

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 1/2012  
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

wir hoffen, Sie hatten einen angenehmen Jahreswechsel und sind gut in das neue Jahr gestartet. In den ersten Wochen des jungen Jahres zeichnet sich bereits ab, dass die öffentliche Aufmerksamkeit an der Lebensmittelbranche nicht abreißen wird. Medien und NGO's nehmen Produkte und Unternehmen weiterhin genauer unter die Lupe. Behörden schauen künftig aufgrund der Erfahrungen mit den Lebensmittelkrisen gezielter hin. Gesetzliche Anforderungen insbesondere hinsichtlich der Informationspflichten von Unternehmen und Behörden ändern sich. Gerne unterstützen wir Sie auch in diesem Jahr im Umgang mit den wachsenden Herausforderungen, sowohl in der Beratung als auch in der Diskussion auf bevorstehenden Messen und Veranstaltungen.



Ihr AFC-Team

## Aktuelles

### Aufrechterhaltung der betrieblichen Kontinuität durch Definition von Notfallmaßnahmen

Deutschland blieb im vergangenen Jahr weitestgehend von größeren Umweltkatastrophen verschont. Was jedoch Naturgewalten anrichten können, bewiesen die starken Erdbeben vor der japanischen Küste, die nicht nur den Boden erschüttern ließen, sondern noch heute die Aktienurse, da durch die heftigen Beben Produktionsprozesse ausfielen. Wütet die Natur in fernen Ländern, können uns die Konsequenzen in Form von Lieferausfällen erreichen. Durch die Globalisierung der Märkte greifen unterschiedliche Warenströme wie Zahnräder ineinander: Kommt es zu einem Ausfall der Produktion bei einem Rohstofflieferanten, wird der Abnehmer seine Ware nicht erhalten, wodurch es zu Einschränkungen im, wenn nicht sogar zum Ausfall des Produktionsprozesses kommen kann. Doch ebenso kann Europa direkt von verheerenden Naturkatastrophen heimgesucht werden. Hochwasser, Orkane, etc. können bei den Unternehmen der Lebensmittelbranche zur Unterbrechung des Produktionsprozesses führen, sodass auch hier ein Lieferausfall droht. Die Gewährleistung der betrieblichen Kontinuität sollte eines der Hauptziele eines Unternehmens sein. Nur wer Maßnahmen zur Aufrechterhaltung der zentralen Geschäftsprozesse entwickelt hat, kann effizient und effektiv auf eben beschriebene Notfälle reagieren. Das sogenannte Notfallmanagement umfasst Maßnahmen, die getroffen werden, wenn Maschinen- oder IT-Ausfälle, Lieferantenstreiks und Betriebsbrände auftreten. Für Unternehmen gilt es, sich im Vorfeld umfassend mit den Gefahren und potenziellen Notfällen auseinander zu setzen sowie deren mögliche Ursachen zu erfassen. Durch die Beschäftigung mit den vielfältigen Risiken für die betriebliche Kontinuität erhalten die Mitarbeiter die notwendige Sicherheit, um im Fall der Fälle angemessen agieren zu können. Durch die Implementierung solcher Maßnahmen lassen sich Katastrophen und Ausfälle nicht verhindern, jedoch kann sich ein Unternehmen durch die Auseinandersetzung mit diesen Themen auf diese Szenarien vorbereiten und die negativen Folgen minimieren, um die betriebliche Kontinuität aufrecht zu erhalten. Um diesen Ansatz im eigenen Unternehmen zu implementieren, dient ein Workshop als sinnvolles Werkzeug, in dem die Entscheider interdisziplinär zusammenarbeiten. Ausführlichere Informationen zum Thema bietet Ihnen der 2. Teil des [Fachartikels](#) "Notfallmanagement dient der Aufrechterhaltung der betrieblichen Kontinuität" von Janina Glasner und Dr. Michael Lendle oder der Workshop „Betriebliche Notfallvorsorge“. Sie können uns auch gern persönlich ansprechen (Kontakt: [janina.glasner@afc.net](mailto:janina.glasner@afc.net)).

### Evaluierung der Lebensmittelskandale – Was ist das bisherige Ergebnis?

Ein Jahr nach den Geschehnissen um Dioxin und EHEC wird von allen Seiten Bilanz gezogen. Die Erwartungen an Politik, Bund und Länder sind groß. Neben den Resümees zur Risikobewertung von [Dioxin](#) und [EHEC](#) informiert der Bund über die bisherigen [Umsetzungen](#) des 10-Punkte-Aktionsplans und weiterer Maßnahmen. Darüber hinaus wurde ein [Gutachten](#) vom Bundesrechnungshof zur Lebensmittelüberwachung vom BMELV in Auf-

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

trag gegeben, welches ungewöhnlich deutlich Schwachstellen in der Lebensmittelüberwachung offenlegt. Weitere Gutachten zu speziellen Themenstellungen, wie dem Krisenmanagement, sind beauftragt und Handlungsempfehlungen werden ausgewertet. Medien hingegen melden Versagen oder Chaos. NGOs bilanzieren, dass der Aktionsplan gescheitert sei. In der Öffentlichkeit wird die Umsetzung von Maßnahmen kaum nachvollzogen. Dass sich die [Wirtschaft](#) für zuverlässige, klare und praktikable Lösungen einsetzt, aktiv auf die Politik zugeht und alle Partner an einen Tisch holt, kommt in der Öffentlichkeit kaum an. Aber nur gemeinsam können Politik und Wirtschaft die Lebensmittelsicherheit zukünftig gewährleisten und weiter verbessern, was nur im Interesse von Verbrauchern und Verbraucherschützern sein kann.

## Steigende Anzahl an Meldungen im Schnellwarnsystem RASFF

Gemäß des [RASFF](#)-Schnellwarnsystems ist die Anzahl der Meldungen nach einer Konsolidierungsphase der Jahre 2009 und 2010 im Jahr 2011 wieder deutlich angestiegen: 617 Warnungen, 1.816 Grenzurückweisungen und 1.283 Informationen, also insgesamt 3.716 Meldungen. 2010 waren es noch insgesamt 3.295 Meldungen und 2009 3.177 Meldungen. Wie bereits in den Jahren zuvor sind vor allem die Grenzurückweisungen weiter angestiegen. Während 2009-2010 rund 1.400 Rückweisungen in das Schnellwarnsystem aufgenommen wurden, konnten im Folgejahr etwa 400 Meldungen mehr gezählt werden. Durch intensivere Kontrollen an den Grenzen wird die Sicherheit der Lebensmittel in den Ländern der Europäischen Union (EU) weiter verbessert. Die Anzahl der Warnmeldungen ist im Vergleich zu den Jahren 2009 bis 2010 von rund 560 auf aktuell 617 nur leicht angestiegen.

## Lebensmittelunternehmen werden auch im Jahr 2012 "ge-checkt"

Wie wichtig ein funktionsfähiges Öffentlichkeitsmanagement in potenziellen Krisensituationen ist, zeigen die jüngsten Ereignisse: Reportagen über Unternehmen der Lebensmittelbranche werden auch im Fernsehen zunehmend präsenter. Früher wurden die Unternehmens-Dokumentationen im Wirtschafts-Magazin gezeigt, und heute werden sie als Titelthema ausgestrahlt; und zwar nicht mehr im späten Abendprogramm, sondern zur besten Sendezeit. Das Interesse ist nicht nur bei privaten Sendern, sondern insbesondere auch bei den öffentlich-rechtlichen groß. Laut Medien habe ein Bericht über einen Lebensmitteldiscounter zur besten Sendezeit einem Marktanteil von 18,5 % erhalten, was einer Topquote entspricht. Demnach ergeben sich neue Herausforderungen im Umgang mit der Öffentlichkeit. Um seitens der Lebensmittelindustrie sachgemäß auf eine mögliche negative Medienberichterstattung reagieren zu können, empfiehlt sich eine entsprechende Vorbereitung, indem bestimmte Risikofelder identifiziert werden sollten. Ziel sollte es im besten Falle sein, den medialen Anprangerungen zuvor zu kommen und sie somit nicht mehr antreten zu lassen.

## EU-Verordnungen schaffen Transparenz bei Zusatzstoffen

Am 14. November hat die [Europäische Kommission](#) zwei Verordnungen verabschiedet, die klare Bedingungen für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen regeln sowie eine Neubewertung der Sicherheit aller Zusatzstoffe veranlassen. Die Bewertung soll 2020 von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit ([EFSA](#)) abgeschlossen werden. Im Rahmen dieser Verordnungen hat die Kommission zwei Listen entwickelt. Die erste Liste, gültig ab Juni 2013, ordnet einzelnen Lebensmittelkategorien zugelassene Zusatzstoffe zu, sodass Lebensmittelunternehmern und Kontrolleuren zukünftig ein schneller Überblick über die zugelassenen Stoffe ermöglicht wird. Die zweite Liste bezieht sich auf Zusatzstoffe in Inhaltsstoffen von Lebensmitteln, wie zum Beispiel Enzyme, Aromen oder Nährstoffe, die Lebensmitteln zugefügt werden. Die Verordnungen sollen sowohl für Verbraucher als auch für Lebensmittelunternehmer „mehr Sicherheit bringen, weil sie leichter in Erfahrung bringen können, welche Zusatzstoffe genau in Lebensmitteln erlaubt sind“, so der Kommissar für Gesundheit und Verbraucherpolitik John Dalli. Ebenso soll die Neuerung Lebensmittelhersteller dazu anregen, Innovationen sorgfältiger abzuschätzen.

## Neue Höchstgehalte für riskante Inhaltsstoffe festgelegt

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ([BMELV](#)) hat für das Jahr 2012 die [Höchstgehalte](#) für verschiedene Kontaminanten in Lebensmitteln überarbeitet beziehungsweise erstmals festgesetzt. Der Gehalt für Polyaromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) in gegrilltem Fleisch darf ab September

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

2012 einen Grenzwert von 5,0 µg / kg nicht mehr überschreiten. Weiterhin ist ab April 2012 erstmals ein Höchstgehalt von 7.000 mg / kg Nitrat in Winter-Rucola festgelegt. Die im Sommer geerntete Pflanze darf hingegen lediglich 6.000 mg / kg Nitrat enthalten. Bereits zum Jahreswechsel treten die Regelungen bezüglich der überarbeiteten Höchstgehalte für Dioxin und dioxinähnliche Polychlorierte Biphenyle (PCB) für ausgewählte Lebensmittel in Kraft. Weitere Informationen zu den veränderten Grenzwerten finden Sie [hier](#).

## BVL bilanziert Start der Plattform lebensmittelwarnungen.de

Seit dem 21. Oktober 2011 betreibt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) den Internetauftritt [www.lebensmittelwarnungen.de](http://www.lebensmittelwarnungen.de), mit dem Ziel, Verbraucher schnell und übersichtlich über aktuelle Rückrufe in allen Bundesländern zu informieren. Gemäß einer [Meldung](#) des BVL wurde diese als Maßnahme des Bund-Länder-Aktionsplans „Verbraucherschutz in der Lebensmittelkette“, erfolgreich realisiert. Denn bereits im ersten Monat konnten 1,6 Mio. Zugriffe gezählt werden. Seitens der Verbraucher wurde allerdings kritisiert, dass bisher kein Email-Newsletter oder [RSS-Feed](#) eingerichtet wurde. Noch in diesem Jahr sieht das Ministerium vor, diese Verbesserungswünsche zu realisieren.

## Antibiotika-resistente Keime in der Tierhaltung weit verbreitet

Derzeit diskutieren Bund und Länder den Einsatz von Antibiotika in der Hähnchen- und Putenmast. Das BMELV hat im Zuge des Maßnahmenplans zur Verringerung von Antibiotika in der Tierhaltung am 10.01.2012 einen [Änderungsvorschlag](#) des Arzneimittelgesetzes an die Länder verschickt. Diese Änderung zielt darauf ab, den Einsatz der Wirkstoffe auf ein Minimum zu reduzieren, beispielsweise indem die Überwachungs- und Kontrollbehörden einen erweiterten Zugriff auf Informationen über die Abgabemengen an die Tiere erhalten. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) begrüßt den Maßnahmenplan des BMELV, da in einem [Monitoring](#) festgestellt wurde, dass Fleischproben häufig resistente Keime wie [ESBL](#) (Beta-Laktamasen mit erweitertem Wirkungsbereich) oder MRSA-Keime enthalten. Die Mikroorganismen erhalten die [Resistenzen](#) aufgrund der Behandlung der Tiere mit Antibiotika. Zu dem Thema hat ein privates Verbrauchertestmagazin konventionelles sowie Bio-Putenfleisch auf Rückstände von Wirkstoffen hin untersuchen lassen mit dem Ergebnis, dass die Mehrheit der getesteten Puten mit Antibiotika behandelt wurde. Die im Putenfleisch enthaltenen Mikroorganismen sind oftmals resistent gegenüber Antibiotika wie Penicillin oder Tetracylin. In diesem Zusammenhang wird der Fund des multiresistenten Keims Staphylococcus aureus in einer Putenfleisch-Probe als beunruhigend bewertet.

## Aktuelles im Überblick

### Konventionelle Käfighaltung bei Hühnern europaweit nicht mehr erlaubt

[Verbot](#) von Käfigeiern sowie deren Verwendung für verarbeitete Lebensmittel seit 01.01.2012 in Kraft.

### Verbraucherschutzministerkonferenz

[Fokussierung](#) auf Hygieneampel und wirtschaftlichen Verbraucherschutz.

### Untersuchung zu EHEC abgeschlossen

BfR stellt [Abschlussbericht](#) vor.

### Einsatz von Pflanzenschutzmitteln

Positive [Einschätzung](#) des BVL.

### Verbesserung der veterinärmedizinischen Untersuchung bei Mastschweinen

BfR stellt [Verfahren](#) der risikobasierten Fleischuntersuchung vor.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

## Studien

### Ergebnisse des CVUA Stuttgart veröffentlicht

Das chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart hat eine neue Methode zur Bestimmung giftiger Pyrrolizidinalkaloide (PA) eingeführt. Die [Ergebnisse](#) dieser Untersuchung liegen nun vor. Ferner hat das Amt einen Bericht über Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Ölen und Fetten veröffentlicht.

## Veranstaltungen

### Erinnerung

[BVE-Seminar](#) „Information der Öffentlichkeit“ am 26. Januar in Berlin. Es sind noch wenige Plätze frei.

### 4. Food Safety Kongress vom 06. – 07. März in Frankfurt/Main

AFC Risk & Crisis Consult unterstützt den [Kongress](#) als Kooperationspartner. Dr. Michael Lendle wird zum Thema „Kommunikation von Krisen - Information als Herausforderung für Unternehmen“ referieren und Julia Sturmfels wird einen Workshop mit dem Titel „Krisenprävention – Schweigen ist Silber, Reden ist Gold“ moderieren.

### Fachseminar „Recht und Öffentlichkeit - Aktuelle Fallstudien in der Ernährungswirtschaft“ am 17. April 2012 in Hannover

Die Fachseminarreihe von Dr. Markus Grube, Rechtsanwältin Krell Weyland Grube und Dr. Michael Lendle, AFC Risk & Crisis Consult wird auch in diesem Jahr fortgesetzt. Weitere Informationen entnehmen Sie der [Seminarankündigung](#).

### BVE-Seminar „Krisen- und Rückrufmanagement“ am 24. April in Berlin

In dem seit nunmehr sechs Jahren bewährten Fachseminar wird nach einführenden Vorträgen von Julia Sturmfels, Dr. Michael Lendle (AFC) und RA Dr. Markus Grube das praktische Arbeiten im Krisenstab trainiert. Weitere Informationen und die Anmeldung entnehmen Sie bitte dem [Programm](#).

### Ankündigung „Themen-Nachmittage“ in Bonn

Die bewährten Intensiv-Seminare werden in diesem Jahr mit neuen Schwerpunkten angeboten, aber die begrenzte Teilnehmerzahl, getreu nach dem Motto: „Effektiv - ohne großen Aufwand“, bleibt bestehen. Der Auftakt startet am 10. Mai 2012 mit dem Titel „Risikomanagement“ gefolgt von „Betrieblicher Notfall“ am 24. Mai 2012 und „Kommunikation in der Öffentlichkeit“ in der zweiten Jahreshälfte.

## Publikationen

### Food und Recht Praxis 4/11

[Teil II](#) des Fachartikels „Notfallmanagement dient der Aufrechterhaltung der betrieblichen Kontinuität“ von Dr. Michael Lendle und Janina Glasner.

### Bundesverband Deutscher Heimwerker-, Bau- und Gartenfachmärkte – BHB Info

[Fachartikel](#) über Risikokommunikation zur Krisenprävention.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

## Fallstudien

### Landesbehörden warnen vor hochprozentiger Essigsäure

**Vorfall:** Behörden warnen vor einer 70 %igen Essigsäure, die aufgrund ihrer Aufmachung leicht mit Getränken verwechselt werden kann.

**Hintergrund:** Am 09. Dezember 2011 rufen Behörden aus acht Bundesländern, allen voran Baden-Württemberg hochprozentige Essigsäure aus Litauen zurück, die hauptsächlich über russische Einzelhandelsgeschäfte vertrieben wird. Vor der Verwendung des Produktes müsse die Flüssigkeit stark verdünnt werden. Die Gebrauchshinweise auf der Verpackung warnen jedoch nicht ausreichend vor den Gefahren im Falle eines reinen Verzehrs des Produktes. Die Flaschenform und -art erinnert an Mineralwasserflaschen, zudem besitzt der Flaschenverschluss keine geeignete Schutzvorrichtung, sodass die Gefahr besteht, die Flüssigkeit versehentlich zu verschlucken. Der verantwortliche Importeur reagierte umgehend, indem er die Essigsäure aus dem Verkehr nahm.

**Folgen:** Beim Einatmen der Essigsäure werden die Atemwege stark gereizt, sodass es zu einer Lungenentzündung kommen kann. Das Verschlucken der hochprozentigen Flüssigkeit verursacht Verätzungen des Mund- und Rachenraumes sowie Magenkrämpfe und blutiges Erbrechen. Ferner kann es zu Nierenschädigungen kommen.

### Deutschlandweiter Rückruf von Regenbogenforellen

**Vorfall:** In zehn der 16 Bundesländer warnt ein Handelsunternehmen vor dem Verzehr von Regenbogenforellen eines bestimmten Mindesthaltbarkeitsdatums aufgrund einer chemischen Kontamination.

**Hintergrund:** Am 14. Januar 2012 ruft ein großes Handelsunternehmen sowie weitere Vertriebslinien vorsorglich Tiefkühl-Fisch in der 500 g Verpackung zurück. Bei Routine-Untersuchungen wurde der in der EU nicht zugelassene Wirkstoff Malachitgrün nachgewiesen. Dabei handelte es sich um Arzneimittelrückstände, die in geringen Mengen in Forellenproben enthalten waren. Das Medikament wird gegen einen Pilz- oder Parasitenbefall beim Fisch eingesetzt. Malachitgrün gilt als Umweltkontaminante, denn der Wirkstoff wird oftmals auch bei Fischen aus freien Gewässern nachgewiesen. Aus diesem Grund wird laut BfR darüber nachgedacht, ob das Nulltoleranz-Prinzip bei freilebenden Speisefischen zielführend ist.

**Folgen:** In der EU gilt für Malachitgrün die Nulltoleranzgrenze, da nach Aussagen des BfR der Verdacht besteht, der Wirkstoff könne krebserregend sein. Verschiedene [Risikobewertungen](#) unterschiedlicher Institutionen können nur vage Aussagen zur Kanzerogenität des Wirkstoffes machen. Potenziell könnte sich Malachitgrün negativ auf die Leber auswirken. Der frühere deutsche Grenzwert lag bei 10 µg / kg Körpergewicht.

### Kinderpflegeserie mit Keimen belastet

**Vorfall:** Die Kinderpflegeserie eines Drogerie-Handels wird aufgrund einer Verunreinigung mit Bakterien am 12. Dezember 2011 zurückgerufen.

**Hintergrund:** Das Handelsunternehmen warnt vor der Verwendung von Shampoo, Schaumseife, Duschbad sowie einer Gesichtsscreme und Körperlotion für Kinder, da in einigen dieser Produkte eine erhöhte Belastung mit Enterobacter gergoviae festgestellt wurde. Kunden können die Ware in den entsprechenden Märkten zurückgeben.

**Folgen:** Laut RAPEX hat sich die Anzahl kontaminierter Kosmetika in den letzten Jahren erhöht. In einer [Untersuchung](#) des BfR bezüglich kosmetischer Artikel konnte speziell Enterobacter gergoviae oftmals nachgewiesen werden. Dies ist ein ubiquitär vorkommendes Bakterium, das bei immun geschwächten Menschen zu Harnwegs- und Augenentzündungen sowie Septikämien und im schlimmsten Fall zum Tod führen kann. Hinzu kommt, dass dieses Bakterium zumeist resistent gegenüber Antibiotika ist was eine Therapie erschwert.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

## Aktuelle Rückrufe

**Industrie: Stofftier (USA)**  
**Ursache: sich lösende Teile**

In den USA und Kanada ruft ein Hersteller etwa 300.000 Stofftiere freiwillig zurück, weil sich die Augen des Teddy-Bären lösen und von Kindern verschluckt werden können. Der Rückruf wurde bereits auf Dänemark ausgeweitet. (23.12.2011)

**Industrie: Camembert (Schweiz)**  
**Ursache: Salmonellen**

Ein in Frankreich hergestellter Weichkäse wird wegen Verdacht auf eine Kontamination mit Salmonellen vom Markt genommen. Da der Camembert in die Schweiz vertrieben wird, ruft das Bundesamt für Gesundheit das Produkt öffentlich zurück. Die Distribution nach Deutschland ist noch nicht geklärt. Salmonellen können schwere Magen-Darm-Erkrankungen hervorrufen. (04.01.2012)

**Industrie: Kinderhochstuhl (Deutschland)**  
**Ursache: loser Sitzgurt**

Da sich in acht Fällen der Sicherheitsgurt öffnete, ruft eine schwedische Möbelhauskette einen Kinderhochstuhl zurück. Dies betrifft 1,2 Mio. verkaufte Stühle in 46 Ländern, die von 2007 bis 2009 von einem chinesischen Lieferanten hergestellt wurden. (05.01.2012)

**Hersteller: Käse in der Tube (Deutschland)**  
**Ursache: unvollständige Kennzeichnung**

Ein Hersteller von Tubenkäse ruft seine Ware zurück, da die Zutatenliste nicht vollständig beschrieben wurde. In Eigenkontrollen wurde Sellerie und Senf im Produkt nachgewiesen, was bei Allergikern zu heftigen allergischen Reaktionen führen kann. (20.01.2012)

**Industrie: Wurstkonserven (Deutschland)**  
**Ursache: Mikrobielle Verunreinigung**

Ein regionaler Hersteller von Wildspezialitäten warnt vor dem Verzehr seiner Wurstkonserve in der 400 g Dose, da ein Verbraucher eine gewölbte Dose beanstandet hat. Aufgrund des Verdachts einer mikrobiellen Kontamination, wird vorsorglich die gesamte Charge zurückgerufen, die vorrangig auf Weihnachtsmärkten vertrieben wurde. (24.12.2011)

**Industrie: Babynahrung (Deutschland)**  
**Ursache: fehlerhafte Deklaration**

Vorsorglich ruft ein Hersteller von Babynahrung einen Brei zurück, da dieser entgegen der Deklaration geringe Mengen Gluten und Weizen enthält. Für Kleinkinder mit Zöliakie-Erkrankung oder Weizenallergie stellt die Nahrung eine potenzielle Gesundheitsgefahr dar, weil es zu Bauchkrämpfen oder Durchfall kommen kann. (04.01.2012)

**Handel: Tapas (Deutschland)**  
**Ursache: Listerien**

Vier verschiedene spanische Wurstspezialitäten, darunter Schinken und Salami, werden vom Handel vorsorglich zurückgerufen. In Routine-Untersuchungen wurde eine erhöhte Belastung mit Listerien nachgewiesen, dies kann zu schweren gastrointestinalen Erkrankungen führen. Der Händler arbeite, laut eigenen Aussagen, eng mit dem Hersteller zusammen, um die Kontaminationsursache zu klären. (11.01.2012)

**Handel: Champignons (Deutschland)**  
**Ursache: unzureichende Erhitzung**

In Deutschland und Österreich ruft ein Händler Champignons in der Dose zurück, da die Ware aufgrund eines Fehlers in der Produktion eventuell nicht ausreichend durcherhitzt wurde. Die Sicherheit des Lebensmittels kann nicht vollständig gewährleistet werden, da möglicherweise gesundheitsgefährdende Keime nicht abgetötet wurden. (21.01.2012)

**Anzahl Lebensmittel-Rückrufe  
in Europa in 2012**

0 0 2 3 3

**Anzahl Non-Food-Rückrufe  
in Europa in 2012**

0 0 0 8 0

**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](mailto:info@afc-rcc.de)  
Sitz der Gesellschaft: Bonn, eingetragen: AG Bonn HRB 16784  
Geschäftsführer: Anselm Elles, Dr. Michael Lendle, Dr. Otto A. Strecker