

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

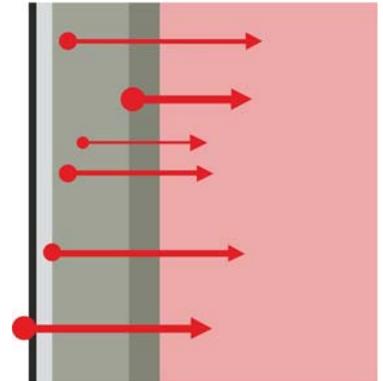
AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Sehr geehrte Damen und Herren, anbei erhalten Sie den aktuellen Newsletter Ausgabe 7/2010 der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Interview zur Migration aus Lebensmittel-Verpackungen

In den letzten Jahren muss sich die Ernährungsindustrie verstärkt mit zahlreichen Fällen unerwünschter Übergänge aus Verpackungen in das Lebensmittel und der Diskussion um Grenzwerte verschiedener migrationsfähiger Stoffe auseinandersetzen. Aktuell kommt hinzu, dass der Lebensmittelhersteller mehr Verantwortung für die Verpackung seiner Produkte übernehmen muss. In einem Kurz-Interview wird Dr. Markus Grube auf gesetzliche Rahmenbedingungen und deren Folgen eingehen. Dr. Grube, Partner der Kanzlei Krell Weyland Grube Rechtsanwälte, unterstützt seit über zehn Jahren die Lebensmittelwirtschaft bei Rechtsfragen zum Krisenmanagement und gewerblichen Rechtsschutz.



Migration bei Lebensmittelverpackungen – immer wieder stehen neue Fälle im Blickpunkt der Öffentlichkeit. Warum ist das Thema so schwer in den Griff zu bekommen? Was haben Sie für Erfahrungen gemacht?

Die Probleme sind nicht vorhersehbar: Fotoinitiatoren, die über Druckfarben in Kartonagen eingebracht werden, oder endokrine Disruptoren, das sind schwach hormonell wirksame Substanzen aus Kunststoffen, die in Lebensmittel migrieren können, lassen sich thematisch nicht vorhersehen. Viele tausend Stoffe sind nicht risiko- bzw. sicherheitsbewertet und können jederzeit von Seiten der Behörden, Nichtregierungsorganisationen oder Verbraucherschützern thematisiert werden. Auf den großen Unkenntnissen und der damit verbundenden Unsicherheit gründen einige private Untersuchungslaboratorien sogar eigene Geschäftsmodelle, in denen sie „auf gut Glück“ fertig verpackte Lebensmittel nach bestimmten „exotischen“ Stoffen untersuchen und dann den betroffenen Herstellern einen „freundlichen Hinweis“ zukommen lassen. Die Fortschritte der Analytik sind hier Segen und Fluch zugleich: Da mittlerweile kleinste Stoffmengen analytisch nachgewiesen werden können, findet man praktisch „alles überall“. Wird jedoch ein bestimmter Stoff, der nicht in den Kanon der gängigen Routineuntersuchungen aufgenommen ist, neu „entdeckt“, gibt es häufig kaum Untersuchungsstellen, die Licht ins Dunkel tragen können.

Sind die Beanstandungen von Behörden und NGOs denn immer berechtigt? Für eine Reihe migrierender Substanzen liegen keine gesetzlichen Grenzwerte vor. Wie soll der Lebensmittelhersteller damit umgehen?

Die Beanstandungen sind häufig nur formal berechtigt, da sehr strenge Grenzwerte gelten und zwar auch allgemein, d. h. wenn für einen spezifischen Stoff kein spezifischer Grenzwert vorgegeben ist. Wird eine Belastung über dem Grenzwert festgestellt, so ist hiermit in der Regel weder eine konkrete noch eine akute Gesundheitsgefahr für die Verbraucher verbunden, da die entsprechend geringen Verzehrsmengen des Lebensmittels keinesfalls zu einer Kumulation des Stoffes im menschlichen Körper führen, die in irgendeiner Weise gesundheitlich bedenklich wäre. Gleichwohl sind die Produkte formal nicht verkehrsfähig, teilweise wird sogar von Behörden ein öffentlicher Rückruf verlangt. Hier kommt der formale Anspruch der Behörden und Nichtregierungsorganisationen in Konflikt mit dem Verhältnismäßigkeitsprinzip.

Wann kommen die Unternehmen ihrer Sorgfaltspflicht gemäß rechtlicher Rahmenbedingungen nach? Reichen Konformitätserklärungen der Verpackungshersteller nicht aus?

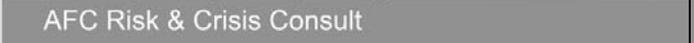
Offen gesagt, wird jedenfalls aus Sicht der Behörden, kaum ein Unternehmen im Bereich der Lebensmittelverpackungen seinen Sorgfaltspflichten hinreichend nachkommen. Auch wenn relativ viel untersucht wird, so wird man doch spezifische Stoffe routinemäßig nicht prüfen können. Letztendlich wird dann der klassische Vorwurf erhoben, das Unternehmen hätte eben „doch noch etwas mehr untersuchen können“. In jedem Falle sollten Unternehmen für die Materialgruppen, für die Konformitätserklärungen gesetzlich geregelt sind, darauf achten, die korrekt ausgestellten Konformitätserklärungen vorzuhalten. Dennoch entbinden korrekte Konformitätserklärungen nicht von gelegentlichen Eigenkontrollen, insbesondere bei neuen Geschäftsbeziehungen zu Verpackungslieferanten oder im Falle von Auffälligkeiten bzw. konkreten Verdachtsmomenten.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Wie sollte die Ernährungsbranche in Zukunft mit dem Thema Migration umgehen? Was empfehlen Sie Ihren Klienten, um potenzielle Migrationsrisiken zu verringern oder zu vermeiden?

Ich empfehle der Wirtschaft, Kontakt mit den zuständigen Überwachungsbehörden aufzunehmen und dort abzufragen, welche Stoffe im Rahmen der Migrationsthematik besonders zu fokussieren sind. Zum einen liegen bei den Behörden Pläne für Schwerpunktuntersuchungen vor; zum anderen sind die Behörden mit einer Vielzahl von Beanstandungen vertraut und können aus der Erfahrung heraus die Wirtschaft gut beraten. Auch Privatlaboratorien können hier weiterhelfen. Natürlich bin ich mir über den hohen – auch finanziellen – Aufwand bewusst und plädiere nicht für zu ambitionierte viele Eigenuntersuchungen. Allerdings sollte das Thema gut im Auge behalten werden und zumindest gelegentlich im Rahmen von Eigenuntersuchungen das verwendete Verpackungsmaterial im Zusammenspiel mit den selbst produzierten Lebensmitteln geprüft werden. Vollständige Sicherheit wird es in diesem Bereich ohnehin in absehbarer Zeit nicht geben und dies wissen auch die Überwachungsbehörden.

Vielen Dank Herr Dr. Grube.

Änderung der Diätverordnung zur Aufhebung der Regelungen für Diabetiker-Lebensmittel

Lebensmittel, die speziell für Diabetiker als Diätprodukte gekennzeichnet sind, wird es in Deutschland zukünftig nicht mehr geben. Der Bundesrat stimmte der Änderung der Diätverordnung Ende September zu. Das [Bundesinstitut für Risikobewertung](#) befürwortet die Streichung dieser Lebensmittel aus der Diätverordnung. Begründet wird dies damit, dass spezielle Diabetikerprodukte, die zum Beispiel mit einem niedrigen glykämischen Index werben, aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht notwendig sind. Den Herstellern dieser Produkte bleibt eine Frist von zwei Jahren, sich auf diese Änderung einzustellen. Bis 2012 dürfen Diabetiker-Lebensmittel noch hergestellt werden. Weitere Informationen zur Änderung der Diätverordnung lesen Sie [hier](#).

Berlin gibt grünes Licht für Smileys

Zum 01. Juli 2011 führt Berlin ein Smiley-System ein, um für mehr Transparenz in der Lebensmittelüberwachung zu sorgen. Dieses orientiert sich an dem bestehenden Projekt des Berliner Stadtteils Pankow. Der Smiley, der in Gaststätten und Lebensmittelbetrieben ausgehängt wird, soll Verbrauchern Auskunft über die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung geben. Eine Verbraucherschutzorganisation fordert, dass sowohl gute als auch schlechte Kontrollergebnisse veröffentlicht werden müssen. Sie betont, dass keine freiwillige Regelung getroffen werden darf, sondern, dass der Aushang verpflichtend gemacht werden soll. Weiterführende Informationen lesen Sie [hier](#).

„Clean Label“ bei Lebensmitteln

Lebensmittelhersteller verwenden zunehmend sogenannte „Clean Labels“, mit denen sie auf den Verzicht von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen, Farb- und Konservierungsstoffen hinweisen. Verbraucherschützer kritisieren, dass die Hersteller mit Selbstverständlichkeiten werben, um ihren Produkten ein natürliches Image zu verleihen. Sie fordern, dass die Verwendung von „Clean Labels“ rechtlich eindeutig geregelt werden soll. Im Zuge dessen ist zum Beispiel die Angabe „ohne Geschmacksverstärker“ nur noch zulässig, wenn keine Ersatzstoffe wie beispielsweise Hefeextrakte verwendet werden.

BVL-Symposium „Herausforderungen 2011“ am 25. & 26. November in Berlin

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit veranstaltet sein diesjähriges Symposium zum Thema „Globalisierte Warenströme – sichere Lebensmittel“. Im Rahmen der Veranstaltung werden verschiedene Fragestellungen zu weltweitem Handel, Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz diskutiert. Am zweiten Tag hält Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, einen Vortrag mit dem Titel: „Krisen- und Rückrufmanagement nach Best Practice“. Details zu dieser Veranstaltung finden Sie [hier](#).

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Erinnerung: Managementseminare der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land-und Ernährungswirtschaft e.V. am 04. & 11. November in Visselhövede

Erinnerung: Intensiv-Seminare „Risikomanagement“ & „Öffentlichkeitsmanagement“ am 02. & 09. Dezember in Bonn

Was macht eigentlich ... Uran in Trinkwasser?

Der Plan des Bundesgesundheitsministeriums zur Festlegung eines Höchstwertes für Uran in Trink- und Mineralwasser hat bei Verbraucherschützern erneut eine Debatte ausgelöst. Bislang gibt es in Deutschland keinen gesetzlich festgelegten Grenzwert. Lediglich für Mineralwässer, die mit dem Hinweis „geeignet für die Zubereitung von Säuglingsnahrung“ versehen sind, gilt ein gesetzlicher Höchstwert von 2 µg/l. Verbraucherschützer fordern schon lange die Festlegung von Grenzwerten, damit Verbraucher vor gesundheitlichen Risiken zu hoher Uranwerte geschützt werden. Uran ist ein giftiges Schwermetall, das in einigen Mineralien vorkommt und auf verschiedenen Wegen in Wasser, Luft, Lebens- und Futtermittel gelangt. Aufgrund seiner Toxizität kann es Nierenschädigungen verursachen. Im Rahmen der neuen Trinkwasserverordnung soll nun ein Grenzwert von 10 µg/l festgesetzt werden. Dieser Wert wird vom Bundesinstitut für Risikobewertung als unbedenklich eingestuft. Ein wissenschaftliches Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit würde laut der Verbraucherschützer dabei nicht berücksichtigt. Sie fordern daher, den Höchstwert für Uran in Trink- und Mineralwasser auf 2 µg/l festzulegen, um eine Gesundheitsgefährdung für Säuglinge und Kleinkinder auszuschließen.

Fallstudien

Instant Kaffee mit verbotenen Appetitzügler

Vorfall: Ein Unternehmen ruft seit dem 06.10.2010 seinen in Deutschland vertriebenen und aus China importierten Instant Kaffee zurück. In dem Kaffee wurde die in Europa verbotene Substanz Sibutramin nachgewiesen. Verbraucher werden umfassend über Printmedien und Radio vor dem Verzehr des Kaffees gewarnt und gebeten das Produkt zurückzubringen.

Hintergrund: Nach Angaben des Importeurs wurde der Kaffee im Rahmen der unternehmerischen Sorgfaltspflicht vor der Einführung auf den deutschen Markt lebensmittelrechtlich beurteilt und nicht beanstandet. Das Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz wurde durch eine Verbrauchermeldung über das Produkt informiert. Der Konsument hatte nach dem Verzehr des Kaffees über starkes Herzklopfen und erweiterte Pupillen geklagt. Die Untersuchung eines amtlichen Labors der Lebensmittelüberwachung ergab, dass der Kaffee Sibutramin enthält.

Folgen: Sibutramin ist eine pharmakologisch wirksame Substanz, die in Arzneimitteln als Appetitzügler zur Gewichtsreduktion für stark übergewichtige Personen Verwendung findet. Aufgrund der schweren Nebenwirkungen, insbesondere für Personen, die an Herz-Kreislauf-Erkrankungen leiden, wurde die Substanz im Februar 2010 in Europa verboten. Laut Medienberichten teilte eine Behördensprecherin mit, dass in der Vergangenheit bereits Menschen an Sibutramin gestorben sind.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFCAFC Risk & Crisis Consult

Verbraucherschutzministerium warnt vor türkischem Honig

Vorfall: Das Hessische Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz warnt in einer Pressemitteilung vom 15.09.2010 vor dem Verzehr von Honig von der türkischen Schwarzmeerküste. Der Honig, der Bestandteile aus Rhododendron-Blüten enthält, kann schon bei geringen Verzehrsmengen zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen.

Hintergrund: Ein Arzt informierte die amtliche Lebensmittelüberwachung, nachdem ihn wiederholt Patienten aufgesucht hatten, die nach dem Verzehr von Honig über Bewusstseinsstörungen klagten. Daraufhin wies das Hessische Landeslabor in einer Honigprobe hohe Gehalte an Gyranotoxin nach. Dabei handelt es sich um einen in Blüten und Blättern des Rhododendron-Busches vorkommenden giftigen Pflanzenstoff, der über die Pollen in den Honig gelangen kann. Rhododendron ist insbesondere in Wäldern der türkischen Schwarzmeerküste weit verbreitet.

Folgen: Gyranotoxin ist ein Giftstoff, der neben Bewusstseinsstörungen, Probleme wie Magen-Darm-Beschwerden, Schwindel, vermehrten Speichelfluss und Hautirritationen verursacht.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung ermittelte, dass schon kleine Aufnahmemengen von etwa 5g Gyranotoxin Vergiftungserscheinungen hervorrufen können.

Rückruf einer Hautcreme mit verbotenen Konservierungsstoff

Vorfall: In der Wochenmeldung des Schnellwarnsystems RAPEX wurde am 24.09.2010 mitgeteilt, dass eine Hautcreme aus den Vereinigten Arabischen Emiraten freiwillig von dem Importeur vom Markt genommen wurde. Die Creme enthielt ein für Kosmetika in der EU nicht zugelassenes Konservierungsmittel.

Hintergrund: Der Konservierungsstoff Methyltribromoglutaronitril (MDGN) wird unter anderem in Farben, Polituren, Klebstoffen und Reinigungsmitteln eingesetzt. MDGN verhindert die Ausbreitung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen in den Produkten und verlängert so deren Haltbarkeit. In Kosmetika wie Babypflegecremes, Waschlotionen und Gesichtscremes war Methyltribromoglutaronitril bis vor einigen Jahren ein sehr häufig verwendeter Konservierungsstoff.

Folgen: Methyltribromoglutaronitril kann beim Menschen starke allergische Reaktionen und schwere Kontaktdermatitis hervorrufen. Dabei handelt es sich um eine Entzündung der Haut, die mit Rötung, Schwellung, Juckreiz und Bläschenbildung einhergeht. Die Erkrankung kann auch in einer chronischen Form auftreten, die zu einer Verdickung und Verfärbung der Haut führt. Der Konservierungsstoff ist giftig, wenn er verschluckt wird. Bei Kontakt mit den Augen sind bleibende Augenschäden möglich.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Handel: Miesmuscheln (Schweiz)

Ursache: Algen-Toxin

Eine schweizer Supermarktkette ruft Miesmuscheln aus Spanien zurück. Laut einer behördlichen Meldung wurden die Muscheln für den Verkauf gesperrt, weil sie natürlicherweise vorkommende Algen-Toxine enthalten können, die Durchfall und Erbrechen auslösen. (14.09.2010)

Industrie: Putenwurst (Österreich)

Ursache: Metall

Eine Firma aus Österreich ruft laut Information der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) Putenwurst zurück, in der metallische Teile von einem Wurstclip gefunden wurden. Da möglicherweise eine Gesundheitsgefährdung durch Verletzung besteht, wird vom Verzehr betroffener Chargen abgeraten. (27.09.2010)

Handel: Kosmetik-Serum (Deutschland)

Ursache: Hydrochinon

Der Handel ruft ein hautbleichendes Serum von den Verbrauchern zurück, da es 1,84% Hydrochinon enthält. Aufhellenden Cremes darf Hydrochinon nicht zugesetzt werden, da es bei häufiger Anwendung zu unerwünschten Nebenwirkungen wie Rötungen, Brennen und Jucken der Haut führt und zudem im Verdacht steht, Tumore auszulösen. (01.10.2010)

Industrie: Spielzeugautos (Deutschland)

Ursache: verschluckbare Kleinteile

Ein Spielwarenkonzern ruft gemäß seiner Konsumenteninformation in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden Autos für eine Spielbahn zurück. Von den Spielzeugen könnten sich die Räder ablösen und somit als verschluckbare Kleinteile eine Erstickengefahr für Kleinkinder darstellen. Verbraucher erfahren auf der Internetseite des Herstellers, ob ihr Produkt von diesem Sicherheitshinweis betroffen ist. (04.10.2010)

Industrie: Paprikawurstchen (Deutschland)

Ursache: Salmonellen

Ein Wurst-Spezialitätenhersteller ruft Paprikawurstchen zurück, in denen Salmonellen nachgewiesen wurden. Die Ware wurde in Südwestdeutschland in den Verkehr gebracht. Betroffene Verbraucher können die Wurstchen gegen Erstattung des Kaufpreises zurückbringen. Salmonellen sind Verursacher lebensmittelbedingter Infektionen, die insbesondere Magen-Darm-Erkrankungen hervorrufen können. (27.09.2010)

Handel: Räucherforellen (Deutschland)

Ursache: Listerien

Das Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz warnt vor dem Verzehr von Räucherforellen, die Listerien enthalten. Listerien zählen zu den kältetoleranten Bakterien, die sich bei Kühlschranktemperatur vermehren können und von Verbrauchern weder zu riechen noch zu schmecken sind. Listerien, die grippeähnliche Symptome, Erbrechen und Durchfall hervorrufen, stellen insbesondere eine Gefährdung für Schwangere und Menschen mit geschwächtem Immunsystem dar. (30.09.2010)

Industrie: Rote Rüben (Österreich)

Ursache: Glassplitter

Ein Delikatessenhersteller informiert über den Rückruf von Roten Rüben im Glas. In einem Produkt wurden Glassplitter gefunden und es ist nicht auszuschließen, dass auch andere Gläser der entsprechenden Charge betroffen sind. Der Hersteller schätzt das Risiko zwar als sehr gering ein, rät jedoch dringend vom Verzehr des Lebensmittels ab. (04.10.2010)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2010

0 2 4 6 6

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2010

0 1 5 3 2

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