

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 2/2011 der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Risiko- und Krisenmanagement auf Ereignisse in Japan prüfen

Aufgrund der aktuellen Ereignisse in Japan müssen im Rahmen eines funktionierenden Risiko- und Krisenmanagements mögliche Gefahren einer radioaktiven Belastung von importierten Lebensmitteln geprüft, bewertet und mit Maßnahmen hinterlegt werden. Als Reaktion auf die Reaktorkatastrophe hat die Europäische Union (EU) die Sicherheitsmaßnahmen bereits erhöht und [Sondervorschriften](#) für den Import von Lebens- und Futtermitteln aus Japan nach dem Unfall im Kernkraftwerk Fukushima erlassen. Demnach dürfen Lebensmittel aus den betroffenen japanischen Regionen nur noch in Deutschland eingeführt werden, wenn sie in Japan streng kontrolliert und zertifiziert werden. Bei der Verladung muss sichergestellt werden, dass keine Strahlenbelastung vorliegt und alle Lieferungen aus Japan an den Außenkontrollstellen der EU überprüft werden. Aufgrund der Unvorhersehbarkeit und dem Ausmaß der Entwicklungen sind nicht nur Verbraucher, sondern auch der Handel und Unternehmen verunsichert. Dr. Dorit Böckmann, verantwortliche Direktorin für den Bereich Landwirtschaft und Ernährung bei der SGS Germany GmbH und SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH schätzt die Situation folgendermaßen ein: „Die Reaktorunfälle in Japan haben radioaktives Material freigesetzt. Es ist nicht auszuschließen, dass Lebens- und Futtermittel oder deren Ausgangsstoffe mit radioaktiven Substanzen, in einem noch nicht näher zu benennenden Radius um den Ort des Unfalls herum, kontaminiert worden sind. Es ist deshalb in jedem Einzelfall bei der Einfuhr eines der genannten Stoffe zu prüfen, ob auf Grund des Zeitpunktes der Produktion und der geografischen Nähe der Produktion zu den havarierten Reaktoren eine Kontamination sicher ausgeschlossen werden kann. In Zweifelsfällen sollte jede Charge der betroffenen Produkte auf Belastung durch radioaktive Substanzen geprüft werden. Dazu stehen etablierte Untersuchungsmethoden zur Verfügung, die von akkreditierten Laboren durchgeführt werden können. Die jeweils gültigen und gegebenenfalls kurzfristig erlassenen und in Kraft tretenden Gesetze und Durchführungsverordnungen wie zum Beispiel EU Nr. 297/2011 sollten beachtet werden.“ Weiterführende Informationen zum Thema sowie Verlinkungen zu Stellungnahmen öffentlicher Einrichtungen und Institute finden Sie auf der Homepage des [BMELV](#).

„Nachhaltigkeit – Wahrhaftigkeit oder Verbrauchertäuschung?“

Kein Thema wird in der Ernährungsbranche so öffentlichkeitswirksam diskutiert, wie die unternehmerische Nachhaltigkeit. Verbraucher und Handelspartner fordern umweltschonendes und sozialverträgliches Wirtschaften. NGOs und Medien konfrontieren Unternehmen mit dem Vorwurf des „Greenwashings“ oder der „Marktlüge“. Gleichzeitig fordert die Fachpresse für das Jahr 2011 das Thema der Nachhaltigkeit „mit mehr Leben zu füllen“. Doch was macht ein nachhaltiges Unternehmen aus? Für die einen ist es das Tierwohl, die anderen sprechen über Regionalität, wieder andere wollen die Umwelt schützen oder nur ein „guter Arbeitgeber“ sein. Es ergeben sich dabei zentrale Fragen und Herausforderungen: Wollen oder Müssen? Können oder Nicht-Können? Pionier sein oder „hinterher laufen“? Strategische Ausrichtung oder kurzfristige Aktion? Wahrgenommen werden oder in der „Masse untergehen“? Jedes einzelne Unternehmen muss sich kritisch und umfassend mit den potenziellen Themenfeldern des Nachhaltigkeitsgedankens sowohl in der Supply-Chain als auch bei Produkten mit „Nachhaltigkeitsversprechen“ auseinandersetzen und diese analysieren. Daher sollte geprüft werden, inwieweit beispielsweise in der Supply Chain spezifische Nachhaltigkeitsrisiken, wie der Einsatz von umweltschädlichen Stoffen und Materialien, menschenunwürdige Herstellungsprozesse, energieverschwendende Logistikketten oder fragwürdige Mitarbeiterführung berücksichtigt werden. Weitere Informationen dazu finden Sie [hier](#).

Wissen schaffen: Studie zur Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft

Wie gehen Sie im Unternehmen mit dem Thema Nachhaltigkeit um und welchen Stellenwert wird es zukünftig haben? Nehmen Sie an der aktuellen Online-Befragung zur „Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft“ vom Institut für Nachhaltiges Management e.V. und den Universitäten Göttingen und Gießen teil. Die Befragung finden Sie [hier](#).

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

AFC unterstützt die Deutsche Müllerschule Braunschweig (DMSB)

Am 10. Februar 2011 leistete Julia Sturmfels, AFC Risk & Crisis Consult, bereits zum zweiten Mal im Rahmen eines Seminars zum Thema „Umgang mit Ernstfällen in Mühlenbetrieben“ einen Beitrag zur Ausbildung der Schüler der DMSB. Nachdem im letzten Jahr der Fokus auf dem Umgang mit Produktkontaminationen lag, ging es in diesem Jahr um „Notfallmanagement – Risiken vorbeugen – Ernstfälle managen“. Lesen Sie [hier](#) weiter.

Intensiv-Seminar „Reklamation & Risikobewertung“ – Themen-Nachmittag in Bonn am 26. Mai 2011

Die Fachseminar-Reihe, die mit begrenzten Teilnehmerzahlen einen effektiven Wissenstransfer ohne großen Zeitaufwand gewährleistet, startet in diesem Jahr mit dem Thema „Reklamation & Risikobewertung“. Im Krisenmanagement spielen vorliegende Informationen zur Beurteilung eines Ernstfalles eine zentrale Rolle. Daher bildet das Reklamationsmanagement die Basis für einen angemessenen Umgang mit krisenhaften Ereignissen. Auf dieses Seminar aufbauend folgen weitere zu den Themen „Krisenkoordination im Umgang mit Behörden“ (09.06.11), „Warenrückruf & Marktentnahme“ (10.11.11) und „Öffentlichkeitsmanagement“ (01.12.11). Weitere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

3. Fresenius-Praktikertreffen am 18. & 19. Mai 2011 in Köln

Im Rahmen der diesjährigen Fresenius Praktikertagung für QS-Leiter wird wie gewohnt ein breit gefächertes Themenspektrum angeboten. Als Mitglied des Expertenteams unterstützt Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, das Praktikertreffen und wird am zweiten Veranstaltungstag einen Vortrag zum Thema „Risiko- und Krisenmanagement im Fokus der Öffentlichkeit“ halten. Nähere Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

Erinnerung: Fachseminar „Recht und Öffentlichkeit – Aktuelle Fallstudien in der Ernährungswirtschaft“ am 12. April 2011 in Bonn

Es sind noch wenige Plätze frei. Ausführliche Informationen und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

Was macht eigentlich ... Bisphenol A?

Die Industriechemikalie Bisphenol A (BPA) wird bereits seit den 1950er Jahren zur Herstellung von Kunststoffen eingesetzt und findet heute breite Verwendung als Ausgangssubstanz für Polycarbonat-Kunststoffe und Epoxidharze. Kochutensilien, Mikrowellengeschirr sowie Flaschen und Behälter für Lebensmittel und Getränke sind nur einige Beispiele für Bedarfsgegenstände, die aus Polycarbonat-Kunststoff bestehen. Epoxidharze werden beispielsweise eingesetzt als Beschichtung von Getränke- und Konservendosen oder als Kleb- und Verbundstoffe. BPA kann aus den Bedarfsgegenständen ins Lebensmittel übertreten, wobei die Menge von der Art des Lebensmittels und von der Temperatur und Dauer der Erhitzung des Polycarbonat-Gegenstandes abhängt. BPA greift in die hormonelle Regulation des menschlichen Körpers ein und beeinflusst damit Fortpflanzungs-, Entwicklungs- und Wachstumsvorgänge. Daher stehen BPA-haltige Kunststoffe schon seit langem in der Diskussion, wobei der Fokus auf Babyflaschen gerichtet ist, da im Säuglings- und Kleinkindalter schon sehr geringe Mengen BPA entsprechende Wirkungen zeigen können. Da auch seitens der EFSA noch Unklarheiten bezüglich der Auswirkungen von BPA auf den Organismus von Säuglingen bestehen, hat sich die EU entschlossen die Verwendung von BPA zur Herstellung von Babyflaschen zu verbieten. Die entsprechende [Verordnung](#) gilt ab dem 01. Mai dieses Jahres. Ein Verbot für das Inverkehrbringen von BPA-haltigen Babyflaschen gilt zudem ab Juni 2011.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Fallstudien

Glyphosat in türkischen Biolinsen

Vorfall: In türkischen Biolinsen wurden hohe Konzentrationen des Herbizids Glyphosat nachgewiesen. Große Teile der gehandelten Linsen wurden mit einem Verkaufsstopp versehen und von den weiterverarbeitenden Unternehmen und dem Handel zurückgerufen.

Hintergrund: In verschiedenen Untersuchungen wurden Rückstandsmengen ermittelt, die den für konventionelle Linsen geltenden Höchstwert an Glyphosat von 0,1 mg/kg um das 25-fache überschritten. Die Ware konnte somit weder als biologisches noch als konventionelles Lebensmittel gehandelt werden. Zuständige Behörden haben die geltenden Vermarktungsgenehmigungen entzogen. Die Rückstände wurden in den Erzeugnissen eines türkischen Unternehmers aus den Ernten der Jahre 2009 und 2010 gefunden. Die Ursache ist noch ungeklärt, eine Vermischung von biologischer und konventioneller Ware gilt als wahrscheinlich.

Folgen: Glyphosat ist eine biologisch wirksame Hauptkomponente von Breitbandherbiziden, die in der ökologischen Landwirtschaft nicht zugelassen ist. Als so genanntes Totalherbizid wird Glyphosat in der konventionellen Landwirtschaft zur Vernichtung aller unerwünschten Unkräuter und Gräser vor dem Anbau der eigentlichen Nutzpflanze eingesetzt. Sofern die Pflanze gegenüber Glyphosat nicht resistent ist, beispielsweise aufgrund gentechnischer Veränderungen, wird das Herbizid vor der Wachstumsphase eingesetzt, so dass die Rückstände in den Nutzpflanzen entsprechend gering sind. Verglichen mit anderen Herbiziden gilt Glyphosat als umweltfreundlich, es ist biologisch abbaubar und für den Menschen ist bisher keine karzinogene oder toxische Wirkung nachgewiesen worden.

Babyschuhe mit Chrom kontaminiert

Vorfall: Seit dem 10. Februar 2011 ruft ein großes Handelsunternehmen für Textilien 15.000 Paar Babyschuhe europaweit zurück. Bei chemischen Untersuchungen durch ein Verbrauchermagazin wurde in den Schuhen gesundheitsschädliches Chrom (VI) nachgewiesen. Nach Unternehmensangaben wurde im Rahmen der Qualitätskontrollen, die die Schuhe durchliefen bevor sie in den Verkauf gelangten, kein Chrom (VI) gefunden. Daher wird vermutet, dass das nachgewiesene Chrom (VI) erst zu einem späteren Zeitpunkt durch Oxidationsprozesse entstanden ist.

Hintergrund: Bei der Lederherstellung werden Chrom (III)- Salze als Gerbstoffe zur Gerbung des Leders eingesetzt. Deren Verwendung gilt als gesundheitlich unbedenklich. Ist ein Gerbstoff mit Chrom (VI) verunreinigt oder kommt es zu Oxidationsprozessen, die insbesondere durch einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren im Leder begünstigt werden, kann Chrom (VI) im Leder enthalten sein. Mit entsprechenden technischen Maßnahmen ist es möglich den Chromgehalt im Leder zu reduzieren und Chrom (VI) zu entfernen.

Folgen: Chrom (VI) wirkt im Gegensatz zu Chrom (III) Allergie auslösend. Leiden Menschen unter einer Chromallergie so treten bei Kontakt mit Chrom (VI)-haltigen Kleidungsstücken oder anderen Bedarfsgegenständen als typisches Erkrankungsbild Kontaktekzeme auf. Derzeit ist der Chrom (VI)-Gehalt in Bedarfsgegenständen noch nicht geregelt. Eine Ausnahme stellen Arbeitshandschuhe dar, für die in einer DIN Norm festgelegt ist, dass der Chrom (VI)-Gehalt unter der Nachweisgrenze liegen muss.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Dioxin in Ergänzungsfuttermitteln

Vorfall: In einer [Presseerklärung](#) vom 31. März 2011 teilt das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung mit, dass in einem Fischmehlbetrieb das Futteröl, welches als Ergänzungsfuttermittel eingesetzt wird, aufgrund einer Dioxinbelastung gesperrt und der Rückruf bereits ausgelieferter Ware veranlasst wurde. Weitere von dem betroffenen Betrieb belieferte Mischfuttermittelhersteller in weitere Bundesländer und nach Österreich wurden informiert.

Hintergrund: Das Futteröl enthält einen hohen Anteil an Lachsöl. Die Belastung der Lachse aus seiner natürlichen Umwelt mit Dioxinen und dl PCB ist bekannt. Bei der Herstellung des Lachsöls werden die Rückstände konzentriert und führten in dem vorliegenden Fall mit 6,33 ng Dioxin und dl PCB pro Kg Öl zu einer Überschreitung des Höchstwertes, der bei 1,5 ng /Kg liegt. Das Öl wurde Futtermitteln für Schweine zu einem geringen Anteil (ca. 4%) zugemischt.

Folgen: Bei einer ordnungsgemäßen Beimischung des Futteröls, liegt in dem so hergestellten Mischfutter die Belastung an Dioxinen weit unter der festgelegten Höchstmenge. Daher wurden in Bezug auf diese Futtermittel oder damit gefütterte Tiere zurzeit keine Maßnahmen veranlasst.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Industrie: Mayonnaise (Deutschland)**Ursache: Deklaration**

Ein Feinkosthersteller warnt Kunden vor dem Verzehr einer Salat-Mayonnaise ohne Ei, weil betroffene Chargen Spuren von Eiklar enthalten können. Dies ist auf der Verpackung nicht deklariert. Die Mayonnaise ist gesundheitlich unbedenklich, kann aber bei Personen mit einer Ei-Allergie zu allergischen Reaktionen führen. Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes wurden betroffene Chargen aus dem Handel genommen. (04.02.2011)

Industrie: Brotaufstrich (Österreich)**Ursache: Listerien**

Wie die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) mitteilt, ruft ein Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren mehrere Tonnen „Speckverhacktes“ zurück. Das Produkt enthält Listerien in einer Menge, die weit über dem zulässigen Grenzwert liegt. Vom Verzehr des Produktes wird gewarnt. Listerien können besonders bei immungeschwächten Menschen schwere Erkrankungen, die sich durch heftige Kopfschmerzen, starkes Fieber, Übelkeit und Erbrechen äußern, auslösen. (14.02.2011)

Handel: Reis (Österreich)**Ursache: Metalldraht**

Ein niederländischer Händler ruft aus China stammenden Reis in Österreich zurück. Wie die AGES bekannt gab, wurden im Reis Metalldrahtstücke gefunden, die eine Verletzungsgefahr darstellen. Verbraucher, die das betroffene Produkt erworben haben, werden ausdrücklich vor dem Verzehr gewarnt. (18.02.2011)

Handel: Gemüsereibe (Deutschland)**Ursache: Metallklingen**

Zwei Handelsunternehmen rufen eine Gemüsereibe zurück. Bei deren Verwendung könnten sich möglicherweise einzelne Messer der Reibe lösen und unbemerkt in das geschnittene Lebensmittel gelangen. Werden diese Teile verschluckt, besteht Lebensgefahr. Kunden sollten entsprechende Reiben nicht verwenden und zurückgeben. Der Kaufpreis wird auch ohne Kassenbeleg erstattet. Für weitere Informationen steht den Kunden eine kostenlose Hotline zur Verfügung. (28.02.2011)

Industrie: Lachs**Ursache: Chloramphenicol**

Der Hersteller ruft einzelne Chargen seines schockgefrosteten Lachsfilets in der 250 gr.-Packung zurück. In einzelnen Fällen wurde in dem aus Chile stammenden Lachs das Breitbandantibiotikum Chloramphenicol nachgewiesen. Die Anwendung von Chloramphenicol ist bei Lebensmitteln liefernden Tieren in der EU generell verboten, da Rückstände eine Gefahr für die Gesundheit darstellen können. (29.03.2011)

Handel: Salami (Schweiz)**Ursache: Fremdgeruch**

Eine schweizerische Supermarktkette ruft eine Bio-Salami zurück. Aus bisher noch ungeklärter Ursache weist die Salami einen Fremdgeruch auf. Kunden, die das betroffene Produkt gekauft haben, werden gebeten dieses nicht zu verzehren und gegen Kaufpreiserstattung in eine Filiale des Handelsunternehmens zurückzugeben. (04.02.2011)

Industrie: Pudding (Deutschland)**Ursache: Wasserstoffperoxid**

Eine Molkerei ruft vorsorglich Sahne- und Grießpuddings zurück. Bei der Sterilisation der Becher, die in der Lebensmittelproduktion mithilfe von Wasserstoffperoxid erfolgt, kam es bedingt durch eine technische Störung an der Abfüllanlage zu einer erhöhten Dosierung des Sterilisationsmittels. Wasserstoffperoxid kann vereinzelt Schleimhautreizungen und Übelkeit hervorrufen. Daher sollten Verbraucher betroffene Produkte nicht verzehren und die Becherdeckel an das Unternehmen zurücksenden. Der Kaufpreis wird ihnen erstattet. (17.02.2011)

Handel: Kaffee-Zubereiter (Deutschland)**Ursache: Bruchgefahr**

Ein Möbelhandelsunternehmen ruft einen Kaffee-Zubereiter aus Glas zurück. Das Gefäß kann durch den Druck der Metallhalterung zerbrechen und Verbrennungen sowie Schnittverletzungen verursachen. Wie das Unternehmen mitteilt, haben sich bereits einige Kunden auf diese Weise verletzt. Kunden werden daher aufgerufen, den Kaffee-Zubereiter nicht mehr zu verwenden. Sie können die Ware in jeder Filiale zurückgeben und bekommen den Kaufpreis erstattet. (03.03.2011)

Industrie: Milchpulver (Deutschland)**Ursache: Erhöhter Vitamin-/Mineralstoffgehalt**

Ein Hersteller von Babynahrung ruft vorsorglich mehrere Chargen von zwei Milchpulverprodukten zurück. Außerhalb von Deutschland sind in Proben erhöhte Werte von Vitaminen und Mineralstoffen festgestellt worden. In Deutschland gab es bisher weder Abweichungen noch Beanstandungen. Wie das Unternehmen mitteilt, werden Babys betroffene Produkte aufgrund eines unangenehmen Geruchs und Geschmacks wahrscheinlich nicht essen wollen. Falls es dennoch zum Verzehr kommt, besteht die Gefahr von Verstopfungen und in Extremfällen von Durchfall und Erbrechen. Betroffene Produkte können im Handel umgetauscht werden. Über ein Kontaktformular auf der Homepage des Unternehmens oder über eine Hotline können Verbraucher weitere Informationen erfragen. (11.03.2011)

Industrie: Schnittkäse (Deutschland)**Ursache: Listerien**

Ein belgischer Hersteller warnt vor dem Verzehr seines Schnittkäses aufgrund einer Kontamination mit Listerien. (02.04.2011)

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

**Anzahl Lebensmittel-Rückrufe
in Europa in 2011**

0 0 9 2 3

**Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2011**

0 0 3 0 1

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