

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 8/2012  
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

wieder einmal nähert sich ein ereignisreiches Jahr dem Ende. Wir freuen uns nicht nur über den stark wachsenden Abonnenten-Kreis unseres Newsletters, sondern auch über die große Resonanz auf unser Meinungsbarometer. Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse und Ihre rege Teilnahme. Die Ergebnisse der Online-Umfrage finden Sie in dieser Ausgabe. Nicht nur die neue Informationspflicht der Behörden, sondern auch viele weitere Themen wie Social Media oder der Umgang mit NGO's und nicht zuletzt die Lebensmittelkrisen haben uns dieses Jahr beschäftigt. Der stetigen Zunahme des Themenspektrums im Risiko- und Krisenmanagement haben wir mit dem Ausbau unseres Serviceangebotes insbesondere im Bereich Öffentlichkeitsmanagement Rechnung getragen. Wie gewohnt werden wir Sie auch im Jahr 2013 gerne begleiten und unterstützen. Wir wünschen Ihnen eine ruhige und besinnliche Weihnachtszeit und einen krisenfreien Start in das nächste Jahr.

Ihr AFC-Team



## Meinungsbarometer

### Ergebnisse zur Online-Umfrage „Informationspflicht der Behörden § 40 Abs. 1a LFBG“

Für die Informationspflicht sprechen sich 40 % der rund 200 Teilnehmer aus. Sie sind größtenteils der Meinung, dass sich die Transparenz in der Lebensmittelsicherheit erhöht. 60 % der teilnehmenden Personen kritisieren dagegen die Gesetzesnovelle. Die meisten von ihnen sehen in der Veröffentlichung von Verdachtsfällen eine Denunzierung und Vorverurteilung der Unternehmen sowie eine Gefährdung der Existenz. Viele Kritiker lehnen die Informationspflicht aber nicht generell ab, sondern bemängeln die Art und Weise der Umsetzung. Die komplette Auswertung finden Sie [hier](#).

## Aktuelles im Überblick

### Abschlußbericht des BMELV zum Ausmaß der Migration unerwünschter Stoffe aus Verpackungsmaterialien, die mit Altpapier hergestellt wurden

Die [Ergebnisse](#) des Projektes zeigen, dass die Konzentrationen verschiedener Kontaminanten im Recyclingkarton kaum ausreichend gesenkt werden können.

### BMELV arbeitet an gesetzlichen Regelungen zur Reduzierung von Mineralöl-Rückständen

Gemäß [Pressemitteilung](#) sind Entwürfe für zwei Verordnungen erarbeitet worden, um den Übergang von Mineralöl-Rückständen aus Recycling-Verpackungen in Lebensmittel zu verhindern.

### Mineralöle im Adventskalender

Das [BfR](#) bewertet Untersuchungsergebnisse der Stiftung Warentest.

### Universität Gießen befragt bundesweit die amtliche Lebensmittelüberwachung zum Internetportal Lebensmittelklarheit

Erste [Ergebnisse](#) zeigen, dass Behörden das Portal als Fehlinvestition einschätzen.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.

AFCAFC Risk & Crisis Consult

## Gesundheitsbezogene Angaben auf Lebensmitteln nur noch nach Prüfung und Zulassung

Das BMELV teilt in der [Presseerklärung](#) mit, dass Mitte Dezember die Übergangsfrist für nicht zugelassene Claims endet.

## Futtermittelunternehmen müssen künftig eine Haftpflichtversicherung abschließen

Die Gesetzesänderung wurde vom Bundeskabinett beschlossen. Das [BMELV](#) sieht den Dioxin-Aktionsplan als weitgehend umgesetzt an.

## Bei Untersuchungen einer Umweltschutzorganisation wurden in Schneesprays kanzerogene Stoffe gefunden

Laut [BfR](#) sind die Mengen an N-Nitrosomorpholin in den untersuchten Schneesprays aus Sicht des Verbraucherschutzes nicht akzeptabel.

## Europäisches Forschungsprojekt soll gesundheitliche Risiken von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln bewerten

Das [BfR](#) entwickelt mit 25 europäischen Partnern harmonisierte und standardisierte Verfahren zur Datengewinnung.

## Verbraucherorganisation betitelt Kinder-Instant-Tee als „dreisteste Werbelüge“ – das Unternehmen nimmt das Produkt vom Markt

Der Babynahrungs-Hersteller wehrte sich gegen den Vorwurf, dass der Zuckergehalt des Tees zu hoch sei. Wenige Monate später wird das Granulat trotzdem durch einen neuen zuckerfreien Tee ersetzt.

## Bericht über aktuelle Informationen zum „Schmallenberg“-Virus in der EU

Die [EFSA](#) hat die neuesten epidemiologischen Daten zum Auftreten des „Schmallenberg“-Virus (SBV), welches bis Ende Oktober 2012 in 14 Ländern aufgetreten ist, zusammengestellt.

## EFSA erstellt Übersicht zu Arbeiten mit Bienen

Sämtliche Risikobewertungen und wissenschaftliche Ergebnisse im Zusammenhang mit Bienen und Bienengesundheit sind in einem [Bericht](#) zusammengestellt und werden jetzt ausgewertet.

## Veranstaltungsrückblick

### Fachseminar „Recht & Öffentlichkeit: Lebensmittelimporte in die EU“

Zusammen mit der Fachexpertise von Dr. Markus Grube (Rechtsanwälte Krell Weyland Grube) und Julia Sturfels (AFC) erarbeiteten die Teilnehmer am 12. Dezember in Bonn die besonderen Anforderungen an die lebensmittelunternehmerische Sorgfalt und die Unternehmenskommunikation beim Import von Lebensmitteln in die EU. Durch aktuelle Beispiele wie dem „Sodexo-Fall“ konnte anschaulich vermittelt werden, welche Risiken der Import von Lebensmitteln mit sich bringt. In diesem Zusammenhang wurden die Ergebnisse einer Studie zu bestehenden Risiken hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit für die deutsche Lebensmittelindustrie und den -handel beim Rohstoffbezug aus China vorgestellt. Die Arbeit von Stefanie Krenz, Hochschule Fulda, ist von der AFC Risk & Crisis Consult betreut worden. Die Zusammenfassung der Studienergebnisse finden Sie [hier](#).

## Veranstaltungen

Erinnerung: BVE-Seminar „[Krisenmanagement](#)“ am 22. Januar 2013 in Berlin.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

## **Fachtagung „Krisen- & Rückrufmanagement – Fragen und Konzepte für die Brauwirtschaft“ am 13. Februar 2013 in Bonn**

Gemeinsam mit dem Deutschen Brauer-Bund veranstaltet die AFC Risk & Crisis Consult ein Fachseminar mit dem Ziel Verantwortliche für das Krisen- und Rückrufmanagement in Bezug auf die aktuellen Herausforderungen fit zu machen. Neben den Schwerpunktthemen wie Reklamationsmanagement, Krisenkoordination, Behörden- und Öffentlichkeitsmanagement wird eine praxisnahe Echtzeit-Übung zu einer "Produktkontamination" durchgeführt. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

## **„Deutscher Kongress für Gemeinschaftsverpflegung 2013“ am 11. März 2013 in Hamburg**

Im Rahmen der InterNorga, der Messe für den Außer-Haus-Markt, findet der Kongress unter der Themenstellung „Agenda 2015 – Erfolgsfaktoren Qualität & Nachhaltigkeit. Konzepte. Lösungen. Perspektiven.“ statt. Unterstützt wird die Veranstaltung von Julia Sturmfels (AFC) durch den Vortrag „Risk Management – wie geht Krisenprävention?“. Weitere Informationen finden Sie im [Tagungsprogramm](#).

## **BVE-Informationsveranstaltung „Erfahrungen aus sechs Jahren BVE-Krisenmanagement“ am 18. März 2013 in Köln**

Der Träger BVE und die Dienstleister des Serviceangebotes „BVE-Krisenmanagement“ berichten über ihre Erfahrungen im Umgang mit Krisenfällen und ihre Unterstützung, die sie den Mitgliedern im Laufe der letzten Jahre geben konnten. Die Veranstaltung findet im Vorfeld des BVE-Unternehmertages von 14.00 – 17.00 Uhr statt. Weitere Informationen zum Programm und die Anmeldung entnehmen Sie bitte dem [Flyer](#).

**Ausblick:** [Veranstaltungsprogramm](#) BVE-Krisenmanagement 2013

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

## Fallstudien

### Rückruf von „Red Snapper“ aufgrund eines Biotoxins

**Vorfall:** Eine Deutsche Fischmanufaktur ruft am 12. November „Red Snapper“ zurück, da Kunden in Hamburg und Niedersachsen über gesundheitliche Probleme nach dem Verzehr des Fisches klagten.

**Hintergrund:** Das Unternehmen hatte den Hinweis erhalten, dass sechs Personen nach dem Verzehr des Fisches erkrankt sind. Als Ursache wurde gemäß der Symptomatik auf ein marines Biotoxin namens Ciguatoxin geschlossen. Eine Information an die zuständige Veterinärbehörde erfolgte durch die Fischmanufaktur. Nach einer Sperrung der ausgelieferten Red Snapper-Ware wurde diese aus dem Handel und den Bedientheken entfernt. Der betroffene Fisch stammt aus dem Indischen Ozean vor Sri Lanka. Ciguatera-Vergiftungen treten laut des Unternehmens hauptsächlich in der Karibik, im Pazifik und rund um Madagaskar auf. Es gibt bislang keine zuverlässige Methode, um Fische nach dem Fang auf das Gift zu untersuchen. Bisher gab es in Deutschland noch keinen Fall von Ciguatera-Vergiftungen durch importierten Fisch.

**Folgen:** Ciguatera ist eine Vergiftung, die durch den Verzehr von Ciguatoxin-haltigen Fisch entsteht. Das Gift nehmen die Fische über ihre Nahrung auf, da die Toxin-Bildner (Dinoflagellaten) auf Algen leben. Die akuten Folgen einer Vergiftung können unter anderem Hautausschläge, Taubheitsgefühl oder andere neurologische Symptome sein. Die Fischmanufaktur gab bekannt, dass sie bis auf weiteres keinen Red Snapper mehr handeln wird.

### Pizzahersteller ruft neun Millionen Pizzas zurück

**Vorfall:** Aufgrund von Metallstücken in der Pizza ruft ein Tiefkühlproduzent am 11. Dezember zwei Produkte mit einem MHD bis einschließlich November 2013 zurück.

**Hintergrund:** Zwei Pizzas sind reklamiert worden. Ein Verbraucher hat sich beim Verzehr der Pizza einen Teil seines Zahnes an einem Edelstahlstift abgebrochen. Der andere Kunde hatte einen Metallsplitter beim Verzehr entdeckt. Daraufhin wurde von der saarländischen Firma der Handel informiert und ein entsprechender Rückruf eingeleitet. Die Ursache der Kontamination sei eine Mehtransportmaschine, von der Teile abgebrochen waren. Von dem Rückruf sind darüber hinaus einige Handelsmarken betroffen sowie weitere Marken des Konzerns in Europa wie beispielsweise in Frankreich und der Schweiz. Die entsprechenden Produkte können im Handel oder direkt beim Unternehmen zurückgegeben werden.

**Folgen:** Die Suche nach der Kontaminationsursache ließ die Produktionslinie des Unternehmens fast zwei Tage still stehen. Der logistische Aufwand des Rückrufes ist nach Firmenangaben enorm: Anfragen aus ganz Europa müssen bearbeitet werden, erhebliche Mengen müssen aus dem Handel zurückgenommen und in die Müllverbrennungsanlagen transportiert werden. Die durch die Rückrufaktion entstandenen Verluste können noch nicht abgeschätzt werden. Gemäß Medienberichterstattung teilte ein Sprecher des Unternehmens mit, dass nicht mit negativen Auswirkungen auf den Absatz oder die Reputation gerechnet wird.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

## Aktuelle Rückrufe

### Industrie: Kakaopulver (USA)

#### Ursache: Salmonellen

Ein internationaler Lebensmittelkonzern ruft vorsorglich drei Packungsgrößen eines Kinder-Kakaopulvers zurück. Durch Unternehmenskontrollen wurden in einer Zutat Salmonellen nachgewiesen. Betroffen sind nach Unternehmensangaben nur Produkte des US-Markts. Salmonellen können zu Magen-Darm-Erkrankungen führen, die sich in Durchfall und Erbrechen äußern. (09.11.2012)

### Industrie: Käse (Deutschland)

#### Ursache: Listerien

Aufgrund einer Kontamination mit *Listeria monocytogenes* warnt ein belgischer Käsehersteller vor verschiedenen Käseprodukten mit unterschiedlichen MHDs. Drei Tage später wird die Warnung auf fünf Produkte erweitert. Der Käse befindet sich auch im deutschen Handel sowohl in der Bedientheke als auch zur Selbstbedienung. Listerien können Durchfall oder bei immungeschwächten Personengruppen schwerwiegendere Erkrankungen auslösen. (12.11.2012)

### Industrie: Pistazien (Österreich)

#### Ursache: Aflatoxin

Ein österreichisches Unternehmen ruft eine Charge von gehackten Pistazien in der 100g - Packung zurück. In Analysen wurden die Höchstgehalte für Aflatoxin überschritten. Diese gelten als genotoxische Karzinogene. (21.11.2012)

### Industrie: TK-Kuchen (Deutschland)

#### Ursache: Hepatitis A-Viren

Aufgrund eines Nachweises von Hepatitis A-Viren in Erdbeer-Würfeln aus China ruft ein deutscher Produzent sechs Chargen seiner 400g - Joghurtschnitten zurück. Bei einem belgischen Unternehmen wurden die Hepatitis-A-Viren in Tiefkühl-Erdbeeren des gleichen Lieferanten entdeckt. Der Verzehr der kontaminierten Lebensmittel kann zu einer Leberentzündung mit Beschwerden im Magen-Darm-Bereich führen. (29.11.2012)

### Handel: Kinderduschgel (Deutschland)

#### Ursache: Dioxan

Über das Schnellwarnsystem RAPEX wird aufgrund einer Dioxan-Kontamination (29,4 mg / kg) vor einem Kinderduschgel und Shampoo gewarnt. Dioxan kann Erbrechen, Kopfschmerzen und Bewusstseinsstörungen sowie Leber-, Nieren- und Nervenschädigungen verursachen. (07.07.2012)

### Industrie: Milchprodukte (Österreich)

#### Ursache: Fremdkörper

In einer Region in Österreich ruft eine bekannte Molkerei jeweils eine Charge Milchreis und Joghurt zurück. In einigen Bechern wurden Glas- und Metallteilchen gefunden. (14.12.2012)

### Behörde: Murmeltierfett (Österreich)

#### Ursache: Bakterien

Das österreichische Bundesministerium für Gesundheit warnt vor dem Kosmetik-Artikel aufgrund einer erhöhten Kontamination mit dem Bakterium *Pseudomonas aeruginosa*, die als gesundheitsschädlich eingestuft ist. Die Bakterien können bei vorgeschädigter Haut Entzündungen verursachen. (09.11.2012)

### Industrie: Bonbon-Nachbildung (Deutschland)

#### Ursache: Verwechslung

Eine Bastel-Manufaktur aus Aachen ruft Nachbildungen von Geleebonbons zurück, die europaweit vertrieben wurden. Aufgrund der Verwechselbarkeit mit Lebensmitteln können vor allem Kinder dieses Produkt verschlucken. Dabei besteht die Gefahr des Erstickens, der Vergiftung oder des Verschlusses des Verdauungskanal. (13.11.2012)

### Handel: Jogginghosen (Deutschland)

#### Ursache: Azofarbstoff

Wegen zu hohen Konzentrationen an Azofarbstoff ruft ein großer Textildiscounter Herren-Jogginghosen zurück. Viele Azofarbstoffe stehen im Verdacht eine krebserregende Wirkung auszuüben. (22.11.2012)

### Industrie: Haselnüsse (Deutschland)

#### Ursache: Salmonellen

Ein Hersteller von Nüssen und Trockenfrüchten ruft zwei Chargen von gemahlene Haselnusskernen im 200g - Beutel zurück, da bei einer amtlichen Untersuchung Salmonellen nachgewiesen wurden. Die Produkte wurden in einem deutschen Discounter vertrieben, der diese unverzüglich aus dem Verkauf genommen hat. (24.11.2012)

### Handel: Feigen (Deutschland)

#### Ursache: Aflatoxin

Im Rahmen von Kontrolluntersuchungen wurde Aflatoxin in getrockneten Feigen nachgewiesen. Die betroffene Charge der 250g-Packung wurde von einem Discounter zurückgerufen. (27.11.2012)

### Industrie: Milch (Deutschland)

#### Ursache: Wasserstoffperoxid

Der Herstellerbetrieb teilt mit, dass die Milch zwei betroffener Haltbarkeitsdaten nicht verzehrt werden sollte. Aufgrund einer Verunreinigung der Flaschen-Spülanlage bestehe die Gefahr, dass Spuren von Wasserstoffperoxid in die Milch gelangt seien. Es wird darauf hingewiesen, dass das BfR bei den gemessenen Werten von 10 mg / l Milch keine Gesundheitsgefährdung sieht, aber eine gesundheitliche Beeinträchtigungen grundsätzlich nicht ganz auszuschließen ist. (12.12.2012)

## Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2012

0 3 3 4 5

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

0 1 8 3 8

### 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