



AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.

AFC

Newsletter Ausgabe 01/2019 der AFC Risk & Crisis Consult GmbH

Sehr geehrte Damen und Herren,

welche Ansprüche hat die Öffentlichkeit auf Kontrollberichte und welche Informationspflichten haben die Behörden im Hinblick auf Transparenz? Nicht nur die Diskussion um „Topf-Secret“ (siehe Top-Themen) soll im Rahmen der elften QS-Leiter Tagung am 26. und 27. Juni 2019 im Mittelpunkt stehen, sondern auch das Managen und Monitoren von Risiken in der globalen Beschaffung. Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, wird im Rahmen dieses Fresenius-Praktikertreffens über "Food Compliance: Transparenz zur Erfüllung von Informationsansprüchen relevanter Marktpartner" referieren. Dabei wird das Monitoring von Risikothemen von Food Safety bis Food Fraud neben weiteren erforderlichen Maßnahmen zur Krisenprävention Schwerpunktthema sein. Wir freuen uns darauf, Sie in Köln zu treffen oder auf einer der anderen unten genannten Veranstaltungen!



Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult

TOP-Themen

Erste Bilanzen und Reaktionen zu „Topf-Secret“

Seit Anfang dieses Jahres ist es für Verbraucher möglich, über die Online-Plattform „[Topf-Secret](#)“ die letzten beiden behördlichen Kontrollberichte in Gastronomiebetrieben abzufragen und sie zu veröffentlichen. Nichtregierungsorganisationen haben die Kampagne ins Leben gerufen. Sie wehren sich nach eigenen Angaben gegen das Stillschweigen der Behörden, wenn es um Kontrollergebnisse geht.

Der Verbraucher kann sich im Internet an die Behörde wenden, die regelmäßig die jeweiligen Betriebe kontrollieren. Eine Garantie, dass er auf eine Anfrage auch eine Antwort erhält, gibt es jedoch nicht. Dennoch hat die Initiative wohl bereits bezwecken können, dass Verbraucher sich zunehmend für das Thema Hygiene im Gastrobereich interessieren. Eine veröffentlichte [Bilanz](#) von „Topf-Secret“ besagt, dass bereits nach drei Wochen 15.000 Anfragen von Verbrauchern bei Behörden eingegangen seien. Der Herausgeber interpretiert diese Zahl als eine hohe Sensibilität für die Thematik seitens der Verbraucher in Deutschland.

Neben den Gastronomen selbst kritisieren [Bundesverbände](#) die Initiative. Gastronomen würden an den Pranger gestellt und auf unbestimmte Zeit im Internet bloßgestellt, zumal Hygieneampeln nur eine Momentaufnahme seien. Die gesetzlichen Grundlagen seien außerdem nicht ausreichend geklärt und bundesweit einheitliche Standards zu Hygienekontrollen gäbe es nicht.

Laut [Fachpresse](#) wurde bereits erster Gegenwind für die Initiative vom Verwaltungsgericht Regensburg eingeleitet. Demnach wurde einem Antrag auf Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) stattgegeben. Die Veröffentlichung der Berichte käme einer unmittelbaren staatlichen Information sehr nahe, wobei die Behörde keinen Einfluss auf den öffentlichen Kommunikationsprozess hätte. Das VIG soll im Hinblick darauf überprüft werden, ob es einen Grund gibt, den Antragstellern die Berichte nicht zu übersenden, sondern diese im Rahmen von Akteneinsicht zugänglich zu machen.

Die [Verbraucherschutzministerin von Schleswig-Holstein](#) Sütterlin-Waack stellte nun im März eine weitere mögliche Lösung vor. Ein neues Transparenzgesetz könnte Verbrauchern erlauben, persönlich, vor Ort bei allen Institutionen, die direkt Lebensmittel an Verbraucher ausgeben, nach den letzten Hygieneberichten zu fragen. Diese gelte es dann vorzuzeigen. Auf eigenen Wunsch der Cafés, Supermärkte oder Restaurants könnten die Berichte online veröffentlicht werden. Es bleibt abzuwarten, ob dieses Gesetz, welches bis zum Sommer der Landesregierung vorgelegt werden soll, eine Alternative zu „Topf-Secret“ sein kann.

Ständige Diskussionen um Glyphosat

Das Unkrautvernichtungsmittel Glyphosat beschäftigt weiterhin Industrie, Politik und Verbraucher weltweit. Das umstrittene Herbizid ist das meistverkaufte Mittel seiner Art und seit 2015 von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) als „wahrscheinlich krebserregend“ eingestuft worden. Die US-Umweltbehörde EPA und die Aufsichtsbehörden der EU und Deutschland sehen dies anders und so wurde trotz massiver Proteste seitens NGOs, Umweltschützern und Gesundheitsexperten die [Zulassung](#) von 18 Pflanzenschutzmitteln mit dem Wirkstoff bis Ende dieses Jahres in Deutschland verlängert.

In den USA muss sich derzeit ein Pflanzenschutzmittel-Hersteller mit seinen Glyphosat-Produkten vor Gericht verantworten. Bereits zwei Fälle verlor das Tochterunternehmen eines großen deutschen Konzerns mit dem Ergebnis, den an Krebs erkrankten Klägern jeweils rund 80 Millionen Dollar Schadensersatz zu zahlen. [Medienberichten](#) zufolge muss sich der Konzern rund 11.200 Klägern stellen.

Die Gefahr, die von Glyphosat ausgehen soll, wird auch weiterhin hinterfragt. Immer häufiger stehen Produkte kritisch im Fokus der Öffentlichkeit, weil Glyphosatrückstände gefunden wurden. Beispielsweise fand man den Wirkstoff im Januar in mehreren Babywindeln in Frankreich. Noch ist unklar, inwieweit dieser in den kindlichen Organismus gelangen kann. Dennoch hat Glyphosat laut des berichtenden [Testmagazins](#) in Windeln nichts zu suchen.

Ebenfalls noch weitgehend ungeklärt ist der Einfluss auf die Umwelt. Erste [Untersuchungen](#) von einem Verbund für integrierte Umweltüberwachung zeigen, dass das Mittel sich durch die Luft weit verbreiten kann und beispielsweise in Baumrinde fernab von Feldern gefunden wurde. Dies bedeute eine Gefährdung der Koexistenz von ökologischer und konventioneller Landwirtschaft.

Lebensmitteleinzelhandel führt eigenes Tierwohllabel ein

Seit dem 1. April haben die in der [Initiative Tierwohl](#) (ITW) engagierten Lebensmitteleinzelhändler in Deutschland - freiwillig - ein neues einheitliches Tierwohllabel für Rind, Schwein und Geflügel eingeführt. Das Label „[Haltungsform](#)“ beinhaltet vier mögliche Stufen: Stallhaltung, Stallhaltung Plus, Außenklima und Premium. "Stallhaltung" entspricht den gesetzlichen Mindestanforderungen, wohingegen in Stufe zwei die Tiere mindestens zehn Prozent mehr Platz und ein Beschäftigungsmaterial/Spielzeug haben. Stufe 3

verspricht noch mehr Platz und Frischluftkontakt. Der letzten Stufe wird unter anderem Bio-Fleisch zugeordnet. Die Tiere haben hier zusätzliche Auslaufmöglichkeiten im Freien.

Bundesagrarministerin Klöckner plant dagegen ab 2020 ein [staatliches Tierwohllabel](#) einzuführen und kritisierte laut [Medienberichten](#) bereits die Kennzeichnung des Handels als „unzureichend“ und „unübersichtlich“. Sie wolle ein umfassenderes Label mit Kriterien einführen, die sich nicht nur auf den Stall, sondern auch auf Aufzucht von Ferkeln, Transport und Schlachtung beziehen sollen. Das dreistufige Label soll zuerst das Schweinefleisch kennzeichnen. Die erste Stufe soll hierbei schon über den gesetzlichen Mindestanforderungen liegen. Aufgrund der schnelleren Umsetzung des Handels halten einige Politiker nun dieses Label bereits für gescheitert, bevor es überhaupt auf den Markt gekommen ist.

Eine [Nichtregierungsorganisation](#) bemängelt an der neuen Kennzeichnung des Handels, dass über formale Haltungsbedingungen hinaus nichts über den Gesundheitszustand der Tiere ausgesagt würde. Im Rahmen einer Unterschriftenaktion fordert die Organisation Ministerin Klöckner auf, ein bundesweites, betriebsgenaues Tiergesundheitsmonitoring sowie verbindliche Vorgaben für die Verbesserung der Gesundheit von Nutztieren einzuführen.

Über den Tellerrand hinaus

Lebensmittelvergiftung bei einer Schnellrestaurant-Kette in der Mongolei

Mindestens 40 Personen sind in Ulan Bator, der Hauptstadt der Mongolei, aufgrund einer Lebensmittelvergiftung in ein Krankenhaus eingeliefert worden. Eine auf Hühnerfleisch spezialisierte Fast-Food-Kette ist mit 20.000 Filialen weltweit vertreten. In der Mongolei soll das in den Restaurants verkaufte Wasser mit Shigella-Bakterien infiziert gewesen sein. Diese können eine sogenannte Bakterienruhr verursachen, die mit Durchfall, Fieber, Bauchschmerzen und Abgeschlagenheit einhergeht. Durch den enormen Flüssigkeitsverlust kann es zu Kreislaufzusammenbrüchen, Nierenversagen oder zum Koma kommen. Wie das [Magazin](#) einer Umweltschutzorganisation berichtet, hätten die Behörden in der Mongolei unmittelbar mit der Schließung von mehreren Filialen reagiert, die jetzt überprüft werden sollen.

Die Fast Food-Kette stand schon mehrfach in Verdacht von Unregelmäßigkeiten. Unter anderem seien [Medienberichten](#) zufolge Hähncheninnereien, die nicht als solche deklariert waren, an Kunden in Kalifornien verkauft worden. Zuletzt klagten in einer Filiale in [Deutschland](#) mehrere Gäste über Übelkeit, von denen fünf vorsorglich in ein Krankenhaus eingeliefert worden. Der Auslöser soll ein Fett gewesen sein, dessen Sensorik stark abwich. Die im Labor untersuchten Proben waren chemisch und mikrobiologisch allerdings nicht zu beanstanden. Die Behörden konnten die Ursache der Erkrankungen nicht zweifelsfrei ermitteln.

Veranstaltungen

BVE-Fachseminar: "[Produktkrisen & Rückrufaktion](#)" am 21. Mai in Berlin
Moderation & Vortrag, Dr. Michael Lendle: **Anforderungen an das Krisenmanagement**

DFHV-Seminar: "[Krisen in der Obst- und Gemüsebranche](#)" am 22. Mai in Bonn
Vortrag & Krisenübung, Anselm Elles und Max Springer: **Krisenursachen, Do's und Dont's in der Krise und Stakeholder-Kommunikation, Risk Mapping, Produktmonitoring**

Fresenius-Praktikertage: "[Notfallmanagement im Lebensmittelunternehmen](#)" am 23. Mai in Bochum
Moderation & Vortrag, Dr. Michael Lendle: **Betrieblicher Störfall, Produktkrise und Skandal – Wie können sich Unternehmen im Notfall schützen** und Moderation Workshop, Markus Hinskes: **Übung zum Notfallmanagement**

Fresenius-Praktikertreffen: "[QS-Leiter-Tagung](#)" am 27. Juni in Köln
Vortrag, Dr. Michael Lendle: **Food Compliance: Transparenz zur Erfüllung von Informationsansprüchen relevanter Marktpartner!**

Fachseminar: "[Discount goes USA – Gehen Sie mit?](#)" am 02. Juli in Bonn
Moderation & Vortrag, Anselm Elles und Max Springer: **So gelingt Ihr Markteintritt mit den Discountern in den USA - Rechtliche Grundlagen, Behördenstruktur, Rückruf, Produktkonformität**

BVE-Fachseminar: "[Krisenkommunikation & Globalisierung](#)" am 05. September in Berlin
Moderation & Vortrag, Dr. Michael Lendle: **Risikofrühwarnsystem nach Best Practice** und Vortrag, Markus Hinskes: **Transparenzanforderungen an globale Lieferketten**

BVE-Podiumsdiskussion: "[Lebensmittelsicherheit zwischen Fakten & Fake News](#)" am 08. Oktober in Köln
Moderation, Dr. Michael Lendle: **Diskussion aktueller Branchenthemen im Rahmen der Anuga**

Zusammenfassung Rückrufe in Deutschland (01.01. bis 31.03.2019)

Im Zeitraum Januar bis März 2019 gab es in Deutschland insgesamt 34 Rückruffälle. Am häufigsten betroffen waren Molkereiprodukte wie Käse, gefolgt von Wurstzeugnissen.

Die meisten Rückrufe (14) wurden auf Grund von mikrobieller Belastung mit Bakterien, Viren und Schimmelpilzen durchgeführt. Dreizehn Produkte mussten vom Markt genommen werden, weil sie Fremdkörper, wie Glas, Metall oder Plastik enthielten. Des Weiteren kam es vier Mal zu Rückrufen wegen falscher Kennzeichnung, dabei handelte es sich in allen Fällen um nicht gekennzeichnete Allergene.

Weitere zwei Rückrufe sind durch einen zu hohen Gehalt an Sulfit verursacht worden und einer aufgrund von Berstgefahr.

Die Originalmeldungen finden sie unter www.lebensmittelwarnung.de

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in Europa in 2019

0 0 3 2 5

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2019

0 0 7 2 8

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-ccc.de

Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn HRB 16784
Geschäftsführer: Anselm Elles, Dr. Michael Lendle, Dr. Otto A. Strecker

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie [hier](#).