



AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.

AFC

Newsletter Ausgabe 2/2018
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Sehr geehrte Damen und Herren,

Gewinnspannen wie beim Drogenhandel – das macht Lebensmittelbetrug so reizvoll für Kriminelle. Häufig betroffen vom sogenannten „Food Fraud“ sind unter anderem Olivenöl, Fisch und Biowaren; grundsätzlich ist aber kein Lebensmittelbereich vor Fälschung geschützt. Wie der gesetzliche Rahmen für „Food Fraud“ gesteckt ist und welche Präventivmaßnahmen sinnvoll sind, war ein zentrales Thema der zehnten QS-Leiter Tagung, die am 26. und 27. Juni 2018 in Köln stattfand. Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, betonte in seinem Vortrag wie wichtig ein Issue Monitoring und eine entsprechende Risikosteuerung zur Prävention von „Food Fraud“ sind. Dabei sollte ein Unternehmen möglichst seine gesamte Lieferkette im Blick haben, insbesondere wenn diese komplex und global ist. Aktuell führt die AFC Risk & Crisis Consult gemeinsam mit der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. eine [Online Studie](#) durch. Wir freuen uns sehr, wenn Sie daran teilnehmen!

Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult



Top-Themen

Erneut Fipronil in Eiern gefunden

Seit dem [Skandal](#) im letzten Jahr, bei dem Millionen von Eiern und daraus hergestellte Produkte auf Grund von Grenzwertüberschreitungen des Insektizids Fipronil zurückgerufen wurden, wird gezielt auf diese Substanz getestet. Im Zuge dieser amtlichen [Kontrollen](#) ist im Juni 2018 erneut eine Grenzwertüberschreitung von Fipronil in Eiern eines niederländischen Bio-Legehennen-Betriebs detektiert worden. Wie eine Zeitung berichtet, wurden betroffene Eier bereits vom Betrieb zurückgerufen. Mögliche Ursache des erneuten Fipronilfundes könnten laut der niederländischen Lebensmittelsicherheitsbehörde NVWA, wie ein [Fernsehsender](#) berichtet, Reste im Boden der Wiese des im vergangenen Jahr vom Fipronil-Skandal betroffenen Landwirtes sein, auf dem die Hühner sich frei bewegen. Die im Vergleich zu den Fipronil-Funden im Vorjahr deutlich niedrigeren Konzentrationen deuten ebenfalls darauf hin, dass es wohl zu keinem [erneuten](#) Einsatz des Insektizids kam.

Bereits in ihrem [Aktionsplan](#) im letzten Jahr und in aktuellen [Medienberichten](#) fordern die Grünen, dass eihaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Nudeln, einen Nummerncode erhalten sollen. Eine transparente Kennzeichnung mache den Betrieb rückverfolgbar, so dass Produkte, die belastete Eier enthalten, umgehend aus dem Handel entfernt werden könnten. Eine [Verbraucherzentrale](#) fordert politische Konsequenzen aus den aktuellen Ereignissen und weist auf die Notwendigkeit hin, generell die Herkunft und die Haltungsform der enthaltenen Eier zu kennzeichnen.

Weitere [Organisationen](#) nehmen den Fipronil-Ausbruch zum Anlass vom Verzehr tierischer Produkte abzuraten, diese seien häufig mit Krankheitserregern und Kanzerogenen belastet. Eine [Verbraucherschutzorganisation](#) verlangt als Reaktion eine Änderung im EU-Lebensmittelrecht um eine Rückverfolgbarkeit über die gesamte Produktionskette zu gewährleisten. Außerdem fordert sie, dass Behörden bei Verstößen die Öffentlichkeit sofort und umfassend informiert und kritisieren, dass dies im Falle Fipronil erst zwei Monate nach ersten Kenntnissen erfolgte.

MSC-Siegel in der Kritik

Im April wurde eine [Fernsehreportage](#) zum Fischfang und dem MSC Siegel ausgestrahlt. Dabei ging es um MSC-zertifizierte Fischereien, die auf Grund meeresbodenschädigender Fangmethoden oder Delphinbeifang laut der Reporter nicht hätten zertifiziert werden dürfen. Darüber hinaus wird MSC vorgeworfen mittlerweile laut der Reporter nicht hätten zertifiziert werden dürfen. Darüber hinaus wird MSC vorgeworfen mittlerweile mehr den Industrieinteressen als eigenen Ökostandards zu folgen. Als Reaktion auf die Sendung nehmen zahlreiche Medien MSC ins Visier und berichten unter Schlagzeilen wie [„Überfischt statt nachhaltig – MSC Siegel verspielt das Vertrauen“](#), [„Delphintod mit MSC-Siegel“](#) oder [„Die dunkle Seite des MSC-Siegels“](#) kritisch über das Siegel.

Ferner beteiligt sich die [Industrie](#) an der Debatte und benennt Defizite des Siegels. Es bestehe erheblicher Verbesserungsbedarf beim MSC, wie bspw. deutlich schärfere Kontrollen. Es wird empfohlen das Siegel für neue Fanggebiete und Fischereien zunächst nur auf Probe zu vergeben, damit es bei Verstößen wieder entzogen werden kann.

In einem Check des Siegels kritisiert [Stiftung Warentest](#), dass Aspekte wie Tierwohl oder Soziales weitgehend außen vor blieben und die Anforderungen des Siegels zeitweilige Überfischung nicht ausschließen. Auf Grund fehlender Alternativen wird jedoch trotzdem empfohlen beim Fischkauf auf das MSC Siegel zu achten. Diesen Standpunkt vertritt auch eine [Umweltschutzorganisation](#), auch wenn sie die Anforderungen an Fischereien als zu lasch bezeichnet und mehr Kontrollen sowie härtere Strafen bei Verstößen fordert.

Plastik in der Wende

Der jährlich von der UNO initiierte [Welt-Umwelttag](#) fand in diesem Jahr am 5. Juni unter dem Motto „Beat Plastic Pollution“ statt. Dies wurde zum Anlass genommen zahlreiche Veranstaltungen, Maßnahmen und Aktivitäten durchzuführen, um auf die Plastikproblematik aufmerksam zu machen und Lösungsansätze zu erarbeiten. Die Anfang des Jahres veröffentlichte [Plastikstrategie](#) der EU sieht vor, alle Kunststoffverpackungen auf dem EU-Markt ab 2030 recyclingfähig zu machen, den Verbrauch von Einwegkunststoffen zu reduzieren und die absichtliche Verwendung von Mikroplastik zu beschränken. Mit einer Abgabe von 80 Cent pro kg nicht recycelbarem Plastik sollen in den europäischen Mitgliedsländern zusätzlich Anreize zur Reduktion von Plastik geschaffen werden. Des Weiteren wurde am 28. Mai ein Maßnahmenpaket vorgestellt, nach dem zehn gängige [Einweg-Kunststoffprodukte](#) verboten werden sollen.

Umweltverbände, wie [WWF](#) und die [Deutsche Umwelthilfe](#) bezeichnen die Pläne zwar als richtig und als wichtiges Signal, kritisieren jedoch, dass diese zu kurz greifen würden. Das Thema Verpackungen sollte stärker angegangen werden und es müssten klare Vorgaben existieren, um die Recyclingfähigkeit von Lebensmittelverpackungen zu verbessern. Der [Verbraucherzentrale Bundesverband](#) startete Ende Mai eine Kampagne, die Verbraucher bei der Reduktion ihres Plastikkonsums unterstützen soll. Es wird unter anderem auf die Gefahren hingewiesen, die Plastik für Gesundheit und Umwelt birgt, Alternativen zu Plastik vorgestellt und Vermeidungsstrategien aufgezeigt.

Über den Tellerrand hinaus

Salmonellen-Ausbruch in den USA aufgrund angeschnittener Melonen

Nachdem seit Ende April 60 Menschen in fünf US-Staaten an Salmonelleninfektionen erkrankt sind, konnte nun die Ursache geklärt werden. Die Auslöser waren kontaminierte, vorgeschnittene Melonen eines amerikanischen Obst- und Gemüse-Anbieters. Seitdem sind laut einem Update des [„US Centers for Disease Control and Prevention“](#) weitere 10 Menschen erkrankt, so dass insgesamt 70 Menschen infiziert wurden, von denen 34 Personen im Krankenhaus behandelt werden mussten. Die Kontamination der Melonen mit Salmonellen ist bei Untersuchungen des [State Public Health Department](#) festgestellt worden. Daraufhin hat das Unternehmen einen Rückruf eingeleitet, um weitere Infektionen zu vermeiden. Verbraucher reagieren auf sozialen Medien verärgert und raten generell auf vorgeschnittenes Obst zu verzichten. Eine amerikanische [Anwaltskanzlei](#) bietet medienwirksam Informationen zu dem Fall, sowie Rechtsbeistand an.

Veranstaltungen

Akademie Fresenius: ["2. Fachtagung: Globale Rohstoffbeschaffung"](#) 18./19. September 2018 in Köln
Vortrag, Markus Hinskes: **Globale Rohstoffbeschaffung in der Lieferkette – Risikoprävention, Lieferantenmanagement, Rückverfolgbarkeit**



AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.

AFC

BVE-Fachseminar: "[Krisenfall & Warenrückruf](#)" 27. September 2018 in Bonn
Moderation & Vortrag, Dr. Michael Lendle: **Anforderungen an das Krisenmanagement** und Vortrag, Max Springer: **Der Umgang mit dem kritischen Verbraucher**

Fresenius Intensivtagung: "[Issue Management zur Risikofrühwarnung](#)" 11. Oktober 2018 in Mainz
Tagungsleitung & Vortrag, Dr. Michael Lendle: **Issue Management – kritische Ereignisse erfolgreich meistern** und Moderation Praxistraining, Markus Hinskes: **Unternehmen im Spannungsfeld zwischen NGO-Kampagnen, medialer Berichterstattung und behördlichen Ermittlungen**

Zusammenfassung Rückrufe in Deutschland

Im Zeitraum April bis Juni 2018 gab es in Deutschland insgesamt 26 Rückruffälle. Am häufigsten betroffen waren Produkte mit langer Haltbarkeit, wie Konserven, Aufstriche im Glas und Gewürze.

Die meisten Rückrufe (13) wurden auf Grund von mikrobieller Belastung mit Bakterien, Viren und Schimmelpilzen durchgeführt. Vier Produkte mussten vom Markt genommen werden, weil sie Fremdkörper, wie Glas, Metall oder Plastik enthielten. Des Weiteren kam es fünf Mal zu Rückrufen auf Grund falscher Kennzeichnung, dabei handelte es sich in drei Fällen um nicht gekennzeichnete Allergene und in zwei Fällen um, fälschlicherweise als alkoholfrei gekennzeichnetes Bier. Weitere Rückrufe wurden auf Grund von zu hoher Gehalte an Tropanalkaloiden sowie Jod durchgeführt.

Die Originalmeldungen finden Sie unter www.lebensmittelwarnung.de.

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in Europa in 2018

4 4 1

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2018

9 8 7

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