

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 2/2012
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Sehr geehrte Damen und Herren,

der Bundesrat hat am 10. Februar der Novelle zum Verbraucherinformationsgesetz (VIG) zugestimmt, die am 01. September dieses Jahres in Kraft treten wird. Die Verbraucher erhalten in Zukunft mehr Informationen über Unternehmen und deren Produkte sowie schneller Auskünfte von Behörden. Während Verbraucherschützer kritisieren, dass dies noch nicht genug sei und Konsumenten trotz der Novellierung nicht ausreichend informiert werden, werfen Verbände und Industrie der Politik blinden Aktionismus vor. Und die Lebensmittelwirtschaft steht wieder vor neuen Herausforderungen.



Ihr AFC-Team

Interview

Rochus Wallau über die Novellierung des Verbraucherinformationsgesetzes

Rechtsanwalt Rochus Wallau berät bei der Kanzlei Krell Weyland Grube im allgemeinen nationalen und europäischen Lebensmittelrecht und verfügt über eine besondere Expertise im Bereich des Verbraucherinformationsrechts sowie des Lebensmittelstraft- und -ordnungswidrigkeitenrechts. Zuvor war Herr Wallau für den Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) tätig.

Herr Wallau, welches sind die wesentlichen Änderungen des Verbraucherinformationsgesetzes?

In aller Kürze: Der Anwendungsbereich des Gesetzes wird erweitert, der Schutz von Betriebs- und Geschäftsgeheimnissen zurückgeschraubt, ebenso die Möglichkeiten effektiven Rechtsschutzes – alles in allem nichts, was man als wirtschaftsfreundlich bezeichnen würde. Das erläutere ich gern durch einige Beispiele, beginnend mit § 1: Künftig können auch Informationen zu technischen Verbraucherprodukten wie z. B. Haushaltsgeräte, Möbel oder Heimwerkerartikel abgefragt werden. Vom freien Zugang erfasst sind nach § 2 Abs. 1 Nr. 1 demnächst „von den zuständigen Stellen festgestellte nicht zulässige Abweichungen“ von gesetzlichen Anforderungen – in der alten Gesetzesfassung ging es um „Verstöße“ gegen rechtliche Anforderungen, woraus die Gerichte bislang insbesondere gefolgert haben, dass Untersuchungsämter für eine Veröffentlichung in diesem Bereich nicht zuständig sind. Insbesondere diese „festgestellten Abweichungen“ sollen voraussichtlich ab dem 01. September entsprechend § 3 S. 1 Nr. 1 b) sogar während eines Ordnungswidrigkeitenverfahrens prinzipiell preisgegeben werden dürfen. Während eines Strafverfahrens, wenn dies „im Benehmen mit der zuständigen Staatsanwaltschaft“ geschieht. Einer Herausgabe der amtlichen Kontrollmessergebnisse im Bereich der Grenzwerte, Höchstmengen usw. kann – unabhängig davon, ob eine Grenzwertüberschreitung angenommen wird – künftig gemäß § 3 S. 4 Nr. 3 nicht mehr der Einwand entgegengehalten werden, es handle sich dabei um ein Betriebs- oder Geschäftsgeheimnis. Vom Bereich der geschützten Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse werden dann gemäß § 3 S. 5 im Fall einer „festgestellten Abweichung“ sogar behördenbekannte Informationen von „Namen und Anschrift des Herstellers, Händlers sowie jedes Gliedes der Lieferkette“ ausgenommen sein – d.h. diese müssen genannt werden! Nimmt die Behörde eine „festgestellte Abweichung“ an, kann sie ab dem Herbst gemäß § 5 Abs. 1 S. 2 Nr. 1 auch von einer Anhörung des Betroffenen vor einer Informationsweitergabe absehen. Dessen Widerspruch und Anfechtungsklage haben dann gemäß § 5 Abs. 4 S. 1 zudem keine aufschiebende Wirkung im Hinblick auf die behördliche Entscheidung zur Informationsweitergabe, d. h.: Der Betroffene muss bei Gericht Eilrechtsschutz beantragen! Aber auch das war es noch nicht! Denn nicht vergessen darf man in dem Zusammenhang auch die Änderungen von § 40 LFGB. Dessen Abs. 1 a sieht vor, dass die zuständige Behörde künftig die Öffentlichkeit über Grenzwertüberschreitungen von sich aus zu informieren hat, wenn der hinreichend begründete Verdacht hierfür vorliegt. Gleiches gilt im Fall sonstiger Rechtsverstöße, z. B. im Bereich der Hygiene oder des Täuschungsschutzes, wenn die Verhängung eines Bußgeldes von mindestens 350,00 € droht.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Auf welche Anforderungen muss sich die Lebensmittelwirtschaft zukünftig einstellen?

Die Erfahrungen mit dem bisherigen Gesetz haben gezeigt, dass „natürliche“ Verbraucher das „alte“ VIG kaum genutzt haben, dafür umso mehr bestimmte Journalisten, bestimmte Medien und bestimmte Verbraucherchutzorganisationen. Daran wird sich, so unsere Einschätzung, in the long run auch nichts ändern. Betrachtet man die z. T. gravierenden Rechtsänderungen zum Nachteil der Unternehmen, dann kann das „neue“ VIG allerdings ein Hochgeschwindigkeitsinformationspool für die Gruppe dieser „professionellen“ Verbraucher werden. Das Ergebnis wäre: Was bislang in einem ordentlichen Verfahren und unter Fachleuten behandelt worden ist, bekommt dann sehr leicht eine u. U. ziemlich laute öffentliche Begleitmusik.

Herr Wallau, inwieweit können Unternehmen nach ihrer persönlichen Meinung die Änderungen des VIG als „Chance“ sehen?

Nach unserer Wahrnehmung sind insbesondere auch nicht alle Angehörigen der Überwachung sehr glücklich mit diesem Gesetz und erst recht nicht mit den beschlossenen Gesetzesänderungen. Vielleicht hat das zur Folge, dass Unternehmen und Behörden ihr „Beanstandungsmanagement“ professionalisieren. Das fängt bei der Aktenführung an und hört bei der personellen und fachlichen Ausstattung auf. Auf Seiten der Behörden könnte das etwa zur Folge haben, dass für eine „Beanstandung“ künftig ein Mindestmaß an Substanz notwendig wird. Darin z. B. sehen wir eine mittelbare, aber erhebliche „Chance“ für die Unternehmen: Dass Teile der Überwachung ihre bisherige Beanstandungspraxis angesichts der weitreichenden Folgen einer Veröffentlichung aus Gründen der Verhältnismäßigkeit korrigieren müssen.

Vielen Dank für das Interview.

Aktuelles

Meldepflicht für Schmallenberg-Virus verabschiedet

Im November 2011 hat das Friedrich-Löffler-Institut ([FLI](#)) erstmals Fälle von Infektionen mit dem Schmallenberg-Virus ([SBV](#)) bei Wiederkäuern entdeckt. Mittlerweile trat der Virus in 693 deutschen Betrieben auf, wobei hauptsächlich Schafe betroffen sind. Doch auch Rinder und Ziegen infizieren sich mit SBV, was bei erwachsenen Tieren kaum zu Symptomen führt. Hingegen konnte nachgewiesen werden, dass trächtige Tiere Fruchtbarkeits-Störungen aufweisen oder Frühgeburten aufgrund der Infektion auftreten. Nach jetzigem Kenntnisstand besteht keine Gesundheitsgefahr für den Menschen. Um die Verbreitung der Erkrankung durch Mücken ausreichend überwachen zu können, soll eine [Meldepflicht](#) eingerichtet werden. Die Änderung der entsprechenden Verordnung, die derzeit 22 Tierkrankheiten umfasst, soll Ende März im Bundesrat entschieden werden. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) hat sich bereits im EU-Agrarrat in Brüssel dafür eingesetzt, die Meldepflicht auf ganz Europa auszuweiten, da mehrere Erkrankungen in den Niederlanden, Belgien und dem Vereinigten Königreich auftraten.

Botulismus-Erkrankungen bei Rindern

In den Medien wird derzeit über die Toxiko-Infektion aufgrund eines Befalls mit Clostridium botulinum-Bakterien berichtet. Dabei handelt es sich um eine chronische [Botulismus](#)-Erkrankung, die vorrangig bei Wiederkäuern auftritt. Es sind mehrere Fälle bekannt, in denen hauptsächlich bei Rindern Verdauungsstörungen, Klauen- und Gelenkerkrankungen sowie Mastitiden auftraten. Die Symptome können vielfältig ausfallen und Vermutungen zufolge können sich auch Menschen über den direkten Kontakt mit den Rindern anstecken. Das Risiko, sich über den Verzehr von Rohmilch oder Fleisch mit den Bakterien zu infizieren, wird indes ausgeschlossen. Im Jahr 2001 wurde das Krankheitsbild erstmalig beschrieben, nun hat auch das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) einen [Beitrag](#) zum Thema verfasst. Da die Erkrankung weder anzeige- noch meldepflichtig ist, können bisher keine hinreichenden Aussagen über die Verbreitung getroffen werden. Es existieren viele Vermutungen, jedoch kaum stichfeste Informationen. Aufgrund dessen forschen verschiedene wissenschaftliche Einrichtungen an der Thematik.

NGO beendet kommerziellen Anbau von Gen-Reis in China

Eine weltweit agierende Nichtregierungs-Organisation (NGO) ging bereits seit 2003 gegen die chinesische Lebensmittelindustrie vor, um den Anbau von genmanipuliertem Reis zu verhindern. Die Regierung der Volksrepublik investierte 2009 mehrere Milliarden CNY in die Forschung und Entwicklung von Gen-Reis, sodass dieser angebaut und verkauft wurde. Nachdem die NGO den Fall durch eine Klage an den öffentlichen Pranger stellte, sprachen sich Europa, aber auch die Philippinen, Thailand und Indien gegen Gen-Reis aus. Aus diesem Grund erklärte das Landwirtschaftsministerium Chinas auf die Kommerzialisierung von Gen-Reis zu verzichten.

Aktuelles im Überblick

Bund fordert eine stärkere Überwachung des Antibiotika-Einsatzes bei Nutztieren

Laut Mitteilung des [BMELV](#) sollen zuständige Behörden die Möglichkeit erhalten, auffällige Betriebe zur Umsetzung eines Minimierungskonzeptes zu verpflichten.

Bundesrat beschließt Änderungen des VIGs

[Novelle](#) des Verbraucherinformationsgesetzes soll ab September 2012 in Kraft treten.

Holger Eichele referierte auf BVE-Fachseminar „Information der Öffentlichkeit“

Er betonte in seinem Vortrag, dass sich im Fall von Dioxin und EHEC besonders die „Vielgesichtigkeit“ in der Kommunikation und weniger die „Vielstimmigkeit“ gezeigt hätte. Die Kommunikationsstrukturen zwischen Bund und Ländern müsse verbessert werden, so der Bundespressesprecher im Rahmen der [Veranstaltung](#) am 26. Januar in Berlin.

Analyse und Auswertung von Daten zu Antibiotika-Resistenzen soll verbessert werden

Vorschläge zur Optimierung derzeitiger Verfahren werden im [Bericht](#) der European Food Safety Authority (EFSA) genannt.

Veranstaltungen

4. Dow Jones Konferenz „Agrarmarkt 2012“ vom 27. - 28. Februar in Frankfurt/Main

Am zweiten Konferenztag wird Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, einen Fachvortrag mit dem Titel „Krisenmanagement - Umgang mit potenziellen Risiken“ halten. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte dem [Programm](#).

“IRIS – Instrumente für das Risikomanagement von privaten und staatlichen Organisationen im Agrar- und Ernährungssektor“ vom 26. - 27. März in Berlin

Die AFC Risk & Crisis Consult unterstützt die Veranstaltung durch die Teilnahme von Dr. Michael Lendle an der Podiumsdiskussion und von Janina Glasner an einem Workshop mit dem Statement „Wie reagieren Unternehmen effektiv und effizient auf Notfälle?“ Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Ankündigungen

[QS-Leiter Tagung](#) vom 27. - 28. Juni in Köln. Im Rahmen des 4. Fresenius Praktikertreffens sind Dr. Michael Lendle und Julia Sturmfels Mitglieder des Expertenteams.

Die **Themen-Nachmittage** in Bonn starten am 10. Mai zum Thema „Risikomanagement“, gefolgt von „Betrieblicher Notfall“ am 24. Mai sowie „Kommunikation und Öffentlichkeit“ am 27. September. Nähere Informationen folgen in Kürze.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Zur Erinnerung

[4. Food Safety Kongress](#) vom 06. – 07. März in Berlin

[Fachseminar](#) „Recht und Öffentlichkeit – Aktuelle Fallstudien in der Ernährungswirtschaft“ am 17. April in Hannover

[BVE-Seminar](#) „Krisen- und Rückrufmanagement“ am 24. April in Berlin

Publikationen

Manager Magazin: Dr. Michael Lendle im Interview zum Thema "Immer mehr Produktrückrufe - Behörden machen Druck auf Pannenproduzenten" von Sarah Sommer

(...) Denn zum 1. Dezember 2011 ist das neue Produktsicherheitsgesetz in Kraft getreten. Es löst das bisher in Deutschland gültige Geräte- und Produktsicherheitsgesetz (GPSG) ab. (...) Wenn ein Unternehmen bei einem für Verbraucher gefährlichen Produktfehler nicht schnell aktiv wird, können die Behörden das Management zu einem öffentlichen Rückruf zwingen - und die Bedingungen diktieren. (...) "Unternehmer sollten es gar nicht so weit kommen lassen, dass die Behörde den Rückruf anordnen muss", sagt Michael Lendle, Geschäftsführer der auf Krisenmanagement spezialisierten Beratungsgesellschaft AFC Risk & Crisis Consult in Bonn. "Wenn Kundenreklamationen oder Schadensmeldungen aus dem Handel darauf hindeuten, dass ein möglicherweise gefährlicher Produktfehler vorliegt, gilt es schnell zu handeln." Ein freiwilliger, in eigener Verantwortung vorbereiteter Rückruf gehe in der Regel glimpflicher aus als ein behördlich angeordneter, sagt Lendle. (...) Lesen Sie [hier](#) den ganzen Artikel.

VDOE Position: Dr. Michael Lendle im Interview

Dr. Michael Lendle hat in der aktuellen [Ausgabe](#) der Zeitschrift des Verbandes der Oecotrophologen e.V. (VDOE) für Berufspraxis und Politik ein Interview gegeben und einen Beitrag zum Artikel von Dr. Friedhelm Mühleib geleistet. (...) Risiko- und Krisenmanagement ist immer eine ausgesprochen komplexe Aufgabe, für die es kommunikative Persönlichkeiten braucht, die in strukturübergreifenden Kategorien denken können. Weil jeder einzelne damit überfordert wäre, funktioniert gutes Risiko- und Krisenmanagement nur im Team. Trotzdem braucht auch das Team Mitglieder, die ressortübergreifend denken, es braucht den Koordinator und die Führungskraft. Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer eines der bedeutendsten Beratungsunternehmen für Risk- & Crisismanagement im Lebensmittel- und Agrarbereich sieht hier gute Chancen für Oecotrophologen." Lesen Sie [hier](#) den ganzen Artikel.

„Nachhaltigkeit in der Ernährungsbranche“ (Hrsg. Dr. Michael Lendle)

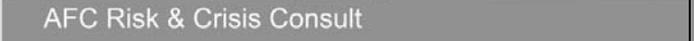
Das [Fachbuch](#), welches die Chancen eines nachhaltigen Handelns sowie Wege zur Implementierung einer Nachhaltigkeitsstrategie im Unternehmen beschreibt, ist seit Kurzem im Handel erhältlich.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Fallstudien

Behördlich angeordneter Produktionsstopp bei Großbäckerei

Vorfall: Vorfall: Eine bayerische Großbäckerei wurde auf Anordnung der zuständigen Behörden am 03. Februar aufgrund von Schädlingsbefall geschlossen. Darüber hinaus wurden verunreinigte Arbeitsgeräte konfisziert, die eine hygienisch einwandfreie Herstellung nicht gewährleisten konnten. Nachdem die Wiederaufnahme der Arbeit von der Behörde abgelehnt wurde, meldete das Unternehmen Insolvenz an.

Hintergrund: Aufgrund von Mäusekot und Speiseresten in den Produktionshallen führte die Lebensmittelüberwachung bereits seit zweieinhalb Jahren besondere Kontrollen in der Großbäckerei durch. In dieser Zeit ordnete das Landratsamt mehrfach eine Reinigung des Betriebes an und verhängte Bußgelder, die sich teilweise auf einen Betrag von 25.000 Euro beliefen. Das Unternehmen, welches laut eigenen Angaben täglich bis zu 1 Mio. Brötchen, Brezeln und etwa 70.000 Brote hergestellte, musste mehrfach Ware zurückholen. Die Staatsanwaltschaft ermittelt bereits wegen mehreren Verstößen gegen das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch.

Folgen: Die im Unternehmen bisher durchgeführten Reinigungsarbeiten seien laut Lebensmittelüberwachung nicht ausreichend gewesen, sodass schließlich ein Insolvenzverfahren eingeleitet werden musste. Über 1000 Mitarbeiter müssen somit um ihren Arbeitsplatz bangen.

Verwechslungsgefahr bei Dekorartikel

Vorfall: Vorfall: Nahezu alle Bundesländer warnen vor Duftparaffin-Stücken, die als Wohnaccessoire dienen. Es besteht die Gefahr das Produkt mit Lebensmitteln zu verwechseln und zu konsumieren.

Hintergrund: Die in Wohnaccessoireläden verkauften Artikel wurden am 10.02.2012 vom Hersteller zurückgerufen, da sie Süßigkeiten ähneln. Aufgrund dessen könnten sie von Kindern leicht verwechselt und verschluckt werden. Der Hersteller rät, das entsprechende Produkt in den jeweiligen Verkaufsstellen zurück zu geben.

Folgen: Die Dekorartikel stellen ein ernst zu nehmendes Risiko für die Gesundheit dar, weil die Betroffenen durch den Verzehr daran ersticken könnten. Zudem kann es zu einer Perforation, das heißt einer Durchbohrung von Magen oder Darm oder zum Verschluss des Verdauungskanals kommen.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Industrie: Knoblauchmettwurst (Deutschland)
Ursache: Salmonellen

Ein Wurstwarenhersteller ruft 700 kg einer Mettwurst zurück, weil Salmonellen aufgrund von kontaminiertem Schweinefleisch in die Wurst gelangt seien. Auch das Veterinäramt schließt eine Kontamination während des Produktionsprozesses mit hoher Wahrscheinlichkeit aus. Salmonellen können zu Magen-Darm-Erkrankungen führen, die sich in Durchfall und Erbrechen äußern. (25.01.2012)

Industrie: Haselnüsse (Deutschland)
Ursache: Metallfäden

Ein deutschlandweiter Rückruf betrifft gehackte Haselnüsse eines Markenherstellers für Backzutaten, in denen sich Metallfäden befinden können. Laut Aussagen des Produzenten stammen die Fäden aus einer fehlerhaften Rohstofflieferung. Verbrauchern wird geraten, das Produkt nicht zu verzehren und im Lebensmitteleinzelhandel zurück zu geben. (03.02.2012)

Handel: Muskatnuss (Belgien)
Ursache: Aflatoxine

In Deutschland machen Verbraucherschutz-Portale darauf aufmerksam, dass im Beneluxstaat gemahlene Muskatnuss aufgrund einer Kontamination mit Aflatoxinen zurückgerufen wird. Von Aflatoxinen geht eine kanzerogene Wirkung aus. (07.02.2012)

Handel: Damenschuhe (Deutschland)
Ursache: Chrom

Die Innenauskleidung von Damenschuhen weist eine erhöhte Konzentration an Chrom VI von 67 mg / kg auf, was allergische Reaktionen auslösen kann. Der Vertrieb der Schuhe ist bisher noch nicht hinreichend geklärt. (10.02.2012)

Handel: Meeresfrüchte (Schweiz)
Ursache: Listerien

Ein Schweizer Händler ruft Meeresfrüchte zurück, weil eine Kontamination mit Listerien festgestellt worden ist. Diese führen zu Magen-Darm-Erkrankungen, die sich durch Übelkeit, Erbrechen und Durchfall äußern können. (22.02.2012)

Industrie: Tomatenmark (Frankreich)
Ursache: Glassplitter

Tomatenmark eines französischen Herstellers könnte Glassplitter enthalten. Das Produkt sollte nicht verzehrt werden, da die Splitter zu Schnittverletzungen des Mund-Rachenraums führen könnten. (25.01.2012)

Handel: Salatdressing (Niederlande)
Ursache: Gärungsprozess

Deutsche Verbraucher, die im Grenzgebiet einkaufen, betrifft die Warnung eines niederländischen Handelsunternehmens. Fehler in der Produktion können zu Gärungsprozessen in der Dressingflasche führen, wodurch der Verschluss absprengen könnte. Verbrauchern wird geraten, die Flasche vorsichtig zu öffnen, damit ein Druckausgleich stattfinden kann. (06.02.2012)

Handel: Speiseeis (Deutschland)
Ursache: Deklaration

Aufgrund von Fehlern in der Produktion warnen mehrere Handelsketten vor dem Verzehr von Speiseeis, da Spuren von Erdnüssen enthalten sein können, die auf der Verpackung nicht deklariert sind. Insbesondere für Verbraucher mit einer Erdnuss-Allergie geht von diesem Produkt eine ernstzunehmende gesundheitliche Gefahr aus. (09.02.2012)

Industrie: Knoblauchwurst (Deutschland)
Ursache: Metallstücke

In verschiedenen Bundesländern wird aufgrund von Metallstücken vor dem Verzehr einer Knoblauchwurst gewarnt. Der Verkauf des Produktes erfolgte über die Bedientheke ohne Angabe von Hersteller oder Chargennummer. Deshalb ist es schwierig nachzuvollziehen, welche Ware betroffen ist. (17.02.2012)

Industrie: Blutwurst (Deutschland)
Ursache: Glasstücke

Mehrere Regionen Sachsens warnen vor dem Verzehr von Blutwurst. Der Hersteller hat die Ware zurück gerufen, da sich Glasstücke in den Wurstringen befinden können. (22.02.2012)

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

0 0 5 7 9

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

0 0 3 0 8

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