

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

KRISEN-NEWSLETTER*Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.***Sehr geehrte Damen und Herren,**

wieder einmal geht ein ereignisreiches Jahr mit vielen spannende Themen rund um die Food Value Chain zu Ende. Darunter die Kritik an der Vermarktung stark zuckerhaltiger Lebensmittel, die Diskussionen über Lebensmittelkontrollen und natürlich der Wilke-Skandal, der große mediale Aufmerksamkeit erreichte. Mehr Informationen dazu lesen Sie in der Rubrik „Top Themen“.

Zu Beginn des kommenden Jahres steht der Food Safety Kongress vor der Tür. Unter der Überschrift „Lebensmittelsicherheit in disruptiven Zeiten“ ist die AFC am 19. Februar 2020 in Berlin mit einem Impulsvortrag und einem Diskussionsbeitrag vertreten. Zum BVE-Fachseminar „Produktkrise & Rückrufaktion“ am 06. Februar 2020 in Berlin laden wir Sie ebenfalls herzlich ein. Dort können Sie den Krisenfall angefangen von der Reklamation über die Risikobewertung bis zum Warenrückruf anhand einer praktischen Übung simulieren.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen und unterstützen Sie gerne bei der Umsetzung Ihrer Vorhaben in 2020.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine friedliche und besinnliche Weihnachtszeit und ein erfolgreiches neues Jahr.

Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult

TOP-THEMEN**Der Wilke-Fall**

Am 1. Oktober 2019 ist die Firma des Wurstherstellers Wilke aufgrund von Listerienfunden geschlossen worden. Es wird vermutet, dass die bei Wilke identifizierten Listerienkeime für den Tod von mindestens 25 Personen verantwortlich seien. Die Kritik, die auch durch die [Medien](#) ging, sowohl an das Unternehmen als auch an die mit dem Skandal in Verbindung stehenden Behörden, war groß.

Die Veröffentlichung eines [Berichts](#) der Task-Force Lebensmittelsicherheit führte zur Aufdeckung der allgemein schlechten hygienischen Zustände im Betrieb. Die Verbraucherorganisation, die diesen Bericht veröffentlichte, sprach in dem Zusammenhang von einem Dokument des Totalversagens. Die Behörden sind von der Opposition im hessischen Landtag u.a. dafür kritisiert wurden, dass diese die [Meldungen](#) über den anfänglichen Verdacht erst mit enormen zeitlichen Verzögerungen weitergeleitet haben. Versäumnisse bezüglich der Kontrollen des Betriebes wurden vom Verbraucherschutzministerium besonders herausgestellt. Statt zwölfmal im Jahr soll der Betrieb, aufgrund eines internen Fehlers des Landkreises, nur alle drei Monate kontrolliert worden sein.

Vor allem das Verbrauchervertrauen in eines der wichtigsten Qualitätssiegel der Lebensmittelwirtschaft „IFS“ (International Featured Standards) wurde durch den Skandal erschüttert, da Wilke das IFS-

Zertifikat trug. **Kritik** wurde gegenüber dem Siegel bezüglich der in dem Rahmen vorgesehen Kontrollen des Betriebes geübt, da die Kontrollen meist vorher angekündigt werden. Aktuell können die Betriebe selbst entscheiden, ob Kontrolle angemeldet oder unangemeldet durchgeführt werden sollen.

Werbeverbot von zuckerhaltigen Lebensmitteln für Kinder



Stark zuckerhaltige Lebensmittel, insbesondere für Kinder, stehen schon seit Jahren in der Kritik. In den **Medien** fordert der Präsident des Berufsverbandes der Kinder- und Jugendärzte ein striktes Werbeverbot von sogenannten Kinderlebensmitteln. Die Werbung sei vor allem für Kinder anziehend und vermittele oftmals das Bild eines gesunden Nahrungsmittels, obwohl dies nicht der Fall sei.

Laut einer **Studie** des Robert-Koch-Instituts (RKI) seien in Deutschland bereits über 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen in der Altersgruppe 3-17 Jahre übergewichtig. Eine stark zuckerhaltige Ernährungsweise könne für die Betroffenen im

Alter schwere gesundheitliche Folgen haben, welche außerdem hohe Kosten für das Gesundheitssystem nach sich ziehe. Die Strategie der Bundesregierung für zucker- und fettreduzierte Inhalte in Fertigprodukten bezeichnet der Präsident des Berufsverbandes der Kinder- und Jugendärzte in dem Interview gegenüber einer **Zeitung** als „viel zu schwach“. Er macht auf die Wichtigkeit des sofortigen Eingreifens aufmerksam, da spätere Geschmacksvorlieben vor allem im frühkindlichen Alter geprägt werden.

Weniger Lebensmittelkontrollen?

Aus einem aktuellen **Referententwurf** des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft geht hervor, dass eine Überarbeitung der Verwaltungsvorschrift zur Überwachung des Lebensmittelrechts geplant sei. Die Regelkontrollen bei Händlern, Gaststätten und Herstellern sollen in Zukunft seltener durchgeführt werden. Laut **Medienberichten** solle außerdem nicht, wie in einem ursprünglichen Entwurf vorgesehen, eine Untergrenze an Lebensmittelkontrollen festgelegt werden, sondern die zuständigen Bundesländer sollen selbst einen Spielraum für die Häufigkeit von Kontrollen haben. Julia Klöckner, die Ministerin für Ernährung und Landwirtschaft, erhoffe sich durch eine erhöhte Frequenz der Kontrollen bei risikoreichen Betrieben eine Effizienzsteigerung. Wenn es weniger Regelbesuche bei unauffälligen Betrieben gäbe, würden Kapazitäten frei, die für auffällige Betriebe genutzt werden könnten. Gegenpositionen fürchten vor allem um die Sicherheit der Lebensmittel in Deutschland und durch den bereits bestehenden Personalmangel bei durchführenden Ämtern, eine zunehmende Verschlechterung der Situation.

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

Vorwürfe gegen Tierwohl bei Büffelmozzarella-Produktion



Eine **Tierschutzorganisation** verweist auf Missstände bei der Herstellung von Büffelmozzarella. In Italien werden jährlich ca. 47 Millionen Kilo „Mozzarella di Bufala Campana DOP“ – kurz Büffelmozzarella – produziert.

Um der großen Nachfrage nach dem Käse gerecht zu werden, setzten viele italienische Bauern auf Effizienz statt auf Tierwohl. Darunter leiden vor allem die männlichen Kälber, die bei der Mozzarellaproduktion als „Nebenprodukt“ anfallen, so die Organisation. Recherchen zeigen schlechten Haltungsbedingungen, die oftmals zum Tod der Kälber führen. Ist dies nicht der Fall würden sie durchschnittlich 30 Tage nach ihrer

Geburt geschlachtet. Im Jahr 2017 seien in Italien insgesamt 52.000 Büffelkälber illegal getötet und in den meisten Fällen anschließend zu Hundefutter verarbeitet worden.

Die ausgewachsenen weiblichen Büffel litten unter diversen gesundheitlichen Problemen, ausgelöst durch die schlechten Haltungsbedingungen. Die Tierschutzorganisation fordert regelmäßige Kontrollen, artgemäße Haltung und bessere medizinische Versorgung. Den Verbrauchern wird empfohlen sich über die Herkunft des entsprechenden Büffelmozzarellas zu informieren und notfalls vom Kauf abzusehen.

Mit der Herstellung des Büffelmozzarellas gingen außerdem schwerwiegende Folgen für die Umwelt einher. Eine [Untersuchung](#) ging beispielsweise illegalen Abwasserströmen, die ungefiltert auf Felder und Böden abgeleitet wurden, nach. Die daraus resultierende Verschmutzung des Grundwassers stelle eine große Gefahr für die umliegenden Ökosysteme und den Menschen dar.

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN

22. Januar 2020 in
Frankfurt a. M.

Seminar "Krisenkommunikation für Lebensmittelwirtschaft und Gastronomie"

Vortrag & Moderation, Markus Hinskes: *Issues und Risiken für die Lebensmittelindustrie – Update 2020 und kompakte Krisensimulation in bis zu drei Gruppen.* [Mehr...](#)

6. Februar 2020 in
Berlin

BVE-Fachseminar "Produktkrise und Rückrufaktion"

Moderation & Vortrag, Markus Hinskes: *Anforderungen an das Krisenmanagement und Vortrag, Irene Willms: Lessons Learned aus der Krisenstabsarbeit.* [Mehr...](#)

19. Februar 2020 in Berlin

12. Food Safety Kongress

Vortrag & Diskussion, Anselm Elles: *Food Safety als zentrale Herausforderung globaler Supply Chains und Im Dialog - Lebensmittelsicherheit in disruptiven Zeiten.* [Mehr...](#)

28. April 2020 in
Bonn

BVE-Fachseminar "Recht und Behörde"

Moderation & Vortrag, Dr. Michael Lendle: *Krisenmanagement im Unternehmen.* [Mehr...](#)

[ALLE TERMINE ANSEHEN](#)

Für nähere Informationen und Veranstaltungsinhalte kontaktieren Sie bitte Sybille Zorn ([E-Mail](#))

RÜCKRUF

Zusammenfassung: Rückrufe in Deutschland (01.10. bis 15.12.2019)

Im Zeitraum von Oktober bis zum 15. Dezember 2019 gab es in Deutschland insgesamt 50 Rückruffälle. Mit Abstand am häufigsten waren Wurst- und Fleischprodukte mit 17 Meldungen betroffen, gefolgt von Milch- und Käseprodukten mit 7 Meldungen.

Die meisten Rückrufe (14) sind auf Grund von Kontamination mit Bakterien oder Viren und Kontamination mit Fremdkörpern, wie Plastikstückchen, Metall oder Glassplittern (ebenfalls 14) getätigt worden. Wegen nicht deklarierter Allergene sind insgesamt 10 Produkte zurückgerufen worden.

[ZU DEN ORIGINALMELDUNGEN](#)

Warnmeldungen in Europa

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in
Europa in 2019

0 1 1 0 7

Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2019

0 2 1 2 3

MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973



AFC RISK & CRISIS CONSULT GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc-rc.de

Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn HRB
16784

Geschäftsführer: Dr. Michael Lendle, Anselm Elles,
Prof. Dr. Otto A. Strecker

TIME FOR A CHANGE

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

[Impressum](#) | [Datenschutz](#)