

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 3/2011 der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Interview zu Chancen und Risiken vergleichender Warentests

Drei von vier Deutschen suchen regelmäßig Rat bei der Stiftung Warentest, den Verbraucherzentralen und vergleichbaren Organisationen, bevor sie etwas einkaufen. Insbesondere die Testurteile der Stiftung Warentest werden dabei oft als Entscheidungsgrundlage herangezogen. Während ein positives Testurteil der Stiftung den Absatz von Produkten zu steigern vermag, führt ein schlechtes Resultat oftmals zum Umsatzrückgang oder zur Imageschädigung. Frau Marie Luise Eul ist beim Bundesverband der Deutschen Industrie e.V. (BDI), Berlin, zuständig für Verbraucherpolitik und betreut die „Clearingstelle Stiftung Warentest“, in der Grundsatz- und Verfahrensfragen zu vergleichenden Waren- und Dienstleistungstests behandelt werden. Ferner organisiert und koordiniert sie den industriellen Input und ist Geschäftsführerin des BDI-Arbeitskreises Warentest, Spiegelgremium der Industrie zur Stiftung Warentest.



Haben vergleichende Warentests einen Nutzen für den Verbraucherschutz?

Ja unbedingt, denn Information ist ein überaus wichtiger Aspekt von Verantwortung, da nur informierte Konsumenten eigenverantwortliche Entscheidungen treffen können. In einem riesigen Angebot von Waren und Dienstleistungen benötigen sie auch mehr Informationen über die einzelnen Produkte. Beim Streben nach Markttransparenz stellt die Arbeit der Stiftung Warentest einen wichtigen Eckpfeiler dar. Laut einer Umfrage von Forsa ist sie mehr als 90 Prozent aller Deutschen bekannt, ihr Vertrauenswert rangiert vor Polizei und Rotem Kreuz, und über 70 Prozent verlassen sich bei wichtigen Kaufentscheidungen auf ihre Testergebnisse.

Welche grundsätzlichen Erfahrungen haben Sie mit der Stiftung Warentest gemacht?

Zunächst ein Hinweis auf die Aufgaben der Stiftung Warentest: Sie wurde 1964 auf Beschluss des Deutschen Bundestags gegründet, um den Verbrauchern durch vergleichende Tests von Waren und Dienstleistungen eine unabhängige und objektive Unterstützung zu bieten. Darüber hinaus soll sie über optimale Haushaltsführung und Einkommensverwendung sowie über gesunde und umweltbewusste Lebensweise informieren. Oberste Gebote dabei sind Neutralität und objektive Information. Anders als in vergleichbaren europäischen bzw. internationalen Testorganisationen wurde die Einbindung der Anbieter bereits in der Gründungssatzung festgeschrieben. Diese Mitwirkung, die in verschiedenen Gremien der Stiftung stattfindet, soll sicherstellen, dass wirtschaftlicher Sachverstand in die Prüfungen von Waren und Dienstleistungen mit einfließt und dadurch fundierte Testergebnisse erzielt werden. Die hin und wieder geäußerte Kritik, dass die Mitwirkung der Anbieterseite einerseits und die Vermittlung anbieterunabhängiger Verbraucherinformationen andererseits kaum „unter einen Hut“ passen, kann durch die tägliche Praxis entkräftet werden. Inzwischen erwägen einige europäische Testinstitute sogar dieses System als Beispiel gelungener Kooperation im Sinne optimaler Verbraucherinformation zu kopieren. Die Mitwirkung der Anbieter besteht – grob gesagt – darin, fachlichen Input zu leisten, und zwar einmal bei der Anlage der Untersuchungsvorhaben, dem sog. Testdesign, und dann wieder bei den Rahmenbedingungen, unter denen die Tests später ablaufen sollen. Um die Unabhängigkeit von Anbietern zu gewährleisten, liegen hingegen Konzeption und Auswertung der Prüfungen, die übrigens von externen, unabhängigen Prüflabors vorgenommen werden, allein bei der Stiftung. Trotz aller Sachzwänge hat die Zusammenarbeit zwischen Stiftung Warentest und Industrie mit den Jahren zu einer gut funktionierenden Kooperation geführt. Das Verhältnis ist einerseits geprägt von einer kritischen, aber sachlich fundierten und neutralen Stellung der Stiftung Warentest gegenüber den zu prüfenden Produkten. Andererseits anerkennt die Industrie grundsätzlich die Stiftung und die Seriosität ihrer auf wissenschaftlichen Methoden basierenden Arbeit.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Oftmals empfinden Unternehmen der Ernährungsbranche eine negative Bewertung ihrer Produkte als ungerechtfertigt und die Methoden werden angezweifelt. Wie sehen Ihre Erfahrungen mit der Stiftung Warentest in diesem Testfeld aus?

Die Stiftung Warentest führt Lebensmitteluntersuchungen auf der Grundlage des „Rahmenkonzept Lebensmittel“ durch. Ihre Herangehensweise unterscheidet sich beispielsweise bei der sensorischen Bewertung der Testobjekte von anderen Organisationen, wie z.B. der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Hintergrund ist die Schaffung einer Möglichkeit, überwiegend gut bewertete Produkte notenmäßig zu differenzieren. Diese Festlegung erfolgt – unabhängig vom Beratungsergebnis im vorherigen Fachbeirat – erst nach Vorlage der Prüfergebnisse, so dass die betroffenen Anbieter manchmal von den, auch wechselnden, Abwertungskriterien und in der Folge einem schlechten Qualitätsurteil „überrascht“ werden. Wenngleich ein führender Stiftungsmitarbeiter bei einer Veranstaltung der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) im April 2010 klarstellte, dass die Bewertungsskala nicht auf eine möglichst starke Spreizung der Notenverteilung abziele, sondern die notenmäßige Abstufung anhand wissenschaftlicher Kriterien erfolge und die Stiftung zudem über gesetzliche Vorgaben hinausgehen dürfe, scheint dies insbesondere beim Prüfkriterium Sensorik der Fall zu sein. Hinzu kommt, dass sich auch ein niedrig gewichtetes Gruppenurteil negativ auf die Gesamtnote auswirken kann – im schlimmsten Fall „erschlägt“ das Gruppenurteil sogar das Qualitätsurteil, man spricht dann von einem Durchschlagseffekt. Im Sinne einer Verlässlichkeit für Unternehmen und Verbraucher fordern BDI, BVE und DLG, aber auch die Handelsseite, von der Stiftung Warentest stets Transparenz und Konsistenz bei ihren Lebensmittelprüfungen ein. Um argumentativ durchzudringen, ist aber auch immer wieder der konkrete Nachweis seitens der Anbieter notwendig, wo sich die Stiftung nicht an die von ihr selbst aufgestellten Regeln hält.

Welche Empfehlungen würden Sie den Unternehmen im Umgang mit der Stiftung Warentest geben?

Aus unserer langjährigen Erfahrung verspricht der konstruktive Dialog mit der Stiftung Warentest mehr Erfolg als die Konfrontation. Auf Stiftungsseite besteht eine hohe Gesprächsbereitschaft. So bietet sie den Unternehmen an, konkrete Vorschläge zu unterbreiten, wenn es um die Verbesserung von Testprojekten geht, beispielsweise durch Hinweise zur Marktauswahl und zu geeigneten (unabhängigen) Prüflaboren, stärkere Mitarbeit in den Fachbeiräten und zeitnahe Rückmeldung auf die sog. Anbietervorinformation. Mehrere Veranstaltungen von BDI und BVE, bilaterale Gespräche und nicht zuletzt der Austausch im BDI-Arbeitskreis Warentest haben gezeigt, dass in der Wirtschaft weiterer Informations- und Diskussionsbedarf zum Thema Stiftung Warentest besteht. Um das Einbringen ihrer Interessen zu optimieren, empfiehlt sich für die Anbieter, alle ihnen verfügbaren Kanäle zu nutzen und mit sehr konkreten Argumenten und Beispielen zu belegen, wo es noch Nachbesserungsbedarf bei der Durchführung von Lebensmitteluntersuchungen gibt.

Vielen Dank Frau Eul.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen der BDI und sein Mitglied BVE gern zur Verfügung. Nähere Informationen zum BDI finden Sie auf der [Homepage](#).

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

EHEC – Eine weitere Krise beschäftigt die Lebensmittelbranche

Nach dem Dioxinfall zu Beginn des Jahres bekommt die Lebensmittelbranche seit Mai die Auswirkungen der EHEC-Krise zu spüren. Gemäß Robert-Koch-Institut ([RKI](#)) sind -bezogen auf den aktuellen Ausbruch mit dem EHEC-Stamm 0104- bisher insgesamt 3.304 EHEC- oder HUS-Fälle gemeldet worden, darunter 36 Todesfälle. Der Verdacht, dass die Ursache beim Verzehr von mit diesem Stamm verunreinigten rohen Gurken, Tomaten und Blattsalaten liegt, hat sich nicht erhärtet. Das Bundesinstitut für Riskobewertung (BfR) hat die Kontamination von Sprossen mit 0104 kürzlich bestätigt. Nach Angaben der Wirtschaft sind in Deutschland seit Ende Mai rund 5.900 Tonnen Gurken, 3.500 Tonnen Tomaten und Salat auf 1.300 Hektar Anbaufläche vernichtet worden. Das entspricht 5 bis 10 Prozent der Jahresernte. Eine finanzielle Unterstützung für betroffene Betriebe wird von der EU-Kommission derzeit in Abstimmung mit den Mitgliedsstaaten anhand eines mehr als 200 Millionen Euro umfassenden Hilfsprogramm auf den Weg gebracht. In der Presse sowie in Rundfunk und Fernsehen wird die Kritik an dem Krisenmanagement von Behörden aus Bund und Ländern laut. Gemäß einer Verbraucherumfrage, die von einem Wochenmagazin in Auftrag gegeben wurde, sollen 58 Prozent von 1.003 befragten Bürgern das Krisenmanagement der Bundesregierung als „weniger gut“ oder „schlecht“ bewertet haben. Eine Evaluierung des EHEC-Falls wird national sowie international von EU-Seite gefordert. Als erster Schritt, um die Aufklärung des EHEC-Ausbruchs in Deutschland zu unterstützen, ist Anfang Juni im Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) eine Task Force eingerichtet worden, in der Experten aus den Bundesländern, dem BVL, BfR, RKI und Wissenschaftler der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zusammenarbeiten. Die Notwendigkeit eines funktionierenden Kommunikationssystems zwischen allen Verantwortlichen in einem derartigen Krisenfall und der entsprechende Umgang mit der Öffentlichkeit ist wieder einmal sehr deutlich geworden.

Fünf Jahre erfolgreiches BVE-Krisenmanagement

Seit nunmehr fünf Jahren nutzen zahlreiche, vor allem mittelständische Unternehmen der Ernährungsindustrie die operative Unterstützung von Krisenberatern, die rund um die Uhr erreichbar sind. Das Leistungsangebot „BVE-Krisenmanagement“, das die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. initiiert hat, deckt mit seinen Partnern alle wesentlichen Themen zum Krisen- und Rückrufmanagement bei Produktschäden und -kontaminationen ab. Dr. Michael Lendle, der als Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult mit seinem Team die Notrufnummer betreut, spricht aus Erfahrung: „Fast alle unsere Mitglieder haben in den letzten fünf Jahren die Krisenfallberatung in Anspruch genommen. Wir haben unsere Mitglieder bei der Bewältigung ihrer Krisen nachhaltig unterstützt. Mit Hilfe unserer Beratung sowie durch die Vermittlung weiterer Experten aus unserem Netzwerk ist die Krise für unsere Mitglieder beherrschbar geblieben und so konnten einige größere Schäden verhindert werden.“ Als weiteres zentrales Element im „BVE-Krisenmanagement“ werden im präventiven Bereich Fachseminare angeboten, die für Mitgliedsunternehmen kostenfrei sind. Seit dem Jahr 2006 sind neben „Dauerbrenner-Themen“ wie beispielsweise „Krisenmanagement & Kommunikation“ oder „Recht & Behörde“ immer wieder aktuelle Fragestellungen wie „Verpackung & Migration“ ergänzt worden. Dr. Lendle weiter: „Wir beobachten, dass die Unternehmen zwar zunehmend ihre Krisen- und Rückrufmanagementsysteme verbessern, aber das BVE-Krisenmanagement sowohl im operativen als auch im präventiven Bereich für die Unternehmen immer mehr an Bedeutung gewinnt. Das liegt vor allem daran, dass im Krisenfall zum einen das Behördenmanagement und zum anderen der Umgang mit der Öffentlichkeit immer größeren Raum einnehmen und hier der Bedarf der Unternehmen an zusätzlichem Know-How wächst. Dass sich die Mitglieder im BVE-Krisenmanagement durch das Zurückgreifen auf unsere Krisenexperten in der Abwicklung der Krise sicherer fühlen, bestätigt uns in der täglichen Arbeit und wir freuen uns, dass das Angebot der BVE so gut angenommen wird.“ Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Wiederholungstermin: Fachseminar „Recht und Öffentlichkeit – Aktuelle Fallstudien in der Ernährungswirtschaft“ am 13. September 2011 in Bonn

Situationen, die den Umgang mit Medien erzwingen, werden meist als Krisensituation wahrgenommen. Gerade deshalb ist die Vorbereitung auf die rechtlichen und kommunikativen Optionen in solchen Situationen besonders wichtig. Die Bedeutsamkeit des Themas wird nicht nur durch das „Internet-Portal zur Klarheit und Wahrheit bei Lebensmitteln“ deutlich, sondern auch die starke öffentliche Wahrnehmung bezüglich aktueller Lebensmittelkrisen. Dr. Markus Grube, Krell Weyland Grube Rechtsanwälte und Dr. Michael Lendle, AFC Risk & Crisis Consult

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

setzen die Fachseminarreihe „Recht und Öffentlichkeit – Aktuelle Fallstudien in der Ernährungswirtschaft“ mit einem Wiederholungstermin fort. Anhand von praxisnahen Beispielen wird die Thematik näher beleuchtet und es werden Handlungsspielräume aufgezeigt. Nähere Informationen finden Sie [hier](#).

Vorschau: BVE-Fachseminar [„Recht & Behörde“](#) am 10. Oktober 2011 in Köln

Was machen eigentlich ... Pflanzenschutzmittelrückstände?

Im Mai 2011 wurde der Bericht zur „Nationalen Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln 2009“ vom BVL veröffentlicht. Demnach ist die Zahl der Lebensmittel, in denen unzulässig hohe Rückstände an Pflanzenschutzmitteln nachgewiesen werden, kontinuierlich gesunken. Die Quote der Beanstandungen bei Erzeugnissen aus Deutschland und den übrigen EU-Mitgliedstaaten hat im Jahr 2009 erstmals ein einheitlich niedriges Niveau erreicht. In diesem Jahr wurde in 1,6 Prozent der untersuchten Erzeugnisse deutscher Herkunft eine Überschreitung des geltenden Rückstandshöchstgehaltes festgestellt. Im Jahr 2008 waren es noch 1,9 Prozent der Proben und 2007 hatten die Untersuchungsämter noch in 2,7 Prozent der Proben Überschreitungen der Höchstmengen gemessen. Im Vergleich zu den Mitgliedsstaaten weisen nach wie vor deutsche Erzeugnisse den höchsten Anteil an Proben ohne quantitativ messbare Rückstände von Pflanzenschutzmitteln auf. Weitere Informationen und den Bericht finden Sie auf der Homepage des [BVL](#).

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Fallstudien

Listerien in französischem Rohmilchkäse

Vorfall: Die Regierung von Oberbayern warnt vor dem Verzehr von französischem Rohmilchkäse, bei dem der Befall mit Listerien festgestellt wurde. Betroffen sind drei Filialen, die zu der Gruppe eines Einzelhandelskonzerns gehören.

Hintergrund: In einer ersten Medienwarnung der oberbayrischen Regierung vom 03. Mai 2011 wird mitgeteilt, ab wann der Käse verkauft wurde und welche Mindesthaltbarkeitsdaten betroffen seien. In einer zwei Tage später veröffentlichten weiteren Medieninformation wird die erste Meldung korrigiert. Die Behörde teilt mit, dass nach aktuellen Informationen des Zwischenhändlers andere Mindesthaltbarkeitsdaten betroffen seien und bittet um weitere Veröffentlichung. Ein Verbraucherinformationsdienst im Internet bemängelt, dass aufgrund eines Eintrages im Schnellwarnsystem eine deutschlandweite Warnung hätte vorgenommen werden müssen. Ein Händler aus Baden-Württemberg, der zu dem betroffenen Einzelhandelskonzern gehört, würde auch vor dem entsprechenden Käse warnen. Der Informationsdienst kritisiert, dass keine Warnungen verantwortlicher Länderministerien erkennbar seien und es stelle sich eine Vielzahl von Fragen zur Zweckmäßigkeit unterschiedlicher fachlicher und regionaler Zuständigkeiten sowie zu Informationswegen für die Sicherstellung eines effektiven Schutzes der Verbraucher vor gefährlichen Produkten.

Folgen: Eine durch das Bakterium *Listeria monocytogenes* ausgelöste Listeriose ist eine meldepflichtige Krankheit. Sie verläuft bei gesunden Menschen meist unauffällig. Kleinkinder oder Menschen mit geschwächter Immunabwehr können schwer erkranken. Der Ausbruch der Erkrankung kann bis zu acht Wochen nach Aufnahme der Bakterien erfolgen. Listerien können Blutvergiftungen oder Hirnhautentzündungen verursachen, die mit Antibiotika behandelt werden können, aber dennoch nicht selten zum Tode führen. Besonders bei Schwangeren ist eine Listeriose aufgrund der Folgen für das ungeborene Kind sehr gefährlich. Es kann zu Frühgeburt, schweren Schädigungen oder sogar zum Absterben des Fötus kommen.

Permanganat auf Mangos

Vorfall: Nach Angaben einiger lokaler Zeitungen ruft eine Supermarktkette in Thüringen, Sachsen, Sachsen-Anhalt und der Region Franken seit dem 11. Mai 2011 Mangos zurück. Die Früchte wurden aus dem Verkauf genommen, weil sie mit dem Salz Permanganat verunreinigt sein könnten.

Hintergrund: Nach Medienangaben hatte sich eine Mitarbeiterin des Handelsunternehmens am 10. Mai 2011 beim Auspacken und Reinigen der Mangos eine leichte Verletzung an der Hand zugezogen und wurde ärztlich behandelt. Die Qualitätssicherung des Unternehmens wurde informiert und hat den betreffenden Stoff als Permanganat identifiziert. Das Unternehmen teilte mit, dass es sich um einen Einzelfall handelt, aber man kein Risiko eingehen wolle, daher habe man in mehreren Filialen die Früchte aus dem Verkehr gezogen. Betroffen sei nur eine kleine Menge. Die Verbraucher werden gebeten, die Mangos nicht zu berühren. Durch die lilabraune Verfärbung des Salzes ist die Verunreinigung auf der Fruchtoberfläche zu erkennen. Bereits gekaufte Ware kann auch ohne Vorlage des Kassenbons in die Filialen zurück gebracht werden. Zudem steht eine kostenlose Verbraucher-Hotline zur Verfügung. Eine andere Zeitung berichtet, dass es sich bei der Mitarbeiterin um schwere Verätzungen handele und die Kriminalpolizei gemeinsam mit der Feuerwehr und Lebensmittelaufsicht Ermittlungen aufgenommen habe. Auch bezüglich des Herkunftslandes Nicaragua oder Nigeria fallen Unregelmäßigkeiten in der Berichterstattung auf.

Folgen: Permanganate sind Salze, fungieren als Oxidationsmittel und bilden als wasserlösliche Substanz eine violette Farbe. Permanganat wird unter anderem zur Desinfektion und zur Reinigung organischer Flüssigkeiten eingesetzt. Größere Mengen der Lösung können zu Hautreizungen und Verätzungen der Haut führen.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Handel: Kochlöffel (Österreich)

Ursache: Formaldehyd

Der von diesem Rückruf betroffene Kochlöffel eines deutschen Herstellers ist aus Melamin und aufgrund der Überschreitung des Grenzwertes für Formaldehyd nicht lebensmittelecht. Formaldehyd hat eine toxische und karzenogene Wirkung und kann Allergien, Haut-, Atemwegs- oder Augenreizungen verursachen. (05.05.2011)

Handel: Babyschuhe (Deutschland)

Ursache: Azofarbstoff

Ein Textildiscounter ruft Babysoftschuhe aufgrund einer Kontamination mit Azofarbstoffen zurück. Von Azofarbstoffen geht ein allergenes und krebserzeugendes Risiko aus. (06.05.2011)

Industrie: Käse (Deutschland)

Ursache: Listerien

Ein belgischer Käsehersteller ruft mehrere Sorten Käse sowohl aus der Bedienungstheke als auch aus der verpackten Selbstbedienung zurück. Bei mikrobiologischen Qualitätskontrollen des Unternehmens wurde eine Kontamination mit Listerien festgestellt. (11.05.2011)

Industrie: Milchreis (Deutschland)

Ursache: Glas

Eine Molkerei ruft drei Sorten Milchreis zurück. Über eine Kundenreklamation wurde das Unternehmen darauf aufmerksam gemacht, dass sich in einzelnen Bechern Glasteilchen befinden könnten. Die Molkerei teilt mit, dass sie trotz des Einzelfalles im Sinne des kompromisslosen Qualitätsverständnisses und vorsorglichen Verbraucherschutzes die betroffene Ware vom Markt nehme. (23.05.2011)

Industrie: Erfrischungsgetränke (Deutschland)

Ursache: Glas

Eine Brauerei ruft vorsorglich eine Charge seines koffeinhaltigen Erfrischungsgetränkes zurück. In drei der 0,33-Liter Glasflaschen sind Glasstückchen gefunden worden. Das Unternehmen teilt mit, dass niemand zu Schaden gekommen sei und entschuldigt sich bei den Kunden für die Unannehmlichkeiten. (01.06.2011)

Industrie: Putenschnitzel (Österreich)

Ursache: Salmonellen

Aufgrund einer Kontamination mit Salmonellen werden tiefgekühlte, panierte Putenschnitzel zurückgerufen. Laut Hersteller sei die Ware auch in Deutschland vertrieben worden. Das Unternehmen gab Auskunft darüber, dass die Wahrscheinlichkeit, TK-Ware zwei Monate vor dem Verfallsdatum aufzufinden, gering sei. Salmonellen können Auslöser schwerer Magen- und Darmerkrankungen sein, insbesondere bei Risikogruppen. (09.05.2011)

Industrie: Bier (Deutschland)

Ursache: Nitrosamine

Eine Klosterbrauerei ruft 18.500 Liter Bier zwei verschiedener Sorten zurück. Bei einer regelmäßigen Laboruntersuchung der Rohstoffe ist bei einer Malzlieferung die Überschreitung des technischen Richtwertes für Nitrosamin festgestellt worden. Nitrosamine sind krebserregende Stoffe. Die Brauerei schreibt in ihrer Pressemitteilung, dass es sich bei dem Rückruf um eine Vorsichtsmaßnahme handele und keine direkte Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher bestehe. Die Brauerei habe umfangreiche Maßnahmen innerhalb ihres Qualitätsmanagements ergriffen, da das Ergebnis der Probe in diesem Fall nicht rechtzeitig bearbeitet worden sei. (18.05.2011)

Handel: Hirsch-Salami (Österreich)

Ursache: E-Coli

Die österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) warnt vor dem Verzehr von Hirsch-Salami eines italienischen Herstellers, die mit dem Shigatoxin bildenden Escherischia coli kontaminiert ist. Die österreichische Behörde teilt mit, dass die Probe in keinem Zusammenhang mit dem gegenwärtigen EHEC-Ausbruch in Deutschland stehe. Ob die betroffene Wurst auf dem deutschen Markt erhältlich war, ist unbekannt. (01.06.2011)

Handel: Babyschuhe (Deutschland)

Ursache: Chrom

Ein Händler ruft seine in China hergestellten Babyschuhe aus Leder zurück, weil in den Einlegesohlen Chrom VI nachgewiesen wurde. Chrom-Verbindungen wirken toxisch, haben krebserregende Eigenschaften und ein allergenes Potential. (05.06.2011)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2011

0 1 6 1 4

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2011

0 0 5 3 3

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