

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 6/2012
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Sehr geehrte Damen und Herren,

der September birgt in rechtlicher Hinsicht einige Neuerung für die Unternehmen: Sei es die Novellierung des VIGs oder die behördliche Pflicht zur Meldung jedes überschrittenen Grenzwertes. Die Folgen sind neue Herausforderungen für das Management und die entsprechende Kommunikation in den Unternehmen. Diese Themenstellungen und Weitere werden in unserem aktuellen Newsletter genauer beleuchtet.

Wir freuen uns über Ihr Feedback!

Ihr AFC-Team

Kommentar

Unternehmensreputation im Fokus – Wenn "nicht kommunizieren" die bessere Kommunikation ist!

Mit „100% Werder-Fan – 110% Anti-Wiesenhof“ spiegelt eine der radikalsten Nicht-Regierungsorganisationen einem betroffenen Unternehmen wider, dass mediale Skandale langfristige Auswirkungen haben und eine genaue Beobachtung der einzelnen Managementschritte durch die Öffentlichkeit vorgenommen wird. Dieses Paradebeispiel zeigt, welche Folgen eine Reputationskrise auf die weitere Kommunikationsstrategie hat und es sinnvoll sein kann, sich für eine Weile aus einer bestimmten Öffentlichkeit zurückzuziehen. Bei Anfragen von Medien, NGOs und Verbraucherschutzorganisationen neigen viele Verantwortliche dazu, den Anfragenden Information in Form von Fakten bis hin zu persönlichen Interviews zur Verfügung zu stellen, ohne jedoch zu prüfen, was die tatsächliche Motivation und Zielsetzung einer solchen Anfrage ist. Die Folgen können ausführliche Berichterstattungen beispielsweise auf öffentlich-rechtlichen Fernsehsendern in einer für das Unternehmen unerwünschten Art und Weise sein. Also warum nicht einfach mal auf eine Anfrage nicht reagieren? Dem (Ab-)Sender mitzuteilen, dass auf eine Antwort verzichtet wird? Auch dies kann das Ergebnis einer umfassenden Risikobewertung mit Blick auf die öffentlichen Auswirkungen sein. Der Zeitgeist zeigt, dass Unternehmen hinsichtlich vieler kritischer Themenstellungen nur als „Verlierer“ dastehen können. Denn Fakten und gutes Management sind nicht die Dinge, die Medien und NGOs zur Steigerung der eigenen Wahrnehmung nutzen können. Doch heißt eine minimale Kommunikation mit diesen Gruppen nicht, dass es keine Kommunikation mit weiteren Stakeholdern geben sollte. Ist eine Berichterstattung erstmal veröffentlicht, gilt es, mit den Anfragen von Verbrauchern, Kunden und Behörden sachgerecht und wahrheitsgetreu umzugehen. Diese sollte schon im Vorfeld entsprechend vorbereitet werden, damit die Kommunikation mit den genannten Personenkreisen zeitnah stattfinden und somit ein entsprechendes Vertrauensverhältnis gestärkt werden kann. Wie eine solche Bewertung einer „leisen“ Kommunikation im Einzelfall gestaltet wird, können Sie von unserer Fachberaterin für das Öffentlichkeitsmanagement erfahren: [Julia Sturfels](#).

Aktuelles

Bubble Tea steht aufgrund von Aspirationsgefahr und Inhaltsstoffen in der Kritik

„Bubble Tea“, der gesüßte, mit Fruchtsirup und Milch versetzte Tee, steht nicht nur aufgrund der in ihm enthaltenen Kügelchen seit Monaten in der Kritik. Die "Perlen" werden mit einem breiten Trinkhalm aufgesaugt und können in die Atemwege gelangen. Daher warnt das [BfR](#) insbesondere bei Kindern bis zum Alter von vier Jahren vor dem Verzehr dieses Getränks und empfiehlt, beim Verkauf sichtbar auf das Gesundheitsrisiko hinzuweisen. Auch Bundesverbraucherschutzministerin Ilse Aigner und verschiedene [Landesministerien](#) fordern von Herstellern und Vertriebsfirmen bundeseinheitliche Warnhinweise. Zudem bemängeln Verbraucherzentralen und Verbraucherschutzorganisationen den hohen Zuckergehalt des Getränks sowie die nicht detaillierte Kennzeichnung von Zusatzstoffen. Aachener Wissenschaftler haben nun in einer Studie verbotene, gesundheits-

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

schädliche Inhaltsstoffe wie Styrol, Acetophenon und bromierte Substanzen in Bubble Teas nachgewiesen. In diesem Fall stammen die Kugeln von einem Hersteller aus Taiwan und werden von dem Importunternehmen vorerst nicht mehr vertrieben. Die Staatsanwaltschaft prüft nun, ob eine Straftat vorliegt. Es lässt sich derzeit nicht ableiten, ob eine Gesundheitsgefahr besteht, weshalb das Verbraucherschutzministerium von Nordrhein-Westfalen angekündigt hat, weitere Stichprobenprüfungen durchzuführen. Die umfangreichen Warnungen von Behörden, Printmedien und Fernsehen scheinen aber die vorwiegend jungen Bubble Tea-Fans eher weniger zu interessieren.

Verbraucherschutzorganisation verklagt Hersteller wegen möglicher Nebenwirkungen einer Pflanzenmargarine

Zu Beginn des Jahres hatte eine Verbraucherschutzorganisation Klage gegen einen Hersteller cholesterinsenkender Margarine aufgrund fehlender Hinweise auf Nebenwirkungen eingereicht. Bei den Nebenwirkungen soll es sich um Gefäßablagerungen der zugesetzten Pflanzensterine handeln. In einer Verhandlung im August wurde die Aussage des Lebensmittelkonzerns, dass es bei der Margarine „aus wissenschaftlicher Sicht keinen Hinweis“ auf Nebenwirkungen gibt, vorläufig als Meinungsäußerung bewertet. Ein Urteil des Verfahrens steht noch aus. Die Organisation fordert, die cholesterinsenkende Margarine nicht mehr frei verkäuflich, sondern rezeptpflichtig in Apotheken anzubieten und hat dazu eine Protest-Aktion ins Leben gerufen, an der sich bereits über 16.000 Verbraucher beteiligt haben sollen. In einer [Stellungnahme](#) von 2011 weist das BfR daraufhin, dass eine Aufnahme von Pflanzensterolen, in höheren Mengen und über einen längeren Zeitraum, für gesunde Personen möglicherweise mit einem kardiovaskulären Risiko verbunden ist und fordert eine neue Bewertung der Pflanzensterole auf europäischer Ebene.

Deutschland hat Nachbesserungsbedarf bei EU-Spielzeug-Richtlinie angemeldet

Der ab dem 20. Juli 2013 anzuwendende zweite Teil der neuen [EU-Richtlinie](#) regelt die chemischen Inhaltsstoffe von Spielzeug. Einerseits sieht die Novelle zwar strengere Vorgaben für die Produktion und schärfere Kontrollpflichten für Hersteller und Importeure vor, andererseits reicht aus Sicht des BMELV das Schutzniveau bei krebserregenden, erbgutverändernden und fortpflanzungsgefährdenden Stoffen noch nicht aus. Die Bundesregierung bemängelt, dass durch die Neuregelung einige Grenzwerte für Schwermetalle nun höher liegen als bislang in Deutschland zulässig. Strittig sind die mögliche Belastung von Spielzeug mit Blei, Quecksilber und Arsen. Damit die strengen deutschen Grenzwerte weiterhin Bestand haben, hat Deutschland am 14. Mai 2012 gegen die EU-Kommission Klage eingereicht.

Verbraucherschutzminister wollen Lebensmittelüberwachung verbessern

Wie das [BMELV](#) berichtet, werden im Rahmen der 8. Verbraucherschutzministerkonferenz (VSMK) vom 12.-14. September, Bund und Länder unter anderem über die Zusammenarbeit in Krisenfällen und ein einheitliches Modell zur Veröffentlichung von Kontrollergebnissen diskutieren. Nachdem die Wirtschaftsministerkonferenz die obligatorische Veröffentlichung der Kontrollergebnisse für ganz Deutschland abgelehnt hat, wird im Rahmen der [VSMK](#) eine bundesweite Regelung nach wie vor favorisiert. Die Vorsitzende der VSMK betont, dass die Hygieneampel den Verbrauchern mehr Transparenz in Bezug auf Lebensmittelkontrollen ermöglicht und einwandfreien Betrieben ein Wettbewerbsvorteil gewährt werden könne. Daher will Hamburg als erstes Bundesland verpflichtende Hygieneampeln einführen. Über die Ergebnisse der VSMK werden wir im nächsten Newsletter berichten.

BLL kritisiert erneut das Portal „Lebensmittelklarheit.de“

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. [BLL](#) bemängelt, anlässlich des einjährigen Bestehens, dass die Ausrichtung des Portals Lebensmittelklarheit am Lebensmittelrecht fehle. Obwohl die Unternehmen rechtskonform handeln, werden sie vereinzelt öffentlich negativ hervorgehoben und im Wettbewerb benachteiligt. Nach Meinung des BLL fördert das Portal eine negative Einstellung gegenüber der Lebensmittelwirtschaft. Im Gegenzug dazu, zieht der Bundesverband der Verbraucherzentralen eine positive [Bilanz](#). Das Portal habe sich als Diskussionsplattform profiliert und zur Erhöhung der Transparenz beigetragen. Die Hersteller hätten auf fast jede dritte Verbraucherbeschwerde mit Änderungen reagiert.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Deutsche Verbraucher empfinden Verpackungsaufschriften von Lebensmitteln als Täuschung

In einer Studie im Auftrag der Verbraucherzentralen wurden Konsumenten anhand von Praxisbeispielen befragt, welche Erwartungen die Produktverpackungen hinsichtlich der Kriterien Regionalität, Zutaten und Herstellungstechniken bei ihnen auslösen. Unabhängig von der Alterskategorie entstanden bei den Teilnehmern Missverständnisse über die tatsächliche Produktbeschaffenheit. So fühlen sich 72% durch die griechische Aufmachung eines deutschen Käses getäuscht. 75% der Verbraucher glauben, dass die Qualität von Lebensmitteln auf Verpackungen generell als zu positiv dargestellt wird. Die Verbraucherzentralen fordern eine klar geregelte Kennzeichnung der Lebensmittel und unabhängige Qualitätssiegel für eine verbesserte Orientierung der Verbraucher.

Verbraucherschutzorganisation sieht Gesetzeslücke bei der Deklaration tierischer Bestandteile in Lebensmitteln

Eine Verbraucherschutzorganisation kritisiert, dass sich in vielen Lebensmitteln tierische Bestandteile verstecken: Spuren von Milchzucker in Schokolade, der Gebrauch von Gelatine in Multivitaminensäften oder der Einsatz von Aminosäuren als technische Hilfsstoffe in Backwaren, seien für Verbraucher schlecht oder gar nicht ersichtlich. Insbesondere Veganern, Vegetariern und Verbrauchern, die bewusste Kaufentscheidungen beispielsweise in Bezug auf tierische Haltungsformen treffen wollten, mache es der Gesetzgeber nahezu unmöglich auf tierische Produkte in Lebensmittel zu verzichten. In einer E-Mail-Aktion, an der sich nach Angaben der Organisation bisher fast 27.000 Verbraucher beteiligt hätten, wird Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner aufgefordert, die vermeintliche Gesetzeslücke zu schließen.

Verbandsarbeit lohnt sich

Im Fall Glyphosat in Getreide haben die NGOs die Öffentlichkeit damit verunsichert, dass der vermeintliche „Giftstoff“ direkt vom Acker ins Brötchen getragen würde und somit eine Gesundheitsgefahr für Verbraucher bestünde. Nach Aussage des [BfR](#) sind bei sachgemäßer Anwendung von Glyphosat allerdings keine gesundheitlichen Schädigungen durch Rückstände zu erwarten. [Testergebnisse](#) eines Verbrauchermagazins bestätigen, dass in den geprüften Mehlen und Backwaren Grenzwerte nicht überschritten wurden. Die Mühlenwirtschaft hat auf Basis ihrer zentralen und frühzeitigen Verbandsarbeit die Einhaltung der Sorgfaltspflichten der Hersteller effektiv kommunizieren können, um der Verbraucherverunsicherung entgegen zu wirken. Darüber hinaus verweist die Mühlenwirtschaft auf verbesserte Untersuchungsmethoden und vermehrte Rückstandskontrollen.

Aktuelles im Überblick

Janina Glasner ist Vorstandsmitglied im VDOe

Frau Glasner, Consultant der AFC Risk & Crisis Consult, wurde in den [Vorstand](#) des Verbands der Oecotrophologen e.V. gewählt.

Studie der CVUA Stuttgart weist in Großteil von Pistazienproben Aflatoxine nach

Laut der [Ergebnisse](#) wurden in 63% der Proben Aflatoxine nachgewiesen, eine Charge überschritt den Grenzwert um das 11-fache.

Neue Leitlinien der EFSA für Anträge zur Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen

Die [europäische Behörde](#) passt ihre Risikobewertung an den wissenschaftlichen Fortschritt an.

Novellierung des VIG ist zum 01. September in Kraft getreten

In einer [Pressemitteilung](#) skizziert das BMELV die Neuerungen des Verbraucherinformationsgesetzes. Weitere Informationen zur Novelle finden Sie in unserer Newsletter-Ausgabe 02/2012.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

EFSA nimmt drei Gutachten zur Genehmigung des PET-Recyclingverfahrens an

Die Gutachten dienen der [europäischen Behörde](#) zur Sicherung von Verfahren für das Recycling von PET zur Verwendung in Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Afrikanische Schweinepest in der Ukraine aufgetreten

Das [BMELV](#) warnt vor der Verschleppung des Virus nach Deutschland durch Lebensmitteleinführen.

Projekt zur bundesweiten Kennzeichnung regionaler Lebensmittel gestartet

Das [BMELV](#) erprobt Siegel für Regionalprodukte in fünf Modellregionen.

BfR bewertet erstmalig Benzalkoniumchlorid

Gemäß des [Gutachtens](#) ist eine Gesundheitsgefährdung unwahrscheinlich, hohe Rückstandswerte sind aber zu vermeiden.

Greenpeace publiziert Gentechnikratgeber

Hier finden Sie die aktuelle [Ausgabe](#) "Essen ohne Gentechnik- Einkaufsratgeber zu Handelsketten".

In einer Fernsehsendung wird über erhöhte Keimzahlen im Hackfleisch berichtet

Regionaler Sender strahlt vermeintlich besorgniserregende [Testergebnisse](#) aus.

Veranstaltungen

Rückblick:

2. IRIS-Workshop: [Tagungsband](#) mit AFC-Beiträgen veröffentlicht.

Am 12.09.2012 unterstützte Julia Sturmfels (AFC Risk & Crisis Consult) die Mensaleitertagung des Deutschen Studentenwerks in [Bochum](#) mit einem Vortrag und Workshops zum Thema: Lebensmittelsicherheit an Hochschulen - Herausforderungen der Risikoprävention.

BVE-Seminar „Recht & Behörde“ am 16. Oktober 2012 in Berlin

Neben den rechtlichen Aspekten, die in einem Krisenfall zu beachten sind, wird in diesem Seminar das europäische Schnellwarnsystem Schwerpunkt sein. Hierzu wird der Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL, Dr. Helmut Tschiersky-Schöneburg, über den europäischen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit berichten. Zur praktischen Umsetzung des Schnellwarnsystems referiert Dr. Axel Jüngling, Veterinärdirektor der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Die weiteren Referenten, das Programm und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

Kongress „Business Talk Ernährungswirtschaft“ vom 22.-23. Oktober 2012 in Mainz

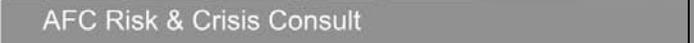
Die gesamte Ernährungswirtschaft wird sich auch zukünftig den Vorwürfen bezüglich illegaler Machenschaften, Profitgier und Handeln auf Kosten der Verbrauchergesundheit oder unzureichender Kontrollen stellen müssen. Die Herausforderungen an das Öffentlichkeitsmanagement wachsen stetig und alle Marktbeteiligten müssen sich rechtlichen Anforderungen, einer zunehmenden Globalisierung, sich ständig verändernden Absatzbedingungen und der medialen Skandalisierung stellen. Im Rahmen des „Business Talks Ernährungswirtschaft“ bringt das Managementforum mit seinen Kooperationspartnern Krell Weyland Grube Rechtsanwälte, Engel & Zimmermann und AFC Risk & Crisis Consult alle verantwortlichen Akteure zusammen, um sich in interaktiven Workshops über individuelle Erfahrungen, Wissen und Probleme auszutauschen sowie Lösungsansätze zu entwickeln. Die Referenten der AFC betreuen die Trendthemen: „Recht & Behörde“ (Dr. Michael Lendle), „Risiken & Supply Chain“ (Anselm Elles) und „Öffentlichkeit & Kommunikation“ (Julia Sturmfels). Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Internationales ZDS-Seminar „CAKE TEC“ vom 06.-07. November in Solingen

Das simultan-übersetzte Seminar beschäftigt sich zum ersten Mal mit industriellen Kuchen und Törtchen. Schwerpunktthemen wie Frischhaltung, Geschmacksgarantie und weitere Markttrends stehen auf der Tagesordnung. Am ersten Seminartag wird Anselm Elles, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, über das „Krisenmanagement nach Best Practice“ referieren. Weitere Informationen zum Programm sowie die Anmeldung finden Sie [hier](#).

Fachtagung „Krisen- & Rückrufmanagement – Fragen und Konzepte für die Brauwirtschaft“ am 20. November 2012 in Bonn

Gemeinsam mit dem Deutschen Brauer-Bund veranstaltet die AFC Risk & Crisis Consult ein Fachseminar mit dem Ziel, Verantwortliche für das Krisen- und Rückrufmanagement in Bezug auf die aktuellen Herausforderungen fit zu machen. Neben den Schwerpunktthemen wie Reklamationsmanagement, Krisenkoordination, Behörden- und Öffentlichkeitsmanagement wird eine praxisnahe Echtzeit-Übung zu einer Produktkontamination durchgeführt. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

Vorschau: Internationales ZDS-Symposium "[CHOCO TEC 2012](#)" vom 04.-06. Dezember 2012 in Köln

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Fallstudien

Hersteller von Babynahrung ruft wiederholt zurück

Vorfall: Aufgrund der Verunreinigung mit einem pathogenen Keim wird ein Milchpulver für Kleinkinder in Deutschland zurückgerufen. Am gleichen Tag berichtet die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit AGES über ein Metallstückchen, das in einem Keksprodukt desselben Herstellers in Litauen entdeckt wurde.

Hintergrund: Am 20. Juli ruft das Unternehmen in Absprache mit den Behörden Milchpulver zurück, in dem bei Routinekontrollen das Bakterium *Cronobacter sakazakii* gefunden worden war. Nach Unternehmensangaben wurden nur zwei Packungen in einer Marktfiliale in Schleswig-Holstein verkauft. Aus Vorsorgegründen veröffentlicht das Unternehmen eine offizielle Warnung und erklärt, dass bei einer unsachgerechten Zubereitung Infektionen hervorgerufen werden können. Eine Woche später informiert der Hersteller darüber, dass das Milchpulver mittlerweile bundesweit in den Verkehr gelangt ist. Mehrere Medien greifen den Vorfall auf und verbreiten die Warnung. Zeitgleich informiert das Unternehmen über den Fund eines Metallstückchens in einem Keksprodukt für Kleinkinder in Litauen. Das in Italien hergestellte Produkt wurde in mehrere europäische Länder vertrieben. Nach Unternehmensangaben handelt es sich aber um einen Einzelfall, bei dem niemand gesundheitlich beeinträchtigt wurde. Einen Monat zuvor hat ein Unternehmen, welches zu der gleichen Konzerngruppe gehört, in den Niederlanden einen Babykeks vorsorglich vom Markt genommen. Dieser löst sich nicht schnell genug im Mund auf, wodurch eine ernsthafte Erstickungsgefahr besteht.

Folgen: Das Bakterium *Cronobacter sakazakii* kann bei Säuglingen Blutvergiftungen, gefährliche Darmerkrankungen und Hirnhautentzündungen hervorrufen, wobei die Mortalität bei den an Meningitis erkrankten Säuglingen mit 50-75% sehr hoch ist. Nicht nur aufgrund des hohen Gesundheitsrisikos, sondern generell reagieren Verbraucher bei Babynahrung besonders sensibel auf Rückrufe. Meldungen, die nach einer gewissen Zeit aktualisiert werden müssen, geben Raum für Spekulationen: entweder über möglicherweise zurückgehaltene Informationen oder ein lückenhaftes Qualitätssicherungssystem. Die Reputation einer Firma kann nachhaltig beeinträchtigt werden, sobald der Hersteller bzw. der Konzern in kurzen Abständen wiederholt mit Rückrufen in der Öffentlichkeit steht.

Erhöhte Rückstände von Ammoniumverbindungen (DDAC) in Kräutern

Vorfall: Aufgrund des nachgewiesenen Wirkstoffs DDAC in einem Pflanzenstärkungsmittel waren im Juni mehrere niedersächsische Gartenbauunternehmen gezwungen 1,5 Millionen Kräutertöpfe zu vernichten. Der Zusatzstoff wurde vom Hersteller nicht deklariert.

Hintergrund: Durch Eigenkontrollen der Unternehmen wurden Spuren von DDAC nachgewiesen, die deutlich über dem geltenden Rückstandshöchstgehalt von 0,01 mg/kg lagen. Untersuchungen ergaben, dass DDAC in einem Pflanzenstärkungsmittel enthalten war, welches von den Betrieben eingesetzt wurde. Auf der Verpackung des in Costa Rica hergestellten Mittels wurde nicht deklariert, dass DDAC enthalten sein kann. Trotzdem wurde es, laut den Eigentümern der Betriebe, von einem ökologischen Anbauverband empfohlen. Das [BVL](#) veranlasste am 20. Juni das Mittel aus dem Verkehr zu ziehen. Auch in NRW wurden daraufhin Spuren von DDAC in Kräutern und Gemüse entdeckt. Als Reaktion auf die Geschehnisse veröffentlichte das [BfR](#) am 9. Juli eine Bewertung der Rückstände von DDAC in Nahrungsmitteln. Sowohl eine akute als auch eine chronische Gefährdung der Verbraucher wird in dem Gutachten jedoch als unwahrscheinlich eingeschätzt.

Folgen: Sämtliche betroffene Anbauflächen mussten gesperrt und anschließend gesäubert werden. Der Schaden für ganz Deutschland wird auf mehrere Millionen Euro geschätzt. Die betroffenen Betriebe hoffen nun auf eine Entschädigung des amerikanischen Herstellers. Die Chancen sind jedoch gering, weil das Unternehmen vermutlich nicht ausreichend versichert ist und die Klage am Herstellungsort in Costa Rica eingereicht werden müsste. Da bisher kein gesonderter Rückstandshöchstgehalt für DDAC festgelegt wurde, legt die EU-Kommission am 13. Juli einen [Grenzwert](#) von 0,5 mg/kg für DDAC fest.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Industrie: Roquefort Käse (Deutschland)**Ursache: E.coli**

Ein französischer Hersteller ruft zwei Chargen seines unter unterschiedlichen Markennamen vertriebenen Roquefort Käses zurück. Bei behördlichen Untersuchungen wurde eine Verunreinigung mit Shiga-Toxin bildenden E.coli festgestellt. Die Bakterien können schwerwiegende Durchfallerkrankungen hervorrufen und bei Risikogruppen kann es zu Komplikationen in Form des hämolytisch-urämischen Syndroms kommen. (26.07.2012)

Behörde: Erdnüsse (Deutschland)**Ursache: Aflatoxine**

An der europäischen Grenze wurden ca. 36.000 kg Erdnüsse mit Schale aus China zurückgewiesen. Der Gehalt an Aflatoxin in den Nüssen lag weit über dem gesetzlich festgelegten Grenzwert. Aflatoxine gelten als genotoxische Karzinogene. (01.08.2012)

Handel: Keimlinge (Österreich)**Ursache: Bakterien**

Eine Supermarktkette ruft Sojakeimlinge zurück. Bei Routinekontrollen der Eigenmarke wurde eine Verunreinigung mit Bakterien festgestellt. Diese Keime können bakterielle Harnwegsinfektionen sowie Blutvergiftungen hervorrufen. (08.08.2012)

Handel: Pflaumen (Deutschland)**Ursache: Glasscherben**

Eine große Lebensmittelhandelskette ruft gezuckerte Pflaumen zurück, da sich Scherben in einzelnen Gläsern befinden könnten. Es handelt sich um eine Charge, die im betroffenen Handel zurückgegeben werden kann. (17.08.2012)

Industrie: Curry (Deutschland)**Ursache: Salmonellen**

Ein deutscher Gewürzhersteller ruft zwei Chargen einer Curry-Mischung zurück, die deutschlandweit vertrieben wurden. In einem Markt sind bei einer Routineprobe Salmonellen gefunden worden. (24.08.2012)

Industrie: Gewürzmischung (Deutschland)**Ursache: Plastikteile**

Ein großer Konsumgüterkonzern ruft bundesweit einige tausend Tüten verschiedener Fertigmischungen zurück. Es besteht Grund zur Annahme, dass sich in den Produkten Plastikteile befinden. (05.09.2012)

Behörde: Truthahnprodukte (Deutschland)**Ursache: Salmonellen**

Fast 26.000 kg gefrorenes Truthahnfleisch und -innereien aus Brasilien wurden an der deutschen Grenze von den Behörden zurückgewiesen, weil in den Geflügelprodukten Salmonella spp. nachgewiesen wurden. Salmonellen können zu Magen-Darm-Erkrankungen führen, die sich in Durchfall und Erbrechen äußern. (01.08.2012)

Behörde: Eier (Deutschland)**Ursache: dioxinähnliche PCB**

Das NRW-Verbraucherschutzministerium warnt vor Bio-Eiern, in denen PCB über dem erlaubten Höchstgehalt enthalten sind. Die Eier der betroffenen Stempelnummer wurden aus dem Handel zurückgerufen. Außerdem darf der betroffene Betrieb keine Eier aus diesem Stall mehr verkaufen. PCB können bei längerer Aufnahme zu gesundheitlichen Problemen führen. (20.08.2012)

Industrie: Trinkflaschen (Deutschland)**Ursache: Lösen von Einzelteilen**

Aufgrund eines Herstellungsfehlers ruft eine schwedische Bekleidungskette Trinkflaschen für Kinder zurück. Von den 15.000 betroffenen Flaschen können sich Einzelteile lösen. Es besteht Erstickengefahr für Kinder. (22.08.2012)

Handel: Kartoffel-Snack (Österreich)**Ursache: Gluten**

Durch Eigenuntersuchungen eines großen Discounters wurde Gluten in einem ausgelobten „glutenfreien“ Kartoffel-Knabber-Produkt gefunden. Das in Deutschland hergestellte Produkt wurde daraufhin zurückgerufen. Kunden, die an einer Glutenunverträglichkeit leiden, sollten den Kartoffel-Snack nicht verzehren. Gluten kann bei Personen mit Zöliakie Müdigkeit, Bauchschmerzen und Durchfall auslösen. (28.08.2012)

Behörde: Käse (Deutschland)**Ursache: Listerien**

Der Käse eines hessischen Herstellers wird zurückgerufen, weil im Rahmen der betrieblichen Qualitätskontrolle eine Verunreinigung mit Listerien ermittelt wurde. Vorsichtshalber wird die gesamte Charge vom Markt genommen. (03.07.2012)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2012

0 2 4 8 1

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2012

0 1 3 4 7

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