

# 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 1/2011 der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

## Anzahl der Meldungen in den EU-Schnellwarnsystemen für Food und Non-Food bleibt konstant

Die alljährliche Auswertung zu den europäischen Schnellwarnsystemen "Rapid Alert System for Food and Feed" ([RASFF](#)) und "Rapid Alert System for Non-Food Products" ([RAPEX](#)) zeigt, dass die Mitgliedsstaaten über ihre Grenzen hinweg wirksam Informationen austauschen, sobald ein Gesundheitsrisiko für die Bevölkerung besteht. Im Jahr 2010 wurden insgesamt 3.298 RASFF-Meldungen veröffentlicht, darunter 579 Warnmeldungen über Produkte, von denen ein Risiko für die menschliche Gesundheit ausging und die sich bereits in Verkehr befanden und 1.168 Informationsmeldungen über Produkte, die noch nicht auf dem Markt waren. Die 1.554 Grenzurückweisungen bezogen sich auf Produkte, die an einer der Außengrenzen der EU überprüft wurden. Im Jahr 2007 war die Anzahl der Warnmeldungen mit 952 fast doppelt so hoch wie heute. Der aktuell leichte Anstieg der Gesamtmeldungen von 120 im Vergleich zum Vorjahr (3.178) ist hauptsächlich den Grenzurückweisungen zuzurechnen. Durch das frühe "Greifen" des Überwachungssystems werden mehr Produkte vom Markt genommen, bevor sie in den Verkehr kommen. Als Hauptverursacher für die Meldungen werden mit Abstand Mykotoxine und pathogene Keime genannt. Die RAPEX-Meldungen für den Non-Food Bereich haben sich im letzten Jahr europaweit auf 1.994 konsolidiert. Nachdem sich die Meldungen in den vorherigen Jahren stetig erhöht haben, ist die Zahl im Vergleich zu 2009 konstant geblieben. In Deutschland wurden im Jahr 2010 etwas mehr Meldungen (187) veröffentlicht als im Vorjahr mit 162 Meldungen. Zur schnelleren Wiedererkennung und verbesserten Transparenz erhalten mittlerweile alle RAPEX-Meldungen Abbildungen der betroffenen Produkte. Die Schnellwarnsysteme leisten einen wichtigen Beitrag zum aktiven Verbraucherschutz und tragen dazu bei, potenziell gesundheitsschädliche Produkte aus dem Verkehr zu nehmen und somit Krisen frühzeitig entgegen zu wirken.

## Lebensmittelskandale in den Medien – wem nutzt dieser „Verbraucherschutz“?

Seit Beginn des Jahres vergeht kein Tag ohne neue Meldungen zum „Dioxin-Skandal“. Das Thema ist bei den Verbrauchern angekommen und hält sich hartnäckig in den Schlagzeilen. Eine repräsentative Studie zum Thema Krisenkommunikation im Auftrag einer Kommunikationsberatung zeigt, dass sich mehr als Dreiviertel der befragten Verbraucher von der Bundesverbraucherschutzministerin und der Lebensmittelbranche schlecht informiert fühlten. Der Kommunikation seitens der Medien stimmten 83 % der Befragten zu. Die Krisenkommunikation von Bund und Ländern gerät in die Kritik, das Vertrauen in die Lebensmittel sinkt und die Agrar- und Ernährungsindustrie erleidet einen weiteren Imageverlust. 91% sprechen sich für mehr Kontrollen aus und 62 % der Befragten sind der Meinung, dass die Verbraucher als Konsequenz aus den Vorfällen bereit sein müssten, für hochwertige Lebensmittel mehr zu bezahlen. Eine [Umfrage](#) in der Ernährungsindustrie kommt ebenfalls zu dem Ergebnis, dass nur höhere Lebensmittelpreise und verschärfte Kontrollen für mehr Sicherheit sorgen können. Die Mehrheit der Befragten ist der Meinung, dass kriminelle Handlungen Einzelner nicht auszuschließen seien, gleichwohl die Ursachen im Preis- und Wettbewerbsdruck lägen. Von den 200 befragten Unternehmen rechnen 40 % mit finanziellen Einbußen, die durch den Skandal verursacht worden sind, davon erwarten 7 % Kosten in Höhe von mehreren Millionen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung [BfR](#) kommt zu dem Schluss, dass weder eine unmittelbare noch eine langfristige gesundheitliche Beeinträchtigung von diesem „Dioxin-Skandal“ für den Verbraucher zu erwarten sei. Dennoch ist der Verbraucher verunsichert, die Unternehmen finanziell geschädigt und die gesamte Branche leidet unter einem Reputationsschaden. Auch wenn sich in Zukunft „Skandale“ kaum vermeiden lassen, besteht durch ein verbessertes Kommunikationsmanagement im Krisenfall die Möglichkeit für mehr Transparenz zu sorgen und somit die Gefahr einer Skandalisierung in den Medien einzuschränken.

## BVE-Seminar „Verpackung & Migration“ am 15. März 2011 in Hamburg

Das Thema Migration aus Lebensmittelverpackungen ist aufgrund der Vielzahl unterschiedlicher, unerwünschter Stoffe ein Dauerbrenner. Die Teilnehmer dieses Seminars erhalten einen Einblick in rechtliche Rahmenbedingungen, analytische Bewertungsmöglichkeiten sowie in die Arbeit eines Verpackungsherstellers. Um eigene Prozesse besser bewerten und optimieren zu können, wird der Umgang mit kritischen Situationen anhand von aktuellen Fallbeispielen trainiert und mit den Experten diskutiert. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie im [Veranstaltungsprogramm](#).

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

## 3. Food Safety Kongress am 16. & 17. März 2011 in Berlin

Themenwochen im Fernsehen, Schwerpunkte in Tageszeitungen sowie in anderen Publikationen und Nutzergruppen im Internet – die Lebensmittelbranche steht im Blickfeld der Öffentlichkeit wie schon lange nicht mehr. Daher fokussiert der „3. Food Safety Kongress 2011“ unter dem Motto „Vertrauen in Lebensmittel durch Transparenz und Kommunikation“ aktuelle Entwicklungen im Bereich Qualitätssicherung vom Erzeuger bis zum Verbraucher. Die AFC Risk & Crisis Consult unterstützt den 3. Food Safety Kongress als Kooperationspartner sowie mit einem Vortrag des Geschäftsführers Dr. Michael Lendle zum Thema „Management von Risiken und Krisen im Fokus der Öffentlichkeit“. Nähere Informationen und die Ankündigung finden Sie [hier](#).

## Fachseminar: „Recht und Öffentlichkeit – Aktuelle Fallstudien in der Ernährungswirtschaft“ am 12. April 2011 in Bonn

In Ergänzung zur aktuellen Publikation „[Umgang mit Medien](#)“ werden Dr. Markus Grube, Krell Weyland Grube Rechtsanwälte, und Dr. Michael Lendle, AFC Risk & Crisis Consult, die Thematik in einem Fachseminar anhand von praxisnahen Fallbeispielen näher beleuchten und Handlungsspielräume aufzeigen. Das Seminar beschäftigt sich damit, nachteilige medienrelevante Situationen einzuschätzen, erste "Abwehrreaktionen" auf Grundlage des rechtlichen Rahmens zu erlernen sowie Strategien im Umgang mit der Öffentlichkeit zu entwickeln. Ausführliche Informationen finden Sie [hier](#).

## Vorankündigung: 3. Fresenius-Praktikertreffen am 18. & 19. Mai 2011 in Köln

Die im letzten Jahr erfolgreich gestartete Fachseminar-Reihe, die mit begrenzten Teilnehmerzahlen einen effektiven Wissenstransfer ohne großen Zeitaufwand gewährleistet, wird in diesem Jahr fortgesetzt. Die Themen-Nachmittage finden jeweils donnerstags von 13:30-17.30 Uhr statt und starten am 26.05.11 mit dem Thema „Reklamation & Risikobewertung“. Die darauf folgenden Seminare „Krisenkoordination im Umgang mit Behörden“ (09.06.11), „Warenrückruf & Marktentnahme“ (10.11.11) und „Öffentlichkeitsmanagement“ (01.12.11) bauen thematisch aufeinander auf. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

## Was macht eigentlich ... der Krankheitserreger EHEC?

Infektionen mit enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC) haben international zu zahlreichen Krankheitsausbrüchen geführt. In Deutschland werden die Infektionsfälle jährlich auf 5.000–16.000 geschätzt, die von leichtem Durchfall bis hin zur hämorrhagischen Colitis (HC) mit schweren blutigen Durchfällen, oft verbunden mit Bauchkrämpfen, Übelkeit, Erbrechen und Fieber, reichen. Bei Kleinkindern, älteren Menschen und Patienten mit geschwächtem Immunsystem kann es durch EHEC-Bakterien zum hämolytisch-urämischem Syndrom (HUS) kommen. HUS zeichnet sich durch Nierenschädigung und Zerstörung der Erythrozyten aus und führt in 5-10% der Fälle zum Tod. In den USA waren 50% der Erkrankungen lebensmittelbedingt, wobei Rinderhackfleisch das am häufigsten betroffene Lebensmittel ist. Erst Mitte letzten Jahres ist in Deutschland bundesweit ein mit EHEC-Bakterien befallener Käse aufgrund einer defekten Erhitzungsanlage bundesweit zurückgerufen worden. Aufgrund schwerwiegender Folgen einer EHEC-Infektion für Kinder hat das BfR ein neues [Informationsblatt](#) erstellt.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC Risk & Crisis Consult

AFC

## Fallstudien

### Paprika-Mix mit Rückständen belastet

**Vorfall:** Ein Discounter ruft seit dem 15.01.2011 einen Paprika-Mix aus Spanien zurück. In dem Gemüse wurden bei Eigenkontrollen Rückstände von Ethephon nachgewiesen, dessen Konzentration mit 1,65 mg/kg den zulässigen Grenzwert deutlich überschritt. In der EU gilt für Rückstände von Ethephon auf Paprika ein Höchstwert von 0,05 mg/kg (Bestimmungsgrenze).

**Hintergrund:** Ethephon ist ein Wachstumsregulator, der bei Obst- und Gemüsekulturen wie Äpfeln, Trauben und Tomaten eingesetzt wird, um den Reifungsprozess zu beschleunigen. Bei Paprika dient er speziell zur Beschleunigung der Farbausreifung. Insbesondere im Winter wird die Substanz aufgrund witterungsbedingt ungünstiger Reifebedingungen eingesetzt.

**Folgen:** Der Wirkstoff Ethephon ist ätzend und kann somit Haut und Augen schädigen. Akut können durch eine überhöhte Aufnahme vorübergehende Symptome wie verstärkter Harndrang und Durchfall auftreten. Laut BfR ist insbesondere für Kinder, die im Verhältnis zu ihrem Körpergewicht relativ große Mengen Paprika verzehren eine akute Gesundheitsgefährdung durch die gemessene Konzentration von 1,65 mg/kg möglich.

### Paprika-Mix mit Rückständen belastet

**Vorfall:** In der Wochenmeldung des Schnellwarnsystems RAPEX wurde am 31.12.2010 mitgeteilt, dass ein aus Indien importiertes Haarfärbemittel freiwillig von den Verbrauchern zurückgerufen wurde. Das Produkt enthielt p-Phenylendiamin in einer Konzentration, die den zulässigen Höchstwert um das Sechsfache überstieg.

**Hintergrund:** p-Phenylendiamin wird in Henna-Produkten, darunter auch in Haarfärbemitteln, als farbintensivierender Stoff eingesetzt. Die Substanz, die auch Zwischenprodukt bei der Herstellung von Azofarbstoffen ist, darf Haarfärbemitteln in einer Konzentration von 2% zugefügt werden.

**Folgen:** Als stark sensibilisierende Substanz kann p-Phenylendiamin schwere Kontaktallergien auslösen, die unter anderem mit Juckreiz, Rötung und Bläschenbildung einhergehen. Betroffene Personen weisen nach Abschluss der Akutbehandlung eine hochgradige Überempfindlichkeit gegenüber p-Phenylendiamin und verwandten Verbindungen auf. Als Folge müssen sie daher Kosmetika, Kleidungsstücke und sonstige Gegenstände, die bestimmte Farbstoffe enthalten, meiden um erneute allergische Reaktionen zu verhindern.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

## Aktuelle Rückrufe

### **Handel: Babyschuhe (Deutschland)** **Ursache: Azofarbstoffe**

In der Wochenmeldung des Schnellwarnsystems RAPEX wurde mitgeteilt, dass Behörden ein Verkaufsverbot für Babyschuhe eines Textilhandelsunternehmens erlassen haben. Die Schuhe enthalten krebserzeugende Azofarbstoffe in einer Konzentration, die den zulässigen Grenzwert überschritt. (31.12.2010)

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

Ein Wurstwarenhersteller ruft im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes eine Teewurst zurück. Bei routinemäßigen Kontrollen wurden in der Wurst Salmonellen nachgewiesen. Diese können Magen-Darmerkrankungen auslösen. Verbraucher sollten betroffene Ware daher nicht verzehren. Sie können diese an das Unternehmen senden oder zum Kaufort zurückbringen und erhalten den Kaufpreis erstattet. Für weitere Informationen hat das Unternehmen eine Hotline eingerichtet. (27.12.2010)

### **Handel: Rotkohl (Deutschland)** **Ursache: Glassplitter**

Ein Discounter ruft aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes seinen Rotkohl im Glas zurück. Möglicherweise sind in dem Produkt aufgrund von Glasbruch vereinzelt Glassplitter enthalten. Verbraucher können betroffene Produkte in allen Filialen des Discounters zurückgeben und bekommen den Kaufpreis erstattet. Für weitere Fragen steht ihnen eine Hotline und ein Kontaktformular auf der Homepage des Unternehmens zur Verfügung. (03.01.2011)

### **Handel: Bolognese Sauce (Deutschland)** **Ursache: Glas**

Ein Handelsunternehmen ruft eine Bolognese Sauce mit Rindfleisch zurück. Das Produkt ist möglicherweise mit kleinen, stumpfen Glaskrümmeln kontaminiert. Kunden werden gebeten Produkte der betroffenen Charge zur Einkaufsstätte zurückzubringen. Sie erhalten Ersatz. (20.01.2011)

### **Handel: Baby-Spielzeug (Deutschland)** **Ursache: Lösbare Teile**

Ein niederländisches Textilhandelsunternehmen ruft Baby-Greiflinge zurück. Wie Untersuchungen ergaben, kann der Kopf der Greiflinge abgezogen werden und so das Rasselement des Spielzeugs freigelegt werden. Dieses Element kann von Kleinkindern verschluckt werden und stellt somit eine Erstickungsgefahr dar. Kunden können das betroffene Produkt zurückgeben und erhalten den Kaufpreis erstattet. Für weitere Informationen steht eine Hotline zur Verfügung. (19.01.2011)

### **Handel: Zahnpulver (Deutschland)** **Ursache: Mikroorganismen**

Wie in der Wochenmeldung des Schnellwarnsystems Rapex mitgeteilt wird, wurde ein aus Indien importiertes pflanzliches Zahnpulver freiwillig vom Verbraucher zurückgerufen. Aufgrund des Gehaltes an pathogenen und potenziell pathogenen Mikroorganismen stellt das Produkt eine Gesundheitsgefahr für Verbraucher dar. (21.01.2011)

### **Handel: Fischkonserven (Deutschland)** **Ursache: Erhöhter Histamingehalt**

Das Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg warnt vor Fischkonserven aus Malaysia, die über einen Importeur in den Niederlanden auch nach Deutschland vertrieben wurden. Die Konserven enthalten einen überhöhten Gehalt an Histamin und sollten daher keinesfalls verzehrt werden. Histamin kann insbesondere bei empfindlichen Personen gesundheitliche Beschwerden wie Übelkeit, Atembeschwerden und Herz-Kreislaufprobleme hervorrufen. Unternehmen, die mit den Konserven beliefert wurden, haben die Ware zurückgerufen und Verbraucher über Warnhinweise informiert. (24.01.2011)

### **Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2011**

0 0 2 5 2

### **Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2011**

0 0 0 7 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