

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 7/2011
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Sehr geehrte Damen und Herren,

ein ereignisreiches Jahr nähert sich dem Ende. An dieser Stelle danken wir Ihnen für das große Interesse an unserem Newsletter, welches Sie durch Ihre Anregungen und Neuanmeldungen zum Ausdruck gebracht haben. Die diesjährigen Krisen haben uns wieder einmal vor Augen geführt, wie wichtig ein effektives und effizientes Risiko- und Krisenmanagement ist, um sich den ständig wachsenden Herausforderungen stellen zu können. Wir hoffen, dass wir mit unserem Newsletter auf aktuelle Themen aufmerksam machen und Ihnen ein wenig Hilfestellung geben konnten. In den letzten Jahren haben sich die Themenfelder rund um das Risiko- und Krisenmanagement stark entwickelt. Dies zeigt sich nicht nur in dem zunehmenden Umfang des Newsletters, sondern auch in unserem erweiterten Dienstleistungsspektrum.

Durch zusätzliche Experten vergrößern wir stetig unser Team, um Sie hinreichend unterstützen zu können und stehen Ihnen auch im nächsten Jahr gern zur Seite. Wir wünschen Ihnen eine ruhige und besinnliche Weihnachtszeit und hoffen, dass Sie krisenfrei in das nächste Jahr 2012 starten können.



Ihr AFC-Team

Aktuelles

Evaluierung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes abgeschlossen

Am 22. November legte der Präsident des Bundesrechnungshofes den [Bericht](#) zur "Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes" im Zuge der diesjährigen Lebensmittel-Krisen beim Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) vor. Darin werden die Strukturen der Lebensmittelüberwachung evaluiert und konkrete Schwachstellen benannt. Wie das Ministerium mitteilt, müssen die Eigenkontrollen gestärkt und die Kompetenzen des Bundes erweitert werden. Weiteren Handlungsbedarf sieht der Bundesrechnungshof bei den personellen Ressourcen der amtlichen Überwachung. Notwendig sei außerdem eine Neugestaltung des nationalen Krisenmanagements. Nach [Meinung](#) des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) müsse die Lebensmittelwirtschaft in die Gespräche zur Ableitung von Verbesserungsmaßnahmen für den Verbraucherschutz integriert werden. Weiterhin werde sie aber die Optimierungsvorhaben des BMELV unterstützen.

Neufassung des VIG stärkt Rechte zur Verbraucherinformation

Ein [Entwurf](#) für die Neufassung des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG) wurde am 20. Juli 2011 von der Bundesregierung angenommen. Insbesondere fordert die Neufassung eine aktivere Information der Öffentlichkeit, sodass das Informationsinteresse der Verbraucher befriedigt wird. Bereits bei einem Verdacht, dass ein Unternehmen der Lebensmittelbranche gesetzeswidrig gehandelt hat, werden Namen noch während des laufenden Verfahrens herausgegeben. Im Sinne des Produktsicherheitsgesetzes ist weiterhin vorgesehen, den Anwendungsbereich des VIG auf alle Verbraucherprodukte auszuweiten. Der [BLL](#) sieht in der Neufassung des Gesetzes eine Bedrohung für die Existenz von Unternehmen. Die frühzeitige Offenlegung von ungesicherten Ergebnissen kann zu Fehlinterpretationen und wirtschaftlichen Konsequenzen führen, gerade bei Betriebs- und Geschäftsgeheimnissen. Aus diesem Grund sieht die Lebensmittelwirtschaft dringenden Nachbesserungsbedarf bei dem VIG.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFCAFC Risk & Crisis Consult

Änderung des ehemaligen GPSG seit 01. Dezember in Kraft

Ab 01. Dezember 2011 organisiert das [Produktsicherheitsgesetz](#) (ehem. Geräte- und Produktsicherheitsgesetz) die Bereitstellung von Erzeugnissen. Die Änderung betrifft unter anderem die Begriffsdefinition von "Produkt", so findet keine Unterscheidung mehr hinsichtlich Verbraucherprodukten und technischen Arbeitsmitteln statt. Jedoch behält sich das Gesetz zusätzliche Anforderungen für Verbraucherprodukte vor. Die Bestimmungen bezüglich des GS-Zeichens wurden in einem gesonderten Abschnitt erweitert, beispielsweise müssen die "GS-Stellen" künftig Informationen zum Zeichenmissbrauch veröffentlichen. Ferner wurde die Zusammenarbeit der zuständigen Behörden der Länder und des Zolls intensiviert.

Stevia seit 02. Dezember als Zusatzstoff erlaubt

Die Glycoside, die aus den Blättern der Stevia Pflanze gewonnen werden, sind als Zusatzstoff von der Europäischen Kommission zugelassen worden. Dazu wurde die [Verordnung \(EU\) Nr. 1131/2011](#) zur Änderung von Anhang II der EG-Zusatzstoffverordnung hinsichtlich Steviolglycosiden verabschiedet. Nach einer [Risikobewertung](#) der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) wird davon ausgegangen, dass die Substanzen weder kanzerogen sind noch andere negative Auswirkungen auf den Menschen haben. Im Jahr 2003 war es laut einer [Bewertung](#) von Süßstoffen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) nicht möglich, eine ausreichende gesundheitliche Unbedenklichkeit zu bestätigen. Die tägliche Aufnahmemenge wird bei Stevia auf 4 mg/kg Körpergewicht festgelegt, der Süßstoff soll die Nummer E 960 tragen.

BMELV plant Maßnahmen gegen Antibiotika-Resistenzen

Das BMELV hat ein [Maßnahmenpaket](#) für den Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung entwickelt. Dabei stehen die Minimierung des Einsatzes von Antibiotika sowie eine Verbesserung der Überwachung durch die Landesbehörden im Vordergrund. Mithilfe einer detaillierten Datenerfassung soll es zukünftig möglich sein, den Zusammenhang zwischen dem mengenmäßigen Einsatz und erkennbaren Resistenzen untersuchen zu können. Die Lebensmittelüberwachung ist bereits heute mit den nötigen Instrumenten ausgestattet, um bei einem Verdacht eines gesetzeswidrigen Einsatzes von Antibiotika zu handeln. Durch das Maßnahmenpaket werden die zuständigen Behörden jedoch aufgefordert, von ihren Kontroll-, Überwachungs- und Sanktionsrechten verstärkt Gebrauch zu machen. Mittlerweile ist auch auf EU-Ebene ein Konzept zum Kampf gegen die zunehmenden Antibiotika-Resistenzen entwickelt worden. In Brüssel wurde ein [Aktionsplan](#) vorgestellt, um gemeinsam Lösungen für dieses globale Problem zu finden.

Neues Testverfahren für Pflanzenschutzrückstände ermöglicht Fütterungsstudien

Forscher des Fraunhofer Instituts für Molekularbiologie und Angewandte Oekologie IME haben ein [Testsystem](#) entwickelt, um Rückstände von Pflanzenschutzmitteln zu identifizieren, welches bislang für Fisch nicht existierte. Aufgrund des steigenden Fischkonsums wird dieser immer häufiger in Farmen gezüchtet. Durch die hohe Nachfrage werden die Fische vermehrt mit pflanzlichen Pellets gefüttert, die möglicherweise Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten können. Mithilfe des Tests des IME soll eine Evaluierung möglich sein, welche die Basis für spätere Fütterungsstudien bilden soll. Sie liefern wichtige Informationen, um Rückstandshöchstgehalte für Pflanzenschutzmittel bestimmen zu können. Weiterhin stellen die Ergebnisse der Tests die Grundlage für eine neue Datenanforderung für Fische innerhalb der Pflanzenschutzmittelzulassung dar.

Hersteller wegen irreführender Kennzeichnung verurteilt

Der Hersteller einer Nuss-Nougat-Creme ist vom Oberlandesgericht Frankfurt/Main verurteilt worden. Auch wenn die Nährwerttabellen den Vorschriften der Nährwertkennzeichnungsverordnung entsprachen, erweckten sie in der konkreten Kaufsituation einen falschen Eindruck und sind somit irreführend, so das Oberlandesgericht. Ein Bundesverband klagte den Produzenten wegen einer verbrauchertäuschenden Kennzeichnung an, da die Angaben zu Makro- und Mikronährstoffen auf unterschiedliche Mengen bezogen wurden. Der Hersteller, der die Kennzeichnung zunächst ändern wird, möchte dennoch Revision einlegen und vor den Bundesgerichtshof ziehen. Kommt das Unternehmen dem Urteil nicht nach, wird es mit einem Ordnungsgeld von bis zu 250.000 Euro bestraft.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelles im Überblick

„Ohne Gentechnik“- Siegel

BMELV vergibt die [100. Lizenz](#).

Kontroverse Diskussion über das gesundheitliche Risiko von Glyphosat

BfR hat [Fragen und Antworten](#) über den Einsatz des Wirkstoffes in Pflanzenschutzmitteln zusammengestellt.

Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in den Produkten sinken

EFSA veröffentlicht [Jahresbericht](#) über Pestizidrückstände.

Dioxin-Herkunft in Zuckerrübenschnitzeln geklärt

[Ursache](#) ist auf die Verschmutzung einer technischen Anlage zurückzuführen.

Risikomanagement in der Lebensmittelkette ausgebaut

BfR koordiniert [Verbundprojekt](#) bezüglich aggroterroristischer Anschläge.

Studien

Verbraucher misstrauen Produktangaben der Lebensmittelindustrie

Gemäß einer Studie zum Thema Lebensmittelimitate sind Verbraucher stark verunsichert, weil sie den Produktangaben der Lebensmittelhersteller nicht mehr hinreichend Vertrauen entgegenbringen können. Rund 40 % der befragten Verbraucher fühlen sich nicht in der Lage Lebensmittelimitate zu erkennen. Zudem versuchen über 80 % der Befragten Analogschinken oder Kunstkäse nicht mehr zu kaufen. Laut der Studie erwarten die Verbraucher die so genannten „Mogelpackungen“ eher bei großen Lebensmittelunternehmen als bei dem Mittelstand oder bei Familienunternehmen.

Verbraucher sparen bei Lebensmitteln

Die Nielsen Holding zieht eine positive Bilanz zum Verbrauchervertrauen der Deutschen, welches sich stabil auf einem hohen Niveau befindet. Die [Ergebnisse](#) der Online-Umfrage zeigen allerdings auch, dass die Eurokrise ihre Wirkung hinterlassen hat, da sich Verbraucher um ihre wirtschaftliche Lage sorgen und insbesondere bei Lebensmitteln ein starkes Sparpotenzial sehen.

Veranstaltungen

Seminar „Brennpunkt Lebensmittelkrise - wie werde ich krisenfit?“ am 12. Januar 2012 in Linz

Im Rahmen der zweitägigen Veranstaltung des Lebensmittel-Clusters OÖ wird Anselm Elles einen Vortrag mit dem Titel „Agent 007: Krisenmanager in Europa; Europaweites Notfallmanagement bei Rückruf, Erpressung und Sabotage“ halten. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

BVE-Seminar [„Information der Öffentlichkeit“](#) am 26. Januar 2012 in Berlin

4. Dow Jones Konferenz „Agrarmarkt 2012“ vom 27.-28. Februar 2012 in Frankfurt am Main

Am zweiten Veranstaltungstag hält Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult einen Vortrag zum Thema „Krisenmanagement – Umgang mit potenziellen Risiken“. Im Rahmen der Konferenz werden Themen wie Zukunftsperspektiven und die Wertschöpfung in der Agrarbranche behandelt. Weitere Informationen entnehmen Sie dem [Flyer](#).

Publikationen

[Beitrag](#) in der aktuellen Food Lab 3 / 11

Interview mit Dr. Michael Lendle: „Nach BSE, EHEC und Dioxin: Umdenken gefordert“.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Fallstudien

Mikrobiell kontaminierte Wild-Würste zurückgerufen

Vorfall: Drei österreichische Wurstwaren-Hersteller rufen Wild-Produkte zurück, da bei Kontrollen eine erhöhte Keimbelastung festgestellt worden ist. Dabei handelt es sich laut Aussagen der Produzenten um Stämme von Escherischia Coli Bakterien, die in der Lage sind ein gefährliches Toxin zu bilden.

Hintergrund: Vom 11.-17. November 2011 haben die Wurstwarenproduzenten aus Sicherheitsgründen alle Chargen ihrer Wildspezialitäten vorsorglich zurückgerufen, da in Routinekontrollen shigatoxinbildende Escherischia Coli (STEC) festgestellt worden sind. Die in Österreich vertriebenen Würste können auch ohne Kasensbeleg in den jeweiligen Filialen zurückgegeben werden. Verbrauchern wird dringend vom Verzehr der Wild-Produkte abgeraten.

Folgen: Escherischia Coli Bakterien verursachen gastrointestinale Erkrankungen, die sich u.a. in Symptomen wie blutiger Durchfall äußern. Die Mikroorganismen sind zudem in der Lage ein gesundheitsgefährdendes Toxin, das Shigatoxin, zu bilden, welches zu Nierenerkrankungen bis hin zum Tod führen kann.

Behörde ruft Wodka aufgrund hoher Methanol-Gehalte zurück

Vorfall: Die deutschen Behörden warnen dringend vor dem Konsum von Wodka zweier Hersteller, aufgrund stark erhöhter Methanol-Gehalte. Betroffen sind dabei alle Chargen verschiedener Sorten.

Hintergrund: Mitte November hat bereits die thüringische Verbraucherschutzbehörde vor dem hochprozentigen Getränk eines Herstellers gewarnt, da bei Laboruntersuchungen ein erhöhter Methanol-Gehalt festgestellt worden ist. Eine Woche später ist die Warnung auf mehrere Wodka-Sorten des Produzenten ausgeweitet worden. Mittlerweile ist ein weiterer Hersteller von dem behördlich angeordneten Rückruf betroffen, da ein Methanolgehalt von 14,2 g / l Wodka festgestellt wurde; der Grenzwert liegt bei 0,0375 g / l Wodka. Der Vertrieb erfolgt in alle Bundesländer, wobei die Vertriebswege noch nicht vollständig geklärt werden konnten. Verbraucher oder Händler, die im Besitz der Flaschen sind, sollen sich umgehend bei der zuständigen Behörde melden. Einer der Hersteller-Betriebe ist von der Lebensmittelüberwachung bereits geschlossen worden.

Folgen: Methanol kann ernstzunehmende gesundheitliche Schäden verursachen. Die ersten Symptome sind ähnlich wie bei einem übermäßigen Alkoholkonsum und zeigen sich in Müdigkeit, Schwindel, Übelkeit und Kopfschmerzen. Darüber hinaus kann es zur Erblindung kommen und im schlimmsten Fall zum Tod führen. Verbrauchern wird geraten im Verdachtsfall ein Krankenhaus aufzusuchen.

Bakterielle Verunreinigung in getönter Tagescreme

Vorfall: Ein italienischer Kosmetik-Hersteller ruft drei tönende Tagescremes in der 50 ml Verpackung zurück, da eine mikrobielle Kontamination festgestellt worden ist. In Deutschland hat der Handel sofort reagiert und die Produkte aus dem Verkauf genommen.

Hintergrund: Bei einer unternehmensinternen Probenahme ist eine bakterielle Verunreinigung mit Pseudomonas aeruginosa entdeckt worden. Bisher konnte der Keim nur in einer Charge nachgewiesen werden, von der etwa 1.200 Produkte von Mai bis Oktober verkauft worden sind. Vorsorglich hat der Handel weitere zu dieser Produktlinie gehörende Cremes für den Verkauf gesperrt. Verbraucher, die bereits im Besitz der Creme sind, können die Ware gegen Rückerstattung des Kaufpreises in den Filialen zurückgeben. Laut Pressemitteilung des Händlers ist der Keim wahrscheinlich durch zugekaufte und verarbeitete Zutaten in das Produkt gelangt.

Folgen: Pseudomonas aeruginosa kommt häufig in Wasser vor, kann aber auch in Kosmetika und Seifen überleben. Bei immungeschwächten Menschen kann es eine Infektion der Atemwege und eine Wundbildung verursachen. Bei gesunden Menschen treten in den meisten Fällen keine negativen Auswirkungen auf.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Industrie: Adventskalender (Deutschland)**Ursache: Salmonellen**

Im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes ruft der Hersteller eines Adventskalenders rund 400 Kalender eines MHDs zurück, da der Verdacht einer Kontamination der Schokolade mit Salmonellen besteht. In den Filialen wird durch entsprechende Aushänge gewarnt. Salmonellen können zu schwerwiegenden Magen-Darm-Erkrankungen führen. (09.11.2011)

Industrie: Brot (Schweiz)**Ursache: Metallsplitter**

Ein Schweizer Brothersteller ruft zwei verschiedene Brotsorten zurück, weil sich in den Laiben Metallstücke von etwa 1 cm Länge befinden können. Diese sind mit hoher Wahrscheinlichkeit durch Montagearbeiten im Produktionsgebäude in die Brote gelangt. Die Splitter können innere Verletzungen der Speiseröhre und des Magen-Darmtraktes verursachen. (11.11.2011)

Handel: Stachelbeeren (Deutschland)**Ursache: Holzsplitter**

Ein Handelsunternehmen nimmt sein eingewecktes Obst im 720 ml Glas vom Markt, weil es Stacheln und Dornen enthalten kann. Verbraucher können auch ohne Vorlage des Kassenbons das Produkt zurückgeben. (18.11.2011)

Industrie: Räucherlachs (Deutschland)**Ursache: Listerien**

Ein deutscher Hersteller sowie ein österreichischer Importeur warnen vor dem Verzehr aller Sorten ihres Räucherlaches, aufgrund einer Kontamination mit Listerien. Diese können bei immungeschwächten Menschen zu schweren gastrointestinalen Erkrankungen führen. (24.11.2011)

Industrie: Käse (Deutschland)**Ursache: Listerien**

In Österreich und Deutschland wurden verschiedene Bergkäse eines Herstellers zurückgerufen, da im Rahmen der internen Qualitätssicherung eine Kontamination mit Listerien festgestellt worden ist. Diese betrifft ausschließlich die Rinde des Käses. Mehrere Discounter und Einzelhandelsunternehmen mussten die Ware aus dem Verkauf nehmen. (04.12.2011)

Industrie: Milchpulver (Japan)**Ursache: Cäsium**

In Baby-Milchpulver sind Spuren von radioaktivem Cäsium entdeckt worden. Die Werte liegen unter den zulässigen Grenzwerten, dennoch hat der Hersteller Hunderttausende Packungen vorsichtshalber zurückgerufen. Das Unternehmen liegt ca. 320 Kilometer vom havarierten Atomkraftwerk Fukushima entfernt.

(06.12.2011)

Industrie: Apfelschorle (Deutschland)**Ursache: Verunreinigung**

Ein Einzelhandelsunternehmen ruft freiwillig ein Schorlengetränk seiner Eigenmarke zurück, da es durch eine Verunreinigung der Abfüllanlage des Lieferanten zu Gärungsprozessen in der Flasche kommen kann. Die Flasche stellt eine Verletzungsgefahr dar, weil sie platzen kann. Verbrauchern wird geraten das Getränk nicht zu öffnen und vorsichtig zu entsorgen. (11.11.2011)

Behörde: Schmuckperlen (Deutschland)**Ursache: Blei und Cadmium**

Deutsche Behörden warnen vor Schmuck zum Auffädeln. Einige Teile können zu hohe Blei-Gehalte von 0,1 % - 26 % und andere zu hohe Cadmium-Werte aufweisen. Ab 01.01.2012 wird durch eine Verordnung gefordert, dass die Cadmium-Konzentration niedriger als 0,01 g / 100 g sein muss, da es zu Schädigungen der Niere führen kann und kanzerogen ist. Blei kann Hin- und Entwicklungsschäden verursachen und beim Verschlucken zum Tod führen. (16.11.2011)

Behörde: Würzmittel (Deutschland)**Ursache: Schärfegehalt**

Die Lebensmittelüberwachungen in Hessen und Baden-Württemberg warnen vor der Nutzung mehrerer Würzmittel eines Herstellers, aufgrund stark erhöhter Scoville-Werte. Diese betragen unter anderem den dreifachen Schärfegrad der schärfsten Chilischote. Das im Würzmittel enthaltene Capsaicin kann zu Schleimhautläsionen im Verdauungstrakt sowie Nieren- und Leberschäden führen. (18.11.2011)

Industrie: Spinat (Österreich)**Ursache: Cadmium**

Der Hersteller eines Tiefkühlspinats in der 2,5 kg Verpackung ruft sein Produkt zurück, da es mit Cadmium kontaminiert ist. Der Cadmiumgehalt im Tiefkühlspinat übersteigt den Grenzwert zur Aufnahme von 2,5 g/kg Körpergewicht pro Woche. (02.12.2011)

Handel: Spielzeug (Deutschland)**Ursache: PAK**

Ein Händler ruft ein Spielzeug-Krankenwagen, welcher als Werbeartikel Kindern geschenkt worden ist, zurück. Das Spielzeug ist mit polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) belastet und überschreitet mit einem Gehalt von 886 mg / kg den zulässigen Grenzwert von 1 mg pro kg. PAK können krebserregend sein. (05.12.2011)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2011

0 3 4 3 4

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2011

0 1 3 4 6

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