

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 3/2014  
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

offenkundig nimmt der Betrug mit Lebensmitteln zu – ob Austausch von Inhaltsstoffen oder Manipulation bei der Kennzeichnung. Nicht nur in den Medien, sondern auch in der EU-Kommission wird über den Umgang mit Betrugsfällen diskutiert. Dabei geht es nicht nur um die Verschärfung der Strafverfolgung, sondern auch um die Verbesserung der Vorsorgemaßnahmen. „Unternehmen aus Landwirtschaft, Industrie und Handel sollten sich frühzeitig mit den Konsequenzen von Verstößen gegen Food-Compliance-Vorschriften beschäftigen, um wirkungsvolle Managementlösungen zu erarbeiten. Entscheidend wird dabei sein, wie die ganze Lieferkette vom Acker oder Stall bis zur Ladentheke bei der Erarbeitung einer notwendigen Systematik zum Food-Compliance-Management berücksichtigt werden kann“, so Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult. „Im Falle des drohenden Compliance-Verstoßes durch Lebensmittelbetrug ist die öffentliche Aufmerksamkeit auf die gesamte Kette gerichtet. Daher ist es für die verantwortlichen Unternehmen umso dringlicher geeignete Maßnahmen der Prävention zu erarbeiten, bevor die EU entsprechende Maßnahmen vorschreibt.“ Darüber hinaus ist zu berücksichtigen, dass laut [BfR](#) die Lieferkette durch die globalisierten Warenströme bisher unbekanntes Gefahrenquellen ausgesetzt ist und die Exposition der bekannten Risiken zunehmen wird. Nutzen Sie die Gelegenheit und diskutieren Sie mit ausgewählten Experten über Lebensmittel-Recht und Food-Compliance im Rahmen des Fachseminars BVE-Krisenmanagement ["Recht & Behörde"](#) am 07. Mai in Berlin.



Ihr AFC-Team

## Aktuelles im Überblick

### Verbraucherorganisation fordert klare Kennzeichnung von GVO-Honig

Am 19. März 2014 stimmten die Abgeordneten dem Vorschlag der Europäischen Kommission zu, dass Pollen im Honig als „natürlicher Bestandteil“ definiert werden. Honig, der gentechnisch veränderte Pollen enthält muss in Zukunft nicht als „gentechnisch verändert“ gekennzeichnet werden. Dazu fand zuvor eine [Debatte](#) im Deutschen Bundestag statt. Eine [Verbraucherorganisation](#) hatte über 40.000 Verbraucher mobilisiert direkt an die Mitglieder des EU-Umweltausschusses zu schreiben, um den Vorschlag abzulehnen. Jetzt setzt die Organisation auf ihre bereits letztes Jahr gestartete [Aktion](#) für eine einheitliche und klare Kennzeichnung von Gentechnik, an der sich bereits über 62.000 Personen beteiligt haben.

### Umweltschützer demonstrieren gegen Einsatz von Gen-Futter in tierischen Produkten

Eine internationale Umweltschutzorganisation hat vor Filialen eines Discounters auf den drohenden Einsatz von Gen-Futtermitteln in der Geflügelwirtschaft aufmerksam gemacht und in einer [Publikation](#) Stellung bezogen.

### Die systematische Antibiotika-Minimierung startet zum 01. April 2014

Das [BMEL](#) verkündet die Inkraftsetzung der 16. Novelle des Arzneimittelgesetzes.

### Deutschland und China wollen Zusammenarbeit im Agrarsektor vertiefen

Der Bereich Lebensmittelsicherheit soll sukzessive in die Aktivitäten des gemeinsamen [Agrarzentrums](#) einbezogen werden.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

## **Tierschutzorganisation äußert sich zu Vorwürfen der Tierquälerei**

PR-Kampagnen von Euthanasiefällen heimatloser Tiere in der amerikanischen Niederlassung sollen laut [Stellungnahme](#) aus der Fleischindustrie kommen.

## **BMEL startet Kampagne gegen Verbreitung der Afrikanischen Schweinepest (ASP)**

Es wird mit Hilfe von [Informationen](#) per Handzettel und FAQ um Wachsamkeit und Vorbeugung gebeten.

## **Ausstieg eines großen Warenhausbetreibers aus dem Geschäft mit Stopflebern**

Nach Demonstrationen vor den Filialen und Medien-Kampagnen von [Tierschützern](#) zu Haltungsbedingungen von Enten und Gänsen, beendet das Unternehmen den Verkauf.

## **Drei Viertel der deutschen Verbraucher sind beim Lebensmitteleinkauf verunsichert**

Die Bürger wissen nicht, für welche Produkte sie sich entscheiden sollen und ob sie diesen trauen können. Knapp 80 Prozent ärgern sich über Verpackungsangaben und rund die Hälfte glaubt, dass diese irreführend oder falsch sind, so die Ergebnisse einer [Studie](#).

## **Tierschutzorganisation fordert „tierbezogene Parameter“ bei der Schlachtung**

Nach den Aussage der [Tierschützer](#) sollen Schlachthöfe Missstände bei Transport, Betäubung und Schlachtung als auch Mängel in der Tierhaltung der zuliefernden Mastbetriebe feststellen und erheben.

## **BfR veröffentlicht Fragen und Antworten zu Aluminium in Lebensmitteln**

Die [FAQs](#) fassen die wichtigsten Informationen zu diesem Thema zusammen.

## **Salmonellen-Bekämpfungsmaßnahmen zeigen Erfolge**

Laut des vom BVL veröffentlichten [Berichtes](#) zum Zoonosen-Monitoring 2012 wurden bei Mastputen und in Putefleisch im Vergleich zu den Vorjahren weniger Salmonellen nachgewiesen.

## **Veranstaltungen**

### **Erinnerung**

Fresenius-Praxistag "[Food Compliance](#)" am 09. April 2014 in Köln

BVE-Fachseminar "[Recht & Behörde](#)" am 07. Mai 2014 in Berlin

6. Fresenius-Praktikertreffen "[QS-Leiter Tagung](#)" vom 21.-22. Mai 2014 in Köln

### **DLG-Akademie "Qualitäts-/Krisenmanagement" am 17. Juni 2014 in Frankfurt**

Im Rahmen des DLG-Seminars werden umfangreiche Informationen zu den Bereichen Qualitätsmanagement zur Gewährleistung lebensmittelrechtlicher Auflagen, Lebensmittelrecht, Risikomanagement entlang der Supply Chain, Lieferantenbewertung sowie Krisenmanagementsysteme gegeben und im Anschluss diskutiert. Das Fachseminar wird von Anselm Elles und Janina Bethscheider, AFC Risk & Crisis Consult, sowie von Prof. Dr. Horst und Sonja Schulz von ZENK durchgeführt. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

### **Universität Marburg "Praxisvortrag" am 27. Mai 2014 in Marburg**

Unter dem Motto „Uni goes Praxis!“ veranstaltet die Universität Marburg eine Reihe von Praxisvorträgen für Studierende und Interessierte. Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, wird einen Vortrag zum Thema „Skandale bei Lebensmitteln – erfolgreiches Krisenmanagement“ halten. Weitere Informationen und alle anderen Vorträge und Termine finden Sie [hier](#).

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

## Aktuelle Kampagne

### Modemarken unterschreiben Detox-Verpflichtung von Umweltschutzorganisation

**Vorfall:** Textilhersteller von Luxusmarken bis zu Discountern verpflichten sich aufgrund des Kampagnen-Drucks bis zum Jahr 2020 auf gefährliche Chemikalien in der gesamten Produktionskette zu verzichten und umweltfreundliche Alternativen einzusetzen.

**Hintergrund:** Mit der [Detox-Kampagne](#) bewegt eine internationale Umweltschutzorganisation Textilhersteller dazu, auf die Verwendung von giftigen Chemikalien bei der Produktion von Kleidung zu verzichten. Zu der Aktion gehört die Durchführung von Analysereihen zu giftigen Chemikalien in Bekleidungsstücken und deren [Publikation](#). Im Januar dieses Jahres testete die Organisation 82 Kinderbekleidungsstücke von zwölf internationalen Modemarken, wobei alle im Testkatalog enthaltenen Chemikalien in verschiedenen Produkten und Konzentrationen nachgewiesen wurden. Luxusmarken und Discountertextilien waren gleichermaßen betroffen. Im Februar 2014 erhöhten die Umweltschützer den Druck auf die Modeunternehmen, indem sie weltweit vor Verkaufsläden von Luxuslabels demonstrierten. In Mailand stürmten sie Eröffnungsfeier der Fashion Show. Es folgte ein Ansturm auf die Produzenten der Luxusmarken über Soziale Medien.

**Folgen:** Bislang haben sich 20 Modefirmen zu einer Produktion ohne Risiko-Chemikalien verpflichtet. Diese Chemikalien gelten als hochgiftig, hormonell wirksam und krebserregend und sie kontaminieren in den Produktionsländern Flüsse und Trinkwasser. Ein beigetretenes Unternehmen will bereits in den nächsten Monaten Abwasserdaten der Zulieferer mit Mengenangaben zu allen gefährlichen Chemikalien öffentlich machen. Anwohner erhalten so Informationen über potentielle Belastungen ihrer Trinkwasserressourcen und Flüsse.

## Fallstudie Warenrückruf

### Chlorat in Bio-TK-Spinat

**Vorfall:** Ein Discounter ruft am 28.03.2014 seinen tiefgekühlten Bio-Broccoli zurück. In einzelnen Proben wurden zu hohe Rückstände von Chlorat nachgewiesen.

**Hintergrund:** Chlorat ist ein Nebenprodukt, welches z.B. bei der Entkeimung von Wasser nachgewiesen werden kann. Bisher sind die Ursachen für die Chlorat-Gehalte in pflanzlichen Lebensmitteln noch nicht schlüssig erklärt und beruhen auf Annahmen. Anfang März hatte bereits das [CVUA Stuttgart](#) über mögliche Ursachen und Eintrittspfade von Chlorat-Rückständen in pflanzlichen Lebensmitteln und über ein Monitoring-Programm über zubereitete Mohrrüben eines Herstellers in den USA berichtet. Dieser gab an, keine chlorhaltigen Pflanzenschutzmittel zu verwenden und verwies als mögliche Ursache für die Chlorat-Befunde auf die Verwendung von gechlortem Wasser.

**Folgen:** Insbesondere bei Personen mit Jodmangel oder Kindern kann sich Chlorat auf die Funktion der Schilddrüse auswirken. Ein chronisches Risiko für die Verbraucher wird nach ersten Einschätzungen der Experten zwar nicht gesehen, aber in einzelnen Fällen ein akutes Risiko für möglich gehalten. Gemäß einer [Stellungnahme](#) des BLL hat die deutsche Lebensmittelwirtschaft begonnen, mögliche Eintragsquellen für Chlorat in Lebensmittel zu überprüfen und den Übergang von Chlorat aus Wasser auf Lebensmittel zu untersuchen. Dabei steht sie im engen Austausch mit den zuständigen Behörden. Der BLL spricht sich für ein einheitliches Vorgehen auf europäischer und weltweiter Ebene aus, weil Chlorat bei pflanzlichen Lebensmitteln ganz unterschiedlicher Herkunft nachgewiesen wurde und die Chlor-Behandlung von Trinkwasser ein global verbreitetes Verfahren ist.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

## Aktuelle Rückrufe

**Industrie: Wurst (Deutschland)**  
**Ursache: Salmonellen**

Ein deutscher Hersteller von Fleisch- und Wurstspezialitäten ruft Rohwurst aufgrund des Nachweises von Salmonellen zurück. Betroffen sind insgesamt 120 kg der Wurst, die über die Bedientheke verkauft wurde. (05.03.2014)

**Industrie: Betthimmel für Kinder (Deutschland)**  
**Ursache: Strangulationsgefahr**

Ein Möbelhersteller ruft weltweit sieben verschiedene Betthimmel und ein Himmelbett zurück die seit dem Jahr 1996 verkauft wurden. Elf Kinder hatten sich in dem Himmel verfangen, aber keines trug bisher eine dauerhafte Verletzung davon. (20.03.2014)

**Industrie: Käse (Deutschland)**  
**Ursache: Listerien**

Ein Käsehersteller ruft verschiedene Sorten Bio-Käse aufgrund des Nachweises von Listeria monocytogenes zurück. Der Produktrückruf wurde anschließend auf weitere MHDs ausgeweitet. Mehrere Handelsmarken-Produkte sind betroffen, die bereits in den Groß- und Einzelhandel gelangt sind. Auch die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit warnt daraufhin vor der extrem hohen Kontamination mit Listerien. (25.03.2014)

**Handel: Apfelmus (Deutschland)**  
**Ursache: Glas**

Eine große Handelskette ruft eine Charge Apfelmus zurück. Es ist nicht auszuschließen, dass sich Glasscherben in einzelnen Gläsern befinden. (31.03.2014)

**Industrie: Gebäck für Kinder (Österreich)**  
**Ursache: Schimmelpilz**

Im Zuge einer Qualitätskontrolle wurden in einigen Vanille-Croissant-Packungen Spuren von Schimmelpilzen entdeckt. Es besteht eine mögliche Gesundheitsgefährdung. (13.03.2014)

**Industrie: Weißwurst (Deutschland)**  
**Ursache: Plastikfremdkörper**

Nach dem Fund von roten Plastikfremdkörpern in Weißwürsten veranlasste der bayerische Hersteller den Rückruf einer Charge des betroffenen Produktes. Die Weißwurst wurde über einen Discounter vertrieben. Der Rückruf wurde anschließend auf alle Chargen des betroffenen MHDs ausgeweitet. (20.03.2014)

**Industrie: Bärlauch (Österreich)**  
**Ursache: Giftpflanze**

In einer amtlichen Probe des Produktes Bärlauch aus Wildsammlung wurden Teilstücke eines Aronstab-Blattes nachgewiesen und daraufhin vom Produzenten vom Markt zurückgerufen. Aronstab ist eine giftige Pflanze, die beim Verzehr zu Reizungen der Schleimhaut und zu Übelkeit und Erbrechen führen kann. (27.03.2014)

**Industrie: Nahrungsergänzung (Deutschland)**  
**Ursache: Salmonellen**

Aufgrund des Nachweises von Salmonellen in Moringa Kapseln ruft ein Naturkost-Unternehmen zunächst eine betroffene Charge dieses Produktes zurück. Kurz darauf wurden auch alle weiteren Moringa Produkte wie Pulver, Pralinen, und Smoothie Würfel nach und nach vorsorglich aus dem Verkauf genommen. (31.03.2014)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2014

0 0 8 3 2

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2014

0 0 4 1 3

### 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