiv, Fotolia, Zons, Nagel-Group, Matthias Richter