

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 3/2012
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Sehr geehrte Damen und Herren,

die neue Version 6 des International Featured Standards (IFS) Food ist veröffentlicht und kann ab dem 01. Juli 2012 angewendet werden. Im Jahr 2011 wurden mehr als 11.400 Auditierungen von Lebensmittelherstellern sowie 760 Logistik-Audits nach IFS 5 durchgeführt. Die Version 6 des IFS Food Standards ist weltweit in enger Zusammenarbeit mit den Zertifizierungsstellen, dem Handel, der Lebensmittelindustrie und der Systemgastronomie entwickelt worden. Was die Veränderungen für die Unternehmen bedeuten, lesen Sie in einem Interview mit dem IFS-Managing Director Stephan Tromp. Weitere Informationen und den Download des Standards finden Sie [hier](#).

Ihr AFC-Team



Interview

Stephan Tromp über die Version 6 des IFS Food Standards

Als stellvertretender Hauptgeschäftsführer des Handelsverbandes Deutschland (HDE) e.V. und als Geschäftsführer der IFS Management GmbH ist Stephan Tromp für die Führung und Weiterentwicklung des IFS Standards verantwortlich.

Herr Tromp, welche Verbesserungen bietet die Version 6 den Herstellern und Handelsunternehmen gegenüber der Version 5?

Im Kern ist die neue IFS Food Version 6 eine Fortentwicklung der bisherigen Version 5. Dies bedeutet, dass diejenigen Betriebe, die die Version 5 bereits implementiert haben, die neue Version 6 auch umsetzen können. Einen Umbruch, wie von der IFS Food Version 4 zur IFS Food Version 5 gibt es dieses Mal nicht. Trotzdem ist in der neuen Version 6 natürlich auch einiges neu. Eine wesentliche Neuerung betrifft den Schutz der Lebensmittelkette vor terroristischen Akten. Vor allem für Unternehmen, die den US-amerikanischen Markt beliefern, ist "Food Defense" schon seit längerem ein unvermeidliches Thema. Ab Version 6 werden alle Nutzer des IFS Food die seit zwei Jahren freiwillige Checkliste zum Schutz ihrer Produktion vor absichtlichen Schädigungen verpflichtend erfüllen müssen. Darüber hinaus erhalten im IFS Food Version 6 neben den Food Safety-Kriterien die qualitativen Kriterien mehr Gewicht. Außerdem werden neue Kriterien eingeführt, um das Inverkehrbringen von zugekauften Produkten durch IFS zertifizierte Hersteller abzu prüfen. Neben den Kriterien wurden die allgemeinen Anforderungen und Regeln überarbeitet. Der IFS wird zukünftig verbindliche Vorgaben zur Berechnung der Auditzeiten machen, um die Qualität und damit die Verlässlichkeit der Aussagen des Reports sicherzustellen. Der Zertifizierungszyklus wird vereinfacht, um die Planung der Überwachungsaudits zu erleichtern und gleichzeitig eine durchgängige Zertifizierung über mehrere Audits und Jahre zu ermöglichen. Für die Bewertung „D“ für nicht umgesetzte oder unzureichend umgesetzte Anforderungen wird ein Malus von minus 20 Punkten eingeführt und somit eine Abwertung des Auditergebnisses. Last but not least hat der IFS seine Kommunikationspolitik umgestellt. Zukünftig kann man den Standard und weitere Dokumente kostenlos auf der IFS-Webseite www.ifs-certification.com herunterladen.

Sind Sie im Hinblick auf vergangene Krisenfälle der Meinung, dass durch die neue Version die zertifizierten Prozesse in den Unternehmen beherrschbarer werden?

Das IFS Integrity Programm wird weiter ausgebaut und in der neuen IFS Food Version 6 als fester Bestandteil des Standards eingefügt. Der IFS ist der einzige Standard, der die Einhaltung der im Rahmenvertrag zwischen IFS und Zertifizierungsstellen und der im Standard selbst vereinbarten Regeln vor Ort in den Geschäftsstellen prüft. Auch ist der IFS der einzige Standard, der Kontrollaudits in zertifizierten Betrieben durchführt, ob die im

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Auditbericht dokumentierten Ergebnisse wirklich über die gesamte Laufzeit des IFS-Zertifikats auch eingehalten werden. Die Auswahl der Betriebe erfolgt über eine Auswertung der IFS-Datenbank oder aufgrund des Beschwerdemanagements, welches der IFS vor zwei Jahren eingerichtet hat. Hier kann jeder Nutzer via Internet über die IFS-Website Beschwerden an den IFS richten. Das IFS Integrity Programm wurde aus der Überzeugung geschaffen, dass ein Standard zusätzlich zur Arbeit der Akkreditierungsstellen die Qualität der Arbeit von Zertifizierungsstellen und Auditoren aus eigenem Antrieb kontrollieren muss. Auch dieser Ansatz ist unter den von der GFSI gebenchmarkten Standards einzigartig.

Viele Handelshäuser akzeptieren nur ein IFS-Audit mit dem Ergebnis „Higher-Level“. Wie stehen Sie dazu? Müssen Unternehmen jetzt aufgrund der aktuellen Version 6 um diese zusätzliche Auszeichnung für ein gehobenes Qualitätsniveau fürchten?

Richtig ist, dass sich durch die neue „D“-Bewertung mit zukünftig minus 20 Punkten nicht oder ungenügend umgesetzte Kriterien wesentlich stärker im Auditergebnis niederschlagen als bisher. Richtig ist aber auch, dass wir bei den Handelshäusern dafür werben, das Ergebnis der IFS Audits, ungeachtet ob „Basis“ oder „Higher Level“ zu akzeptieren. Aus unserer Sicht ist das Bestehen auf „Higher Level“ in einigen Fällen sogar kontraproduktiv. Der Betrieb wird unter Druck gesetzt, unbedingt ein bestimmtes Ergebnis zu erzielen. Um zum Audit dann die entsprechende Benotung zu erhalten, werden dann Maßnahmen ergriffen, die vielleicht kurzfristig das gewünschte Ergebnis bringen, aber nicht nachhaltig wirken. Vielen Handelshäusern ist ein Betrieb, der auf Basis-Level zertifiziert wurde und der einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess implementiert hat, sogar lieber als ein Betrieb, der es mit Mühe auf Higher-Level geschafft hat, aber nicht nachhaltig im Sinne eines permanenten Verbesserungsprozesses arbeitet.

Vielen Dank, Herr Tromp, für das Interview.

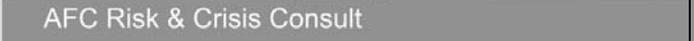
Aktuelles

Dioxin in Eiern – Eine unendliche Geschichte?

Rund um die Osterfeiertage sind in [Nordrhein-Westfalen](#) und [Niedersachsen](#) Fälle von erhöhten Dioxinfunden in Bio-Eiern aufgetreten. Die betroffenen Betriebe wurden gesperrt, die Ware zurück gerufen und Verbraucher vor dem Verzehr gewarnt. Die Kontaminationsquelle der Eier aus Ostwestfalen (NRW) befindet sich vermutlich im Erdreich der betroffenen Hofanlage. Ein möglicher Zusammenhang zwischen den Dioxinfunden beider Bundesländer ist bislang unbekannt. Im Vergleich zu dem Dioxinfall im vergangenen Jahr ist die Berichterstattung der Medien weniger investigativ und auf Schlagzeilen aus. Medien und NGOs kritisieren aber die Informationspolitik der Behörden. Zum einen wird NRW eine vermeintlich zu späte Warnmeldung vorgeworfen. Das nordrhein-westfälische Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (MKULNV) informierte am 03. April die Verbraucher über erhöhte dioxinähnliche PCB-Werte in Bio-Eiern eines Betriebes. In der Presse wird berichtet, dass Ende März den Behörden die Ergebnisse der Eigenkontrollen über eine Grenzwertüberschreitung bereits vorlagen, aber erst nach der Bestätigung durch die amtlichen Proben eine öffentliche Warnung herausgegeben wurde. Zu diesem Zeitpunkt war das Mindesthaltbarkeitsdatum bereits abgelaufen. Zum anderen hält eine Verbraucherschutzorganisation dem niedersächsischen Verbraucherschutzministerium vor, Informationen über das Kongenerenmuster zurück zu halten, die zur Aufklärung des Dioxineintrags vermutlich beitragen könnten. Darüber hinaus würde das Gefährdungspotenzial von Dioxin und das damit verbundene Gesundheitsrisiko vom Ministerium verharmlost. Diesbezüglich hat das BfR bereits am 10. April eine [Bewertung](#) der Gesundheitsgefahr vorgenommen, wonach eine Gesundheitsgefahr bei kurzfristigem Verzehr der betroffenen Eier nicht besteht. An der zeitnahen Reaktion des BfR wird zwar deutlich, dass Empfehlungen von Gutachten aus vergangenen Krisen in Bezug auf eine optimierte Informationspolitik umgesetzt werden, aber noch nicht in aller Konsequenz. Es fehlt eine zielgruppenspezifische Kommunikation. Optimierungspotenzial in der Informationspolitik sollte umgesetzt werden, denn das Dioxin in den Eiern wird uns wohl leider auch in Zukunft noch begleiten.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Vom BMELV geförderte Studie titelt mit „Leere Qualitätsversprechen machen den Preis zum Kaufkriterium“

Die Studie „Trends in der Lebensmittelvermarktung“ ist Teil der begleitenden Verbraucherforschung des vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) geförderten Portals www.lebensmittelklarheit.de, Träger des Projektes sind die Verbraucherzentrale Hessen und dem Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv). Das Ergebnis der Studie diagnostiziert gemäß der [Pressemitteilung](#) folgendes schweres Marktversagen. Qualitätsmerkmale seien am fertigen Produkt nur schwer nachvollziehbar. Die Kennzeichnung und Aufmachung bezüglich Anbau, Nutztierhaltung oder Herkunft des Lebensmittels sei unklar und es mangle an verlässlichen Siegeln. Die Verbraucherzentrale fordert Hersteller und Gesetzgeber auf Bedingungen für einen funktionierenden Qualitätswettbewerb zu schaffen. Der BLL widerspricht in einer [Erklärung](#) den Forderungen und verweist auf eine große Anzahl qualitätsrelevanter Informationen, angefangen bei rechtlich geregelten, freiwilligen Herkunftsbezeichnungen bis hin zu Qualitätssiegeln.

Kritik an Kinderlebensmitteln steigt

In einem aktuellen [Report](#) zu Kinderlebensmitteln kritisiert eine Verbraucherschutzorganisation die Lebensmittelindustrie. Diese vermarkte gewisse Produkte speziell für Kinder, die zumeist viel Zucker und Fett enthalten und nicht für Kinder geeignet seien. Ferner greift ein Testmagazin das Thema auf. Es berichtet über hohe Anteile an versteckten Zuckern in Kleinkindernahrung und vermeintlich nicht eingehaltenen Werbeaussagen. Gegen eine starke Umwerbung der Kinder durch die Lebensmittelwirtschaft spricht sich der vzbv in seiner [Verbandszeitung](#) aus. Ein erhöhtes Engagement zur Beschränkung von Lebensmittelwerbung für Kinder unter zwölf Jahren beschlossen die europäischen Mitgliedsunternehmen des [EU-Pledges](#) und steigerten ihre Selbstverpflichtungen.

Verbraucherschutzorganisation fordert mehr Transparenz bei der Verarbeitung von Käfigeiern

Nach der [Richtlinie 1999/74/EG](#) ist seit Januar 2012 die Käfighaltung von Legehennen in der EU verboten. Laut einer Verbraucherschutzorganisation ermögliche eine Kennzeichnungslücke dennoch die Nutzung von Käfigeiern in der Industrie, wenn diese als Zutatenbestandteil weiterverarbeitet werden. Im fertigen Produkt ist die Haltungsform der Legehennen für den Verbraucher nicht mehr nachvollziehbar. Die Käfigeier stammen dann aus dem EU-Ausland, wo das Verbot der Käfighaltung noch nicht vollständig umgesetzt wurde.

Bienensterben durch Pestizid-Einsatz

Aufgrund wissenschaftlicher Studien über das Sterben der Bienen-Populationen fordert eine Umweltschutzorganisation die Sonderzulassung des Insektizids zurückzunehmen und dass Landwirte vermehrt auf Fruchtfolgen setzen. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat auf die Studien in einer [Stellungnahme](#) zur Bienengesundheit Bezug genommen. Informationen zu Langzeitstudien in Deutschland finden Sie [hier](#).

Aktuelles im Überblick

BMELV startet Kampagne gegen die Verschwendung von Lebensmitteln

[Informationskampagne](#) „Zu gut für die Tonne“ soll Wertschätzung von Lebensmitteln steigern.

Bericht über Zoonose-Monitoring erschienen

BVL veröffentlicht [Ergebnisse](#) bezüglich der Belastung von Lebensmitteln mit Zoonose-Erregern.

Nationaler Bericht über Pflanzenschutzmittelrückstände in Lebensmitteln

BVL veröffentlicht [Ergebnisse](#).

Greenpeace gibt neuen Einkaufsratgeber für Essen ohne Pestizide heraus

[Ratgeber](#) zu pestizidfreiem Einkauf von Obst und Gemüse erschienen.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Nur wenige Einzelfälle radioaktiv belasteter Lebensmittel aus Japan in Deutschland

Laut [Untersuchungen](#) deutscher Behörden kaum höhere Strahlenbelastung identifiziert.

Amtliche Meldepflicht für „Schmallenberg-Virus“ gilt seit 30. März 2012

Bundesrat beschließt [Änderung](#) der Verordnung über meldepflichtige Tierkrankheiten.

Strengere Zulassungsverfahren für Futtermittelhersteller seit 16. März 2012 in Kraft

[EU-Verordnung](#) ab dem 16. September 2012 gültig.

Aluminiumgehalte in Säuglingsnahrung

BfR veröffentlicht [Stellungnahme](#) aufgrund möglicher gesundheitlicher Wirkung.

Salmonellen in Putenbeständen in Bezug auf Reduktion menschlicher Infektionen bewertet

[EFSA-Gutachten](#) im Auftrag der Europäischen Union (EU) veröffentlicht.

Langzeitstudien zur Sicherheit von gentechnisch veränderten Lebensmitteln

[Ergebnisse](#) der Tierversuche ohne Hinweis auf gesundheitliche Auswirkungen

Laufende Studie

Erinnerung: Umfrage „Risiken beim Wareneinkauf aus China“

Falls Sie noch nicht teilgenommen haben, möchten wir Sie an unsere aktuelle Online-Umfrage zum Thema "Risiken beim Wareneinkauf aus China" erinnern. Gemeinsam mit dem Fachbereich Oecotrophologie der Fachhochschule Fulda möchte die AFC Risk & Crisis Consult im Rahmen einer Abschlussarbeit die Risiken, welche für deutsche Lebensmittelhersteller und -händler durch Importe aus China bestehen, umfassend identifizieren sowie analysieren. Dazu befragen wir deutsche Lebensmittelunternehmen bezüglich der wahrgenommenen Risiken innerhalb der Supply Chain mit China sowie der im Unternehmen implementierten Maßnahmen für die Lieferantenbewertung. Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie sich fünf bis zehn Minuten für unsere [Umfrage](#) Zeit nehmen.

Veranstaltungen

4. Fresenius Praktikertreffen vom 27. - 28. Juni in Köln

Im Rahmen der QS-Leiter Tagung der Akademie Fresenius werden unter anderem Fragestellungen zu den Themenkomplexen Nachhaltigkeit und Risikomanagement behandelt. Die AFC Risk & Crisis Consult unterstützt mit einem Vortrag von Julia Sturmfels über „Risikoprävention für den Ernstfall – Umgang mit den Behörden“ die Veranstaltung. Nähere Informationen zum Programm und die Anmeldung mit 10 % Rabatt auf die Teilnahmegebühr finden Sie [hier](#).

Intensiv-Seminar „Notfall & Betriebliche Kontinuität“ am 24. Mai in Bonn

An dem zweiten Themen-Nachmittag wird Janina Glasner mit den Teilnehmern aktuelle Fallbeispiele und die Schritte für die Implementierung eines umfassenden Notfallmanagements zur Sicherung der betrieblichen Kontinuität erarbeiten. Weitere Informationen zu der Veranstaltung erhalten Sie [hier](#).

Rückblick: BVE-Unternehmertag 2012

Die AFC Consulting Group hat den BVE-Unternehmertag vom 19. bis 20. März in Köln als Sponsor unterstützt. Das [Team](#) der AFC Risk & Crisis Consult hat mit den Teilnehmern diskutiert und Fragen zum [BVE-Krisenmanagement](#) beantwortet.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Ankündigungen

[QS-Leiter Tagung](#) vom 27. - 28. Juni in Köln. Im Rahmen des 4. Fresenius Praktikertreffens sind Dr. Michael Lendle und Julia Sturmfels Mitglieder des Expertenteams.

Die **Themen-Nachmittage** in Bonn starten am 10. Mai zum Thema „Risikomanagement“, gefolgt von „Betrieblicher Notfall“ am 24. Mai sowie „Kommunikation und Öffentlichkeit“ am 27. September. Nähere Informationen folgen in Kürze.

Publikationen

„Reklamationsmanagement in der Lebensmittelindustrie“ von Dr. Michael Lendle & Julia Sturmfels

[Fachartikel](#) in "Managementsysteme in der Lebensmittelwirtschaft", Behr's Verlag.

"Krisenmanagement in der Lebensmittelindustrie“ von Dr. Michael Lendle & Janina Glasner

[Fachartikel](#) in "Managementsysteme in der Lebensmittelwirtschaft", Behr's Verlag.

„Wie bearbeite ich Reklamationen richtig?“ von Dr. Michael Lendle & Julia Sturmfels und „Krisenmanagement“ von Dr. Michael Lendle & Janina Glasner

Überarbeite [Fachartikel](#) in "Beanstandungen Lebensmittelsicherheit - Gut beraten im Umgang mit Behörden", Behr's Verlag.

[Beitrag](#) von Dr. Otto Strecker in der Augsburger Allgemeinen zum Fall „Müller-Brot“

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC Risk & Crisis Consult

AFC

Fallstudien

Natriumnitrit in Süßungsmittel

Vorfall: Über das Schnellwarnsystem [RASFF](#) werden Verbraucher mehrerer europäischer Länder vor dem Konsum von Sorbit-Pulver eines italienischen Herstellers gewarnt. Das Süßungsmittel enthalte hochgiftiges Natriumnitrit. Die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) teilt mit, dass die Europäische Kommission berichtet, dass bereits ein Todesfall und zwei weitere erkrankte Personen im Zusammenhang mit dem betroffenen Süßungsmittel stehen.

Hintergrund: Das Pulver gilt als Zuckeraustauschstoff und wird beispielsweise für zuckerfreie Produkte angewendet. Das Süßungsmittel wurde in 5 kg-Einheiten unter anderem über das Internet vertrieben, daher ist die Auslieferung nach Deutschland nicht auszuschließen. Das betroffene Auktionsportal hat den Handel bereits weltweit gestoppt.

Folgen: Natriumnitrit führt bereits in einer Dosis ab etwa 0,5 g zu akuten Vergiftungen. Es hat eine blutdrucksenkende sowie gefäßerweiternde Wirkung, die sich in einem enormen Blutdruckabfall und reduzierten Sauerstofftransport im Blut äußert. Nitrit kann durch Bindung an Hämoglobin, den roten Blutfarbstoff, den Sauerstofftransport blockieren.

Entwarnung nach Rückruf von Zwiebelmettwurst

Vorfall: Am 29. Februar informierte ein deutscher Fleisch- und Wurstwarenproduzent die Verbraucher über den bundesweiten Rückruf von Schinkenzwiebelmettwurst. Im Rahmen einer routinemäßigen Kontrolle hatte das Unternehmen eine spezielle Form von Escherichia Coli (Shiga-Toxin produzierende e.coli – STEC) nachgewiesen, die schwere Durchfallerkrankungen verursachen können.

Hintergrund: Die Stiftung Warentest berichtete im Nachgang der Unternehmensinformation ausführlich über den Erreger. STEC produziere dieselben Toxine wie die EHEC-Erreger der EHEC-Krise im vergangenen Jahr. Es bestand zwischenzeitlich die Sorge, dass der Rückruf des Herstellers in Zusammenhang mit den jüngsten EHEC-Infektionen in Hamburg und Schleswig-Holstein stehe.

Folgen: Wenige Tage nach dem Rückruf haben Hersteller und Behörden Entwarnung gegeben. Zwei Eigenproben sowie eine amtliche Gegenprobe haben ergeben, dass das Produkt frei von Beanstandungen ist und der Keim nicht in Verbindung mit den EHEC-Erkrankungen steht. Aufgrund des bestehenden Verdachts ist das Produkt aus Gründen des vorsorglichen Verbraucherschutzes vom Markt genommen worden. Auch wenn der Verdacht sich nicht erhärtet hat, ist der finanzielle Schaden vom Unternehmen hinzunehmen.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Industrie: Mettwurst (Deutschland)

Ursache: Salmonellen

Ein deutscher Hersteller warnt vor dem Verzehr von seiner Streichmettwurst aufgrund einer Salmonellenbelastung, die im Rahmen einer routinemäßigen Überprüfung nachgewiesen wurde. Das Produkt wurde im Handel an der Bedienungstheke verkauft. (07.03.2012)

Industrie: Rindergulasch (Österreich)

Ursache: Unzureichende Erhitzung

Ein österreichischer Hersteller ruft Rindergulasch aus der Dose zurück. Eine Qualitätskontrolle ergab, dass das Produkt nicht ausreichend erhitzt und somit nicht haltbar gemacht wurde. Eine Gesundheitsgefährdung ist nicht auszuschließen. Der Hersteller rät seinen Kunden vom Verzehr des Produktes ab und bittet um die Rückgabe der Ware am Kaufort. (20.03.2012)

Industrie: Tofu (Holland)

Ursache: Bacillus cereus

Ein holländischer Hersteller ruft seit dem 15.03.2012 in Chili eingelegten Tofu aufgrund einer Kontamination mit Bacillus cereus zurück. Auch die deutschen Behörden warnen vor dem Verzehr des Produktes. Die Bakterien produzieren Toxine, die Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Magenkrämpfe hervorrufen. Zwei Wochen später weitet das Unternehmen den Rückruf um eine weitere betroffene Charge aus. (28.03.2012)

Industrie: Stofftier (Deutschland)

Ursache: Qualitätsmängel

Der Konsumgüterhersteller für Schönheitspflege warnt in Deutschland und Österreich vor einem Plüsch-Osterhasen, der als Beigabe zu Parfum gereicht wurde. Es sind 60.000 Hasen betroffen, bei denen Metallspitzen aus den Ohren herausragen und sich die Knopfaugen lösen können. Es besteht die Gefahr eines Verletzungsrisikos insbesondere für Kinder. (05.04.2012)

Handel: Bier (Frankreich)

Ursache: Sulfit

Ein französisches Handelsunternehmen ruft aus Gründen des vorsorglichen Verbraucherschutzes Bier mit Spuren von Sulfit zurück. Insbesondere für Allergiker stellt der Konservierungsstoff eine Gefahr dar. Deutsche Verbraucher, die in Grenznähe leben, werden gebeten den Rückruf zu beachten. (13.04.2012)

Handel: Seife (Deutschland)

Ursache: Quecksilber

Ein Handelsunternehmen ruft eine Seife zurück, die Quecksilber enthält. Dieses birgt ein chemisches Risiko bei der Anwendung und entspricht nicht der Kosmetikverordnung. (24.02.2012)

Behörde: Halsmischung (Dänemark)

Ursache: Parabene

Die Lebensmittelüberwachungsbehörde informiert deutsche Verbraucher über den Rückruf einer Halsmischung. Das Produkt enthält als Konservierungsstoffe Parabene, die in Nahrungsmitteln nicht zugelassen sind. Der Wirkstoff wird als potenziell gesundheitsgefährdend eingestuft. Die Behörden empfehlen, das Produkt zu entsorgen und bitten insbesondere deutsche Verbraucher in Grenznähe zu Dänemark, die Warnung zu beachten. (08.03.2012)

Industrie: Sirup (Österreich)

Ursache: Hefepilze

Ein österreichischer Hersteller ruft verschiedene Sorten eines Leicht-Sirups aufgrund nicht ausreichender Pasteurisierung zurück. In einer Qualitätskontrolle wurde eine Hefepilzverkeimung festgestellt. Dadurch besteht die Gefahr des Platzens der Flasche aufgrund eines erhöhten Flaschen-Innendrucks. Die Kunden werden gebeten, die Flaschen vorsichtig zu öffnen und in den Filialen zurückzugeben. (27.03.2012)

Industrie: Kinderschuhe (Deutschland)

Ursache: Chrom

Ein holländischer Schuhproduzent ruft alle Modelle seiner Kinderschuhe zurück, die in einem Zeitraum von einem Jahr in Europa verkauft wurden. In Tests ist Chrom VI nachgewiesen worden, wodurch Allergien ausgelöst werden können. Verbraucher werden gebeten die Schuhe nicht mehr zu tragen, Gutscheine für ein neues Paar seien erhältlich. Das Unternehmen hat angekündigt, seine Qualitätssicherung weltweit zu verbessern und strengere Kontrollen durchzuführen. (14.04.2012)

Industrie: Zahnbürste (Deutschland)

Ursache: Lösen von Teilen

Der Hersteller ruft vorsorglich eine Kinderzahnbürste zurück, da die Möglichkeit besteht, dass sich der Bürstenkopf von der Zahnbürste löst. (19.04.2012)

**Anzahl Lebensmittel-Rückrufe
in Europa in 2012**

0 1 1 5 3

**Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2012**

0 0 6 1 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

