

Krisenfälle & Warenrückrufe

AFC

AFC Management Consulting

Newsletter Mai 2008 - Ausgabe 3

... ein Service der AFC Management Consulting AG - fast ausschließlich Beratungsunternehmen der Lebensmittelindustrie

Lebensmittelüberwachung einmal anders?

Der Skandal um bespitzelte Mitarbeiter hat sich von den Discountern auch auf andere Handelsketten und Unternehmen der Lebensmittelindustrie ausgeweitet. Die aktuellen Vorfälle könnten für die beschuldigten Firmen ein juristisches Nachspiel haben, sollte Ihnen gesetzeswidriges Verhalten nachgewiesen werden. Grundsätzlich ist jedoch zu berücksichtigen, dass unabhängig von der Rechtskonformität zunächst einmal die Firma in ein schlechtes Licht gerückt wird und eine nachhaltige Schädigung der Marke und des Images nicht ausgeschlossen sind. Unternehmen sollten sich daher im Vorfeld versichern, welche Art der Überwachung zulässig ist und bei Anschuldigungen ihre gängige Praxis adäquat nach Außen kommunizieren.



BVE-Krisenmanagement: Vortragsreihe mit Podiumsdiskussion, Modul "Recht & Behörde"

Am 27. Mai 2008 bietet die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) in Zusammenarbeit mit der AFC Management Consulting AG im Rahmen des BVE-Krisenmanagements das Modul "Recht & Behörde" an. Die Veranstaltung richtet sich an Personen aus der Geschäftsleitung und dem Qualitätsmanagement. Bei der Vortragsreihe mit Podiumsdiskussion werden folgende Themen behandelt: Behördenmanagement, Medienrecht, Produkthaftung, das Verbraucherinformationsgesetz sowie die Produktschutz-Versicherung. Weitere Informationen zum Programmablauf und zur Anmeldung finden Sie [hier](#) oder wenden Sie sich bitte direkt an Christian Tauchmann (0228-98579-12, christian.tauchmann@afc.net).

Verbraucherinformationsgesetz tritt in Kraft

Das Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (kurz Verbraucherinformationsgesetz VIG) trat zum 01. Mai 2008 in Kraft. Gemäß dieser gesetzlichen Regelung erhalten Verbraucher auf Anfrage bei Behörden erstmals als freien Zugang zu Informationen bzgl. verbraucher-spezifischer Angelegenheiten, wie z. B. Vorschläge gegen das Lebensmittelgesetzbuch, Gefahren und Risiken von Erzeugnissen sowie zu Ausgangsstoffen und Verfahren. Die Behörden müssen für jeden Antrag in einem zweistufigen Verwaltungsakt entscheiden, ob und wie die Information gewährt wird. Ein unmittelbarer gesetzlicher Informationsanspruch der Verbraucher gegenüber Unternehmen besteht jedoch nicht. Es liegt in der Pflicht und im Interesse der Unternehmen, Verbraucher über mögliche Gesundheitsgefahren aufzuklären, wobei das Unternehmensgeheimnis dabei unangetastet bleibt. Ob das Gesetz den Verbraucherschutz wirklich stärkt oder nur zusätzlichen bürokratischen Aufwand erzeugt, wird die Anwendung in der Praxis zeigen.

Absturz: Preis bei Milch und Wasser im Keller?

Nachdem mehrere große Handelsketten die Preise für Milch deutlich gesenkt haben, formieren sich starke Proteste bei den Bauern. Diese fürchten um ihre Existenz und sind der Ansicht, dass sie aufgrund gestiegener Energie- und Futtermittelpreisen nicht mehr kostendeckend produzieren können. Bauernverbände haben bereits das Bundeskartellamt angerufen und drohen mit einem Stop der Milchlieferungen, sollten keine fairen Milchpreise gezahlt werden. Handel und Molkereien sehen in den Preissenkungen hingegen einen normalen Marktmechanismus von Angebot und Nachfrage, da derzeit im Überschuss produziert werde. Eine etwas andere Vorgehensweise mit ähnlicher Wirkung ist anscheinend auf dem Getreidemarkt festzustellen. Angeblich erhalten hier nur Abfüller mit Mindestgebot den Zuschlag. Eine entsprechende Honorierung von Maßnahmen zur QS kann somit nur bedingt erfolgen.

Ankündigung: Simulations-Workshop "Krisenmanagement und Kommunikation" am 08.05.08 in Frankfurt a.M.

Am 08. Mai findet in Frankfurt a.M. der Krisensimulations-Workshop "Krisenmanagement und Kommunikation" statt, der an Verantwortliche des Unternehmens- und Qualitätsmanagements im Lebensmittelsektor gerichtet ist. Informationen zum Programmablauf finden Sie [hier](#) oder wenden Sie sich bitte direkt an Christian Tauchmann (0228-98579-12, christian.tauchmann@afc.net).

Was macht eigentlich... Listerien?

Infektionen mit Listerien haben in den letzten Jahren in Deutschland und der EU zugenommen. Bei Listerien handelt es sich um Stäbchenbakterien, die durch mangelnde Hygiene bei der Lebensmittelgewinnung in die Nahrung gelangen können. Eine bakterielle Infektion mit Listerien (sog. Listeriose) macht sich meist mit grippeähnlichen Symptomen bemerkbar, kann aber einen schweren Krankheitsverlauf nehmen. Besonders gefährdet sind Menschen mit bereits geschwächter Immunabwehr sowie alte Menschen, Neugeborene und Schwangere. Indem Speisen ausreichend erhitzt und Küchenhygienische Maßnahmen eingehalten werden, können Infektionen vermieden werden. Für Lebensmittelunternehmen gilt es daher, bei Produktion und Vertrieb hygienische Vorschriften und Kühltemperaturen einzuhalten, um die Gefahr von Kontaminationen mit Listerien zu minimieren.

Industrie: LEH, Deutschland**Ursache: Glasbruch**

Ein Schaumwein wurde in Flaschen ausgeliefert, bei denen eine erhöhte Zerbrechlichkeitsrisiko besteht. Die betroffenen Chargen des Produkts wurden identifiziert und aus Handel und Gastronomie zurückgerufen. (18.04.2008)

Industrie: LEH, Deutschland**Ursache: Glassplitter**

Ingeschnittenen Pilzen aus China wurden von Verbrauchern Glassplitter entdeckt. Eine weitere Auslieferung der Ware wurde unterbunden und bereits ausgelieferte Ware zurückgerufen. (08.04.2008)

Industrie: LEH, Deutschland**Ursache: E.coli-Bakterien**

In einem Schweizer Schnittkäse wurden von einem deutschen Veterinäramt Spuren des E.coli-Bakteriums festgestellt. E.coli-Bakterien produzieren das Gift Verotoxin und können leichte Diarrhöen bis schwere Lebensmittelvergiftungen hervorrufen. Der betroffene Käse wurde umgehend aus dem Handel zurückgerufen. (18.04.2008)

Industrie: LEH, Italien**Ursache: Dioxin**

Bei Kontrollen von Gesundheitsbehörden wurden in mindestens 25 italienischen Mozzarella-Käsearten Dioxin-Spuren entdeckt. Verschiedene Länder haben daraufhin die Mozzarella-Importe gestoppt. Deutschen Verbrauchern droht nach Angaben des Bundesverbrauchermministeriums keine Gefahr, da der Mozzarella nur regional vermarktet worden sei. (27.03.2008)

Industrie: Fleischverarbeiter, Deutschland**Ursache: Verdorbenes Fleisch**

Bei einem Würzburger Fleischverarbeiter dem Betrieb entdeckte das Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit bei Kontrollen, dass Schlachtabfälle umetikettiert und zurück in den Verkauf gebracht worden sind. Dem Betrieb wurde die Lizenz entzogen. Gesundheitsgefahren konnten nicht festgestellt werden. (17.04.2008)

Industrie: LEH, Frankreich**Ursache: E.coli-Bakterien**

Mit E.coli-Bakterien verunreinigtes Fleisch ist in französischen Supermarktketten in den Handel gelangt. 42 Käufer erlitten Lebensmittelvergiftungen, da das Fleisch äußerlich nicht als verdorben zu erkennen war. Die Ware wurde zurückgerufen. (26.03.2008)

Industrie: LEH, Deutschland**Ursache: Aflatoxine**

In Melonen aus den Niederlanden wurden gesundheitsschädigende Aflatoxine festgestellt. Ein Warenrückruf wurde eingeleitet. (10.04.2008)

Handel: LEH, Deutschland**Ursache: Listerien**

In einem italienischen Frischkäse wurden gesundheitsschädliche Keime (Listeria monocytogenes) entdeckt, die schwere Darm-Infektionen auslösen können. Die Ware wurde aus dem Verkauf genommen. Kunden, die Käse gekauft hatten, wurden dazu aufgerufen, diesen an die betreffenden Händler zurückzubringen. (20.03.2008)

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

0 0 7 2 2

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

0 0 4 3 8

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 [...](#)