

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

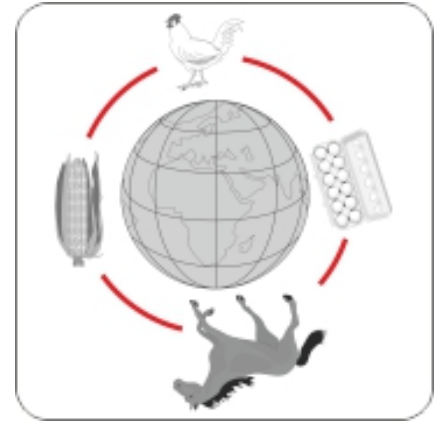
AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 2/2013  
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

## Sehr geehrte Damen und Herren,

kaum hatten Experten vorausgesagt, dass Lebensmittelkrisen zunehmen werden, jagt ein vermeintlicher Skandal den nächsten. Die ohnehin gebeutelte Branche kommt nicht zur Ruhe. Neben der Problematik um Pferdefleisch, Bio-Eier und Aflatoxin in Futtermais berichten Medien und Fernsehsender über weitere mikrobiologische Kontaminationen in Fleisch. Besonders im Wahljahr 2013 versucht die Politik sich mit Themen rund um die Lebensmittelsicherheit zu profilieren. Jetzt gilt es, die eigene Supply Chain nochmals genau unter die Lupe zunehmen und sich den nationalen und internationalen Herausforderungen zu stellen. Lesen Sie dazu den Kommentar von Janina Bethscheider zum Lieferantenmanagement und die Ergebnisse unseres Meinungsbarometers.

Ihr AFC-Team



## Meinungsbarometer

### Ergebnisse zur Online-Umfrage zum „Globalen Beschaffungsmarkt“

72 % der 120 befragten Unternehmen beziehen ihre Waren auf dem globalen Beschaffungsmarkt. Ein erhöhtes Risiko im weltweiten Warenbezug sehen dabei 85 % der Teilnehmer. Um dieses zu kontrollieren setzen die meisten Unternehmen auf eigene Kontrollen in ihren Unternehmen und vor Ort im Beschaffungsland, weniger an den Grenzen. Die Durchführung regelmäßiger Audits, am besten nach europäischem Standard, spielt ebenfalls eine wesentliche Rolle. Nur 27 % sehen in einer Erhöhung behördlicher Kontrollen ein geeignetes Instrument, Risiken einzudämmen. Die verbleibenden 15% der Befragten, die kein erhöhtes Risiko im globalen Warenbezug sehen, kombinieren beispielsweise die Auditierung ihrer Lieferanten mit Wareneingangskontrollen. Die global importierenden Unternehmen sind sich größtenteils der potenziellen Risiken bewusst und bevorzugen individuelle Kontrollmechanismen. Die vollständige Auswertung des Meinungsbarometers können Sie [hier](#) einsehen.

## Kommentare

### Risikobasierte Supply-Chain-Management-Systeme: „Eingekaufte“ Risiken beherrschbar machen – ein Beitrag von Janina Bethscheider

Die aktuellen Skandale in der Futter- sowie Lebensmittelindustrie verdeutlichen in kürzester Zeit eindrucksvoll die Auswirkungen „importierter“ Risiken auf das Image einer ganzen Branche, insbesondere bei medialer Thematisierung. Im Fall des mit Schimmelpilzen kontaminierten Futtermittels sind zwischenzeitlich über 4.000 Betriebe gesperrt und der Reihe nach wieder freigesetzt worden. Das Futter gelangte über die europäische Lieferkette nach Deutschland. Als Reaktion auf den europaweiten Skandal um importiertes Pferdefleisch, welches als Rindfleisch etikettiert wurde, mussten viele betroffene Händler und Hersteller ihre Fertiggerichten vom Markt nehmen. So unterschiedlich die beiden jüngsten Fälle sind, so haben beide ihre Ursache in der Lieferkette und dieselben öffentlichen Effekte: Negative Berichterstattung über die gesamte Branche, zunehmendes Misstrauen der Verbraucher in die Ernährungsindustrie sowie generelle Kritik an der Effizienz bestehender Lieferantenmanagementsysteme. Kritisiert wird von der breiten Öffentlichkeit – wie auch nach vorherigen Krisen – erneut ein Mangel an amtlichen Kontrollen. Politiker fordern überdies eine europaweit verpflichtende Herkunftskennzeichnung auch für verarbeitete Lebensmittel, um insbesondere die Rückverfolgbarkeit einzelner Zutaten zu optimieren. Für Unternehmen geht es zur Sicherstellung krisenfreier Warenbeschaffung vielmehr darum, ihr Lieferan-

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

tenmanagement grundsätzlich zu optimieren, um den Eintrag externer Risiken entlang der Lieferkette zu minimieren. Daher sollten Unternehmen ihre Lieferanten zunehmend in die Pflicht nehmen und bezüglich relevanter, unternehmensspezifischer Standardanforderungen ein Compliance-System aufbauen sowie ein entsprechendes risikobasiertes Supply-Chain-Management-System implementieren. Dies gilt insbesondere vor dem Hintergrund zunehmend globaler Lieferketten und mitunter unüberschaubarer Lieferwege. Fakt ist: Gegenüber krimineller Machenschaften einzelner schwarzer Schafe in der Branche ist man machtlos. Aber: Wer seine Lieferanten und die eigene Lieferkette im Griff hat, kann „eingekaufte“ Risiken in seinem Unternehmen minimieren. Später Aktionismus und eine Überprüfung der Lieferkette lediglich im Nachgang einer Krise ist dabei wenig zielführend. Beim Aufbau und der Optimierung von Lieferantenmanagementsystemen unterstützt Sie unser Fachberaterin: [Janina Bethscheider](#).

## Ursachenanalyse in der Lebensmittelsicherheit: Fehler erkennen und nachhaltig aus ihnen lernen – ein Beitrag der DNV Business Assurance

„Fehlerhafte Produkte und daraus resultierende Rückrufaktionen, Hygienemängel in der Produktion, Kundenreklamationen, Abweichungen im Rahmen eines Audits – als Akteur der Lebensmittelbranche müssen Sie sich Herausforderungen wie diesen immer wieder stellen. Fehler passieren. Aber wie gehen Sie mit diesen Fehlern um? Gehen Sie den Problemen auch wirklich immer auf den Grund? Forschen Sie nach der Ursache, um die Fehler zukünftig zu vermeiden und die Ursache dauerhaft zu eliminieren? Zahlreiche Unternehmen tun dies leider noch nicht oder nur unzureichend. Die Praxis zeigt, dass ein prozentual hoher Anteil von Ursachenanalysen recht oberflächlich und stiefmütterlich behandelt wird, sodass man sich fast fragen muss, ob der Prozess sinnvoll durchgeführt wird. Statt den wirklichen Problemen auf den Grund zu gehen, werden Symptome behandelt“. Einige typische Beispiele aus Maßnahmenplänen sowie die Ursachenanalyse als Teil des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses lesen Sie in dem ausführlichen [Beitrag](#) der DNV Business Assurance, einem weltweit führenden Zertifizierungsanbieter. DNV Business Assurance unterstützt mit einem Vortrag zum Thema “Produkt Nachhaltigkeit als Risikomanagement” den [5. Food Safety Kongress 2013](#) in Berlin.

## Aktuelles im Überblick

### Eilantrag von Gastwirt ist im Beschwerdeverfahren um veröffentlichte Hygieneverstöße erfolgreich

Das [Gericht](#) hat Bedenken gegen Vereinbarkeit mit EU-Recht und Verfassungsrecht geäußert.

### Behörden richten neue Seiten zu Produktrückrufen auf der Homepage ein

Das nordrhein-westfälische [Verbraucherschutzministerium](#) informiert ausführlich über Rückrufe anlässlich des Vorfalls um Pferdefleisch. Das BMELV schaltet die Internetseite [www.pferdefleisch-rueckrufe.de](http://www.pferdefleisch-rueckrufe.de) frei.

### Umweltorganisation droht Handelsunternehmen mit Klage wegen vermeintlich irreführender Werbung auf Plastiktüten

Die Kunststoff-Tragetaschen seien nicht wie beworben biologisch abbaubar, woraufhin der Handelskonzern eine Unterlassungserklärung auf Druck der Umweltschutzorganisation unterzeichnete.

### BfR streicht Antrachinon aus den Empfehlungen für Lebensmittelverpackungen

Gemäß der [Neubewertung](#) ist Antrachinon möglicherweise krebserregend und kann von der Verpackung auf Lebensmittel übergehen.

### Studie zur Aufmachung und Kennzeichnung von Lebensmitteln aus Verbrauchersicht

Die [Ergebnisse](#) kommen zu dem Schluss, dass das Alltagsverständnis der Verbraucher bei wichtigen Merkmalen vom Fachverständnis der Anbieter abweicht und eine Grundvoraussetzung für ein Vertrauensverhältnis zwischen beiden Seiten derzeit nicht ausreichend gegeben ist.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

## **BLL bekräftigt Bereitschaft zur Diskussion um Lebensmittelklarheit.de**

Für den [Verband](#) ist es nicht akzeptabel, dass einzelne Marken vorgeführt werden. Auf dem Portal muss nach Aussage des BLL juristisch zwischen Täuschung und Enttäuschung unterschieden werden.

## **BfR bewertet $\beta$ -Arbutin in Hautaufhellungsmitteln als gesundheitlich bedenklich**

In der [Stellungnahme](#) wird darauf hingewiesen, dass  $\beta$ -Arbutin Hydrochinon freisetzen kann, das in Verdacht steht krebserzeugend zu sein.

## **Bundestag beschließt Änderung des Arzneimittelgesetzes zur Minimierung des Antibiotika-Einsatzes**

Das [BMELV](#) veröffentlicht die Neuerungen des Gesetzes. Als Reaktion darauf spricht eine Verbraucherorganisation vom „Betrüger-Schutz-Gesetz“.

## **Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches beschlossen**

Das [BMELV](#) sieht den Dioxin-Aktionsplan als vollständig umgesetzt. Die Zusammenarbeit der Behörden und Information der Öffentlichkeit sei verbessert worden.

## **Der Bund für Ökologische Lebensmittelwirtschaft nimmt Stellung zu Antibiotika-resistenten Keimen in Bio-Fleisch**

Der Verband gibt [Hintergrund-Informationen](#) zu den aktuellen Veröffentlichungen.

## **In einer Stichprobe wurden erhöhte Keimzahlen in Hackfleisch gefunden**

In der von einer öffentlich-rechtlichen Fernsehsendung in Auftrag gegebenen Untersuchung sind in zwei von drei Proben unverpacktem Hackfleisch erhöhte Werte potenziell gesundheitsgefährdender Keime festgestellt worden. In einem Fall wurde der Grenzwert von E-coli-Bakterien überschritten.

## **Veranstaltungen**

**Erinnerung:** BVE-Fachseminar [„Information der Öffentlichkeit“](#) am 23. April in Bonn und [„5. Food Safety Kongress“](#) vom 23.-24. April in Berlin.

## **DFHV-Frischeseminar "Risiken erkennen, Krisen managen, Kommunikation lenken - Risikoprävention für die Fruchtbranche!" am 21. März 2013 in Bonn**

Der Deutsche Fruchthandelsverband (DFHV) e.V. veranstaltet in Kooperation mit der IHK Bonn/Rhein-Sieg ein Seminar für Fortgeschrittene, welches Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer, und Julia Sturmfels, Senior Consultant der AFC, durchführen werden. Nähere Informationen inklusive der Anmeldung finden Sie [hier](#).

## **Ad-hoc-Seminar "Pferdefleisch - Wie Risiken aus der Lieferkette medial skandalisiert werden!" am 16. April 2013 in Bonn**

Der Pferdefleisch-Skandal, der sich über ganz Europa erstreckt, verdeutlicht die Auswirkungen „importierter“ Risiken durch mediale Skandalisierung auf das Image einer ganzen Branche. Im Rahmen eines Themen-Nachmittags werden wir Themen wie die Sicherstellung einer krisenfreien Warenbeschaffung entlang der Supply Chain und ein angemessener Umgang mit relevanten Stakeholdern im Falle einer öffentlichen Anprangerung behandeln. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

## **9. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost am 22. April 2013**

Der Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe e.V. und das ILT-NRW der Hochschule OWL laden zur Veranstaltung ein. Dr. Michael Lendle wird am Vormittag über das Thema "Transparenz: Informationen der Öffentlichkeit über lebensmittelrechtliche Verstöße aus Sicht des Krisenmanagements" referieren. Weitere Einzelheiten finden Sie [hier](#).

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

## Intensiv-Seminar „Reklamation & Krisenkoordination“ am 15. Mai 2013 in Bonn

Auch in diesem Jahr bieten wir wieder unsere Themen-Nachmittage getreu dem Konzept "Effektiv – ohne großen Aufwand!". Wir starten mit dem Bereich Reklamationsmanagement. Die vollständige Informationserfassung und erste Gefahrenabschätzung tragen maßgeblich zum reibungslosen Ablauf einer Krise bei. Dabei muss den entsprechenden Mitarbeitern die Wichtigkeit ihrer Aufgabe bewusst sein. Weitere Informationen zu diesem Seminar und den weiteren drei Themen-Nachmittagen finden sie [hier](#).

**Ausblick:** Akademie Fresenius [„5. QS-Leiter-Tagung“](#) vom 12.-13. Juni 2013 in Köln.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

## Fallstudien

### Pferdefleisch als Rindfleisch etikettiert

**Vorfall:** Aufgrund der Entdeckung von nicht deklariertem Pferdefleisch in verschiedenen Lebensmitteln kam es seit Mitte Januar zu gehäuften Produktrückrufen. Der Vorfall wird medial stark thematisiert und löste politische Reaktionen aus.

**Hintergrund:** Der europaweite Nachweis von Pferdefleisch erfolgte durch DNA-Analysen. Laut [BMELV](#) sind in Deutschland bisher 126 Fälle bekannt. In zahlreichen Handelsketten erfolgte der Rückruf von fleischhaltigen Fertigprodukten. Auch in einigen Restaurants wurde nicht-deklariertes Pferdefleisch angeboten. Auf Basis der bisherigen Testergebnisse konnten anders als in Großbritannien und Frankreich in Deutschland bisher keine Arzneimittelrückstände in Form von Phenylbutazon nachgewiesen werden. Die Untersuchungen sind zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht abgeschlossen. Die Verbraucherministerien von Bund und Ländern reagierten mit einem nationalen [Aktionsplan](#). Das Pferdefleisch stammt aus Rumänien und ist über bewusst kompliziert gestaltete Handelswege nach Deutschland gelangt.

**Folgen:** Mit dem Dritten Gesetz zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) wurde am 28. Februar 2013 beschlossen, dass die Behörden bei erwiesener erheblicher Täuschung informieren müssen, dass heißt im Falle von Verbrauchertäuschungen werden die Firmennamen veröffentlicht. Hierunter sollen auch unwissentliche Täuschungen fallen. In Bezug auf Phynolbutazon werden die [EFSA](#) und die Europäische Arzneimittel-Agentur eine gemeinsame Bewertung der Risiken für die menschliche Gesundheit durch das Vorkommen von Rückständen des entzündungshemmenden Arzneimittels in Pferdefleisch vornehmen.

### Vermeintlicher Betrug um falsch deklarierte Bio-Eier

**Vorfall:** Im Rahmen eines Verfahrens der Staatsanwaltschaft Oldenburg wurden Verstöße gegen die Haltungsvorschriften für Legehennen aufgedeckt.

**Hintergrund:** Der betroffene Landwirt äußerte öffentlich, dass ihm ein Geflügelzüchter die Überbelegung seiner Ställe empfohlen habe und dass dies gängige Praxis sei. Derzeit wird gegen etwa 150 Betriebe in Niedersachsen und gegen weitere 50 aus anderen Bundesländern wegen Betrugs und Verstößen gegen das Lebensmittel- und das Öko-Landbaugesetz ermittelt. Die Eier, die teilweise unter dem Bio-Siegel verkauft wurden, hätten die entsprechende Kennzeichnung nicht erhalten dürfen. Die fehlerhafte Deklaration trifft besonders Verbraucher, die für Eier aus vermeintlich besserer Haltung mehr Geld zahlten. Das [BMELV](#) informiert auf seiner Homepage über die bestehenden [Regelungen](#) in der Legehennenhaltung.

**Folgen:** Insbesondere durch NGO's und Medien wird die öffentliche Diskussion um bestehende Regelungen im Biobereich angeregt, wobei die Haltung von Großgruppen, insbesondere mit Augenmerk auf Großbetriebe, hinterfragt wird. Öffentliche Forderungen nach strengeren Kontrollen und härteren Sanktionen im Fall von Verstößen werden aufgrund des vorliegenden Skandals immer lauter.

### Aflatoxine in Futtermais aus Serbien

**Vorfall:** Nachdem am 01. März 2013 eine Höchstmengenüberschreitung von Aflatoxin B1 in Höhe von bis zu 0,204 mg/kg Futtermittel (Höchstwert Futtermittel: 0,02 mg/kg) festgestellt wurde, konnte nachfolgend eine Kontamination der Rohmilch nachgewiesen werden. Der mit dem Schimmelpilz belastete Futtermais kommt aus Serbien.

**Hintergrund:** Bereits in den vergangenen Monaten hatte es Schnellwarnungen über erhöhte Aflatoxin-Gehalte gegeben. Vorwiegend in Niedersachsen kam es zur Entdeckung von belastetem Mais. Bisher wurde nur auf einem Hof in NRW eine Aflatoxin-Grenzwertüberschreitung in der produzierten Milch festgestellt. Hier lag der Wert doppelt so hoch wie erlaubt. Das Futter des betroffenen Hofes stammt von einem Hersteller aus Rees am Niederrhein, der belasteten Mais aus Serbien verarbeitete. Der Futtermittelhersteller, welcher den kontaminierten Mais aus Rotterdam orderte, erstattete selbst Meldung bei der Behörde, nachdem er die Grenzwertüberschreitung in Eigenkontrollen feststellte. Nach eigenen Angaben habe er ca. 200 t kontaminiertes Futter in mehrere Bundesländer ausgeliefert. Im Anschluss meldeten weitere Betriebe die Verarbeitung von kontaminiertem Mais. Vereinzelt konnte belastete Rohmilch auch auf anderen Höfen nachgewiesen werden. Hier lagen die Werte aber unter dem zulässigen Grenzwert.

**Folgen:** Mykotoxine können sowohl chronisch als auch akut toxisch wirken. Speziell Aflatoxine gelten als krebserregend. Das [BfR](#) bewertet die Gefährdung der Verbraucher bei geringfügiger Überschreitung der Höchstgehalte in Milch jedoch als unwahrscheinlich. Die Übergangsraten von Aflatoxin in andere tierische Produkte wie Fleisch und Innereien sind geringer als die in Milch.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

## Aktuelle Rückrufe

**Handel: Feigen (Deutschland)**  
**Ursache: Salmonellen**

In Routinekontrollen stellte ein Händler Salmonellen in Bio-Feigen fest. Salmonellen können Magen-Darm-Erkrankungen auslösen. (31.01.2013)

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

Ein Hersteller ruft „Curry Snacker“ aufgrund einer Verunreinigung mit Metallteilen zurück. Das Produkt sollte keinesfalls verzehrt werden. (06.02.2013)

**Industrie: Chili con Carne (Deutschland)**  
**Ursache: Kunststoff**

In dem verarbeiteten Rohstoff „Paprika“ wurden vereinzelt Kunststoffpartikel nachgewiesen. Das Produkt wurde in den betroffenen Märkten aus dem Verkauf genommen. (20.02.2013)

**Industrie: Getreide (Deutschland)**  
**Ursache: Käfer**

Beanstandungen der Lebensmittelkontrolleure des Landesamtes führten zur Rückruf-Aktion einer Bäckerei. Im Getreidesilo wurden Reismehlkäfer entdeckt. (25.02.2013)

**Behörde: Modeschmuck (Frankreich)**  
**Ursache: Cadmium u. Nickel**

Die Ohrhinge eines Modeunternehmens werden aufgrund eines stark erhöhten Cadmium-Anteils in der Metalllegierung und einer erhöhten Nickelabgabe zurückgerufen. Cadmium gilt als krebserregend; Nickel kann Auslöser für die Kontaktallergie Nickeldermatitis sein. (03.03.2013)

**Handel: Wärmekissen (Österreich)**  
**Ursache: Schimmel**

Ein Handelsunternehmen stellte bei Routineuntersuchungen einen Schimmelbefall der Rapssamenfüllung fest. Der Lieferant veranlasste einen vorsorglichen Rückruf. (18.02.2013)

**Handel: Leinsaaten (Deutschland)**  
**Ursache: Nagerkot**

Ein Verbraucher beschwerte sich über braune Verunreinigungen im Produkt. Die amtliche Lebensmittelüberwachung identifizierte diese als Nagerkot. Der Händler ruft Produkte mit verschiedenen MHD's zurück. (22.02.2013)

**Handel: Leberknödel (Deutschland)**  
**Ursache: Listerien**

In Proben der Leberknödel wurden Listerien nachgewiesen. Nach Händlerangaben wurden die Knödel in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz, Südhessen und im Saarland verkauft. Listerien können zu Übelkeit, Erbrechen und Durchfall führen. (28.02.2013)

**Handel: Salat (Deutschland)**  
**Ursache: Rattengift**

Ein Gemüsegroßhändler ruft losen Romanasalat aus Italien zurück. Dieser kann Spuren von dem Rattengift Raticid in Form kleiner blauer Granulate aufweisen. Die Käufer des Produktes werden gebeten den Salat zu vernichten. Sollte er verzehrt worden sein, wird darum gebeten einen Arzt aufzusuchen. Für Fragen ist die Nummer der Giftnotrufzentrale angegeben. Nach dem einmaligen Verzehr einer kleinen Dosis des Giftes sind nach Auskunft von Toxikologen keine ernsthaften Gesundheitsschädigungen zu erwarten. (08.03.2013)

### Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2013

0 0 7 3 2

### Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2013

0 0 2 8 4

#### 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