

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 4/2012
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Vielfältigkeit der Probleme im Skandal um Müllerbrot holt die betriebliche Kontinuität aus der Theorie in die Praxis der Lebensmittelbranche. Unternehmen müssen sich im Risiko- und Krisenmanagement neuen Herausforderungen stellen, die nicht nur kommunikative Maßnahmen erfordern. Führende Lebensmittelstandards wie IFS und BRC verlangen mittlerweile mit den Anforderungen zur betrieblichen Kontinuität und der Einhaltung von Food Defense den Nachweis zu Risikoanalysen, die weit über HACCP-Risiken oder finanzwirtschaftliche Belange hinaus gehen. Dahinter steht ohne Zweifel der Wunsch des Handels nach Sicherheit in den bestehenden Kunden-Lieferanten-Beziehungen. Doch um betriebliche Kontinuität tatsächlich zu gewährleisten, reichen die Anforderungen der Standards nicht aus. Beim Aufbau eines solchen Systems müssen alle Managementbereiche betrachtet werden, vom Einkauf über die Produktion bis hin zur IT. Vor allem der Verlust von Humankapital als „Krisenauslöser“ darf im Betrieblichen Kontinuitätsmanagement (BKM) nicht vernachlässigt werden. Lesen Sie im Folgenden einen Kommentar von Janina Glasner, Consultant der AFC Risk & Crisis Consult, sowie unter "Aktuelles" den Artikel zum Personalmanagement mit dem Hinweis auf eine aktuelle Studie der AFC Personalberatung.

Ihr AFC-Team

Kommentar

Betriebliche Kontinuität benötigt interdisziplinäre Zusammenarbeit

Der abstrakte Begriff „Betriebliche Kontinuität“ ist den meisten Unternehmen heute kein Fremdwort mehr. Doch was sich wirklich dahinter verbirgt und wie man das BKM im Betrieb implementiert, ist in der Ernährungswirtschaft noch nicht allgemein verankert. Essenzielle wertschöpfende Geschäftsprozesse zur Sicherung des wirtschaftlichen Fortbestehens müssen unter kritischen, zuweilen katastrophenähnlichen Bedingungen oder zumindest unvorhersehbar erschwerten Situationen aufrechterhalten werden. Solche Notfallsituationen können vielfältig sein: Streikende LKW-Fahrer auf Autobahnen legen die Verkehrswege für mehrere Tage lahm, Strommasten halten den Schneemassen nicht stand und führen zu tagelangem Stromausfall oder Tierseuchen treten auf, die sich explosionsartig ausbreiten und ganze Regionen in Sperrbezirke verwandeln. Das Ausmaß derartiger Ereignisse kann im Betrieb nur durch das Zusammenspiel aller Managementbereiche erfasst und analysiert werden. Doch häufig sieht die betriebliche Realität anders aus. Während der Krisenstab zwar interdisziplinär zusammengesetzt ist, werden einzelne Themenbereiche und die Dokumentation meist nur von einem Managementbereich ohne Abstimmung bearbeitet. Dabei kommt es nicht selten vor, dass die tatsächlichen Entscheider über die Arbeitsweise im Krisenstab nur unzureichend informiert sind, die einzelnen Bereiche als Silo agieren und somit nicht wissen was wann zu tun ist. Für Brandschutz und Evakuierungspläne sind meist Produktion und Technik verantwortlich. Diese bauen das „Notfallmanagement“ auf, welches oft losgelöst neben dem produktbezogenen Krisenmanagement steht, obwohl gleiche Instrumente und Abläufe nutzbar wären. Hinzu kommt, dass das Personalmanagement im Sinne der Notfall- oder Krisenprävention so gut wie nie bedacht wird. Der Verlust des größten Kapitals, welches eine Firma zu bieten hat, nämlich gut ausgebildete, motivierte und engagierte Mitarbeiter, bleibt als Krisenauslöser oft unberücksichtigt. Doch gerade dieser Bereich ist von einer Wandlung betroffen, der sich eigentlich kein Unternehmen der Branche entziehen sollte. Dies gilt beispielsweise, wenn durch das „Ausscheiden“ einer Zentralfigur Fachkompetenz wegfällt und der Prozess der Wiederbeschaffung



Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

die Handlungsfähigkeit des Unternehmens lähmt. Weitere oft vernachlässigte Risikofaktoren im Bereich Personal sind vermehrte Kündigungen, Epidemien oder der Eintritt in den Ruhestand von Schlüsselpersonen (siehe hierzu Beitrag unter "Aktuelles"). Für die Implementierung eines wirkungsvollen und umfänglichen Betrieblichen Kontinuitätsmanagements ist es empfehlenswert, dass in einem ersten Schritt ein interdisziplinäres Team eine Risikoanalyse vornimmt. Dabei sollten die Synergieeffekte zwischen den einzelnen Unternehmensbereichen und -standorten nicht unbeachtet bleiben. Auf jeden Fall gilt es, die enge inhaltliche Verknüpfung zwischen präventivem Risikomanagement, operativem Krisenmanagement und der betrieblichen Notfallvorsorge konstruktiv zu nutzen. Nur wenn die Notfälle inklusive ihrer Ursachen und Folgen durch ein Team mit Vertretern aller Managementbereiche detailliert durchdacht sind und von diesen mitgetragen werden, können Präventivmaßnahmen effektive Vermeidungsstrategien sein und Reaktivmaßnahmen das Schadensausmaß für das Unternehmen so gering wie möglich halten. Für weitere Informationen wenden Sie sich an janina.glasner@afc.net. Lesen Sie hierzu auch einen [Fachartikel](#) unserer Berater.

Aktuelles

Krisenmanagement und Personalmanagement sind keine zwei Paar Schuhe

Verlust von Humankapital – ob durch Kündigung, Demotivation, Krankheiten oder schlecht ausgebildetes Personal – stellt einen Einschnitt in die betriebliche Kontinuität dar. Die Frage ist, wie schnell ein Unternehmen in der Lage ist, diese Lücke zu schließen. Dies hängt von internen Faktoren, wie Ausstattung des Personalwesens oder Image des Unternehmens ab sowie von externen Faktoren, nämlich dem Bewerbermarkt. Wie fit die Food Branche für die aktuellen Herausforderungen dieses Marktes ist, hat die aktuelle Personalstudie 2012 der AFC Personalberatung untersucht. „Unternehmen müssen sich der Schwierigkeiten bewusst sein, die der aktuelle Bewerbermarkt mit sich bringt und aktiv gegensteuern, damit es nicht zur Krise kommt“, so Oliver Harffen, Geschäftsführer der AFC Personalberatung. Nähere Informationen zur Studie und den Ergebnissen finden Sie [hier](#).

Rückblick auf die EHEC-Fälle 2011

Im vergangenen Frühsommer starben 53 Menschen an der EHEC-Krise, über 3.800 Personen erkrankten durch den Erreger. Ein Jahr nach dem Ausbruch fällt die Bilanz zum Umgang mit der Epidemie unterschiedlich aus. BMELV und BMU betonen laut [Pressemitteilung](#) eine gelungene Zusammenarbeit zwischen den zuständigen Behörden von Bund und Ländern sowie den medizinischen Versorgungsstellen. Dadurch seien neue Infektionen vermieden und die Ursache identifiziert worden. Dennoch sei für eine schnellere Informationsweiterleitung eine Überprüfung des Krisenmanagements sowie die Entwicklung eines Deutschen Elektronischen Meldesystems für Infektionsschutz (DEMIS) erforderlich. Deutliche Kritik erfolgte hingegen von einer Verbraucherschutzorganisation, die in ihrer [Analyse](#) das angewandte Krisenmanagement der Behörden sowie die Identifizierung des Erregers in Frage stellt und eine Verbesserung der Krisenkommunikation und Gesetzesänderungen fordert.

Verstärkte Regulierung der Fernsehwerbung

Die Europäische Kommission hat in einer [Untersuchung](#) die Einhaltung der Richtlinie über audiovisuelle Mediendienste überprüft. In Hinblick auf die Fernsehwerbung ist mit Hilfe einer Erhebung in acht Mitgliedsstaaten festgestellt worden, dass Vorschriften, z.B. im Bereich der speziellen Werbung für Kinder, nicht eingehalten werden. Laut EU-Kommission ist geplant, dass die Mitgliedsstaaten den Herstellern von „zu fettigen, süßen oder salzigen Lebensmitteln oder Getränken“ im Rahmen der Kinderwerbung verschärfte Verhaltensregeln zur Selbstregulierung nahe legen sollen.

EU-Kommission plant GVO-Schwellenwert für Lebensmittel

Im Juni letzten Jahres ist die Verordnung zum Schwellenwert für nicht zugelassene GVO in Futtermitteln aus

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Drittländern in Kraft getreten. Laut Medienberichten plant die EU-Kommission auch für nicht zugelassene GVO in Lebensmitteln die bestehende Nulltoleranz aufzulösen. Die Einführung eines 0,1 % plus Fehlertoleranz-Schwellenwertes sei denkbar. In den Medien wird berichtet, dass EU-Gesundheitskommissar Dalli die Pläne bestätigt und befürwortet. Die Lebensmittelbranche könnte von der Änderung der Verordnung profitieren. Würden Spuren von nicht zugelassenen GVO unterhalb des Schwellenwerts in Lebensmitteln aus Drittländern identifiziert, wäre durch die geplante Verordnung auch dann ein Import in die EU möglich. Eine Ausweitung der Verordnung auf Saatgut sei derzeit nicht geplant.

Aktuelles im Überblick

Lebensmittel- und Futtermittelhersteller werden verpflichtet Untersuchungsergebnisse über unerwünschte Stoffe den zuständigen Behörden zu melden

Die [Verordnung](#) zu Mitteilungs- und Übermittlungspflichten zu gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen tritt am 01. Mai 2012 in Kraft.

Risikobewertung von Pflanzen als Lebensmittelinhaltsstoff

Das BfR veröffentlicht [Wissenschaftsheft](#) „Risikobewertung von Pflanzen und pflanzlichen Zubereitungen“.

BVE veröffentlicht Jahresbericht

Der [BVE-Jahresbericht](#) 2011/2012 informiert über die gegenwärtige Konjunktur der Ernährungsindustrie.

Rückstände und mutmaßliche Effekte von Pestiziden

Eine Umweltschutzorganisation hat einen [Bericht](#) über mögliche negative Auswirkungen von Pestiziden auf die menschliche Gesundheit in Australien verfasst.

Verbesserung der Produktsicherheit durch das Schnellwarnsystem RAPEX

Die EU-Kommission bilanziert in ihrem aktuellen [Bericht](#), dass RAPEX leistungsfähiger wird und so gefährliche Produkte effektiver ausfindig gemacht und schneller vom EU-Markt genommen werden.

Bericht zur Sicherheitsbewertung von Probiotika in Futtermitteln

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) veröffentlicht eine [Leitlinie](#) zu Probiotika *Enterococcus faecium*.

Neue Risikobewertung von Bisphenol A

Die EFSA startet ein [Projekt](#) zur Neubewertung der Industriechemikalie BPA mit dem Schwerpunkt auf Exposition und mögliche Wirkungen niedriger Dosen.

Langzeitforschung zur Sicherheit von Nanomaterialien

In der [Presseinformation](#) gibt die Forschungskooperation den Projektstart zur Untersuchung der Langzeiteffekte von Nanopartikeln bekannt.

Größere Wertschätzung von Lebensmitteln gefordert

BVE und HDE starten mit einer Auftaktveranstaltung den [Dialog](#) Lebensmittel „Wir schaffen Werte“, um regelmäßig aktuelle Branchenthemen mit wichtigen gesellschaftlichen Gruppen zu diskutieren.

Neue Verbraucheragenda der EU-Kommission vorgestellt

Die Kommission formuliert [Ziele](#) der europäischen Verbraucherpolitik für die kommenden Jahre.

EU-Kommission verabschiedet Liste mit 222 gesundheitsbezogenen Angaben auf Lebensmitteln

Die Lebensmittelhersteller haben sechs Monate Zeit, ihre Produkte an die neuen [Anforderungen](#) anzupassen.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Auswertung der Verbraucherbeschwerden über www.lebensmittelklarheit.de veröffentlicht

Viele der über die Plattform eingehenden [Fälle](#) betreffen Themen, die über die Kennzeichnung nicht aufgeklärt werden können. Ungefähr ein Drittel der Produkte im Portal, die aus Sicht der Verbraucherzentrale Täuschungspotenzial aufwiesen, wurden von den Anbietern geändert.

Veranstaltungen

Internationales ZDS-Seminar „Ingredients for Sweets“ vom 19. - 20. Juni in Solingen

Das simultan-übersetzte Seminar richtet sich an Fachleute der Süßwaren-Industrie und informiert über Rohstoffe, neue Techniken und gesetzliche Bestimmungen bei der Süßwarenherstellung und bietet Gelegenheit zum Austausch. Am ersten Semintag wird Anselm Elles, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, über „Risiken beim Verpacken und Einkauf“ referieren. Weitere Informationen zum Programm sowie die Anmeldung finden Sie [hier](#).

Blueprint-Seminar „Existenzrisiko Hygiene-Krisen“ am 12. Juli 2012 in Würzburg

Der Workshop mit den Schwerpunktthemen Risikowahrnehmung, Vorsorgemaßnahmen und Krisenbewältigung ist eine Veranstaltung von Blueprint mit Unterstützung der food multimedia, dem Informationsdienst der Backwelt. Neben zahlreichen Vorträgen renommierter Branchenexperten wird Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, einen Vortrag mit dem Titel „Schweigen ist Silber, Reden ist Gold: Glaubwürdig kommunizieren“ halten. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie auf der [Homepage](#) des Veranstalters, das Programm ist in einem [Flyer](#) zusammengefasst.

Vorschau

Intensiv-Seminar [„Kommunikation & Öffentlichkeit“](#) am 27. September 2012 in Bonn.

BVE-Seminar [„Recht & Behörde“](#) am 16. Oktober 2012 in Berlin.

Internationales ZDS-Symposium [„CHOCO TEC 2012“](#) vom 04. - 06. Dezember 2012 in Köln.

Preisverleihung

WUWM Market Awards 2012

Die Weltunion der Großmärkte (WUWM) vergibt am 14. September 2012 den Award für „Excellence in new market infrastructure“. Teilnehmen kann der Groß- und Einzelhandel. Der Bewerbungsschluss ist der 03. August 2012. Dr. Michael Lendle unterstützt die internationale Jury bei ihrer Entscheidung. Weitere Informationen zum Award und zur Teilnahme finden Sie [hier](#).

Studie

Onlineumfrage zur Health Claims Verordnung

Mit Hilfe der Umfrage soll das Interesse von kleinen und mittelständischen Unternehmen in Deutschland zum Thema Health Claims evaluiert werden. Durchgeführt wird die Onlineumfrage von einer Studentin des International Food Business and Consumer Studies (IFBC) an der Hochschule Fulda im Rahmen ihrer Masterarbeit. Die Dauer zum Ausfüllen des Onlinefragebogens beansprucht ca. 15 Minuten. Anmelden können sich alle kleinen und mittelständigen Unternehmen der Lebensmittelbranche bis zum 19. Juni 2012.

Hier geht es zur [Umfrage](#).

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Fallstudien

Chlorwasser in Softdrinks

Vorfall: Aufgrund fehlerhaft montierter Leitungen an einer Abfüllanlage in China ist im Februar dieses Jahres chlorhaltiges Reinigungswasser anstelle von frischem Wasser in eine koffeinhaltige Limonade gelangt.

Hintergrund: Ende April wird über diesen Fall auch in den deutschen Medien berichtet. Bei einem weltweit agierenden Getränkehersteller ist es in einer der zahlreichen Abfüllanlagen in China zu Fehlern beim Umbau des Leitungssystems gekommen. Das Wasser, welches zur Reinigung und Desinfektion der Verpackung bestimmt war, gelangte fälschlicherweise in die Produktion. Bei der Einmischung von Chlorgas in Wasser entsteht hypochlorige Säure, die je nach Konzentration im Wasser reizend oder sogar ätzend auf Haut und Schleimhäute wirken kann. Neun Chargen seien betroffen. Die chinesischen Behörden haben nach einer Inspektion der Produktionsanlage, durchgeführten Produkttests und Mitarbeiterbefragungen die Angaben bestätigt. Die Produktion wurde gestoppt und das Werk vorübergehend geschlossen. Eine akute Gesundheitsgefahr bestünde nach Angaben des Unternehmens aber nicht, da die gültigen Grenzwerte für Chlor nicht überschritten wurden. Der deutschen Berichterstattung zur Folge seien zum einen die Behörden erst durch den Druck der chinesischen Medien auf den Fall aufmerksam geworden und zum anderen sei erst daraufhin eine Stellungnahme des Getränkeherstellers erfolgt, worüber sich chinesische Verbraucher enttäuscht zeigten.

Folgen: Obwohl die betroffenen Flaschen wohl ausschließlich für den chinesischen Markt bestimmt waren, wurde der Fall auch in den europäischen Medien breit gestreut. Es wird deutlich, dass das Interesse der Öffentlichkeit an einer weltweit bekannten Marke groß ist und sich die Informationen zu dem Vorfall über die Grenzen hinweg schnell ausbreiten. Es besteht demnach nicht nur die Gefahr des Vertrauensverlustes in China, wo die Abfüllkapazitäten ausgebaut werden sollen, sondern auch eines möglichen Imageschadens in Europa oder anderen Teilen der Welt. Daher ist eine transparente und einheitliche Kommunikationsstrategie zur Information der Öffentlichkeit besonders für ein international tätiges Unternehmen empfehlenswert.

Nitrosierbare Amine in Beißspielzeug für Babys

Vorfall: Ein französischer Hersteller ruft am 24. Mai 2012 mehrere Kautschuk-Spielzeuge in Deutschland zurück, die einen erhöhten Gehalt an nitrosierbaren Aminen aufweisen.

Hintergrund: Im November 2011 wird eine Grenzwertüberschreitung nitrosierbarer Amine in Kleinkindspielzeug durch ein deutsches Testmagazin veröffentlicht. Zwischen Hersteller und dem Magazin beginnt eine gerichtliche Auseinandersetzung, die den Erlass einer einstweiligen Verfügung zu Äußerungen über die Nicht-Verkehrsfähigkeit des Produkts zur Folge hat. Der Hersteller beruft sich auf zwei Testergebnisse renommierter Prüfinstitute, die eine Grenzwertüberschreitung nicht bestätigen. Im Januar wird die einstweilige Verfügung durch das Landgericht Berlin wieder aufgehoben, nachdem entschieden wurde, dass die deutsche statt europäische Bedarfsgegenständeverordnung rechtskräftig ist, die einen zehnfach niedrigeren Grenzwert vorschreibt. Nitrosierbare Amine können sich durch Kauen und Beißen aus dem Gummi lösen und im Magen zu krebserregenden Nitrosaminen umgewandelt werden. Im Mai bestätigt das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart (CVUA) über dem Grenzwert liegende Werte von nitrosierbaren Aminen, weshalb ein Verkehrsverbot des Spielzeugs besteht. Der Hersteller wird aufgefordert alle betroffenen Produktchargen der Spielzeuge zurückzurufen.

Folgen: Aufgrund gerichtlicher Auseinandersetzungen und unterschiedlicher Testergebnisse führt eine unklare Situation zur Verunsicherung der Verbraucher. Es ist in diesem Fall verwunderlich, dass eine größere mediale Verbreitung bisher ausblieb, da es sich um ein Kleinkinderspielzeug in Verbindung mit krebserregenden Stoffen handelt. Lediglich in Verkaufszensuren und auf einem Verbraucherportal wurde der Fall bisher diskutiert. Auch wenn es scheint, dass das Produkt zunächst rechtlich nicht zu beanstanden ist, kann es im Rahmen öffentlicher Kampagnen ein negatives Image erhalten. Das subjektive Wertesystem der Anspruchsgruppen findet vor allem im Internet immer mehr Raum. Unternehmen müssen abwägen, ob die Anwendung des geltenden Rechts oder alternative Wege wie die Kommunikation mit den Anspruchsgruppen bzw. ein frühzeitiger Rückruf zum gewünschten Ziel führen.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Behörde: Sesampaste (Deutschland)**Ursache: Salmonellen**

Das nordrhein-westfälische Verbraucherschutzministerium warnt vorsorglich vor einer Sesampaste aus Syrien, die über die Niederlande nach Deutschland vertrieben wurde. Die niederländischen Behörden haben in dem Produkt Salmonellen nachgewiesen, die schwere Magen-Darm-Erkrankungen hervorrufen können. (23.04.2012)

Hersteller: Duftwachs (Deutschland)**Ursache: Verwechslungsgefahr**

Ein chinesischer Hersteller ruft vorsorglich Schokoladen-Duftwachs für Öllampen zurück. Es besteht die Gefahr, das Produkt mit einem Lebensmittel zu verwechseln und zu verschlucken, wodurch eine Verstopfung ausgelöst werden kann. (27.04.2012)

Handel: Schwertfisch (Belgien)**Ursache: Schwermetalle**

Deutsche Verbraucher, die in Belgien einkaufen, betrifft die Warnung eines belgischen Handelsunternehmens. Dieses ruft vorsorglich tiefgefrorene Schwertfisch-Steaks zurück, die eine erhöhte Konzentration an Schwermetallen enthalten. (08.05.2012)

Behörde: Glasnudeln (Deutschland)**Ursache: Aluminium**

Aufgrund erhöhter Aluminiumgehalte (23,2 mg/kg) werden 13.625 kg Glasnudeln aus China an der europäischen Grenze zurückgewiesen. Aluminium lagert sich im Gewebe ab und kann unter anderem zu Magen-Darmreizungen und zur Schwächung des Immunsystems führen. Laut EFSA liegt die tolerierbare wöchentliche Aufnahme bei 1 mg/kg Körpergewicht. (10.05.2012)

Behörde: Pâté mit Paprika (Dänemark)**Ursache: Knochensplinter**

Dänische Behörden warnen vor einer provenzalischen Pâté mit Paprika, die kleine Stückchen von Hühnerknochen enthält. Es besteht die Gefahr von Verletzungen im Mund- und Rachenraum. (16.05.2012)

Behörde: Hühnerie (Deutschland)**Ursache: Dioxin / PCB**

Die Eier eines Legehennenbetriebs in Nordrhein-Westfalen werden zurückgerufen, da erhöhte Dioxin- und PCB-Werte festgestellt wurden. Eine akute Gesundheitsgefahr ist nicht gegeben. Dioxine wirken bei längerer und erhöhter Aufnahme kanzerogen für den Menschen. (21.05.2012)

Handel: Kräuterbonbons (Schweiz)**Ursache: Deklarationsfehler**

Ein Schweizer Handelsunternehmen ruft Kräuterbonbons zurück, die als „zuckerfrei“ deklariert sind, aber dennoch Zucker enthalten. Für Diabetiker könnte der Verzehr des Produktes zu gesundheitlichen Problemen führen. Durch einen Produktionsfehler gelangte ein Teil der gezuckerten Kräuterbonbons in zuckerfrei-deklarierte Verpackungen. Für Nicht-Diabetiker besteht kein Gesundheitsrisiko. (24.04.2012)

Behörde: Magermilch (Italien)**Ursache: pathogene Keime**

In Italien wird vor Magermilch aus Deutschland gewarnt. Durch die Verunreinigung mit pathogenen Mikroorganismen besteht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung. (03.05.2012)

Behörde: Tiefkühl-Erbesen (Dänemark)**Ursache: Nagetierkot**

Der Rückruf von Tiefkühl-Erbesen, die durch Nagetierkot verunreinigt sind, wird von den dänischen Behörden bekanntgegeben. Neben der Ekelerregung können pathogene Mikroorganismen in die Erbsen gelangt sein, wodurch eine Gesundheitsgefahr besteht. (08.05.2012)

Industrie: Kindertrage (Deutschland)**Ursache: Qualitätsmängel**

Ein deutscher Hersteller ruft vorsorglich zwei Modelle einer Kindertrage zurück. Die Schnallenbänder sind fehlerhaft vernäht, wodurch es zu einer falschen Lastpositionierung des Kindes kommen kann. (08.05.2012)

Industrie: Chilis (Deutschland)**Ursache: Dicofol**

Das europäische Schnellwarnsystem meldet eine Grenzurückweisung über 906 kg Chilis aus der Dominikanischen Republik, die 0,12 mg/kg Dicofol enthalten. Dicofol ist ein Pestizid zur Bekämpfung von Spinnmilben und deren Eiern und wirkt schädigend auf die menschliche Gesundheit. 2008 wurden Pflanzenschutzmitteln mit diesem Wirkstoff die Zulassung entzogen. (16.05.2012)

Handel: Birne (Deutschland)**Ursache: Pestizide**

Ein Handelsunternehmen ruft vorsorglich Tafelbirnen aus Argentinien zurück, die möglicherweise eine erhöhte Menge des Pflanzenschutzmittels Carbendazim aufweisen. Eine akute gesundheitliche Gefährdung besteht nicht. Carbendazim wird als mutagen und reproduktionstoxisch eingestuft. (23.05.2012)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2012

0 1 4 8 8

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2012

0 0 8 2 9

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