



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Pressemitteilung

„Lebensmittel aus Deutschland sind sicher – aber nur wenn wir weiter dranbleiben“

Bonn, 04.06.2021

QS zum Welttag der Lebensmittelsicherheit

- QS äußert sich zur Lebensmittelsicherheit in Deutschland
- QS-Prüfsystem wirkt – frische Lebensmittel sicherer als früher
- Lebensmittelsicherheit sensibles Gut, das hohe Sorgfalt erfordert

Bonn, den 4. Juni 2021 – Zum Welttag der Lebensmittelsicherheit am 7. Juni 2021, der unter dem Motto „Sichere Lebensmittel heute für mehr Gesundheit morgen“ stattfindet, meldet sich QS zur Sicherheit frischer Lebensmittel aus Deutschland zu Wort. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs, das im deutschen Einzelhandel verkauft wird, 85 Prozent des Rindfleischs und rund 90 Prozent des in Deutschland angebauten Obsts, Gemüses und der Kartoffeln sind durch das Qualitätssicherungssystem QS zertifiziert.

„Die frischen Lebensmittel aus Deutschland erfüllen hohe Sicherheitsansprüche, wenn sie QS-zertifiziert sind“, erklärt Dr. Alexander Hinrichs, Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH. „Dank der starken Verbreitung des QS-Systems können wir sagen: Lebensmittel aus Deutschland sind größtenteils sicher. Aber darauf dürfen wir uns nicht ausruhen! Denn Lebensmittelsicherheit muss jeden Tag neu erarbeitet werden. Der Veränderungsdruck auf die Lebensmittelwirtschaft ist hoch: Mehr Tierwohl, mehr Regionalität und mehr Nachhaltigkeit sind gefordert. Diese wichtigen Themen werden von der Gesellschaft mitgetragen, wenn dabei die Lebensmittelsicherheit nicht vernachlässigt wird. Daher ist es wichtig, wenn wir dem Motto des diesjährigen Welttages gemäß ‚sichere Lebensmittel heute für mehr Gesundheit morgen‘ fordern.“

Prüfsystem wirkt – aber Risiken bleiben

QS prüft die Produktsicherheit entlang der gesamten Wertschöpfungskette frischer Lebensmittel. Bei Fleisch fängt diese bereits bei der Produktion des Tierfutters an. Hier geht es unter anderem um die Einhaltung von festgelegten Grenz- und Richtwerten, etwa für Mykotoxine, Dioxine, Pflanzenbehandlungsmittel und Schwermetalle. Auch für die Tierhaltung, die Fleischverarbeitung und den Lebensmittelhandel gibt es im QS-System Vorgaben zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit.

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de





Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 3

Pressemitteilung



Insgesamt hat sich die Lebensmittelsicherheit in der gesamten Branche in den letzten Jahren stetig verbessert. Das lässt sich am Beispiel des Risikos der Salmonellenbelastung in den Schweinemastbetrieben zeigen. Waren es 2013 noch 5,9 Prozent der über 20.000 Schweinemastbetriebe im QS-System, so waren es in 2020 nur noch 1,6 Prozent, die ein erhöhtes Risiko aufzeigten.

Auch bei Obst, Gemüse und Kartoffeln ist die Lebensmittelsicherheit von grundsätzlicher Bedeutung. Sie wird ebenfalls im QS-System überprüft, zum Beispiel durch ein Monitoring der Rückstände u.a. von Pflanzenschutzmitteln. So wurden im Auswertungszeitraum 01.10.2019 bis 30.09.2020 16.380 Obst- und Gemüseproben aus 49 Lieferländern untersucht. In 16.280 ausgewerteten Proben wurde keine Überschreitung der Rückstandshöchstgehalte festgestellt. Bei 0,6 Prozent der Proben wurden die Rückstandshöchstgehalte für bestimmte Pflanzenschutzmittel allerdings überschritten. QS leitet in diesem Fall entsprechende Maßnahmen, wie die Sperrung des betreffenden Erzeugers für die Lieferung des Produkts ins QS-System, ein.

„Zweierlei wird deutlich“, so Hinrichs weiter, „Erstens: das QS Kontrollsystem wirkt. Zweitens zeigen die, wenn auch wenigen, Auffälligkeiten bei sämtlichen überprüften frischen Lebensmitteln, dass Lebensmittelsicherheit nicht nur ein hohes, sondern auch ein sensibles Gut ist, das durch starke Leistung erst verwirklicht wird. Deshalb begrüßen wir sehr, dass insbesondere auch die Weltgesundheitsorganisation (WHO) dieses Thema am 7. Juni ins Rampenlicht stellt.“

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Die QS-Standards definieren die Anforderungen für gesicherte Prozesse und die Qualitätssicherung bei der Produktion und Vermarktung frischer Lebensmittel – lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Produkten oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen. Alle Partner im QS-Verbund lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen. Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu bestätigen: Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen.





Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 3 von 3

Pressemitteilung

Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-150

E-Mail: presse@q-s.de

Internet: www.q-s.de



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.