

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 2/2014
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Sehr geehrte Damen und Herren,

immer wieder geraten lebensmittelbezogene Themen in den Mittelpunkt öffentlicher Diskussionen. Aus diesem Grund ist es besonders wichtig regelmäßig miteinander im Austausch zu stehen. Damit auch Sie die Möglichkeit haben, mit uns und weiteren Vertretern der Lebensmittelbranche in Kontakt zu bleiben bieten wir Ihnen auch im kommenden Jahr spannende Veranstaltungen im Bereich des Risiko- und Krisenmanagements. Im Februar ist die AFC zum siebten Mal Kooperationspartner des [Food Safety Kongresses](#). Außerdem haben Sie zum Beispiel die Möglichkeit, sich auf dem BVE-Seminar [„Verpackung & Kennzeichnung“](#) über erste Erfahrungen mit der Umsetzung der LMIV auszutauschen. Der Bereich Lebensmittelbetrug und Verbrauchertäuschung wird auch im Jahr 2015 die Branche beschäftigen und Thema der [Podiumsdiskussion](#) auf der Anuga sein. Wir freuen uns schon jetzt auf eine Reihe informativer Veranstaltungen und stehen Ihnen für Fragen natürlich gerne zur Verfügung.



Ihr AFC-Team

Interview

Dr. Michael Lendle über Transparenz und Kommunikation in der Ernährungswirtschaft

Noch nie waren Lebensmittel in Deutschland so sicher, qualitativ hochwertig und relativ preiswert. Und dennoch sieht sich die Ernährungswirtschaft als viertgrößter Wirtschaftszweig mit Misstrauen und Vorwürfen konfrontiert. Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, unterstützt seit vielen Jahren sowohl Unternehmen als auch Organisationen und Behörden im operativen und präventiven Risiko- und Krisenmanagement. Dabei sieht er nicht nur die Herausforderung der Branche darin, Lebensmittelkrisen zu vermeiden, sondern auch das Vertrauen von Verbrauchern sukzessive zurückzugewinnen.

Herr Dr. Lendle, warum haben die Verbraucher so wenig Vertrauen in die Lebensmittelwirtschaft?

Das abnehmende Vertrauen der Verbraucher resultiert häufig aus Unkenntnis über die industrielle Lebensmittelherstellung und Enttäuschung über nicht erfüllte eigene Erwartungen zugleich. Viele Unternehmen vermarkten ihre Produkte gerne über eine Anmutung von Idylle, verbunden mit romantischen Sprachbildern, die bei Verbrauchern gewisse Erwartungen hervorrufen, die jedoch oftmals nicht zu erfüllen sind. Die erforderliche Information und Aufklärung der Verbraucher zur Schaffung von Transparenz verfolgen indes noch zu wenige Lebensmittelunternehmen durch eine aktive und umfassende Kommunikation. Genau diesem Umstand ist es geschuldet, dass Nichtregierungsorganisationen im Zusammenspiel mit Medien vermeintliche Missstände aufgreifen und Verbraucher weniger über rechtliche als vielmehr über moralisch-ethische Verfehlungen informieren.

Was tun die Unternehmen für mehr Transparenz und wie kommunizieren sie?

Lebensmittelunternehmen mit funktionierenden Kommunikations- und Risikomanagementstrukturen zum wirkungsvollen Schutz von Marken und Reputation kennen die Erwartungen ihrer Verbraucher, wissen um aktuelle sensible Themen und verfolgen eine angemessene Kommunikation im Umgang mit ihrer Öffentlichkeit. Hierfür bedarf es im Unternehmen neben vorhandenen Organisationsstrukturen detaillierter Kenntnisse zu relevanten Verbrauchergruppen, einem kontinuierlichen Monitoring potenzieller Risikothemen und der Entwicklung zielgerichteter Kommunikationskonzepte. Viele Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft verfolgen noch die Kommunikationsstrategie des Re-Agierens, wenn es um die Schaffung von Transparenz bei kritischen Themenstellungen geht. Dabei wäre es durchaus sinnvoll, wenn Hersteller und Handel in der Kommunikation gemeinsam mit

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

der formulierten Forderung der Verbraucher nach Transparenz umgehen würden. Dies würde allerdings bedeuten, die Informationsansprüche der Verbraucher frühzeitig zu identifizieren und zu analysieren, vorliegende Daten zu erfassen und zu bewerten, um geforderte Inhalte über entsprechende Medien bereitzustellen und zu verbreiten.

Welche Empfehlungen geben Sie der Ernährungswirtschaft?

Im Falle des erkennbaren Vertrauensverlustes bei Verbrauchern ist die öffentliche Aufmerksamkeit nicht nur auf Unternehmen sondern die gesamte Lebensmittelkette gerichtet. Daher ist es für die verantwortlichen Marktpartner umso dringlicher, gemeinsam geeignete Kommunikationsstrategien und Maßnahmen zu erarbeiten. Zentrale Herausforderung ist neben der Erfassung der komplexen Datenfülle im Unternehmen selbst, die gesamte Lieferkette – vom Acker oder Stall bis in die Ladentheke – bei der Erarbeitung erforderlicher Daten einzubinden. Für das Erreichen der Verbraucher ist zudem die Auswahl der Inhalte, der Instrumente und der Wege zur Kommunikation wesentlich – auch wenn davon auszugehen ist, dass nur bestimmte Verbrauchergruppen ein entsprechendes Angebot nutzen werden. Um die formulierten Ansprüche der Verbraucher an Information und Aufklärung zu erfüllen, wird auch die Zusammenarbeit aller gesellschaftlich relevanten Gruppen von enormer Bedeutung sein. Die Schaffung von Transparenz in der Ernährungswirtschaft kann nur über einen konstruktiven Dialog zwischen Lebensmittelunternehmen und Verbrauchern und deren Interessensvertretern unter Einbeziehung von Nichtregierungsorganisationen und Medien wie auch der Politik gelingen.

Vielen Dank, Herr Dr. Lendle

Aktuelles im Überblick

Studienergebnisse über Verbraucherverständnis von Transparenz veröffentlicht

Die [Ergebnisse](#) der vom Verein "DIE LEBENSMITTELWIRTSCHAFT" in Auftrag gegebenen Befragung zeigen, welche Informationen vom Verbraucher gewünscht und genutzt werden: Das Vertrauen in die Lebensmittelindustrie ist gering, insbesondere bei tierischen Produkten wünscht sich der Verbraucher mehr Transparenz.

„Lebensmittelklarheit“ kritisiert mangelnde Kommunikationsbereitschaft

Das Onlineportal [Lebensmittelklarheit](#) kritisiert, dass Anfragen des Portals von den Lebensmittelunternehmen häufig nur mit Standardantworten oder gar nicht beantwortet werden.

Mineralölrückstände in Pralinen

Der [Produkttest](#) einer Test-Zeitschrift hat ergeben, dass alle der 22 getesteten Produkte Mineralölrückstände enthielten. Meist war Migration aus der Verpackung die Ursache.

Neuer Ratgeber zu schadstofffreien Textilien veröffentlicht

Im Rahmen der DETOX-Kampagne publiziert die Nichtregierungsorganisation ihren [Ratgeber](#) über schadstofffreie Produktion von Textilien bei Discountern.

Kontroverse Bilanz zum Regionalfenster

Bundesminister Schmidt zieht eine positive [Bilanz](#) aus der Einführung der einheitlichen Kennzeichnung regional hergestellter und verarbeiteter Produkte. Eine [Verbraucherschutzorganisation](#) sieht das freiwillige Siegel dagegen als gescheitert an, da eine verbindliche Herkunftsbezeichnung weiterhin fehlt.

Geflügelpestausbüche in Deutschland, den Niederlanden und Großbritannien

Nach dem Fund von Geflügelpest-Erregern auf Höfen in Deutschland, den Niederlanden und Großbritannien sowie dem Nachweis des Erregers bei einem Wildvogel rät das [Friedrich-Löffler-Institut](#) zur Aufstallung jeglicher Geflügelbestände sowie Einhaltung weiterer Bio-Sicherheitsmaßnahmen.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

BMEL fördert Forschungsvorhaben zur Steigerung der Lebensmittelsicherheit

Das BMEL unterstützt ein [Forschungsprojekt](#) zur plasma-basierten Dekontamination von trockenen pflanzlichen Produkten, welche die Sicherheit und Haltbarkeit von Lebensmitteln verbessern könnte.

Neue Entwicklungen in der Gentechnik diskutiert

Das [BVL-Symposium](#) „Herausforderungen 2015“ hat sich mit Auswirkungen der Gentechnik auf Wissenschaft, Wirtschaft und Behörden beschäftigt.

Finanzierung der internationalen Datenbank im Kampf gegen Influenzaviren gesichert

Das BMEL hat einen neuen [Kooperationsvertrag](#) mit GISAID geschlossen, um den Austausch und die Auswertung der Daten über bekannte und neu entdeckte Influenzaviren zu gewährleisten.

Tierwohlinitiative hofft auf Unterstützung von Tierschutzorganisationen

[Bundesminister Schmidt](#) fordert von Tierschutzorganisationen mit Blick auf die Initiative „Eine Frage der Haltung“ einen stärkeren Informationsaustausch bezüglich der Thematik.

Brancheninitiative Tierwohl bringt noch nicht den gewünschten Tierschutz

Laut dem [Verbraucherzentrale Bundesverband](#) (vzbv) bleibt die Intransparenz trotz der Brancheninitiative bei der Fleischkennzeichnung weiterhin bestehen. Ebenso würden durch diese Initiative nur minimale Verbesserungen im Tierschutz erreicht.

Differenzen bei TTIP

Anlässlich eines Workshops zum Freihandelsabkommen TTIP spricht sich das [BMEL](#) für eine Durchsetzung von TTIP unter Berücksichtigung von Verbraucherinteressen aus. Der [vzbv](#) fordert in einer Resolution die Korrektur von TTIP. [Natur-](#) und [Verbraucherschutz](#)verbände kritisieren die fehlende Anhörung von Verbraucherinteressen.

Erweiterte Allergenkennzeichnung

Das BMEL hat eine vorläufige [Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung](#) veröffentlicht, welche die Information bei unverpackten Lebensmitteln verbessern soll. Eine Verbraucherschutzorganisation und der [vzbv](#) kritisieren, dass der Verbraucher nach wie vor nicht über alle Produkteigenschaften aufgeklärt wird.

Verbraucherschutzforum zur Gefahr von Aluminium

Auf einem vom BfR organisierten Verbraucherschutzforum werden mögliche [Gesundheitsgefahren](#) durch Aluminium in Lebensmitteln, Kosmetika oder anderen Produkten diskutiert.

Veranstaltungen

Managementforum “7. Food-Safety-Kongress” am 24. und 25. Februar 2015 in Berlin

„Vertrauen in Lebensmittel – vom Erzeuger bis zum Verbraucher“ ist das Thema des diesjährigen Food-Safety-Kongress in Berlin. Die AFC Risk & Crisis Consult unterstützt die Veranstaltung als Kooperationspartner. Die Vorankündigung mit weiteren Informationen und der Anmeldung finden Sie [hier](#).

BVE-Krisenmanagement „Veranstaltungsprogramm 2015“

Im nächsten Jahr bieten wir drei Fachseminare an: „Verpackung & Kennzeichnung“ im März, „Beschwerde & Krise“ im Mai und „Kommunikation & Öffentlichkeit mit einer Social-Media-Übung im September. Darüber hinaus sind alle Interessierte zu einer Informationsveranstaltung im Rahmen der Internorga in Hamburg und zu der Podiumsdiskussion „Lebensmittelbetrug & Verbrauchertäuschung“ auf der Anuga in Köln herzlich eingeladen. Das Jahresprogramm 2015 mit weiteren Informationen finden Sie [hier](#).

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC Risk & Crisis Consult

AFC

Fallstudie

Alkaloide in Baby-Tee

Vorfall: Ein Fernsehsender hat bei einem externen Labor eine Untersuchung in Auftrag gegeben mit dem Ergebnis, dass mehrere Bio-Baby-Tees gesundheitsgefährdende Stoffe enthielten. In den kritischen Proben sind krebserregende Pflanzengifte (Pyrrolizidinalkaloide) nachgewiesen worden.

Hintergrund: Bei der Produktuntersuchung einer Fernsehsendung wurden in 4 der 19 Babytee-Proben erhöhte Werte von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) gemessen und die Ergebnisse im Fernsehen ausgestrahlt. Betroffen waren ausschließlich Bio-Tees. Schon im April hatte das Fernsehformat Kamillentees untersucht und in diesen PA nachgewiesen. PA können sowohl erbgutverändernd und krebserregend als auch fruchtschädigend sein. Das Gift ist über Beikräuter in den Tee gelangt, welches durch sorgfältiges Pflücken vermieden werden kann. Im konventionellen Teeanbau wird durch den Einsatz von Pestiziden das Wachstum von Beikräutern unterbunden. Für PA gibt es keine Grenzwerte, allerdings sollen Höchstwerte von 0,007 µg ungesättigten PA/kg Körpergewicht (KG) möglichst nicht überschritten werden. Für Babys sollte eine Nulltoleranzgrenze eingehalten werden.

Folgen: Mehrere Hersteller rufen anschließend die Ware zurück. Viele weitere Medien greifen das Thema der Sendung auf und diskutieren den Aspekt der Lebensmittelsicherheit. In der darauffolgenden Woche werden weitere Fragen zu Schadstoffen in Tees von einem Pharmazeuten in der Sendung beantwortet. In den sozialen Medien zeigt sich eine zunehmende Verunsicherung gegenüber Bio-Produkten, das Image der nachhaltigen und gesünderen Landwirtschaft könnte Schaden nehmen.

Rückruf nach Sicherheitsmängeln bei Babyschnullern

Vorfall: Eine niederländische Behörde ordnete bereits im August die Rücknahme einer Reihe Kinderschnuller an, nachdem diese den Belastungstests nicht immer standhielten. Der Schweizer Hersteller ruft daraufhin nach weiteren Untersuchungen am 29. Oktober alle Schnuller der Serie zurück.

Hintergrund: Mehrere Tests haben gezeigt, dass ein neu eingeführtes Schnullermodell den Belastungstests bezüglich der Ausreißfestigkeit nicht immer bestand. Die EU Norm EN-1400 schreibt eine Ausreißfestigkeit von 90 Newton während einer Belastungsdauer von 10 Sekunden fest, welches einer Zugkraft von 9 kg während 10 Sekunden entspricht. Das Saugteil darf sich währenddessen nicht vom Schild lösen. Da dies bei dem Modell nicht immer gewährleistet werden konnte und somit eine Erstickungsgefahr besteht, hat eine niederländische Behörde die Rücknahme der Ware angeordnet. Das Unternehmen entschied sich daraufhin, das Produkt von allen Märkten zurückzurufen. Sowohl die Handelspartner als auch Konsumenten wurden aufgefordert, die Ware zurückzusenden. Das Produkt wurde in Deutschland, der Schweiz und den Niederlanden vertrieben.

Folgen: Bis zum Zeitpunkt des Rückrufs wurden rund 2,5 Millionen der Schnuller hergestellt. Das Unternehmen kündigte gleichzeitig an, im Dezember vorläufig das Produkt eines anderen Herstellers auf den Markt zu bringen. Da die alten Produktionsanlagen durch neue ersetzt wurden, konnte die Produktion nicht weitergeführt werden. Das Unternehmen rechnet mit einer Schadenshöhe von ungefähr 1-2 Millionen Franken.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Handel: Backform (Deutschland)
Ursache: Blei

Ein Textildiscounter ruft aufgrund erhöhter Bleiwerte eine Backform zurück. Es ist möglich, dass das Schwermetall bei Verwendung in das darin gebackene Lebensmittel migriert und durch den Verzehr eine Gesundheitsschädigung stattfindet. (15.10.2014)

Handel: Dessert (Deutschland)
Ursache: Wasserstoffperoxid

Aufgrund einer möglichen Kontamination mit dem Desinfektionsmittel Wasserstoffperoxid ruft eine Lebensmitteleinzelhandelskette ein Kinderdessert zurück. (17.10.2014)

Hersteller: Salat (Österreich)
Ursache: Glas

Ein Hersteller ruft Salatköpfe zurück. Durch Beschädigungen am Gewächshaus kann eine Glaskontamination der Produkte nicht ausgeschlossen werden. (27.10.2014)

Hersteller: Babynahrung (Deutschland)
Ursache: Alkaloide

Ein deutsches Lebensmittelunternehmen ruft eine Mischung für Babybrei zurück. Bei Kontrollen wurde ein erhöhter Gehalt an Atropinalkaloiden festgestellt, welche toxische Wirkungen haben können. (25.11.2014)

Handel: Kartoffelprodukte (Deutschland)
Ursache: Bacillus cereus

Ein Handelsunternehmen ruft Kartoffel-Fertig-Produkte zurück, die bei einem Lebensmitteleinzelhandel und einem Discounter verkauft wurden. Eine biologische Kontamination mit Bacillus cereus konnte nicht ausgeschlossen werden. (15.10.2014)

Hersteller: Spielzeug (Deutschland)
Ursache: nitrosierbare Stoffe

Nachdem der Behörde bereits im Januar aufgrund erhöhter Werte nitrosierbarer Stoffe eine Rücknahme aus dem Handel ausreichte, veröffentlichte der Hersteller nun einen freiwilligen Rückruf, um Verbrauchern eine Erstattung gekaufter Ware zu ermöglichen. (24.10.2014)

Handel: Fisch (Deutschland)
Ursache: Listerien

Ein deutscher Discounter ruft mehrere Sorten und Chargen Räucherlachs zurück. Grund dafür ist der Nachweis von Listerien bei einem der Produkte gegen Ende des MHDs. (19.11.2014)

Handel: Gebäck (Deutschland)
Ursache: Lösungsmittel

Ein Discounter ruft zwei Gebäckprodukte eines belgischen Herstellers zurück. Die Ware könnte aufgrund von betrieblichen Baumaßnahmen mit Lösungsmitteln verunreinigt sein. (26.11.2014)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2014

0 2 8 5 9

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2014

0 1 8 2 0

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