

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Sehr geehrte Damen und Herren, anbei erhalten Sie den aktuellen Newsletter Ausgabe 6/2010 der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

## Hohe Sauerstoffgehalte in unter Schutzatmosphäre verpacktem Frischfleisch

Im Selbstbedienungsbereich werden gemäß Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) schätzungsweise 90 Prozent des Frischfleisches in Schutzgasverpackungen angeboten. Die vorherige Behandlung mit Gasgemischen soll die Entwicklung von Mikroorganismen hemmen und lang anhaltende Frische gewährleisten. Sauerstoff bewirkt durch Oxidation des Muskelfarbstoffs Myoglobin den Erhalt der hellroten Fleischfarbe, was sich verkaufsfördernd auswirkt. Eine Verbraucherschutzorganisation hat Anfang August Fleisch von mehreren Handelsketten auf die Zusammensetzung der eingesetzten Gase untersuchen lassen, wobei alle Proben einen hohen Sauerstoffanteil aufwiesen. Im Rahmen des Ergebnisberichtes wurde darauf ausmerksam gemacht, dass dem Verbraucher die Frische vorgetäuscht werde und Qualitätseinbußen und gesundheitliche Risiken bestünden. Es wird davon ausgegangen, dass von den Cholesterinoxidationsprodukten (COP) eine Gesundheitsgefährdung für die Verbraucher ausgehe. COPs können entstehen, wenn Cholesterin, welches natürlicherweise im Fleisch vorhanden ist, mit Sauerstoff in Kontakt kommt. Die Wirkung von COP im menschlichen Körper ist nicht abschließend geklärt, das BfR lässt aber den Schluss zu, dass die zusätzliche COP-Aufnahme durch unter Schutzatmosphäre verpacktem Frischfleisch nur unwesentlich erhöht wird. Aus einem [Bericht](#) des österreichischen Departments für öffentliches Gesundheitswesen in der Veterinärmedizin geht allerdings hervor, dass Cholesterinoxide zelltötend, erbgutverändernd und krebserzeugend wirken und Atherosklerose begünstigt wird. Laut Medienberichten hat das Bundesverbraucherschutzministerium angekündigt im Herbst mit Bund, Ländern und Experten über die Problematik tagen zu wollen.



## Diskussion um Pestizidrückstände geht weiter - Verbraucher sind unzureichend informiert

Einer repräsentativen [Studie](#) des BfR über die Wahrnehmung von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln zufolge, erreichen Informationen über Nutzen und Risiken der Pestizidrückstände die Verbraucher nicht. 70 Prozent der Bevölkerung geht davon aus, dass Pestizidrückstände verboten sind. Auch wenn die Mengen unter den gesetzlichen Höchstgehalten liegen, werden identifizierte Rückstände als Rechtsverstoß wahrgenommen. Diese Fehleinschätzung trägt dazu bei, dass Pestizidrückstände als Gesundheitsrisiko eingeschätzt werden. Durch die öffentlichen Diskussionen in den Medien würde nicht nur die Wahrnehmung verstärkt, sondern führe auch zur Verunsicherung der Verbraucher. Dies zeigt ein aktuelles Beispiel: Eine Umweltschutzorganisation hat deutsche Johannisbeeren als gesundheitsgefährdend eingestuft. Von mehreren Handelsketten wurden Proben analysiert, in welchen die Labore Mischungen aus bis zu neun verschiedenen Pestiziden nachgewiesen hätten. Da gesetzlich festgelegte Grenzwerte einzelner Pestizide durch den Einsatz von Mischungen umgangen würden, fordert die Umweltschutzorganisation die Festlegung gesetzlicher Mindestwerte für Mehrfach-Rückstände. Das [BfR](#) stellte hingegen fest, dass von den Johannisbeeren kein gesundheitliches Risiko ausgehe und die Bewertung der gemessenen Rückstände nicht den Kriterien einer wissenschaftlichen Risikobewertung entsprächen. Es wird deutlich, dass die Diskussion um die Rückstandsproblematik anhält. In diesem Zusammenhang wäre eine geeignete Verbraucherinformationen empfehlenswert.

## Kennzeichnung: Zusätzliche Angaben für Azofarbstoffe

Infolge der [EU-Verordnung 1333/2008](#) für Lebensmittelzusatzstoffe müssen Hersteller, deren Produkte Azofarbstoffe enthalten, seit dem 20. Juli 2010 entsprechende Angaben auf ihren Verpackungen vermerken. Hinter der Bezeichnung der E-Nummer oder des Farbstoffs muss der Hinweis stehen "Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen". Vorangegangen waren dieser Entscheidung Hinweise von Wissenschaftlern, dass die synthetischen Farbstoffe an der Entstehung von Aufmerksamkeitsstörungen bei Kindern beteiligt sein könnten. Zahlreiche Unternehmen, insbesondere die Süßwarenhersteller, haben auf die EU-weiten Regelungen bereits reagiert und verwenden natürliche Ersatzprodukte.

## **EU-Kommission genehmigt die Einfuhr fünf neuer Gen-Mais Sorten**

Die [EU-Kommission](#) hat die Einfuhr von fünf neuen Mais-Sorten genehmigt. Der gentechnisch veränderte Mais darf somit in der EU verzehrt, verarbeitet oder verfüttert werden, lediglich der Anbau ist nach wie vor untersagt. Die Europäische Agentur für Lebensmittelsicherheit ([EFSA](#)) hatte die fünf Sorten zuvor als unbedenklich eingestuft. Diese Einstufung bildete in Brüssel die Grundlage für die getroffene Entscheidung.

## **Hormonell belastetes Milchpulver in China?**

Nachdem in China erst Anfang Juli dieses Jahres erneut 76 Tonnen mit Melamin verseuchtem Milchpulver sicher gestellt wurden, kam zusätzlich Mitte August der Verdacht auf, dass Muttermilchersatzpulver mit Hormonen belastet sein könnte. Auslöser für diese Vermutung war die Tatsache, dass mehrere Kleinkinder im Alter von vier bis 15 Monaten Brüste entwickelten. Bei Untersuchungen wurde festgestellt, dass die Hormone Prolaktin und Estradiol weit über den für Kinder altersentsprechenden Werten lagen. Unklar war, ob die Hormone von dem Hersteller zugeführt worden waren oder aus der Kuhmilch stammten. Nachdem der Vorfall bekannt wurde sanken die Aktien des Herstellers zunächst um 35 Prozent. Untersuchungen des Milchpulvers haben inzwischen ergeben, dass keine zusätzlichen Geschlechtshormone darin enthalten waren. Die chinesischen Behörden haben Entwarnung gegeben, die verfrühte Entwicklung der Kinder stehe in keinem Zusammenhang mit dem Milchpulver. Auswirkungen auf den europäischen Markt sind bisher nicht bekannt.

## **Managementseminare am 04. & 11. November 2010 in Visselhövede**

Die Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e.V. veranstaltet in Kooperation mit der AFC Risk & Crisis Consult zwei Fachseminare zum Thema Krisenprävention. Beim ersten Seminar am 04. November werden die Themen Reklamation, Gefahrenanalyse und Krisenkoordination behandelt, darauf aufbauend geht es am 11. November um den Umgang mit Behörden, Warenrückruf und die Öffentlichkeitsarbeit. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

## **Intensiv-Seminare „Risikomanagement“ & „Öffentlichkeitsmanagement“, Themen-Nachmittage in Bonn**

Um in kurzer Zeit viel Wissen rund um die Krisenprävention vermitteln zu können, bietet die AFC Risk & Crisis nachmittags stattfindende Intensiv-Seminare an. Am 02. Dezember 2010 wird das Risikomanagement anhand von Gefahrenpotenzialen, Risikoanalysen und Reaktionsmöglichkeiten entlang der Supply Chain mit den Teilnehmern erarbeitet. Der Themen-Nachmittag zum Öffentlichkeitsmanagement findet am 09. Dezember statt. Informationen sowie die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie [hier](#).

Erinnerung: [IFS Konferenz](#) am 14. September 2010 in Berlin

Ausblick: [BVL-Symposium](#) „Herausforderungen 2011“ am 25. & 26. November 2010 in Berlin

Weitere Veranstaltungen im [Überblick](#)

## **Was macht eigentlich ... Bisphenol A (BPA)?**

Laut einer im August erschienenen Studie wird die Bevölkerung wesentlich höheren Belastungen der hormonell wirkenden Substanz BPA ausgesetzt als bisher angenommen. Untersucht wurden Blut, Gewebe und Urin von Menschen aus neun verschiedenen Nationen. Dabei wurde festgestellt, dass die BPA-Konzentration bei Kindern und Neugeborenen weit über denen der Erwachsenen liegen und alarmierend seien. Umweltschutzorganisationen fordern nun ein sofortiges Verbot von BPA in Kinderprodukten und Produkten, die mit Lebensmitteln für Kinder in Kontakt kommen können. Die Substanz wird in der Industrie als Grundstoff zur Herstellung des Kunststoffes Polycarbonat verwendet und ist in vielen Alltagsgegenständen wie Schnullern, Babyfläschchen oder Plastikschüsseln enthalten. In der Lebensmittelbranche findet BPA beispielsweise für die Innenbeschichtung von Konserven- oder Getränkedosen Verwendung. Bei Kontakt mit Lebensmitteln kann BPA in diese übertreten und somit in den menschlichen Körper gelangen. In dem neuen Hintergrundpapier des Umweltbundesamtes ([UBA](#)) wird die hormonelle Wirkung von Bisphenol A beschrieben, die zahlreiche hormongesteuerte Prozesse im menschlichen Körper beeinflusst. In diesem Zusammenhang könnte BPA Unfruchtbarkeit, Erektions- und Ejakulationsstörungen, Diabetes und Herz-Kreislaufkrankungen auslösen. Laut UBA müsste der momentan gültige Richtwert der erlaubten Tagesdosis von BPA deutlich gesenkt werden, um das Gesundheitsrisiko zu minimieren.

### Schimmelpilzgifte und Pestizide in Basmatireis

**Vorfall:** Ein Naturkost-Unternehmen ruft vorsorglich braunen Bio-Basmatireis zurück. Die Kunden haben die Möglichkeit, betroffene Produkte gegen Kaufpreiserstattung zurückzubringen.

**Hintergrund:** Grund des Rückrufs ist eine mangelhafte Bewertung in der August-Ausgabe einer Zeitschrift für Verbraucherinformationen. Im Rahmen von Test-Analysen wurden sowohl erhöhte Mengen des Schimmelpilzgiftes Aflatoxin als auch des Pflanzenschutzmittels Carbendazim nachgewiesen. Der Hersteller hat daraufhin seinen Reis in einem unabhängigen Labor auf Aflatoxine testen lassen, wobei der dort gemessene Wert mit  $1,83\mu\text{/kg}$  unter dem gesetzlichen Höchstwert von  $2\mu\text{/kg}$  lag.

**Folgen:** Aflatoxine gehören zu den krebserzeugenden Pflanzenstoffen und kommen hauptsächlich in Reis, Nüssen, Getreide und Ölsaaten sowie in Leber und Nieren vor. Beim Menschen können Aflatoxine zu chronischen Leberschädigungen und Leberkrebs führen. Carbendazim ist ein Fungizid, das gegen Pilzkrankheiten unter anderem im konventionellen Obst-, Gemüse- und Getreideanbau eingesetzt wird. Bei der Erzeugung von Bio-Produkten ist der Einsatz des Fungizids verboten. Carbendazim gehört zu den Substanzen, bei denen in Tierversuchen eine Schädigung der Keimzellen nachgewiesen wurde.

### Rückruf von einer halben Milliarde Eiern in den USA

**Vorfall:** Die US-Gesundheitsbehörde FDA hat seit dem 19. August 2010 aufgrund einer Kontamination mit Salmonellen den Verkauf von über 500 Millionen Eiern in verschiedenen US-Bundesstaaten gestoppt.

**Hintergrund:** Seit Mai dieses Jahres stieg die Anzahl der durchschnittlich wöchentlich registrierten Fälle von Salmonellose von 50 auf 200 an. Aufgrund der Erkrankungen, konnten zwei in Iowa ansässige Eierfarmen mittels Chargenrückverfolgung als Verursacher ausgemacht werden. Die US-Behörden vermuten den Ursprung des Salmonellen-Befalls in verunreinigtem Hühnerfutter.

**Folgen:** Der Erreger Salmonella enteritidis führt zu einer Infektion des Dünndarms und damit verbundenen Brech-Durchfällen, welche etwa ein bis zwei Tage andauern. Generell beträgt die Inkubationszeit nach einer Infektion drei Tage bis drei Wochen, je nach Art und Menge der aufgenommenen Erreger.

### Behörde warnt vor Schlankheitsmitteln

**Vorfall:** Das Regierungspräsidium Darmstadt warnt vor der Einnahme von drei Schlankheitsmitteln aus China und Indonesien.

**Hintergrund:** Die Produkte werden in Kapselform über das Internet vertrieben und mit einer angeblich rein pflanzlichen Wirkstoffzusammensetzung beworben. Im Rahmen amtlicher Untersuchungen wurde eine hohe Dosis des Wirkstoffs Sibutramin nachgewiesen. Wegen erheblicher Nebenwirkungen ist die Zulassung von Sibutramin in der EU ausgesetzt, bis dahin erfolgte die Einnahme ausschließlich unter ärztlicher Überwachung. Ferner wurde der Wirkstoff Phenolphthalein vorgefunden, der ebenfalls nicht für das betreffende Produkt eingesetzt werden durfte.

**Folgen:** Phenolphthalein wurde früher als Abführmittel eingesetzt, findet aber aufgrund der möglicherweise krebserzeugenden Wirkung heute keine Verwendung mehr. Sibutramin ist ebenfalls ein Arzneistoff, der als Appetitzügler zur Reduktion von starkem Übergewicht verwendet wurde. Er kann zahlreiche Beschwerden wie Kopfschmerzen, Übelkeit und Erbrechen bis hin zu Taubheitsgefühlen, Bluthochdruck und Herzrhythmusstörungen auslösen. Studien zufolge birgt Sibutramin vor allem für Herz-Kreislauf-Patienten ein deutlich erhöhtes Herzinfarkt-Risiko, eine US-Studie führt 34 Todesfälle auf den Arzneistoff zurück.

## Aktuelle Rückrufe

### **Industrie: Hot Dogs (Deutschland)** **Ursache: Listerien**

Ein Convenience-Hersteller hat im Rahmen routinemäßiger Labortests Kontaminationen mit Listerien in seinen Hot Dog-Produkten festgestellt. Daraufhin hat das Unternehmen mehrere Chargen aus dem Einzelhandel zurückgerufen und eine Verzehrswarnung ausgesprochen. Es bestünde die Gefahr einer gesundheitlichen Schädigung, insbesondere für Schwangere, Diabetiker, Immungeschwächte und Kinder. (23.07.2010)

### **Industrie: Käse (Deutschland)** **Ursache: Salmonellen**

Eine Rohmilchkäserei aus Schleswig-Holstein ruft sowohl einen Weichkäse als auch einen Schnittkäse seines Sortiments zurück, bei denen im Rahmen einer amtlichen Stichprobenkontrolle der Erreger Salmonella Dublin festgestellt worden ist. (06.08.2010)

### **Industrie: Wassereis (Deutschland)** **Ursache: Schimmelpilz**

Ein niederländischer Hersteller ruft nach Deutschland vertriebene Wassereis-Produkte zurück, da vereinzelt Verunreinigungen mit einem Schimmelpilz festgestellt worden sind. Bei den Produkten handelt es sich um Kaltgetränke zum Selbstgefrieren, die bundesweit im Einzelhandel angeboten werden. Generell verursachen Schimmelpilze Übelkeit oder Erbrechen. Laut Hersteller kann der Pilz bei immungeschwächten oder allergiegefährdeten Personen zu ernsten gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder allergischen Reaktionen führen. (13.08.2010)

### **Industrie: Haftcreme (Deutschland)** **Ursache: Bakterien**

Ein international agierender Konsumgüterkonzern ruft eine Haftcreme zurück. Während routinemäßiger Qualitätskontrollen sei in einer geringfügigen Anzahl der produzierten Packungen das Bakterium B. cepacia gefunden worden. Bisher seien keine Berichte über Krankheitsfälle bekannt geworden. Das Bakterium könne jedoch ernsthafte Infektionen bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem oder mit chronischen Lungenerkrankungen hervorrufen. Für gesunde Menschen stelle B. cepacia keine Gefahr dar. (25.08.2010)

### **Handel: Bratenten (Deutschland)** **Ursache: Listerien**

Das Landesamt für Verbraucherschutz in Brandenburg warnt vor dem Verzehr gebratener, tiefgefrorener Enten. Bei einer routinemäßigen Probeuntersuchung wurden Listerien nachgewiesen, die insbesondere bei älteren und kranken Menschen sowie Kleinkindern schwere Infektionskrankheiten auslösen können, die sich durch grippeähnliche Symptome äußern und in Einzelfällen lebensbedrohlich sein können. (27.07.2010)

### **Handel: Indische Reisgerichte (Schweiz)** **Ursache: Allergene**

Eine Supermarktkette aus der Schweiz ruft zwei indische Reisgerichte zurück, weil in der Produktion die Verpackungen verwechselt worden waren. Personen mit Allergien können sich nicht auf die Inhaltsangaben verlassen. Betroffene Kunden können die Gerichte gegen Kaufpreiserstattung in die Filialen zurückbringen. Qualitativ seien die Produkte einwandfrei und es bestünden für Nichtallergiker keinerlei Gefahren. (10.08.2010)

### **Industrie: Kontaktlinsen (Deutschland)** **Ursache: Verunreinigung**

Ein amerikanischer Pharma- und Konsumgüterproduzent ruft in Europa und Asien rund 100.000 Schachteln Eintages-Kontaktlinsen zurück, nachdem Konsumenten über Schmerzen und Brennen beim Aufsetzen der Linsen berichteten. Als Ursache wurde ein Problem im Reinigungsprozess einer Produktionslinie ausgemacht. In Deutschland seien 351 schadhafte Packungen betroffen. (25.08.2010)

### **Handel: Haartönung (Deutschland)** **Ursache: Hydrochinon**

Ein Großhändler ruft eine aus den USA stammende Tönungscreme zurück. Der Verkaufsstopp wurde behördlich angeordnet, weil das Produkt 2,08% Hydrochinon enthält und damit gesundheitliche Risiken für den Verbraucher bestehen. Hydrochinon ist eine bleichende Chemikalie und in Deutschland ausschließlich für Haarfärbemittel bis zu einer Konzentration von 0,3% zugelassen. Der Stoff reizt Haut, Augen und Atemwege, auch Leber- und Nierenschäden sind möglich. (30.08.2010)

### **Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2010**

0 2 1 5 1

### **Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2010**

0 1 3 4 2

#### **Kontaktieren Sie uns:**

AFC Risk & Crisis Consult GmbH • Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn  
Telefon: +49 228 98579-0 • Fax: +49 228 98579-79 • [info@afc-rcc.de](mailto:info@afc-rcc.de)

Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn HRB 16784  
Geschäftsführer: Anselm Elles, Dr. Michael Lendle, Dr. Otto A. Strecker