

# Krisenfälle und Warenrückrufe



Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC Risk & Crisis Consult

Sehr geehrte Damen und Herren, anbei erhalten Sie den aktuellen Newsletter Ausgabe 1/2010 der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

en aktuellen Newsletter Ausgabe 1/2010

## Interview zum Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Am 01. Mai 2008 ist das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) rechtskräftig geworden. Das Gesetz und seine Konsequenzen wurden von Beginn an kontrovers diskutiert. Dr. Marcus Girnau, Geschäftsführer beim Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) hat nicht nur das Gesetzgebungsverfahren zum VIG intensiv begleitet, sondern verfolgt auch die Antragsstellung und deren Bearbeitung. **Herr Dr. Girnau, warum wurde im Jahr 2008 das VIG ins Leben gerufen?** Das VIG wurde nach langen „Geburtswehen“ und mehreren erfolglosen Gesetzesinitiativen erst im vierten Anlauf verabschiedet. Damit setzte die damalige Große Koalition ihr im Koalitionsvertrag 2005 vereinbartes Ziel um, die „Informationsmöglichkeiten der Verbraucherinnen und Verbraucher zu verbessern“. **Was hat sich durch die neue Rechtslage**



**für Unternehmen und Behörden geändert?** Mit dem VIG wird ein Rechtsanspruch der Verbraucher auf Zugang zu den bei Behörden vorhandenen Informationen zu Erzeugnissen des LFGB geschaffen. Dabei wird der Informationszugang nicht wie früher an das Vorhandensein eines berechtigten Interesses oder einer bestimmten Verfahrensbeteiligung geknüpft, sondern der Anspruch ist grundsätzlich voraussetzungslos und wird nur durch die spezifizierten Ausnahme- und Beschränkungsgründe begrenzt. Es werden daher deutlich mehr Informationen über Unternehmen öffentlich verfügbar, wobei die Art und Weise der Informationspräsentation durch Dritte, bspw. NGO's, nicht beeinflussbar ist. **Wer tritt als Antragsteller auf?** Nach den vorliegenden Erfahrungen handelt es sich bei den Antragstellern auf Informationszugang wie bereits im Gesetzgebungsverfahren zum VIG vermutet in erster Linie um NGO's und Journalisten, nicht um einzelne interessierte Verbraucher im eigentlichen Sinne. Letztere wenden sich oft unmittelbar an die Unternehmen. **Wann liegt ein hinreichend bestimmter Antrag vor?** Der Antrag muss insbesondere erkennen lassen, auf welche Informationen er gerichtet ist. Die begehrten Informationen sind so genau wie möglich zu bezeichnen. Verschiedene NGO's versuchen allerdings die Unsicherheit der Behörden dahingehend zu nutzen, dass sie gezielt die Reichweite des Informationszugangs bzw. den Umfang der begehrten Informationen durch umfassende Pauschal- oder Ausforschungsanträge austesten. **Das VIG soll nun evaluiert werden. Erwarten Sie Anpassungen?** Bereits im Vorfeld der Evaluierung werden Art und Umfang notwendiger Anpassungen des VIG von den „Stakeholdern“ sehr unterschiedlich beurteilt. Aus Sicht des BLL ist zwingend zu berücksichtigen, dass auch weiterhin ein angemessener Interessenausgleich zwischen den Informationsrechten der Verbraucher und den legitimen Schutzinteressen der Unternehmen gewährleistet ist. Die Verbraucher dürfen keinesfalls durch ungesicherte oder gar falsche Meldungen fehlinformiert und verunsichert werden, schließlich stehen auf Seiten der Unternehmen wirtschaftliche Existenz auf dem Spiel. Ebenso wenig dürfen Firmen oder Produkte an einen öffentlichen Pranger gestellt werden. **Vielen Dank, Herr Dr. Girnau.** Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage des BLL und des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV).

## Zertifizierung des Qualitätsmanagements – Schutz vor der Krise?

Auf Lebensmittelkrisen, wie den BSE- oder Schweinepest-Skandal, folgte die VO (EG) Nr. 178/2002 zur Rückverfolgbarkeit und eine Diskussion über neue Möglichkeiten zur stufenübergreifender Qualitätssicherung. Qualitätsmanagementsysteme sind seit Jahren ein gebräuchliches Instrument zur Durchsetzung und Kontrolle dieser Sicherung und werden häufig nach Standards wie IFS und ISO 9001 zertifiziert. In den Ergebnissen einer Umfrage der AFC Risk & Crisis Consult aus dem Jahr 2009 spiegelt sich die Nutzung verschiedener Qualitätssicherungssysteme wieder: Knapp 90% der befragten Unternehmen verfügen über ein HACCP-System, 81% sind nach IFS und ca. 50% nach ISO 9001 zertifiziert. 38% der Studienteilnehmer gaben an, sich nach dem GMP-Leitfaden zu richten und über 30% nutzen das QS-Siegel. Doch wie lässt sich erklären, dass trotz umfangreicher Systeme zur Qualitätssicherung selbst namhafte Unternehmen von Warenrückrufen und Marktentnahmen betroffen sind? Im Kontrast zur passanten Entwicklung der Zertifizierungssysteme steht die Frage, ob diese Form der Qualitätssicherung die passende Lösung darstellt. Die Qualität der Audits, die Einhaltung der Vorgaben bzw. die Umsetzung der geforderten Maßnahmen im Unternehmen scheint nicht immer den Anforderungen von Normen und Standards zu entsprechen. Der Nutzen einer Zertifizierung ergibt sich nur durch eine konsequente Einbindung des Qualitätsmanagementsystems in das gesamte Unternehmensmanagement. Eine Zertifizierung kann somit nur dann vor Krisen schützen, wenn die Inhalte der Standards und Normen im Unternehmen tatsächlich „gelebt“ werden.

## TÜV Rheinland erweitert Seminar-Angebot zur „Lebensmittelsicherheit“

Die TÜV Rheinland Akademie hat in Kooperation mit der AFC Risk & Crisis Consult drei neue Seminarmodule entwickelt: „Risikomanagement in der Ernährungsbranche“, „Krisenmanagement im Lebensmittelbereich“ sowie „Krisenkommunikation und praxisnahe Krisensimulation“. Die drei Veranstaltungen in der ersten Jahreshälfte finden in Köln statt und erstrecken sich jeweils über zwei Tage, der erste startet am 16.02.2010. Für die zweite Jahreshälfte sind weitere Termine geplant. Weitere Informationen zu den Inhalten und Anmeldungsmodalitäten finden Sie hier.

## 2. Food-Safety-Kongress vom 17.-18. März 2010 in Berlin

Bei den Teilnehmern des 1. Food-Safety-Kongresses 2009 ist das Thema „Qualität sichern – Skandale

vermeiden – Verbraucherschützen“ auf einen normierten Interesse gestoßen. Am 17. und 18. März 2010 werden wieder hochkarätige Referenten, diesmal zum Schwerpunkt „Sicherheit und Nachhaltigkeit“, referieren und zur Diskussion einladen. Die AFC Risk & Crisis Consultant unterstützt den 2. Food Safety Kongress als Kooperationspartner und mit einem Vortrag von Dr. Michael Lendle mit dem Titel: "Effizientes Risiko- und Krisenmanagement in der Food Supply Chain – Herausforderungen an Industrie und Handel". Das Programm wird durch eine begleitende Fachausstellung abgerundet.

### **BVE-Unternehmertag Lebensmittel vom 08.-09. März 2010 10 in Köln**

Unter dem Motto „Lebensmittel und Vertrauen“ steht der diesjährige Unternehmertag der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE). Umfangreiche und hohe Qualitätsstandards sowie eine Vielzahl unternehmensinterner Kontrollen haben dazu beigetragen, dass Lebensmittel heute so sicher sind wie nie zuvor. Dem gegenüber stehen Kampagnen und „Skandale“ in Verbindung mit Produkten, Marken, Unternehmen und Branchen, die das Grundvertrauen in die Lebensmittelschüttern können. Mit den unzähligen Fragen, die sich aus diesem Themenkomplex ergeben, setzt sich der achtetägige „Unternehmertag Lebensmittel“ auseinander. Nähere Informationen finden Sie hier [...](#)

### **Wasmacht eigentlich... die Nährwert-„Ampel“?**

Die nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben auf der Verpackung von Lebensmitteln sollen dem Verbraucher bei der Kaufentscheidung helfen. Seit Jahren herrscht allerdings Uneinigkeit darüber, wie eine einheitliche Kennzeichnung aussehen sollte. Verbraucherverbände plädieren nach wie vor für die „Ampel“-Kennzeichnung, obwohl Bundesverbraucherschutzministerin Ilse Aigner dieser Lösung eine Absage erteilt hat. Aigner möchte auf nationaler Ebene das 1 plus 4 Modell weiter ausbauen. Eine Verbraucherschutzorganisation hat zu Beginn des Jahres mit der Widerlegung der Argumente gegen die „Ampel“ die Diskussion um „richtige“ und „falsche Modelle“ erneut entfacht. Die Lebensmittel-Hersteller hingegen sind bisher gesetzlich nicht zu einer Nährwertkennzeichnung verpflichtet, stellen aber auf mehr als zwei Drittel ihrer Produkte den Verbrauchern entsprechende Informationen zur Verfügung.

## **Aktuelle Rückrufe**

### **Handel: Sojamilch (Deutschland)**

#### **Ursache: Jod**

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) warnt vorsorglich vor dem Verzehr eines Sojadinks. Das BVL beruft sich dabei auf Informationen aus dem internationalen Netzwerk der Lebensmittelsicherheitsbehörden. Die als Kuhmilchersatz verzehrbare Sojamilch soll aufgrund einer Beimischung von Seetang einen hohen Jod-Gehalt aufweisen. Nach Einschätzung der Weltgesundheitsorganisation (WHO) könnte es bereits beim Verzehr einer Tasse der betroffenen Sojamilch zu einer überhöhten Jodzufuhr kommen. In Australien wurden zehn Fälle von Erkrankungen der Schilddrüse im Zusammenhang mit dem Verzehr gemeldet. (30.12.09)

### **Handel: Kartoffelchips (Slowenien)**

#### **Ursache: Tote Maus**

In Kartoffelchips mit der Geschmacksrichtung Paprika ist eine tote Maus gefunden worden. Dies geht aus einer Informationsmeldung des Schnellwarnsystems RASFF hervor. Der Knabberartikel eines deutschen Herstellers ist für den slowenischen Markt produziert worden. (11.01.10)

### **Handel: Haarfärbemittel (Deutschland)**

#### **Ursache: p-Phenylendiamin**

Bei einem Herbal Henna-Haarfärbemittel aus Indien ist der zulässige Höchstwert an p-Phenylendiamin von 2% mit 5,3% überschritten worden. p-Phenylendiamin zählt zu den Allergenen, da es beim Kontakt mit der Haut zu Reizungen und zur Sensibilisierung kommen kann. Der Handel hat das Produkt freiwillig vom Markt genommen. (15.01.10)

### **Handel: Curryblätter (Deutschland)**

#### **Ursache: Insektizidbelastung**

Curryblätter, aus Indien importiert, wurden an der deutschen Grenze aufgrund einer Belastung mit dem Insektizid Triazophos zurückgewiesen. Der Wirkstoff des Insektizids kann zu Krämpfen u. a. im Magen-Darm-Trakt bis zum Tod durch Atemlähmung führen. Der Einsatz von Triazophos sowie die Einfuhr von Produkten, die mit diesem behandelt wurden, ist in Deutschland nicht erlaubt. Die Behörden haben die Vernichtung der Curryblätter angeordnet. (14.01.10)

### **Handel: Kunstnägel (Deutschland)**

#### **Ursache: Chloroform**

Für künstliche Fingernägel zum Aufkleben wurde ein behördlicher Verkaufsstopp angeordnet. Der Kleber des in China hergestellten Produktes enthält ca. 13% Trichlormethan (Chloroform). Substanzen und Zubereitungen, die mehr als 0,1 Gewichtsprozent Chloroform enthalten, dürfen nicht an die Allgemeinheit verkauft werden. Die Dämpfe von Chloroform verursachen Bewusstlosigkeit, heben die Schmerzempfindung auf und haben eine toxische Wirkung auf Herz, Leber und andere innere Organe. Ferner steht Chloroform unter Verdacht krebserregend zu sein. (22.01.10)

### **Handel: Spielzeugauto (Deutschland)**

#### **Ursache: Blei**

Von einem Auto aus einem Spielzeug-Set geht aufgrund der Freisetzung von Blei ein chemisches Risiko aus. Die chronisch-toxischen Wirkungen des Schwermetalls beeinträchtigen auf verschiedene Weisen die Gesundheit. Eine Reihe von Studien berichten beispielsweise über einen Zusammenhang einer erhöhten Aufnahme von Blei mit einer verminderten geistigen Entwicklung bei Kindern; am bekanntesten ist der negative Einfluss auf den kindlichen Intelligenzquotienten. Der Grenzwert für Blei liegt bei 90 mg/kg, das Spielzeugauto enthält 904 mg/kg. Der Importeur hat das Spielzeug freiwillig vom Markt genommen und von den Verbrauchern zurückgerufen. (15.01.10)

### **Handel: Käse (Deutschland)**

#### **Ursache: Listerien**

Eine Discounter-Handelskette ruft Harzer Käse und Bauernkäse mit Blauschimmel eines österreichischen Herstellers zurück. In einer Mitteilung des Discounters heißt es, dass in vereinzelten Proben erhöhte Werte von Listerien festgestellt wurden. Bei gesunden Menschen ist eine Gefährdung eher selten, aber bei Kranken, Neugeborenen und Schwangeren kann die Infektionskrankheit Listeriose unter Umständen lebensbedrohlich sein. Käufer der betroffenen

ProduktekönnendenKäseinjederFilialegegen  
ErstattungdesKaufpreiseszurückbringen.  
(23.01.10)

**AnzahlLebensmittel-Rückrufe  
inEuropa in2010**

**2 1 7**

**AnzahlNon-Food-Rückrufe  
inEuropain 2010**

**1 4 6**

**KontaktierenSieuns:**

AFCRisk&CrisisConsultGmbH •DottendorferStraße82•53129Bonn  
Telefon:+4922898579-0•Fax:+4922898579-79• [info@afc-rcc.de](mailto:info@afc-rcc.de)

SitzderGesellschaft:Bonn,eingetragen:AGBonnH RB16784  
Geschäftsführer:AnselmElles,Dr.MichaelLendle, Dr.OttoA.Strecker,Hans-DieterWeschke

WennSiediesenNewsletternichtmehrzugestelltha [benmöchten,klickenSiehier](#)\_\_.