

Krisenfälle & Warenrückrufe

AFC

AFC Management Consulting

Newsletter August 2008 - Ausgabe 5

...ein Service der AFC Management Consulting AG - Lebensmittelindustrie

das führende Beratungsunternehmen der

Risikomanagement in Zeiten der Globalisierung immer wichtiger

Die zunehmende Bedeutung von Risikomanagement für Unternehmen bekräftigt eine aktuelle Studie der "Economist Intelligence Unit" (EIU). In der Studie wurden weltweit Führungskräfte zur Einschätzung der Geschäftsrisiken der kommenden 10 Jahre befragt. Als besonders schwerwiegende Risiken wurden der zunehmende Protektionismus, der fortschreitende Klimawandel und steigende Ölpreise genannt. Ein Großteil der Firmen scheint dabei nur unzureichend auf diese Herausforderungen vorbereitet zu sein. Aufgrund der immer komplexeren Verknüpfung von Unternehmen mit ihrem globalen wirtschaftlichen Umfeld ist jedoch eine Berücksichtigung unterschiedlicher Risikofaktoren bzw. Krisenszenarien für die strategische Planung unumgänglich. Risikomanagement als fester Bestandteil eines umfassenden Betrieblichen Kontinuitätsmanagements (BKM), hilft Unternehmen dabei, Risiken frühzeitig zu identifizieren, zu analysieren und entsprechende Maßnahmen zur Risikominimierung einzusetzen. Die komplette Studie finden Sie [hier](#).



Anstieg der Warnmeldungen über RASFF

Das europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) verzeichnete 2007 einen neuen Höchststand von 7.139 Warnhinweisen. Das ist ein Plus von 8,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Seit 2002 werden im RASFF europaweit alle behördlich angeordneten Warenrückrufe und Produktwarnungen für Lebensmittel zentral erfasst und über das Internet veröffentlicht. Im europäischen Schnellwarnsystem für Non-Food-Produkte (RAPEX) stieg die Anzahl der Warnmeldungen 2007 sogar um 52,7 Prozent gegenüber dem Vorjahr an. Seit der Einführung des Systems 2003 haben sich die Meldungen dort nahezu verdoppelt.

Fachseminar: "Krisenmanagement nach Best Practice" für die Backwarenbranche am 24.09.2008

Das Backmittelinstitut e.V. in Bonn veranstaltet in Zusammenarbeit mit der AFC Management Consulting AG am 24. September 2008 eine Fachveranstaltung zum Thema Krisenmanagement speziell für Unternehmen der Backwarenbranche. Neben einleitenden Vorträgen zur Thematik wird in dem Seminar ein realistisches Krisenszenario durchgespielt und im Best-Practice-Vergleich erörtert. Für weitere Informationen zur Veranstaltung klicken Sie [hier](#) oder wenden Sie sich direkt an Dr. Michael Lendle (0228-98579-0, michael.lendle@afc.net).

Ankündigung: Seminar Modul "Krisenstab" am 29.09.2008 in Düsseldorf

Anlässlich der InterMessen & Hogatec in Düsseldorf findet am 29. September 2008 im Rahmen der Seminarreihe zum BVE-Krisenmanagement das Modul "Krisenstab" statt. Es handelt sich um einen Intensiv-Workshop mit Vorträgen und der praktischen Übung eines Krisenfalls. Ausführliche Informationen zur Veranstaltung finden Sie [hier](#).

Gesundheitsgefährdung durch Fettsäureester 3-MPCD?

Der Stoff 3-Monochlorpandiol, kurz 3-MCPD, bildet sich bei der Lebensmittelverarbeitung, wenn fett- und salzhaltige Lebensmittel stark erhitzt werden. Ähnlich wie Acrylamid, ist der Fettsäureester in überhöhter Dosierung als gesundheitsgefährdend einzustufen. Bisher wurde die Substanz besonders in Brot, Würstchen und geräucherten Fleischwaren nachgewiesen. Eine Gesundheitsgefährdung für den Menschen steht noch nicht zweifelsfrei fest. Dennoch sieht das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) Handlungsbedarf zur Reduzierung von 3-MCPD. Lebensmittelunternehmen sollten sich auf eine Reihe von Anfragen und Untersuchungen bezüglich des Stoffes einstellen und sich mit Möglichkeiten zur Verminderung befassen.

Was macht eigentlich...gesundheitsschädigende Stoffe im Mineralwasser?

Die Diskussionen über belastetes Wasser reißen nicht ab. Wurde anfangs noch über Kontaminationen bei öffentlich zugänglichen Wasserspendern mit Schimmelpilzen und Darmbakterien berichtet, ordnete unlängst ein Abfüllervon Mineralwasser einen Rückruf von Mineralwasser in PET-Einwegflaschen an. Der Grund war eine erhöhte Keimbelastung in einzelnen Flaschen des Wassers. Wie können trotz des angeblich strengen Regelwerks, das die Qualität deutscher Mineralwasser garantiert, solche verunreinigten und potentiell gesundheitsgefährdenden Produkte in den Handel gelangen? Im Verdacht steht eine ungenügende oder unsachgemäß ausgeführte Qualitätssicherung im betroffenen Unternehmen. Durch zu lange Standzeiten in der Produktion oder unangemessene Lagerzeiten können sich gerade in PET-Flaschen Keimfilme im Wasser bilden. Ein weiteres derzeit von Experten bemängeltes Qualitätsproblem bei Mineralwasser stellt die schädliche Chemikalie Acetaldehyd dar, die bei der Herstellung von PET-Flaschen verwendet wird und ins Wasser übergehen kann. Bei aktuellen Untersuchungen der Stiftung Warentest wurde bei mehreren Mineralwässern eine erhöhte Konzentration dieser Substanz festgestellt.

Aktuelle Rückrufe

Industrie:PflanzlicheProdukte,Deutschland**Ursache:UnerlaubteFarbstoffe**

IngetrocknetemChilligewürzausVietnam,das überdieNiederlandenachDeutschlandeingeführt wurde,sindbeiKontrollendieunerlaubten FarbstoffeRhodmaninBundOrangellsowie E124-Ponceau4R/ConchenillerotAfestgestellt worden.DieFarbstoffegeltenalskrebserregend unterbgutschädigend.DieWarewurdevom Marktgenommen.(29.07.2008)

Industrie:Molkereiprodukte,Deutschland**Ursache:Listerien**

InRicottakäseausItalienwurdenbei MarktkontrollenSpurendesBakteriums"Listeria monocytogenes"festgestellt.EineSperrungder betroffenenWarewurdeeingeleitet.(10.07.2008)

Industrie:Fleischwaren,Deutschland**Ursache:Salmonellen**

IngefrorenemPuten-Döner-Fleischwurdenbei KontrollenSalmonellennachgewiesen.DieWare wurdeumgehendvomMarktgenommen. (03.07.2008)

Industrie:Nüsse,Deutschland**Ursache:Aflatoxine**

IngemahleneOgbono-Nüssen(Nussder Mangofrucht),dieüberdieNiederlandenach Deutschlandeingeführtwurden,sindbei MarktkontrollenAflatoxinefestgestelltworden.Die WarewurdeumgehendausdemHandel genommen.(03.07.2008)

Industrie:Fleischwaren,Schweden**Ursache:Salmonellen**

SalmonellendesTyps"Agona"wurdenbei MarktkontrolleninSchwedeninPutenbrustaus Deutschlandfestgestellt.DieWarewurdenach Deutschlandzurückgesendet.(03.07.2008)

Industrie:PflanzlicheProdukte,Deutschland**Ursache:Aflatoxine**

InMelonenkernenausdenNiederlandenwurden gesundheitsgefährdendeAflatoxinefestgestellt. DieWarewurdezurückgerufen.(03.07.2008)

Industrie:Zusatzstoffe,Deutschland**Ursache:UnerlaubtesVerdickungsmittel**

DerunerlaubteEinsatzdesVerdickungsmittels E407CarrageeninMinigeleebechernausJapan wurdebeiMarktkontrolleninDeutschland festgestellt.BeimVerzehrderbetroffenenWare bestehtErstickungsgefahr.DasProduktwurde sichergestellt.(01.07.2008)

Industrie:Getreide,Deutschland**Ursache:UnerlaubteGenmodifikation**

UnerlaubtegenetischeVeränderungenvon Reinsudeln ausChina, dieüberdieNiederlande nachDeutschlandeingeführtwurden,wurdenbei offiziellenMarktkontrollenfestgestellt.Der RestbestandderWarewurdezurückgerufen. (01.07.2008)

Industrie:ObstundGemüse,Deutschland**Ursache:Glassplitter**

EindeutscherDiscounterhatinNRWvorsorglich eineChargeApfelmusöffentlichzurückgerufen, daeinemGlasdesProduktesGlassplitter festgestelltwurden.(25.07.2008)

Industrie:TK-Produkte,Deutschland**Ursache:Parasitenbefall**

IngefrorenemAlaska-Heilbuttfiletunbekannter HerkunftwurdenFadenwürmer,sogenannte Nematoden, festgestellt.Infektionenmitdiesen Parasiten sindunangenehmführenabernichtzu nachhaltigesundheitlichenSchäden.Die betroffeneWarewurdezurückgerufen. (24.07.2008)

Industrie:Zusatzstoffe,Deutschland**Ursache:Bestrahlung**

EinenichtzugelasseneBestrahlungvon HefepulverausChinawurdebeioffiziellen Marktkontrollenfestgestellt.EinRückrufder betroffenenWarewurdeeingeleitet.(10.07.2008)

Industrie:Getränke,Deutschland**Ursache:ErhöhteKeimwerte**

InstillemMineralwassereinesgroßen Discounterswurden erhöhteKeimwerte festgestellt.EinWarenrückrufwurdeeingeleitet, dieVerbraucherüberdieHomepage des Unternehmensinformiert.(10.07.2008)

Industrie:Fleischwaren,Deutschland**Ursache:SpezifischesRisikomaterial(SRM)**

SpezifischesRisikomaterial(SRM)wurdebei KontrolleningekühltenRinderviertelnaus Spanienfestgestellt.AlsSRMbeiRinderngelten u.a.derSchädelunddasRückenmark.DieWare wurdeindasUrsprungslandzurückgesendet. (09.07.2008)

Industrie:Getreide,Deutschland**Ursache:Gluten**

AufgrundvonSpurenglutenartigerGetreidein BuchweizenmehlhateineBio-Handelsketteeine ChargedesProduktesvorsorglichaus DeutschlandundÖsterreichzurückgerufen. GlutenkannbeiMenschenmiteiner Unverträglichkeitzugesundheitlichen Beschwerdenführen.DieVerbraucherwurden durchdasUnternehmeninformiert.(07.07.2008)

Industrie:ObstundGemüse,Deutschland**Ursache:Listerien**

InGemüsesalatausdeutschemAnbauwurden Listerienfestgestellt.DieWarewurdebereits verzehrt,einRückrufwarnichtmehrmöglich. (30.06.2008)

Industrie:Eiproduzent,Deutschland**Ursache:Salmonellen**

EinEiproduzenthatVerbrauchervoreiner möglicheSalmonellenbelastungvonEierneiner bestimmtenChargegewarnt.Bei QualitätskontrollendesUnternehmenswurdeder Salmonellenbefallfestgestellt.WeitereChargen seiennachAngabendesUnternehmensnicht betroffen.(27.06.2008)

AnzahlLebensmittel-Rückrufe
inEuropa in2008

1 5 1 0

AnzahlNon-Food-Rückrufe
inEuropain 2008

0 0 7 7 7

KontaktierenSieuns:

AFCManagementConsultingAG •DottendorferStraße82•53129Bonn

Telefon:+4922898579-0•Fax:+4922898579-79• info@afc.net

SitzderGesellschaft:Bonn,eingetragen:AGBonnH RB15581
Vorstand:AnselmElles,Dr.OttoA.Strecker,Hans- DieterWeschke
VorsitzenderdesAufsichtsrats:Prof.Dr.Hans-Joac himLeyrer

WennSiediesenNewsletternichtmehrzugestelltha [benmöchten,klickenSiehier__](#).