

Krisenfälle und Warenrückrufe



Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC Risk & Crisis Consult

Sehr geehrte Damen und Herren, anbei erhalten Sie den aktuellen Newsletter Ausgabe 3/2010 der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

en aktuellen Newsletter Ausgabe 3/2010

Interview Lebensmittelanalytik

Ein Lebensmittel ist einer Vielzahl möglicher Belastungen durch unerwünschte Substanzen, wie beispielsweise Pestiziden, Migranten aus Verpackungen oder GVO-Spuren ausgesetzt. Die fortschreitende Weiterentwicklung der Analytikmethoden ermöglicht es, unerwünschten Stoffen auf die „Spur zu kommen“. Dies stellt die Lebensmittel- und Verpackungsindustrie vor neue Herausforderungen. Thomas Unger, Eurofins Analytik GmbH, beschäftigt sich seit über 15 Jahren mit der Analytik von Lebensmitteln und deren Verpackungen.



Herr Unger, was sind aktuelle Entwicklungen und Trends in der Lebensmittelanalytik?

Es ist Trend beim Lebensmittel-Handel und der Industrie, Ursachen möglicher Probleme bereits im Vorfeld zu erkennen und durch Qualitätsmanagement-Systeme gezielt zu vermeiden und ihnen vorzubeugen. Dies beginnt beim Landwirt und endet auf dem Teller des Verbrauchers: „From Farm to Fork“. Daher bietet Eurofins auch Lösungen an, die nicht nur das komplette analytische Spektrum, sondern ergänzend abgestimmte Audits, Beprobungen vor Ort sowie gezielte Beratung durch unsere Experten umfassen. Weiterhin ist der Faktor Zeit von entscheidender Bedeutung. Analyse-Ergebnisse müssen heute innerhalb kürzester Zeit zur Verfügung stehen, damit Produkte getestet auf den Teller kommen. Neben der Methodenoptimierung zur Verkürzung von Analysenzeiten, wie zum Beispiel bei der Multi-Screening-Methode „Quechers“, die über 500 verschiedene Pestizide innerhalb von acht Stunden analysiert, werden zwei weitere Trends der Analytik in Zukunft sowohl für Handel als auch Industrie eine bedeutende Rolle spielen: Zum einen die „Non-Target Analytik“, also das Suchen nach mehreren Substanzengruppenn in einem Screening, um in einem möglichst breiten angelegten Sicherheitsnetz mehrere sehr kostspielige Analysen erreicht werden konnte. Zum anderen wird der Echtheits- bzw. Herkunftsnachweis immer wichtiger, um minderwertige bzw. gefälschte Ware auszuschließen. Hier gibt es verschiedene Möglichkeiten, wie die DNA-Analyse oder die Isotopenanalytik „SNIF-NMR“ (Site-specific Natural Isotopic Fractionation (by deuterium) Nuclear Magnetic Resonance) mit denen man beispielsweise Sortenreinheit (z.B. Basmatireis) oder Herkunft (z.B. Anbauregionen von Wein) bestimmen kann.

Auf welcher Grundlage werden die Methoden zur Lebensmittelanalytik weiterentwickelt?

Meist werden die Grundlagen für die Weiterentwicklung von Methoden in Fachgremien (§ 64, DIN, CEN) diskutiert und entschieden. Dort geht es vorwiegend um einheitliche, anerkannte Methoden. Selbstverständlich sind in diesen Gremien nicht nur Experten aus der Forschung vertreten, sondern auch Fachleute aus der Praxis, wie z.B. staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker der Analytiklabore oder Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement der Herstellerunternehmen. Außerdem werden Methoden auf Grundlage von aktuellen Trends durch Behörden (z.B. BfR, EFSA, Untersuchungsämter), aber auch in Zusammenarbeit mit unseren Kunden, deren Anforderungen entsprechend, entwickelt. Hier kann es dann um bestimmte Auffälligkeiten (RASFF-Schnellwarnsystem) gehen, längerfristige Neuerungen, wie das Inkrafttreten der Kunststoffdirektive 2009, oder auch um bestimmte Anforderungen, die der Kunde an sein Produkt stellt.

Vor Kurzem stand der Nachweis von gentechnisch veränderten Leinsamen im Fokus. Wie haben Sie den Vorgang und die Veröffentlichung der Testergebnisse erlebt?

Wichtige Voraussetzung bei der Ausarbeitung von Prüfplänen ist ein sorgfältiges Risk Assessment. Bei GVO müssen dabei der Ursprung der Rohwaren und der Anbau sowie die Zulassungssituation im jeweiligen Ursprungsland sorgfältig geprüft werden. In diesem Fall lagen keine offiziellen Daten zum kommerziellen Anbau vor. Bekannt war jedoch, dass es über Entwicklung und Zulassung gentechnischer Leinsaat hinaus auch erste Feldversuche gab. Ein Risk Assessment sollte sich also nicht nur an der rein kommerziellen Anbausituation orientieren, sondern auch weitere Aspekte, wie gerade erwähnt, beinhalten.

Trotz hoher Qualitätsstandards und umfangreicher Kontrollen stehen sowohl Hersteller- als auch Handelsunternehmen immer wieder im Blickpunkt der Öffentlichkeit, weil ihre Produkte unerwünschte Substanzen aufweisen oder Höchstgrenzen überschritten werden. Welche Empfehlungen zur Prävention können Sie den Betroffenen geben?

Drei Faktoren spielen eine große Rolle: die Vielschichtigkeit des Themas Lebensmittelsicherheit, die Zunahme von Risiken durch Substanzen, die man eigentlich wissen sollte, aber auch Prozesse rund um die Ware. Die gesetzlichen Anforderungen, aber auch die Forderungen durch den Verbraucher wachsen stetig. Daraus ergibt sich eine derartige Komplexität, dass sich Lebensmittel um ein Vielfaches verteuern würden, wenn man alle eventuellen Trends abdecken möchte. Es ist dabei nicht unbedingt notwendig, mehr Analysen durchzuführen. Vielmehr sollte der Fokus auf geschicktem und sorgfältigem Risk Management liegen, wodurch sich im gesamten Prozess viele Risiken noch weiter minimieren lassen. Eine gute Basis stellen sicherlich die in Deutschland existierenden hohen Standards, wie zum Beispiel das HACCP-Konzept oder der International Featured Standard (IFS Food) dar. Aber die Erstellung und Bewertung individueller Risikoanalysen und die Teilnahmen an möglichen branchenbezogenen Projekten ist in dem Falle empfehlenswert.

Herr Unger, vielen Dank für das Interview!

Durum- und Teigwaren-Tagung vom 28.-29. April 2010, Detmold

Dr. Torsten Weber, AFC Risk & Crisis Consult, wird am Mittwoch, den 28.04.2010 im Rahmen der von der

Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. und dem Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide, veranstalteten Tagung über das Thema „Krisenmanagement in Lebensmittelbetrieben“ referieren. Nähere Informationen zu der Tagung können Sie dem Programm entnehmen.

Intensiv-Seminar „Krisenkoordination“ am 27. Mai 2010, Themen-Nachmittag in Bonn

Im Rahmen der AFC-Themen-Nachmittage findet das zweite Intensiv-Seminar am 27.05.2010 von 14.00-17.30 Uhr unter der Themenstellung „Krisenkoordination“ statt. Die folgenden Veranstaltungen, „Umgang mit Behörden“ (17.06.10) und „Warenrückruf & Marktentnahme“ (01.07.10) werden den Seminarblock zur Krisenprävention ergänzen. Da die Seminare in sich abgeschlossen sind, können diese auch einzeln gebucht werden. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie hier.

Kongress der Europäischen Getreidemühlenwirtschaft vom 10.-12. Juni 2010, Bled

Am 11.06.2010 wird die AFC Risk & Crisis Consult den Kongress mit einem englischsprachigen Vortrag "Risk and crisis management, best practices for flour milling industry" im slowenischen Bled unterstützen. Als Veranstalter des Kongresses hat der Europäische Mühlenverband EFM Wissenswertes zu dem Kongress zusammengestellt.

2. Fresenius-Praktikertagung für QS-Leiter „Qualität & Sicherheit vom 16.-17. Juni 2010, Köln

Die Akademie Fresenius veranstaltet eine Tagung mit den Schwerpunktthemen „Qualität kontinuierlich verbessern“, „Risk Management“, „Verpackungssicherheit“ und „Sicherheit und Krisenprävention“. Ein Expertenteam steht Führungskräften der lebensmittelproduzierenden Unternehmen aus den Bereichen Qualitätssicherung und -management, Regulatory Affairs sowie Labor- und Hygienemanagement über zwei Tage zum Erfahrungsaustausch zur Verfügung. Dr. Michael Lendle, AFC Risk & Crisis Consult, wird am 17.06.2010 über "Krisenmanagement und Umgang mit Behörden nach Best-Practice" referieren. Die Anmeldung und das Programm finden Sie im Flyer.

Weitere Veranstaltungen finden Sie auf unserer Homepage.

Nachhaltiges Handeln als Risikoprävention

Laut eines im März dieses Jahres veröffentlichten Berichtes einer Umweltschutzorganisation trägt ein schweizer Lebensmittelkonzern durch den Bezug von Palmöl für die Produktion eines Schokoriegels zur Zerstörung des indonesischen Urwalds bei. Dabei, so die Organisation, würde die Lebensgrundlage von Aussterben bedrohten Orang-Utans vernichtet. Um den öffentlichen Druck auf das Unternehmen zu erhöhen, wurde der Bericht von einer Kampagne medial begleitet. Im Rahmen der Kampagne ist das Unternehmen zum Handeln aufgefordert worden, worauf es nur noch mit einer Stellungnahme per Pressemitteilung reagierte. Dieses Beispiel macht die Signifikanz eines unternehmerischen Nachhaltigkeitsmanagements in Kombination mit einer Risikoanalyse deutlich. Im Rahmen eines nachhaltigen Kriterien ausgerichteten Risikomanagements wird die Sicherstellung der Existenz eines Unternehmens erzielt, indem existenzbedrohende Risiken, wie beispielsweise nicht-nachhaltige Beschaffungsprodukte oder mögliche NGO-Kampagnen, frühzeitig identifiziert und analysiert, bewertet und gesteuert werden. Zwar hat das Unternehmen in dem vorliegenden Fall nachträglich den Vertrag mit dem entsprechenden Palmöllieferanten gekündigt, um die zukünftige ökologische Nachhaltigkeit im Rahmen der Produktion nicht zu gefährden. Es ist aber von einer Imageschaden auszugehen, der durch ein präventives Risikomanagement hätte verhindert werden können. Weitere Informationen zum Thema Nachhaltigkeitsmanagement finden Sie hier.

Was macht eigentlich... Acrylamid?

Seitdem die schwedische Behörde für Lebensmittelsicherheit die Öffentlichkeit über den Nachweis von Acrylamid in verschiedenen stärkehaltigen und hoch erhitzten Lebensmitteln im Frühjahr 2002 informiert hat, wurden aufgrund der vermeintlich karzinogenen Wirkung, Wege gesucht um die Acrylamidgehalte in Lebensmitteln zu senken und eine erhebliche Anzahl von Forschungsvorhaben angestoßen. Im Rahmen des seit 2007 europaweiten Überwachungsprogramms für Acrylamid werden auf Basis regelmäßiger durchgeführter Erhebungen Signalwerte für definierte Warengruppen berechnet. Im Rahmen der regelmäßigen behördlichen Kontrollen werden die Acrylamidgehalte mit dem aktuell gültigen Signalwert verglichen und bei Überschreitung führt die Lebensmittelüberwachung den Dialog mit den Herstellern zur Reduzierung der Acrylamidbelastung. Geeignete Verfahren zur Minimierung können produktbezogen einer „Toolbox“ entnommen werden, die die Vereinigung der Europäischen Ernährungsindustrien (CIAA) in enger Zusammenarbeit mit der Europäischen Kommission erarbeitet hat. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) kam auf der Datengrundlage aus den Mitgliedstaaten aus den Jahren 2007 bis 2009 zu der Schlussfolgerung, dass bei den meisten Lebensmitteln von einem Trend zu niedrigen Acrylamidgehalten auszugehen ist. Um die Wirksamkeit der „Acrylamid-Toolbox“ bewerten zu können, werden aktuell noch Daten erhoben. Unklar ist nach wie vor, welche toxikologische Wirkung durch Lebensmittel aufgenommenes Acrylamid beim Menschen hat. Aus Tierversuchen ist bekannt, dass Acrylamid das Erbgut verändern kann und Krebs erzeugt. Nach heutigem Kenntnisstand wird von einem ernstzunehmenden gesundheitlichen Risiko ausgegangen. Mehrere laufende Forschungsprojekte sollen eine abschließende Risikobewertung ermöglichen. Auch wenn über Acrylamid nicht mehr in den täglichen Schlagzeilen berichtet wird, ist die Diskussion nicht verstummt. Aktuell wurde Acrylamid in Kaffee, vor allem der großen Röstereien, nachgewiesen. Im Rahmen eines Produkttests wurde in vier Kaffeeproben der Signalwert überschritten. Ein Labor hatte im Auftrag eines Verbrauchermagazins 22 Kaffees aus kleinen und mittleren Röstereien und sechs Sorten großer Kaffeeanbieter auf Schadstoffe untersucht.

Aktuelle Rückrufe

Handel: Babytragetuch (Deutschland)

Ursache: Azofarbstoffe

Ein Importeur rufft Babytragetücher zurück, bei denen in Stichproben Azofarbstoffe nachgewiesen wurden, die in Deutschland nicht zugelassen sind.

Handel: Ergänzungsmittel (Deutschland)

Ursache: Salmonellen

Das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW warnt vor der Einnahme eines Nahrungsergänzungsmittels, welches

ZufairenHandelsbedingungenwurdedasProdukt ausGuatemala bezogen und bundesweit an Weltlädenvertrieben. Von den Azofarbstoffen geht inkrebserzeugendes und allergenes Potenzial aus. (25.03.2010)

Handel: Babybesteck (Deutschland)

Ursache: Erstickungsgefahr

Ein Discounter für Textilien und Non-Food hat gemäß seiner Pressemitteilung den Verkauf eines Babybestecks mit Gabeln und Löffeln im 12er-Set gestoppt. Es wurde festgestellt, dass die Besteckteile beim Gebrauch brechen können, wodurch verschluckbare Kleinteile entstehen. Bereits gekaufte Ware kann in allen Filialen gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgegeben werden. (26.03.2010)

Industrie: Geflügel-Hackbraten (Österreich)

Ursache: Salmonellen

Ein österreichisches Unternehmen ruft einen rohen Geflügel-Hackbraten mit Spinat zurück. Die Lebensmittelaufsicht hat bei Kontrollen Salmonellen nachgewiesen. Die betroffene Ware sei bereits abgelaufen, aber Kundendiedas Produkt noch vorrätig werden gebeten, es zurückzubringen. (30.03.2010)

Industrie: Baby-Obstgläschen (Deutschland)

Ursache: Verklumpungen

Ein Hersteller von Babykost ruft seine Gläschen „Apfel mit Banane und Hirse“ ab dem 6. Monat zurück. Vereinzelt könnten bis zu 2 cm große, schnittfeste, stärkehaltige Verklumpungen aufgrund der Zutat Hirse enthalten sein. Beim Verschlucken könnten diese unter Umständen eine Gesundheitsgefahr darstellen. Der Hersteller bittet die Verbraucher für die Unannehmlichkeiten um Entschuldigung. (01.04.2010)

Industrie: Salami (Deutschland)

Ursache: Metallteile

Ein Lebensmittelkonzern ruft seine Salami aufgrund einer möglichen Kontamination mit Metallteilchen zurück. Betroffen ist das Produkt im 5er-Pack, das sich seit dem 15.02.2010 im Verkauf befindet. Die Verbraucher werden gebeten die Verpackung an den Hersteller gegen entsprechende Erstattung zu senden. (15.04.10)

krankheitserregende Keime enthält, die Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Fieber verursachen könnten. Die Ware wurde über einen Verkaufssender und europaweit über das Internet in einer Dose mit 400 Kapseln vertrieben. Eine Charge soll nach Angaben eines Online-Magazins aus 15.000 Packungen bestehen. (27.03.2010)

Handel: Puppe (Deutschland)

Ursache: Weichmacher

Ein Händler ruft in China hergestellte Puppen zurück, weil in einigen Einzelteilen bis zu 40 Gewichtsprozent Weichmacher (DEHP) enthalten sind. Der Einsatz dieses Weichmachers ist für Spielzeug und Kinderartikel verboten. Von DEHP kann eine Fruchtbarkeits-schädigende und fruchtschädigende Wirkung ausgehen. (29.03.2010)

Industrie: Mineralwasser (Deutschland)

Ursache: Jod

Ein Hersteller informiert aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes und in Abstimmung mit der zuständigen Lebensmittelüberwachung über Qualitätsabweichungen hinsichtlich Geruch und Geschmack in seinen Mineralwasserprodukten. Eine erhöhte Iodidkonzentration aufgrund eines fehlerhaften Iodid abgebenden Filtermaterials, festgestellt werden. Betroffen sind zwei Marken, mehrere Getränkesorten, Gebindegrößen und Mindesthaltbarkeitsdaten. Eine unmittelbare gesundheitliche Beeinträchtigung besteht nach Aussage des Herstellers nicht. Jodempfindlichen Risikogruppen wie Schwangeren, Kleinkindern, älteren Menschen und Schilddrüsenerkrankten wird vom Verzehr abgeraten. Insbesondere bei Menschen, die unter einer Jodallergie leiden, kann es bei übermäßiger Jodaufnahme zu Beschwerden im Magen-Darm-Bereich und zu Hautausschlägen kommen, in Einzelfällen auch zu Schmerzen in Mund und Rachen sowie zu Schleimhautverätzungen. Die Verbraucher können die Ware in den Einkaufsstätten austauschen und eine kostenpflichtige Service-Hotline nutzen. (08.04.10)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2010

0 0 9 8 1

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2010

0 0 6 5 8

Kontaktieren Sie uns:

AFC Risk & Crisis Consult GmbH • Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 985 79-0 • Fax: +49 228 985 79-79 • info@afc-rcc.de

Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn H RB 16784
Geschäftsführer: Anselm Elles, Dr. Michael Lendle, Dr. Otto A. Strecker, Hans-Dieter Weschke

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie hier [...](#)