

Krisenfälle & Warenrückrufe

AFC

AFC Management Consulting

Newsletter Dezember 2008 – Ausgabe 9

Lebensmittelindustrie

Liebe Abonnent des Krisen-Newsletters,

für Ihr großes Interesse an unserem Angebot möchten wir uns bei Ihnen recht herzlich bedanken. Auch 2009 werden wir Sie über aktuelle Krisenfälle, Entwicklungen und Trends in der Food-Branche informieren.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr!

Ihr AFC-Team



Dioxin im Fleischsektor – gesamte Wertschöpfungskette betroffen

Die irische Regierung hat Schweine- und Rindfleisch mit Herstellungsdatum ab dem 1. September 2008 zurückgerufen, da in diesem deutlich erhöhte Gehalte an dioxinähnlichen PCBs nachgewiesen wurden. Der auch natürlich vorkommende Schadstoff wird bei Einnahme größerer Dosen über einen längeren Zeitraum mit einem erhöhten Risiko von Krebserkrankungen in Verbindung gebracht. Laut der irischen Lebensmittel-schutzbehörde seien die Schadstoffe von den Tieren über kontaminiertes Futter aufgenommen und in das Fettgewebe eingelagert worden. Auch der deutsche Markt, als zweitwichtigstes Importland, ist mit ca. 2000 Tonnen Fleisch davon betroffen. Die Suche nach kontaminierten Produkten gestaltet sich äußerst schwierig, da sich die irischen Behörden mit Informationen zurückhalten. Um das gesamte belastete Fleisch sicher zu stellen, muss nicht nur Frischware kontrolliert werden, vielmehr müssen alle Produkte, die Spuren von irischem Rind- bzw. Schweinefleisch enthalten können (z.B. Fertiggerichte), in die Kontrollen mit einbezogen werden. Der Fleischsektor muss sowohl mit Umsatzeinbußen als auch – erneut – mit Imageschäden rechnen, solange keine Entwarnung gegeben werden kann. Präventives Risiko- und Markenmanagement bietet Möglichkeiten, um auf solche Krisen besser vorbereitet zu sein. Im November veröffentlichte zu diesem Thema Dr. Michael Lendle und Dr. Christoph Willer seinen Artikel in der „Fleischwirtschaft“. Den vollständigen Artikel finden Sie hier.

Ankündigung: Seminarprogramm 2009 zum BVE-Krisenmanagement

Die Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie (BVE) unterstützt Unternehmen durch ein besonderes Leistungsangebot zur Prävention, aber auch zur Bewältigung akuter, unternehmensspezifischer Lebensmittelkrisen. Das Seminarprogramm zum BVE-Krisenmanagement mit den Veranstaltungen in 2009 wurde kürzlich veröffentlicht. Im Rahmen der Grünen Woche in Berlin bietet die BVE am 19. Januar 2009 ein Zusammenarbeitsforum mit AFC Management Consulting AG, Edelman GmbH und Result Group ein Fachseminar mit folgenden thematischen Schwerpunkten an: Arbeit im Krisenstab, Krisenkommunikation und Umgang mit Produkterpressung. Das vollständige Seminarprogramm finden Sie hier.

Farbstoffe in Süßigkeiten können Allergien und Hyperaktivität auslösen

Die Verbraucherzentrale Hessen hat im Herbst in einer Marktanalyse bei 44% der geprüften Produkte (Getränke und Süßigkeiten) Azofarbstoffe und Chinolongelb festgestellt. Diese Stoffe können Allergien auslösen und zu Hyperaktivität und Aufmerksamkeitsdefizit führen. Chinolongelb steht zudem im Verdacht, krebserregend zu sein. Das EU-Parlament hat sich dafür für ein Verbot von Azofarbstoffen entschieden. Verbraucherschützer fordern dagegen ein gänzlich Verbot von Azofarbstoffen. Auffällig ist, dass der Anteil der Produkte mit Azofarbstoffen, je nach Hersteller, sehr unterschiedlich ausfällt. Einige Hersteller kommen bereits heute ohne Azofarbstoffe aus, während andere Hersteller mühen sich, diese zu ersetzen. Die Chancen und Risiken sind durch eine frühzeitige Produktionsumstellung gegeben.

China: Handelsverbesserungen in Aussicht

China, die EU und die USA unterzeichneten kürzlich in Brüssel eine Absichtserklärung zur Verbesserung der Sicherheit chinesischer Produkte. Die beiden letzten großen Skandale „Mängel an Spielzeugen“ und „Melamin in Milchprodukten“ waren Hauptauslöser für den Gipfel. Eine Harmonisierung von Standards, vollständige Rückverfolgbarkeit und strenge Produktkontrollen sind notwendig, denn die Hälfte aller beanstandeten Waren auf dem europäischen Konsumgütermarkt sind „Made in China“. Dennoch ist die Rückverfolgbarkeit chinesischer Waren beim Import noch 12% aller beanstandeten Produkten nicht möglich.

Was macht eigentlich... Allergene?

Derzeit sind viele Lebensmittel mit, kann Spuren von Nüssen (z.B. Nüssen) enthalten“ gekennzeichnet. Auch wenn die Produkte eventuell gar keine Spuren von Nüssen enthalten, können sich Hersteller auf diesem Weg von haftungsrechtlichen Konsequenzen schützen. Für Allergiker, die kein Schalenobst vertragen, ist der Konsum dieser Produkte damit in der Regel ausgeschlossen. In Deutschland reagieren ca. 1-2% der Erwachsenen und 2-8% der Kinder allergisch auf bestimmte Lebensmittel. Experten diskutieren daher aktuell die Einführung gesetzlicher Grenzwerte und eine Regelung zur verbindlichen Kennzeichnung. Die Herausforderung besteht darin, allgemeingültige Grenzwerte für Allergiker zu finden – und zwar solche, die aus medizinischer Sicht Sinn machen und auf der anderen Seite der Praxis überprüfbar sind.

Industrie: Geflügelzucht (Deutschland)
Ursache: Salmonellen und Champylobacter
Ein Geflügelproduzent aus Bayern rufte eine Charge seiner tiefgefrorenen Gourmet Entenbrustfilets zurück. Die Ursache für den Rückruf sind Funde von Salmonellen und Champylobacter. Diese Bakterien können beim Menschen verschiedene Erkrankungen im Magen-Darm-Trakt hervorrufen. (12.12.2008)

Industrie: Kekse (Deutschland)
Ursache: Erhöhte Konzentration eines gesundheitlich nicht zuträglichen Stoffes
Aufgrund erhöhter Werte eines Inhaltsstoffes von Aprikosenkernen, die für die Produktion genutzt worden sind, werden Kekse eines Discounters zurückgerufen. Diese können in jeder Filiale des Discounters zurückgegeben werden. (05.12.08)

Industrie: Getränke (Deutschland)
Ursache: Rückstände von Spülmittel
Ein Mineralwasserhersteller aus Rheinland-Pfalz hat aufgrund von Rückständen von Spülmittel stilles Mineralwasser zurückgerufen. Es wird davon abgeraten, betroffene Produkte zu öffnen oder gar zu verzehren. Betroffen sind Flaschen aus zwei Chargen, die in der Verkaufsstelle getauscht bzw. zurückgegeben werden können. (09.12.08)

Industrie: Getränke (Deutschland)
Ursache: Verschmutzung verwendeter Rohwaren
Ein Erfrischungsgetränkhersteller hat Limonade aufgrund möglicher Verschmutzung der Rohware vorsorglich zurückgerufen. Zwar gehen von dem Produkt keine erheblichen gesundheitlichen Risiken aus, jedoch entsprechen die Rohstoffe nicht den hohen Qualitätsansprüchen des Herstellers. Die Getränke können in der Verkaufsstelle abgegeben werden. (29.11.2008)

Industrie: Geflügelzucht (Frankreich)
Ursache: Melamin
In Soja-Futtermitteln aus China, die für die biologische Geflügelzucht bestimmt waren, wurde Melamin festgestellt. Nach ausgiebigen Analysen geht jedoch von den Futtermitteln kein Risiko für die Konsumenten aus. Melamin wird in der Kunststoffherstellung eingesetzt und ist in Lebensmitteln generell verboten. Durch Beimischungen von Melamin lässt sich ein höherer Proteingehalt vortäuschen. (28.11.08)

Industrie: Käsehersteller (Deutschland)
Ursache: Listerien
Ein Käsehersteller aus Baden-Württemberg hat Käse aus Büffelmilch zurückgerufen. Grund des Rückrufes ist die Kontamination mit Listerien. Die Bakterien können bei immungeschwächten Personen, Kindern, Senioren und Schwangeren zu erheblichen gesundheitlichen Beeinträchtigungen und sogar bis zum Tode führen. Der Käse soll auf keinen Fall verzehrt, sondern an den Handel zurückgegeben oder vernichtet werden. (27.11.2008)

Industrie: Konserven (Deutschland)
Ursache: Glasbruch
Der Delikatess-Rotkohleines Konservenherstellers aus Nordrhein-Westfalen musste aufgrund des Verdachtes von Glasbruch aus dem Verkehr genommen werden. Produkte können gegen Kaufpreiserstattung zurückgegeben werden. (21.11.08)

**Anzahl Lebensmittel-Rückrufe
in Europa in 2008**

0 2 8 5 7

**Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2008**

0 1 4 2 9

Kontaktieren Sie uns:

AFC Management Consulting AG • Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • Fax: +49 228 98579-79 • info@afc.net

Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn H RB 15581
Vorstand: Anselm Elles, Dr. Otto A. Strecker, Hans-Dieter Weschke
Vorsitzender des Aufsichtsrats: Prof. Dr. Hans-Joachim Leyrer

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