

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Sehr geehrte Damen und Herren, anbei erhalten Sie die
aktuelle Ausgabe des AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

en aktuellen Newsletter Ausgabe 2/2010

Im Fokus: Migration unerwünschter Stoffe aus Verpackungen

Ob Bisphenol A in Dosen, Photoinitiatoren in Verpackungen für trockene Lebensmittel, Weichmacher in Kunststoffverpackungen und Deckeln oder Mineralöl in Altpapier: Eine Übertragung unterschiedlicher Substanzen aus der Verpackung in die Lebensmittel kann nicht ausgeschlossen werden. Das Thema Migration aus Verpackungen rückt somit immer stärker in den medialen Vordergrund. Erstmals im Januar dieses Jahres wurde in einem Fernsehbeitrag berichtet, dass mehrere Behörden in trockenen Lebensmitteln, wie Müsli, Reis oder Nudeln, Chemikalien aus den Druckfarben der Verpackungen entdeckt haben. Dabei handelte es sich um Photoinitiatoren, die zur Beschleunigung des Trocknungsvorganges der Farbe dienen. Diese stehen im Verdacht Geschwüre an Leber und Niere zu verursachen. Als weitere unerwünschte Stoffe sind Bisphenol A in Getränkedosen und in einigen Fällen in der Flüssigkeit nachgewiesen. Es wird eingeräumt, dass keine akute Gesundheitsschädigung beim Trinken aus den Dosen zu befürchten sei, der Schadstoffgehalt aber zur Gesamtbelastung des Menschen mit Bisphenol A beiträgt. Ferner berichten die Medien gegenwärtig über eine bislang unbekannte Migrationsquelle: Gemäß der Untersuchungsergebnisse des Bundesinstituts für Risikobewertung können Kartonverpackungen aus Altpapier hohe Mineralölkonzentrationen enthalten. Diese haben ihren Ursprung in der Druckfarbe, die für Zeitungen verwendet wird. Bei einem regelmäßigen Verzehr derart belasteter Lebensmittel können toxikologische Grenzwerte überschritten werden. Mineralölgemische können im Körper gespeichert werden und zu Organablagerungen und -schäden führen. Neu dagegen ist die Diskussion um Weichmacher aus Kunststoffen zwar nicht, aber eine aktuelle Untersuchung von Wissenschaftlerinnen der Universität Halle-Wittenberg zeigt neue Erkenntnisse. Phthalate zum Beispiel bewirken bei Müttern und deren Nachwuchs eine Störung des Fett- und Glucosestoffwechsels, die sich deutlich in Tierexperimenten durch eine Fettzunahme äußert. Besonders beunruhigend sind die Ergebnisse, dass diese Fettzunahme auch bei den nicht behandelten Nachkommen, also in der nächsten Generation, auftrat. Die aktuellen Fälle zeigen, dass es nicht nur die Lebensmittelindustrie, sondern auch die Verpackungsherstellerlaufend vor neuen Herausforderungen stehen und sich aktuellen Diskussionen stellen müssen. Aufgrund der fortschreitenden Verbesserung von Analytikmethoden werden vermehrt Migrationen von Verpackungsbestandteilen in Lebensmitteln untersucht und festgestellt. Im Rahmen eines präventiven Risiko- und Krisenmanagements ist die Verpackung in der Gefahrenanalyse entsprechend zu berücksichtigen. Dies beinhaltet, dass Analyseergebnisse regelmäßig überprüft und bei Bedarf von unabhängigen Dritten getestet werden sollten.



Umgang mit der Öffentlichkeit im Krisenfall

Im Rahmen eines effizienten Krisenmanagementsystems spielt die Öffentlichkeitsarbeit eine zentrale Rolle. Aktuelle Schlagzeilen in der Tagespresse machen deutlich, wie bedeutsam eine glaubwürdige und konsequente Kommunikationsstrategie ist. Insbesondere bei Krisenfällen mit möglicher Gesundheitsbeeinträchtigung oder Todesfolge sollte die Pressemitteilung keinen Interpretationsspielraum zulassen. Ergänzungen einer ersten öffentlichen Erklärung z.B. in Form einer Umwandlung vom „vorsorglichen Verbraucherschutz“ in eine „Verzehrswarnung“ können negative Auswirkungen haben. Dies kann nicht nur einen Vertrauensverlust bei Kunden und Verbrauchern, sondern einen Reputationsschaden des Unternehmens nach sich ziehen. Dabei ist mit weiteren Medienberichten zu rechnen. Die Abwicklung eines professionellen Umgangs mit der Öffentlichkeit ist demnach zwingend notwendig. Die Unterstützung durch eine auf Krisenkommunikation spezialisierte und erfahrene Agentur für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit kann erheblich zur Schadensbegrenzung beitragen.

Intensiv-Seminare „Krisenprävention“ – Themen-Nachmittage in Bonn

Die Zeit für Fortbildungen ist oftmals zu knapp bemessen. Deshalb hat die AFC Intensiv-Seminare entwickelt, um den Wissenstransfer effektiv und ohne großen Zeitaufwand für die Teilnehmer gewährleisten zu können. Die Themen-Nachmittage finden jeweils donnerstags von 14.00-17.30 Uhr statt und starten am 22.04.10 mit dem Thema „Reklamationen & Gefahrenanalyse“. Die darauf folgenden Seminare „Krisenkoordination“ (27.05.10), „Umgang mit Behörden“ (17.06.10) und „Warenrückruf & Marktentnahme“ (01.07.10) bauen thematisch aufeinander auf. Sie sind aber in sich abgeschlossen und können deshalb auch einzeln gebucht werden. Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie hier.

TÜV-Seminar „Krisenkommunikation und praxisnahe Krisensimulation“ vom 03.-04. Mai 2010 in Köln

Das dritte Seminar, das die AFC Risk & Crisis Consult in Kooperation mit dem TÜV gestaltet, vermittelt die Grundlagen der offensiven und defensiven Kommunikationsweisen und den richtigen Umgang mit Journalisten. Am zweiten Seminartag wird die Theorie des Vortages durch die AFC anhand einer Simulation eines branchenrelevanten Krisenszenarios in die Praxis umgesetzt. In Kleingruppen wird der Umgang mit Verbraucher- und Kunden-Reklamationen sowie die Bearbeitung von Behörden- und öffentlichen Anfragen trainiert. Bitte entnehmen Sie weitere Informationen sowie die Anmeldung dem Seminarprogramm.

BVE-Seminar „Krisenmanagement & Kommunikation“ am 1. Mai 2010 in Berlin

Im Rahmen des BVE-Krisenmanagements wird auch in diesem Jahr das bewährte Modul "Krisenmanagement & Kommunikation" angeboten. Nach einleitenden Vorträgen von Dr. Michael Lendle, AFC Risk & Crisis Consult, zum Thema „Arbeiten im Krisenstab“ und Frank Schönröck, Edelman, zur „Krisen-Kommunikation – Verhalten im Krisenfall“ wird die praktische Umsetzung geprobt. Die Seminarteilnehmer übernehmen eine Rolle im Krisenstab und spielen ein Szenario exemplarisch durch. Das Veranstaltungsprogramm und die Anmeldung entnehmen Sie bitte dem Flyer.

Behr's Intensivkurs „Qualitätsmanagement“ vom 15.-17. Juni 2010 in Feldafing

Der Behr's Verlag veranstaltet einen dreitägigen Workshop im Rahmen der Behr's Summer School 2010 in Feldafing am Starnberger See. Zum Thema „Qualitätsmanagement praktisch intensiviert“ werden unter anderem die Qualitätsstandards sowie Gefahrenanalysen und gesetzliche Grundlagen zur Rückverfolgbarkeit behandelt. Die AFC Risk & Crisis Consult unterstützt den Intensivkurs am dritten Tag: Anselm Elles wird zu „Risiken vermeiden – und Krisen bewältigen“ referieren. Das Programm und nähere Einzelheiten finden Sie hier.

Bundesinstitut für Risikobewertung BfR veröffentlicht Studien zur Risikokommunikation

Im Rahmen von zwei Studien zur Kommunikation von Risiken und Gefahr bzw. Gefährdungspotenzial wurden Experten, Stakeholder und Laien zum Umgang mit den Begrifflichkeiten befragt. Für die Wissenschaft, die Risiken im Bereich des Verbraucherschutzes bewertet, ist die Unterscheidung zwischen „Risiko“ und „Gefahr“ von großer Bedeutung, für die gesellschaftlichen Akteure spielt der Unterschied hingegen keine Rolle. So lautet das zentrale Ergebnis beider Studien: Für die Vertreter aus Wirtschaft, Umwelt- und Verbraucherverbänden und Behörden hat die unterschiedliche Verwendung der Begrifflichkeiten konzeptionelle und strategische Gründe. Die Begriffe werden gezielt für eigene Botschaften eingesetzt, um somit das Risiko als entsprechend geringfügig oder bedeutsam zu klassifizieren. Empfehlungen des BfR zu folgen müssen die Kompetenzen der verantwortlichen Akteure in der Risikokommunikation nachhaltig, z.B. durch Kommunikationstrainings, gestärkt werden. Verspätete oder inkonsistente Informationen müssen vermieden und eine transparente, koordinierte und zielgruppenorientierte Kommunikation, insbesondere durch behördliche Institutionen, gefördert werden. Die genannten Studien können auf der Homepage des BfR nachgelesen werden.

Was macht eigentlich... Nitrit in Spinat?

In einigen Proben von tiefgefrorenem Spinat haben die zuständigen Behörden im Zuge der amtlichen Lebensmittelüberwachung erhöhte Nitritwerte festgestellt. Die gemessenen Nitritgehalte lagen bei 5,5-21,1 mg Nitrit/kg Frischgewicht. Daraufhin wurde das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) gebeten, eine gesundheitliche Bewertung abzugeben. Wegen einer verhältnismäßig geringen Toxizität von Nitrit sei eine akute gesundheitliche Gefährdung von Erwachsenen praktisch ausgeschlossen. Säuglinge hingegen reagieren empfindlich auf Nitrit, weil es den Sauerstofftransport stört (Blausucht). Von industriell hergestellter Beikost für Kleinkinder gehe allerdings keine Gefahr aus, weil diese auf ihren Nitritgehalt geprüft werden. Aufgrund der wissenschaftlich noch ungeklärten Frage über mögliche gesundheitliche Risiken für den Verbraucher, empfiehlt das BfR die Nitritaufnahme zu reduzieren. Als Maßnahmen wird auf eine gute Hersteller- und Hygienepraxis verwiesen sowie auf die entsprechende Lagerung und den sachgerechten Transport.

Aktuelle Rückrufe

Industrie: Baby-Milchbrei (Deutschland)

Ursache: Kennzeichnung

Auf der 250-Gramm-Packung eines Milchbreis „Weizen, Hirse, Hafer“ ab dem 8. Monat wurde versehentlich eine falsche Kennzeichnung aufgebracht. Obwohl der Brei Gluten enthält, ist die Verpackung mit dem Hinweis „glutenfrei“ versehen. Dies betrifft Packungen mit mehreren Mindesthaltbarkeitsdaten. Der Hersteller der Babynahrung weißt daraufhin, dass der Brei für Säuglinge mit einer Glutenunverträglichkeit oder Zöliakie nicht geeignet ist. Im Falle einer versehentlichen Gabe von Gluten können unspezifische Symptome wie Müdigkeit und Darmbeschwerden auftreten. Das Unternehmen teilt mit, die Auslieferung des Produktes gestoppt und die vorhandene Ware aus den Regalen entfernt zu haben. (12.02.2010)

Handel: Käse (Deutschland)

Ursache: Listerien

Eine Discounter-Handelskette weist erneut auf den Rückruf von Harzer Käse und Bauernkäse mit Blauschimmel eines österreichischen Herstellers hin und warnt vor dessen Verzehr. In einzelnen Käse-Proben wurde bei Analyse einer erhöhten Wert von Listerien festgestellt. Listerien sind Bakterien, die insbesondere bei alten und kranken Menschen sowie Kleinkindern schwere Infektionskrankheiten auslösen können, die sich durch grippeähnliche Symptome äußern. Listeriosen können auch Blutvergiftungen oder Hirnhautentzündungen hervorrufen und in Einzelfällen lebensbedrohlich sein. Nach Aussage des Robert-Koch-Instituts liegt ein Zusammenhang mit dem Verzehr des Käses und den in Deutschland gemeldeten Erkrankungen sowie zwei Todesfällen nahe. (17.02.2010)

Handel: Paprika (Deutschland)

Ursache: Insektizid

In grünen Paprikas aus der Türkei wurde eine Überschreitung der Höchstmenge des Insektizids Methomyl festgestellt. Die Weltgesundheitsorganisation stuft Methomyl als gefährlich ein und die EU listet es als „hormonell wirksam“. Das in Deutschland und Österreich vertriebene Gemüse wurde gemäß einer Meldung im Schnellwarnsystem RASFF vom Markt genommen. (01.03.2010).

Handel: Piratenkostüm (Deutschland)

Ursache: Toluoldiamin

Ein dreiteiliges Piratenkostüm für Kinder enthält 530 mg/kg Toluoldiamin. Der zulässige Höchstwert von 30 mg/kg ist damit überschritten worden. Toluoldiamin ist als giftiger Stoff kategorisiert, dessen Dämpfe Augen und Atemwege sehr stark reizen, asthmatische Erkrankungen und Lungenödeme kennzeichnend sind. Der Handel hat das Produkt aus den Philippinen freiwillig zurückgerufen. (19.02.2010)

Handel: Curry-Pulver (Deutschland)

Ursache: Salmonellen

Industrie: Puzzelmatte (Deutschland)

AnlassfürdenRückrufdesCurry-Pulversistder BefunddesLandesuntersuchungsamtes Rheinland-Pfalz,dasineinerProduktprobe Salmonellennachgewiesenhat.DasProdukt wurdedeutschlandweitdurcheinenImporteur vertrieben.DieserweistineinerPressemitteilung daraufhin,dassLebensmittel,dieSalmonellen enthalten–sofernienichtzuvorausreichend erhitztwerden–vorallembeiMenschenmit schwacherImmunabwehr,älterenMenschenund SäuglingenzuernsthaftenErkrankungenführen können.(05.03.2010)

Handel: Rohwurst (Deutschland)

Ursache: Salmonellen

DasLandesuntersuchungsamtRheinland-Pfalz warntvormitSalmonellenverunreinigterWurst ausItalien.IngrößerenMengenistdieRohwurst aneinenHändlerausLudwigshafengeliefert worden.LieferungenanweitereHändlerkönnen nichtausgeschlossenwerden.DieBehörden habenalleauffindbarenBeständesichergestellt. Verbraucherwerdengebeten,dieWurstnichtzu verzehrenundsieandenHändler zurückzugeben.(05.03.2010)

Industrie: Sesamsaat (Deutschland)

Ursache: Salmonellen

EinUnternehmenruftgeschälteSesamsaat zurück,diesin250-Gramm-Beutelnan Lebensmittel-Einzelhandelskonzernegeliefert hatte.BeieinerroulinemäßigenUntersuchung durchdasLandesamtBrandenburgwurdenin einemBeutelSpurenvonSalmonellengefunden. DieKundenwerdengebetediegekaufteWare gegenErsatzzurückzubringen.(12.03.2010)

Ursache: Erstickungsrisiko

DasInstitutfürLebensmitteluntersuchungLinz beurteiltineinemGutachteneinPuzzelmatten-Set alsgesundheitschädlich.Das72-teilige SpielzeugistfürKinderunter36Monate einzustufen,auchwennesdenWarnhinweis trägt,dassesnichtfürKinderunter3Jahren geeignetist.DieabnehmbarenTeileder PuzzelmattestellenaufGrundihrerFormund GrößeeinErstickungsrisikofürKleinkinderdar. DerHerstellergibtan,dasseraumTageder InformationüberdasGutachtendieWareaus demVerkaufgenommenundentsorgthat.Käufer werdengebetediebetreffeneWarenichtmehr zuverwendenundgegenRückvergütunginden Handelzurückzubringen.(04.03.2010)

Industrie: Fleischklöße (Deutschland)

Ursache: Listerien

DerHerstellerwarntvordemVerzehrvon tiefgefrorenenFleischklößenvomSchwein,die mitListerienbelastetsind.Dasausschließlich durcheineHandelskettevertriebeneProdukt wurdein500-Gramm-Beutelnangeboten.Die VerbraucherwerdengebetedieFleischklöße gegenErstattungdesKaufpreisesindieMärkte zurückzubringen.(05.03.2010)

**Anzahl Lebensmittel-Rückrufe
in Europa in 2010**

0 0 5 9 8

**Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2010**

0 0 4 9 9

Kontaktieren Sie uns:

AFC Risk & Crisis Consult GmbH • Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 985 79-0 • Fax: +49 228 985 79-79 • info@afc-rcc.de

Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn H RB 16784
Geschäftsführer: Anselm Elles, Dr. Michael Lendle, Dr. Otto A. Strecker, Hans-Dieter Weschke

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie hier [...](#)