

Krisenfälle & Warenrückrufe

AFC

AFC Management Consulting

Newsletter Juni 2008 - Ausgabe 4

...ein Service der AFC Management Consulting AG - fast 1000 Beratungsfachunternehmen der Lebensmittelindustrie

China und Russland verhängen Importverbote

Gegen verschiedene Produkte westlicher Lebensmittelunternehmen haben sowohl China als auch Russland Einfuhrverbote verhängt. Das Embargo von China richtet sich auf den Vertriebsbestand bestimmter Sorten von Limonade, Chips und Kaffee; die aktuellen und weitere geplante Importverbote Russlands betreffen Fleisch und Geflügel aus der EU, Argentinien und den USA. Während China als Grundgesundheitsgefährdende Stoffe, wie einen zu hohen Anteil von Benzolsäure angibt, verweisen russische Veterinäre auf zu hohe Antibiotikarückstände in den Fleisch- und Geflügelprodukten. Für exportorientierte Unternehmen können die Einfuhrverbote empfindliche Folgen haben. Um sich diesbezüglich abzusichern, empfiehlt sich ein präventives Risikomanagement, das insbesondere auch externe Risikofaktoren berücksichtigt.



Seminar: Modul „Krisenstab“ am 29.09.2008 in Düsseldorf (InterMessen & Hogatec)

Im Rahmen des BVE-Krisenmanagements findet anlässlich der internationalen Fachmessen für Molkereiprodukte, Tiefkühlkost, Speiseeis, Fleisch und Wurst (InterMessen) sowie für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (Hogatec) in Düsseldorf das Veranstaltungsmodul "Krisenstab" statt. Es handelt sich dabei um einen Workshop, in dem neben Vorträgen zum Thema "Krisenmanagement in der Lebensmittelindustrie" - ein praxisnaher Krisenfall in einem realistischen Szenario durchgespielt wird und "Best-Practice"-Lösungen vermittelt werden. Für weitere Informationen zur Veranstaltung und zum Leistungsangebot des BVE-Krisenmanagements wenden Sie sich bitte an Christian Tauchmann (0228-98579-0, christian.tauchmann@afc.net).

Milchpreiskonflikt vorerst beigelegt

Nach den Lieferboykotten und Blockaden, mit denen Milchbauern gegen niedrige Milchpreise protestierten, haben verschiedene Handelsketten eingelenkt und kurzfristig die Preise um 10 bis 20 Cent erhöht. Ob dadurch der Konflikt beendet ist, ist fraglich: Die wenigsten Handelsketten haben bindende Preiszusagen gemacht und andere stark nachgefragte Molkereiprodukte bleiben von den Erhöhungen ausgenommen. Molkereien und Handelsunternehmen sollten sich daher auf weitere Protestaktionen einstellen. Wichtigstes für diese Unternehmen, sich rechtzeitig auf mögliche Krisensituationen, seien es Werksblockaden oder Lieferengpässe, vorzubereiten, damit ihre Wertschöpfungskette nicht zum Erliegen kommt. Denn oft beziehen Unternehmen die Kosten von Lieferausfällen nicht in ihre Kalkulationen mit ein - gerade für kleine und mittlere Unternehmen kann das im Krisenfall existenzbedrohend sein.

Belastung von Lebensmittel durch Salmonellen und Keime

Nach Angaben der Europäischen Lebensmittelbehörde (EFSA) ist in etwa jedes zehnte geschlachtete Schwein in der EU mit Salmonellen verunreinigt. Ähnliche Resultate erbrachte eine Untersuchung des Instituts für Hygiene und Umwelt (HU) in Hamburg für rohe Keimlinge: Bei solchen Sprossen, die häufig in Salaten oder Wok-Gerichten verwendet werden, war je zehnte Probe mit Salmonellen belastet. Ein ebenso schlechtes Bild in puncto Lebensmittelqualität und -hygiene geben Fertigsalate ab. Nach Untersuchungen von unabhängigen Prüflaboren enthalten diese häufig Keime und Schimmelpilze - und das vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Die Risiken, die von solchen Qualitätsproblemen ausgehen und die sich in "Lebensmittelskandalen" ausweiten können, sollten Unternehmen ernst nehmen und ihren Markenwertschützen.

Informiert über das Verbraucherinformationsgesetz?

Seit dem 01. Mai 2008 ist nun das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) zur Stärkung der Informationsrechte der Verbraucher in Kraft. Das neue Gesetz bringt erweiterte Informationspflichten für Unternehmen mit sich, auf die sie sich einstellen sollten. Es empfiehlt sich daher für Lebensmittelunternehmen, sich über ihren Verband oder durch Informationsveranstaltungen zum Thema "VIG" zu informieren. Grundsätzlich besteht die Gefahr, dass ein schlechter Umgang mit kritischen Anfragen zum Selbstläufer wird und den Ruf eines Unternehmens nachhaltig schädigt.

Was macht eigentlich... die Ampelkennzeichnung?

Bei der sogenannten „Ampelkennzeichnung“ handelt es sich um eine farblich unterlegte Nährwertkennzeichnung für Lebensmittel, die dem Verbraucher eine einfache und verständliche Auskunft über den Zucker-, Salz- und Fettgehalt liefern soll: Grün signalisiert „gesundheitlich unbedenklich“, rot „nur in Maßen verzehren“. In Großbritannien wird diese Kennzeichnungsform auf Verpackungen bereits angewendet. Die Ampelkennzeichnung ist aber nicht unumstritten: Während deutsche und europäische Verbraucherschutzorganisationen deren Einführung schon seit langem flächendeckend für alle EU-Staaten fordern, stellt sich die Lebensmittelwirtschaft mehrheitlich dagegen. Sie sieht darin eine Irreführung der Verbraucher ohne Mehrwert an objektiver Information und verwehrt sich gegen eine grundsätzliche Klassifizierung von Lebensmitteln in "gut" und "schlecht". Da eine europaweite Einführung aktuell wieder zur Diskussion steht, sollten sich Lebensmittelunternehmen frühzeitig über mögliche Folgekosten, die aus einer "Verpflichtung zur Ampel" entstehen, informieren.

Industrie:LEH,Deutschland**Ursache:Listerien**

In einem französischen Weichkäse wurden bei Eigenkontrollen des Herstellers Listerien festgestellt, die u. a. das zentrale Nervensystem schädigen können. Die Bakterien belastete Käse tauchte im deutschen Lebensmittel Einzelhandel auf und wurde umgehend vom Markt genommen. Es erfolgte zudem eine Verbraucherwarnung von der zuständigen Behörde. (17.06.2008)

Industrie:LEH,Luxemburg**Ursache:Metallsplitter**

In luxemburgischen Lebensmittel Einzelhandel wurden in Truthahn-Wurst aus Deutschland bei Marktkontrollen Metallsplitter festgestellt. Zur Untersuchung des Produktes kam es aufgrund von Verbraucherreklamationen. Die Ware wurde umgehend aus dem Verkauf genommen. (02.06.2008)

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

Pistazien aus Iran wurden wegen zu hoher Belastung mit Aflatoxinen bei der Grenzeinfuhr nach Deutschland zurückgewiesen und ins Herkunftsland zurückgeschickt. (27.05.2008)

Industrie:LEH,Deutschland**Ursache:Insektizide**

Das hochgiftige Insektizid „Methamidophos“ wurde einer erhöhten Konzentration bei Lebensmittelkontrollen in Kopfsalataus Italien nachgewiesen. Ein Warenrückruf konnte nicht mehr eingeleitet werden, da das Produkt bereits konsumiert wurde. Es wurden allerdings keine Gesundheitsschädigungen von Verbrauchern bekannt. (27.05.2008)

Industrie:LEH,Deutschland**Ursache:Salmonellen**

In einer Hähnchenvorspeise aus Deutschland wurden Salmonellen des Typs „Ohio“ festgestellt. Ein Warenrückruf des betroffenen Produktes wurde eingeleitet. (26.05.2008)

Industrie:LEH,Rumänien**Ursache:Aflatoxine**

In Chili-Pulver aus Indien, das über die Niederlande nach Rumänien eingeführt wurde, sind bei Marktkontrollen gesundheitsschädigende Aflatoxine festgestellt worden. Ein Warenrückruf wurde umgehend eingeleitet. (12.06.2008)

Industrie:LEH,Dänemark**Ursache:Gluten**

Ungekennzeichnetes Gluten wurde in einer dänischen Salamifestgestellt. Die Untersuchung erfolgte aufgrund von Verbraucherbeschwerden. Die Ware wurde zurückgerufen. (11.06.2008)

Industrie:LEH,Deutschland**Ursache:Cadmium**

In gefrorenen Muscheln aus Vietnam wurde bei offiziellen Marktkontrollen ein überhöhter Cadmium-Gehalt festgestellt. Ein Warenrückruf war nicht mehr möglich. (27.05.2008)

Industrie:LEH,Deutschland**Ursache:Jod-Belastung**

In getrocknetem Seegrass aus Korea wurde bei offiziellen Lebensmittelkontrollen in Deutschland ein zu hoher Jod-Gehalt festgestellt. Ein Warenrückruf der betroffenen Ware wurde veranlasst. (29.05.2008)

Industrie:LEH,Deutschland**Ursache:Insektizide**

Das stark giftige und in einigen Ländern daher nicht mehr eingesetzte Insektizid „Monocotrophos“ wurde in Maracujas aus Kolumbien festgestellt, die über Frankreich nach Deutschland eingeführt wurden. Ein Warenrückruf war nicht mehr möglich. Ob Verbraucher zu Schaden gekommen sind, ist nicht bekannt. (27.05.2008)

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

0 1 1 3 8

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

0 0 5 7 6

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 [...](#)