



## AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Kommunikation ermöglichen.

AFC

Newsletter Ausgabe 2/2016  
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

### Sehr geehrte Damen und Herren,

geht Frankreich wieder einmal voraus? Anfang 2017 könnte dort die verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Fleisch und Milch in verarbeiteten Produkten in Kraft treten. Von der EU-Kommission ist diese Kennzeichnung bereits genehmigt. Ähnlich wie bei den gesetzlichen Regelungen gegen Lebensmittelverschwendung, prüft die italienische Regierung ebenfalls einen entsprechenden Entwurf.



Auch in Deutschland rückt das Thema in den Fokus. So fordert unter anderem foodwatch, dass Hersteller verpflichtet werden müssen, die Herkunftsländer der Hauptzutaten ihrer Produkte anzugeben. Auch aus behördlicher Sicht kann damit gerechnet werden, dass es in Zukunft vermehrt Kontrollen zur Herkunft und Authentizität von Lebensmittel gibt. So ist das Ziel des neugestarteten [Forschungsprojekts](#) des BfRs neue Analysemethoden zu entwickeln, mit deren Hilfe tierische Bestandteile in Lebens- und Futtermitteln sicher nachgewiesen werden können. Anstelle von weiteren Kontrollen zeigte Julia Sturmfels, Director Communication AFC, auf dem diesjährigen Food Safety Kongress, wie sich solche Risiken bereits in der Lieferkette vermeiden lassen. Die Umsetzung eines risikobasierten Lieferantenmanagements oder die Durchführung eines Authentizitäts-Checks sind dabei nur einige Maßnahmen. Es gilt, entlang der gesamten Lieferkette Zusammenarbeiten und diese in das eigene Risikomanagement einzubinden.

Ihr AFC-Team

## TOP-Themen

### Behördlich angeordneter Rückruf führt zur Insolvenz

Der [Rückruf](#) des gesamten Sortiments sowie ein Produktionsstopp, führt den Wursthersteller Sieber in die [Insolvenz](#). Dieser rief Mitte März 113 kg des „Original Bayerischen Wacholderwammerls“ aufgrund von Listerien zurück.

Am 19. Mai informiert jedoch das Robert-Koch-Institut das zuständige Landratsamt darüber, dass Listerien auf Sieber-Produkten für eine Reihe von Erkrankungen verantwortlich sein könnten. Daraufhin gab das Bayerische Verbraucherschutzministerium acht Tage später eine Warnung vor dem Verzehr von Wurstprodukten der Firma Sieber heraus, da erneut Listerien gefunden wurden. Es folgt ein durch das Landesamt verhängter Produktionsstopp. Nachdem ein Eilantrag zur Verhinderung der Veröffentlichung der Warnung durch das Ministerium gescheitert ist, ruft Sieber am 30. Mai sein gesamtes Sortiment zurück. Von der Rückrufaktion waren mehr als 200 Produkte betroffen. Eine durch die Firma eingereichte Klage gegen den Produktionsstopp scheitert. Durch den hohen Einnahmeverlust musste Sieber am 07. Juni Insolvenz anmelden. Aufgrund des Verdachts des Verstoßes gegen das Lebensmittel- und Futtermittelgesetz durch den Firmenchef, durchsuchten weiterhin Polizei und Staatsanwaltschaft Mitte Juni die Räume der Großmetzgerei. Gleichzeitig trafen sich auch der Insolvenzverwalter und die Behörden, um über das weitere Vorgehen, wie ein neues Hygiene-Konzept, zu sprechen.

Im Nachgang wurde durch [Medienberichte](#) bekannt, dass Sieber schon länger Probleme hatte. So konnten schon im November 2015 Listerien in einer betriebseigenen Kontrolle nachgewiesen werden.

### Lieferanten sollen Mineralöl-Forderungen umsetzen

foodwatch führt in letzter Zeit Rückrufe bei [Mineralölrückständen](#) im Alleingang durch. Dem vorausgegangen war eine durch die NGO durchgeführte Studie, in welcher von 120 getesteten Produkten 43 Prozent aromatische Mineralöle enthielten.



## AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Kommunikation ermöglichen.

AFC

In Vier von Fünf Produkten konnten zudem gesättigte Mineralöle nachgewiesen werden. Betroffen waren vor allem Reis, Nudeln und Müsli. foodwatch forderte daraufhin den Einzelhandel auf, die betroffenen Produkte aus dem Verkauf zu nehmen. Nachdem der Handel sich weigerte, führte die NGO selber einen „öffentlichen Produkt-rückruf“ durch und kaufte symbolisch belastete Produkte auf. Seitdem führt foodwatch weitere Tests durch, in welchen regelmäßig Mineralöle nachgewiesen wurden, beispielsweise in Cornflakes. Auch [Öko-Test](#) und [Stiftung-Warentest](#) testen auf Mineralöle. So wurden in Fleischersatzprodukten und Olivenölen hohe Mineralölrückstände nachgewiesen, was zu einer Abwertung führte. Anfang Februar veröffentlichte foodwatch ein Schreiben von ALDI Süd an seine Eigenmarken-Lieferanten. In diesem wurde gefordert, dass keine Mineralölbestandteile in Lebensmitteln bis zum Ende des MHDs nachweisbar sein dürfen. Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) forderte ALDI auf, die Forderungen zurück zu nehmen, da er diese „weder für praktisch erfüllbar noch unter Verbraucherschutzaspekten für gerechtfertigt“ halte. Laut [foodwatch](#) richtet sich der BLL damit klar gegen die Gesundheit aller Verbraucher und versucht das Vorhaben des Discounters auszubremsen. Zudem wird gefordert, dass auch andere betroffene Hersteller, wie Kellogg's dem Vorbild ALDIs folgen sollten.

### Fisch und Futter im Fokus

Wie viele Ratgeber dürfen es denn sein? Nachdem [Greenpeace](#) Anfang des Jahres seinen Fischratgeber aktualisiert hat, zieht nun der WWF nach und veröffentlicht seinen neuen Ratgeber zum nachhaltigen Fischeinkauf. Hierin empfiehlt die NGO, Fischprodukte mit den Siegeln von MSC, ASC oder Bio-Produkte zu kaufen und Fisch nur in Maßen zu genießen. Zudem setzt der [WWF](#) 101 Arten, wie Aal und Blauflossenthunfisch, auf die "Lieber nicht"-kaufen-Liste. In der öffentlichen Berichterstattung wird daraufhin die Frage gestellt, welchen Fisch man noch mit gutem Gewissen essen darf? [PETA](#) hält es dazu sehr einfach und greift unter der Überschrift „PETAs Fischführer“, den Bericht auf und fordert, sogar ganz auf den Konsum von Fisch zu verzichten.

Im gleichen Zeitraum ist auch das Thema Ethoxyquin erneut von Relevanz. So veröffentlichte der [NDR](#) eine Laboruntersuchung im Auftrag der Sendung „Markt“, welche Ethoxyquin in Zuchtlachsprodukten nachweisen konnte. Just ein Jahr zuvor wurde der umstrittene Futtermittelzusatz bereits im ZDF kritisch betrachtet und in Muttermilch sowie menschlichem Fettgewebe nachgewiesen. Auch wurde damals kritisiert, dass eine Neubewertung durch die EFSA durch zu enge Kontakte der EFSA-Arbeitsgruppe zur Industrie verhindert wird. Auch [Öko-Test](#) und der [Bayerische Rundfunk](#) kritisierten bereits die Verwendung von Ethoxyquin im Futtermittel von Zuchtfisch.

Sie würden gerne häufiger über für Sie relevante und aktuelle Themen informiert werden?

[Kontaktieren](#) Sie uns und erhalten Sie unseren AFC-Issue-Monitor kostenlos zur Probe!

## Über den Tellerrand hinaus

### Arbeitsbedingungen in der Fleischwirtschaft

Mitte Mai veröffentlichte Oxfam den Bericht "[No relief](#)", in dem die NGO die Zustände für Arbeitnehmer in amerikanischen Schlachthöfen kritisiert. So würden einem Großteil der Schlachthofmitarbeiter Toilettenpausen untersagt. In Medienberichten zur Studie heißt es, dass einige Mitarbeiter sogar Windeln tragen müssen.

Schon 2015 veröffentlichte Oxfam einen Bericht, in welchem die Arbeitsbedingungen in amerikanischen Zerlegebetrieben kritisiert wurden. Ausländische und teils nicht registrierte Arbeitnehmer würden von den Fleischkonzernen ausgebeutet., hieß es damals. Die damaligen Ergebnisse wurden nun im Zusammenhang mit dem neu veröffentlichten Bericht „No relief“ von [PETA](#) erneut aufgenommen.

Jedoch steht die Fleischindustrie nicht nur in Übersee in der Kritik - auch Deutschland ist betroffen. So kritisiert PETA vor allem das Thema „Leiharbeiter“. Zudem seien für viele Arbeiter Dumpinglöhne, Unterbringung in Massenunterkünften, Arbeit ohne Vertrag und 7 Tage Wochen die Realität



## AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Kommunikation ermöglichen.

AFC

Die aktuellen Fälle zeigen, dass nicht nur die Arbeitsbedingungen in Entwicklungsländern durch NGOs kritisch betrachtet werden. Betriebe sollten somit nicht nur in weiter entfernten Ländern auf die Arbeitsbedingungen achten, sondern auch vor der eigenen Haustüre.

### Veranstaltungen

Hamburg School of Food Science "[World Food Forum](#)" am 21. Juli in Hamburg  
Workshopleitung, Anselm Elles: "**food production in underdeveloped nations: challenges for authorities, food industry and analytic strategies**"

BVE-Fachseminar "[Risikothemen & Öffentlichkeit](#)" am 26. September in Friedrichsdorf  
Vorträge/Moderation, Esther Hill: "**Informationsansprüche von Stakeholdern zu Risikothemen**", Markus Hinskes: „**Risikofrühwarnung – Systematischer Umgang mit Risikothemen entlang der Lieferkette**“

Behr´s Seminar "Behördliche Beanstandungen" am 17. November in Cloppenburg  
Vortrag, Dr. Michael Lendle: "**Umgang mit Medien und kritischen Verbrauchern – Herausforderungen für die Kommunikation!**"

### Zusammenfassung Rückrufe in Deutschland

Im zweiten Quartal dieses Jahres gab es in Deutschland insgesamt 25 Rückruffälle. Betroffen waren neben Käse-, Fleisch- und Wurstwaren sowie Eiern, auch nicht tierische Lebensmittel wie Süßigkeiten, Gewürze, Tiefkühlgemüse, Säfte und Trockenfrüchte/Kerne.

Die meisten Produkte (8) wurden aufgrund von Fremdkörperkontamination mit Plastik-, Glas- und Holzsplitter sowie Borsten einer Reinigungsbürste zurückgerufen. Weitere sieben Meldungen bezogen sich auf mikrobielle Belastungen mit Listerien, Salmonellen und Schimmel. Sechs Rückrufe wurden aufgrund nicht (richtig) gekennzeichnete Allergene durchgeführt. Je eine Meldung bezog sich auf ein falsch deklariertes MHD, eine falsch angegebene Verzehrsmenge, eine Kontamination mit Blausäure und einen erhöhten Jodgehalt.

Die Originalmeldungen finden Sie unter [www.lebensmittelwarnung.de](http://www.lebensmittelwarnung.de).

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in Europa in 2016

4 2 4

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2016

8 6 2

#### 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