

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 1/2013
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Sehr geehrte Damen und Herren,

das neue Jahr ist schon wieder in vollem Gange, dennoch möchten wir Ihnen auf diesem Wege ein erfolgreiches und gesundes 2013 wünschen. Auch wenn die Warnmeldungen im Vergleich zum Jahr 2011 zurückgegangen sind, prognostizieren Experten einen Anstieg der Lebensmittelkrisen. Die Anforderungen und Fragestellungen rund um das Krisenmanagement werden umfangreicher und die Nachfrage nach Unterstützungsleistungen größer. Seit nunmehr sieben Jahren nutzen zahlreiche, vor allem mittelständische Unternehmen das [BVE-Krisenmanagement](#) zur operativen und präventiven Unterstützung der eigenen Systeme. Die Initiative wurde von der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE) als Träger ins Leben gerufen, wobei sie von krisenerfahrenen Partnern aus unterschiedlichen Bereichen wie Managementberatung, Recht, Pressearbeit, Laborservice etc. unterstützt wird. Lesen Sie hierzu das folgende Interview mit Christoph Minhoff, dem neuen Hauptgeschäftsführer der BVE.



Ihr AFC-Team

Interview

Christoph Minhoff über das BVE-Krisenmanagement

Seit dem 01. Oktober 2012 ist Christoph Minhoff Hauptgeschäftsführer der BVE. Er war zuvor für das öffentlich-rechtliche Fernsehen tätig. Daher wird mit seiner Person der Fokus auf die zunehmende öffentliche Wahrnehmung und das gesteigerte Verbraucherinteresse an Themen der Lebensmittelbranche gelegt.

Herr Minhoff, mit welcher Strategie wird sich die BVE mit Ihrer Medienerfahrung im spannenden Wahljahr 2013 zur Lebensmittelsicherheit sowie zu Krisen oder vermeintlichen Skandalen in der Ernährungsbranche positionieren?

Das heutige Lebensmittelangebot – ca. 170.000 Artikel – zeichnet sich durch Sicherheit, Qualität, Vielfalt, ständige Verfügbarkeit und ein niedriges Preisniveau aus. Lebensmitteln wird in Deutschland von Experten und Politik allenthalben ein hoher Standard zugebilligt. Dieses Angebot und die Deckung heutiger Ansprüche sind nur Dank „Hightec“ möglich. Die Versorgung der modernen Gesellschaft mit ihren vielen Ballungsgebieten, in denen viele Millionen Menschen leben, wäre ohne moderne Lebensmittelproduktion und -verarbeitung nicht möglich. Die Lebensmittelwirtschaft und die Herstellung von Lebensmitteln müssen realistisch betrachtet werden. Wir leben nicht mehr wie vor 100 Jahren und wir produzieren auch nicht mehr wie vor 100 Jahren. Diese Zusammenhänge werden wir zukünftig noch stärker in der Außendarstellung unserer Branche hervorheben, um der systematischen Skandalisierung industriell hergestellter Lebensmittel und der Diffamierung eines ganzen Wirtschaftszweigs entgegenzutreten.

Wie kann das BVE-Krisenmanagement den Unternehmen helfen mit von der Öffentlichkeit getriebenen Krisenfällen umzugehen?

Mit dem BVE-Krisenmanagement stellt die BVE den Unternehmen der Ernährungsindustrie seit 2006 ein Instrument zur Verfügung, das ihnen hilft produktbezogene Krisensituationen – in denen beispielsweise die Verkehrsfähigkeit oder gesundheitliche Unbedenklichkeit von Nahrungsmitteln in Frage steht – zu meistern. Die Anforderungen, mit denen Unternehmen in solchen Situationen konfrontiert werden, sind anspruchsvoll und komplex; insbesondere erlauben sie keinen zeitlichen Aufschub. Regelmäßig müssen die Hersteller ihren Handelspartnern, den Überwachungsbehörden und mitunter auch den Medien Rede und Antwort stehen. Gerade

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

für kleinere und mittlere Unternehmen kann dies eine echte Herausforderung darstellen. Das BVE-Krisenmanagement bietet mit seinem Expertenpool hierzu eine konkrete Hilfestellung, um bedarfsentsprechend agieren bzw. reagieren zu können. Jedes Jahr bietet das BVE-Krisenmanagement gemeinsam mit seinen Dienstleistern zahlreiche Veranstaltungen, nicht nur für seine Mitglieder, an. Auch im Rahmen der anuga werden neben einem Fachseminar Erfahrungsberichte und Diskussionsrunden stattfinden.

Wie werden Sie sich persönlich für das BVE-Krisenmanagement und seine Mitglieder einsetzen?

Es ist sinnvoll, dass der Weg, den die BVE mit der Implementierung des BVE-Krisenmanagements eingeschlagen hat, kontinuierlich fortgesetzt wird. Gemeinsam mit unserem langjährigen Kooperationspartner AFC Risk & Crisis Consult GmbH wollen wir den Mitgliedern des BVE-Krisenmanagements auch zukünftig ein qualitativ hochwertiges Dienstleistungsangebot zur Verfügung stellen, um das Risikofeld „Produktkrise“ adäquat abzudecken und in diesem Sinne auch für das Krisenmanagement zu werben.

Vielen Dank Herr Minhoff, für das Interview.

Aktuelles

Die Anzahl der Lebensmittel-Rückrufe ist rückläufig, Non-Food-Meldungen nehmen zu

Laut [RASFF-Portal](#), dem Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel, sind für das Jahr 2012 3.431 Meldungen verzeichnet: 526 Warnungen, 1.717 Grenzzurückweisungen sowie 1.188 Informationen über Produkte, die noch nicht in Verkehr gebracht sind. Nach einem deutlichen Anstieg der Meldungen im Jahr 2011 sind die Zahlen in allen Bereichen wieder leicht rückläufig. Die Meldungen im Bereich Non-Food, die über das Schnellwarnsystem [RAPEX](#) veröffentlicht werden, sind seit dem Jahr 2003 mit 67 Warnmeldungen auf 1.963 im Jahr 2010 stetig angestiegen. Nachdem im Jahr 2011 die Anzahl der Meldungen deutlich auf 1.556 gesunken ist, wird im Jahr 2012 wieder das Niveau von 2010 mit 1.939 Meldungen erreicht. Es bleibt abzuwarten was die Reports der beiden Schnellwarnsysteme im Detail berichten werden.

Discounter zu Millionenstrafe verurteilt

Das Amtsgericht Heilbronn verurteilte ein Handelsunternehmen aufgrund eines zu spät erfolgten Rückrufs im Januar 2010 zur Zahlung eines Bußgeldes in Höhe von 1,5 Mio. Euro. Darüber hinaus müssen vier Angestellte eine Geldstrafe zahlen. Bei dem zurückgerufenen Produkt handelte es sich um Harzer-Käse eines österreichischen Herstellers, welcher mit Listerien kontaminiert war. Neben weiteren Listeriose-Erkrankungen konnte nachgewiesen werden, dass ein Mensch durch den Verzehr des Käses zu Tode kam. Aufgrund unverhältnismäßigen Rückrufverhaltens hatte ein deutsches Verbraucherportal die Klage gegen den Discounter eingereicht. Dem Gericht zufolge hätte das Unternehmen spätestens Ende 2009 den Rückruf veranlassen müssen. Das Unternehmen äußerte nach dem Urteil sein Bedauern über die seinerseits falsche Einschätzung der Untersuchungsergebnisse. Der Harzer-Käse ist laut Unternehmensangaben seit 2010 nicht mehr im Verkauf. Diese Geschehnisse zeigen, wie wichtig die Durchführung einer umfassenden Gefahrenanalyse ist, um im Krisenfall der rechtlichen Verpflichtung zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit nachzukommen und dem Risiko entsprechend angemessen zu handeln. Neben der Einstufung nach der Gesundheitsgefahr gilt es, darüber hinaus Risiken wie die öffentliche Wahrnehmung, den möglichen Imageverlust sowie weitere Folgen und Kosten zu berücksichtigen. Die Gefahr- und Risikoanalyse sollte daher einer strikten Kategorisierung nach einzuleitenden Maßnahmen obliegen, welche bereits vordefiniert sind. Wesentliche Voraussetzung ist, dass das Krisenmanagementsystem nicht nur im Unternehmen selbst, sondern auch zwischen den Handelspartnern abgestimmt und erprobt ist, um die erforderliche Umsetzung zu gewährleisten.

Großbritannien und Irland: Pferde- und Schweinefleisch in Rindfleisch-Frikadellen

Die irische Verbraucherschutzbehörde hat bei Routineuntersuchungen in, als Rindfleisch-Frikadellen gekennzeichneten, Burgern einen Pferdefleischanteil von bis zu 29 % nachgewiesen. Neben dem Pferdefleischanteil wurden auch Spuren von Schweinefleisch nachgewiesen. Laut Presseberichten fand die Beimischung zum einen aus Kostengründen und zum anderen aufgrund der dunklen Färbung des Pferdefleischs statt. Die Produkte

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

wurden bei mehreren, führenden Discountern in Irland und Großbritannien vertrieben. Medienberichten zufolge hat die Lebensmittelbehörde in Großbritannien Ermittlungen gegen den Rindfleischverarbeiter und Zulieferer aus Holland und Frankreich eingeleitet.

BMELV stellt neues Tierschutzlabel vor

Gemäß [Pressemeldung](#) des BMELV bietet das neue Tierschutzlabel dem Verbraucher ein höheres Maß an Transparenz und dem Erzeuger die Möglichkeit einen wichtigen Markt zu erschließen. Die Entwicklung des Labels wurde vom Bundesverbraucherministerium mit einer Summe von über einer Million Euro gefördert. Der deutsche Tierschutzbund verspricht sich eine Verbesserung der Haltungsbedingungen für eine große Anzahl von Tieren. Produkte mit dem Tierschutzlabel sind ab sofort bei verschiedenen Handelsketten zu erwerben. Die Anforderungen, die das Label an die Tierhaltung stellt sind seitens einiger Politiker und Ökolandbau-Verbände unzureichend. Ob es sich bei den Anforderungen um eine tatsächliche Verbesserung der Haltungsbedingungen, oder um eine reine Verbrauchertäuschung handelt, wird derzeit öffentlich diskutiert.

Aktuelles im Überblick

EU diskutiert über Abschaffung der Pflicht zur BSE-Schnelltestung

Ab März 2013 sind BSE-Tests nicht mehr verpflichtend. In [Deutschland](#) werden die Tests aus Verbraucherschutzgründen beibehalten.

BMELV informiert über wichtige Neuerungen aus der Verbraucherpolitik im Jahr 2013

Die [Pressemitteilung](#) gibt einen Überblick zu den Änderungen z.B. bei der Kennzeichnung von Energy-Drinks oder in der Positivliste für Aromastoffe in Lebensmitteln.

Aktualisierte Bewertung des Risikos von Quecksilber in Lebensmitteln

Die [EFSA](#) senkt den bisherigen TWI-Wert für Methylquecksilber mit besonderem Augenmerk auf den Verzehr in der Schwangerschaft.

EFSA untersucht Gesundheitsrisiken durch Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs

Die Kombination von Salmonellen und roh-verzehrten Blattgemüsen steht an erster Stelle der [Risikoeinstufung](#).

BfR nimmt Stellung zu Yersinien in Lebensmitteln

Gemäß der [Risikobewertung](#) besteht zur Senkung möglicher Gefährdungen durch enteropathogene Yersinien entlang der Lebensmittelkette noch Handlungsbedarf.

EFSA ruft zur öffentlichen Konsultation der Risikobewertung von Aspartam auf

Die [Behörde](#) erwartet von Interessenvertretern Stellungnahmen zum Entwurf des wissenschaftlichen Gutachtens.

BLL fokussiert Diskussion um Verbraucheraufklärung und -kommunikation

Der [BLL-Neujahrsempfang](#) stand unter dem Motto „Optimierung der Kommunikation – Lebensmittelwirtschaft im Dialog“.

Neue Regionalkennzeichnung geht in die Testphase

Das [BMELV](#) will mit dem sogenannten Regionalfenster die Herkunft regionaler Lebensmittel transparenter machen. In 20 Testmärkten werden rund 150 Lebensmittel mit der Zusatzdeklaration verkauft.

BVL veröffentlicht Bericht zu Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln 2011

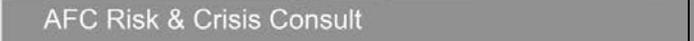
Die [Überschreitung](#) von Höchstgehalten nimmt in Deutschland, der EU und Drittländern ab; in [Säuglingsnahrung](#) sind fast keine Rückstände quantitativ nachweisbar.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

LAVES veröffentlicht Untersuchungsergebnisse über Pflanzenschutzmittelrückstände in Tiefkühlgemüse

Gemäß der [Zusammenfassung](#) wurden in 62% der Tiefkühlproben Rückstände nachgewiesen, der gesetzlich festgelegte Höchstwert aber nicht überschritten.

Die Belastung mit Quecksilber steigt mit dem Fischkonsum

Im Rahmen des [Human-Biomonitorings](#) werden Mütter und Kinder europaweit auf Schadstoffe untersucht.

CVUA Stuttgart legt Untersuchung zu Ochratoxin A in Ölsaaten und Schalenobst vor

Laut [Bericht](#) geben die Ergebnisse in Bezug auf eine mögliche Kontamination mit dem Mykotoxin keinen Grund zur Besorgnis.

Veranstaltungen

Erinnerung:

[BVE-Informationsveranstaltung](#) „Sechs Jahre BVE-Krisenmanagement“ am 18. März 2013 in Köln.

[„Deutscher Kongress für Gemeinschaftsverpflegung 2013“](#) am 11. März 2013 in Hamburg.

BVE-Fachseminar „Information der Öffentlichkeit“ am 23. April 2013 in Bonn

Im letzten Jahr hat dieses Seminar große Zustimmung erfahren und die Themen wie Sensations-Journalismus, Verbrauchertäuschung und Informationspflichten sind aktueller denn je. Anhand praxisnaher Fallbeispiele werden die Experten aus dem BVE-Krisenmanagement mit Ihnen trainieren und diskutieren. Bitte entnehmen Sie weitere Informationen und die Anmeldung dem [Flyer](#).

„5. Food Safety Kongress“ vom 23.-24. April 2013 in Berlin

Die AFC Risk & Crisis Consult unterstützt den Kongress als Kooperationspartner. Dr. Michael Lendle wird am ersten Kongresstag über "Die Welt in der wir leben: Wie Medien unsere Branche beeinflussen?!" referieren. Mit Julia Sturmfels können Sie am zweiten Tag in der „Talkrunde 1“ über den 360 Grad-Qualitätsmanager und seine neuen Herausforderungen diskutieren. Über diesen [Flyer](#) erhalten Sie 15% Rabatt auf die reguläre Teilnahmegebühr.

Publikationen

„Unternehmens-Risiken im Griff?“

[Beitrag](#) von Dr. Michael Lendle in der Lebensmittelpraxis vom 25. Januar 2013.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Fallstudien

Spitzmorcheln mit Giftpilz vermischt

Vorfall: Aufgrund der Vermischung mit einem giftigen Pilz erfolgte der Rückruf getrockneter Spitzmorcheln am 28. Dezember 2012, der am 02. Januar 2013 um den Bezugszeitraum erweitert wurde.

Hintergrund: Das Pilzversandunternehmen warnt vor dem Verzehr seines Produktes im 100 g Beutel aufgrund einer bestehenden Gesundheitsgefährdung. Der Vertrieb der Spitzmorcheln erfolgte über ein Internetportal. Ein Verbraucher aus dem Saarland hatte einen Pilz aus der Verpackung aufgrund seiner abweichenden Form und Konsistenz von einem Experten untersuchen lassen, der eine Frühjahrslorchel identifizierte. Daraufhin wurden die Behörden eingeschaltet und das Unternehmen warnte in einer ersten Benachrichtigung die betroffenen Kunden per Email vor dem Verzehr der Produkte, wobei der Bezugszeitraum von Oktober bis Dezember 2012 berücksichtigt wurde. Eine Woche später erfolgte eine weitere Meldung, dass der betroffene Pilz bereits seit April 2012 vertrieben wurde. Der Pilzversand hatte das betroffene Produkt, nach eigenen Angaben, wiederum von einem Zulieferer erworben. Bisher sind keine Krankheitsfälle durch den Verzehr des Produktes bekannt. Ein Verbraucherinformationsportal kritisiert, dass weder auf der Internetseite des Unternehmens noch der des Internetbetreibers Warnhinweise ersichtlich seien. Darüber hinaus würden die Medien über die „tödliche Gefahr“ kaum berichten.

Folgen: Die Frühjahrslorchel enthält das Gift Gyromitrin. Eine Vergiftung wird als Gyromitra-Syndrom bezeichnet und ist lebensbedrohlich. Der Verzehr des rohen Pilzes kann tödlich sein. Abgekocht und getrocknet ist die Giftwirkung zwar schwächer, kann aber noch ernsthafte gesundheitliche Probleme verursachen.

Rückrufe von Tätowierfarben aufgrund von PAK

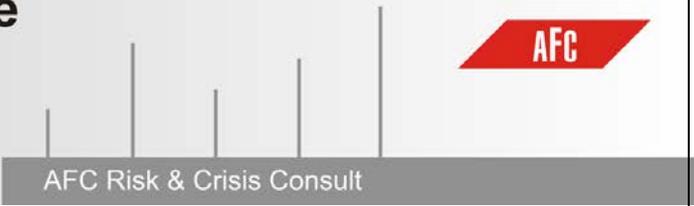
Vorfall: Seit Dezember 2012 warnt das Schnellwarnsystem RAPEX vor drei verschiedenen vornehmlich schwarzen Tätowierfarben aufgrund einer stark erhöhten Konzentration von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) eines US-amerikanischen und eines chinesischen Herstellers. Von den Tätowierfarben kann aufgrund der PAK ein hohes Gesundheitsrisiko ausgehen.

Hintergrund: Die Tätowierfarben des amerikanischen Herstellers wurden in Deutschland seit November 2011 bereits fünfmal zurückgerufen. Bei vier der Rückrufe handelte es sich um eine Grenzwertüberschreitung der PAK, bei einem Rückruf im März 2012 um erhöhte Konzentrationen von Arsen und Nickel. Im Zuge des letzten Rückrufs des amerikanischen Herstellers am 11. Januar 2013 wurde ein PAK Gehalt von 96,5 mg/kg ermittelt. Bei dem Produkt des chinesischen Herstellers meldet RAPEX aufgrund der Einstufung „krebserregend“ eine Grenzzurückweisung am 18. Januar 2013. Der PAK-Gehalt lag bei 0,71 mg/kg. Tätowierfarben mit einem PAK-Gehalt über 0,5 mg/kg werden als ernste Gefahr gewertet.

Folgen: Einige PAKs sind beim Menschen krebserregend und können z.B. Lungen-, Kehlkopf-, Haut-, Magen- und Darmkrebs auslösen. Zudem besteht die Gefahr einer beeinträchtigten Fortpflanzungsfähigkeit.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Handel: Austern (Deutschland) **Ursache: Noroviren**

Der Importeur warnt die Verbraucher aufgrund des Nachweises von Noroviren vor dem Verzehr der Austern. Noroviren verursachen Magen-Darminfektion mit der Folge eines erheblichen Flüssigkeitsdefizits. (19.12.2012)

Handel: Selchfleischknödel (Österreich) **Ursache: Kunststoff**

Ein Discounter ruft zusammen mit dem Hersteller eine Charge Selchfleischknödel im 1 kg Beutel aufgrund einer Verunreinigung mit Kunststoff und der damit verbundenen Gesundheitsgefährdung zurück. (21.12.2012)

Industrie: Schnecken (Deutschland) **Ursache: Metall**

Nach dem Fund von Metallstücken in zwei Dosen Achat-Schnecken ruft der Hersteller das Produkt vorsorglich zurück. Möglicherweise hatte sich das Metall beim Verschließen der Dose vom Rumpf oder Deckel abgelöst. Dem Verbraucher wird dringend vom Verzehr des Produktes abgeraten. (28.12.2012)

Handel: Tomaten (Deutschland) **Ursache: Pflanzenschutzmittel**

Aufgrund einer Pestizidbelastung ruft ein Discounter Tomaten zurück. Zuvor hatte ein Fruchtgroßhandel Rückstände von Pflanzenschutzmitteln an italienischen Cherry Rippen Tomaten nachgewiesen. Pestizide können aufgrund ihrer toxikologischen Wirkung Allergien und Krebs auslösen. (31.12.2012)

Industrie: Schlagsahne (Deutschland) **Ursache: Desinfektionsmittel**

Eine Molkerei ruft vorsorglich Schlagsahne aufgrund der Identifikation von Desinfektionsmittelrückständen zurück. In den Bechern seien nur geringe Mengen von Rückständen des Desinfektionsmittels gefunden worden, daher wird keine Beeinträchtigung der Gesundheit erwartet. (05.01.2013)

Handel: Wurst (Österreich) **Ursache: Bakterien**

Ein Discounter nimmt aufgrund einer Verunreinigung mit Listerien sämtliche Produktionschargen landesweit aus dem Verkauf. Es folgt durch den Hersteller ein erweiterter Rückruf von fünf weiteren Wurstsorten. Listerien können Durchfall oder bei immungeschwächten Personengruppen schwerwiegende Erkrankungen auslösen. (10.01.2013)

Handel: Spinat (Schweiz) **Ursache: Deklaration**

Ein Rahm-Spinat-Produkt wurde irrtümlich in der Verpackung von naturbelassenem Spinat ausgeliefert. Aus Rücksicht auf Verbraucher mit einer Lactoseintoleranz wurde das Produkt vom Händler zurückgerufen. (10.01.2013)

Industrie: Erfrischungsgetränk (Deutschland) **Ursache: Hefen**

Der Hersteller ruft seine Fruchtschorle aufgrund einer Verunreinigung mit Hefen zurück. Die Hefe verursacht einerseits eine Veränderung des Geschmacks und andererseits besteht bei Kohlensäurebildung die Gefahr des Berstens der Flasche. (15.01.2013)

Handel: Pilze (Belgien) **Ursache: Nikotin**

Handelsketten in Belgien und Frankreich rufen nikotinbeladene Pilze zurück. Betroffen sind vier verschiedene Pilz-Produkte. Nach dem Verzehr kann es zu Kopfschmerzen, Schwindel, Verwirrtheit, Herzklopfen und erhöhtem Blutdruck kommen. (16.01.2013)

Industrie: Schattenmorellen (Deutschland) **Ursache: Glassplitter**

Aufgrund einer Reklamation ruft der Hersteller vorsorglich die betroffene Charge zurück. Das 370 ml Glas kann Glasscherben enthalten. (25.01.2013)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2013

0 0 2 6 1

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2013

0 0 0 7 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