

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 5/2012  
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

die Handhabung klassischer Produktkontaminationen ist für die meisten Unternehmen zu einem zentralen Bestandteil des Qualitätsmanagements geworden. Häufig vernachlässigt wird dagegen die Vorbereitung auf einen angemessenen Umgang mit Reputationskrisen oder Kampagnen von NGOs. Neue Medien, gesetzliche Veränderungen und die Praktiken der selbsternannten Verbraucherschützer stellen Unternehmen im Bereich des Öffentlichkeitsmanagements vor neue Herausforderungen. Zudem verläuft der Umgang mit Betrieblichen Notfällen meist losgelöst vom für den Fall einer Produktkrise implementierten Krisenmanagement, obwohl die Nutzung dieser etablierten und getesteten Strukturen sinnvoll wäre.

In diesem Newsletter steht der Umgang mit weiteren krisenauslösenden Situationen im Fokus: Der Betriebliche Notfall und die Reputationskrise. Darüber hinaus geben wir Ihnen wie immer einen Überblick über aktuelle Entwicklungen, laufende „Krisenfälle“ und anstehende Veranstaltungen. Das AFC Newsletter Team verabschiedet sich in eine kurze Sommerpause und wünscht Ihnen eine schöne und erholsame Ferienzeit. Genießen Sie Ihren Urlaub und die verbleibenden Sommermonate.

Ihr AFC-Team

## Kommentar

### Treten Sie einem möglichen Geschäftsausfall mit Maßnahmenplänen entgegen

Krisenfälle können sich aus einer Vielzahl von Ursachen entwickeln. Hier spielt neben den klassischen Produktkontaminationen und der wachsenden Zahl an Reputationskrisen der Betriebliche Notfall eine zentrale Rolle. Dabei kommt es zum Ausfall oder zur Einschränkung essentieller Geschäftsprozesse. Die Auslistung beim LEH kann z.B. als Folge einer Produkt- oder Reputationskrise zu einer existenzbedrohenden Situation und damit zum Betrieblichen Notfall führen. Im Fall eines Unternehmensbrandes ist durch Produktionsunterbrechungen und Lieferengpässe der Umsatz gefährdet. Lieferunterbrechungen könnten ebenfalls zur Auslistung führen. Das Ziel eines funktionierenden Notfallmanagements muss somit die Gewährleistung der betrieblichen Kontinuität sein.

Damit in solchen Fällen der Schaden möglichst gering bleibt, muss ein Unternehmen diesen Notfällen bereits im Risikomanagement entgegen treten. Im Sinne des Betrieblichen Kontinuitätsmanagements (BKM) wird dazu ein Reservoir an verschiedenen Maßnahmen und Instrumenten entwickelt, die eine Aufrechterhaltung der betrieblichen Geschäftsprozesse gewährleisten können. Konkret heißt dies: Definition von existenzbedrohenden Szenarien für das Unternehmen, Identifikation von möglichen Ursachen und Folgen des Notfallszenarios und Festlegung von Vermeidungsstrategien für die Ursachen sowie Minimierungsstrategien für die Folgen des Notfalls.

Nur wer Maßnahmen zur Aufrechterhaltung der zentralen Geschäftsprozesse entwickelt hat, kann effizient und effektiv auf Notfälle reagieren. Diese Schritte lassen sich optimal im Rahmen einer interdisziplinär zusammengesetzten Workshopreihe erarbeiten. Dabei sollte zunächst eine umfangreiche Analyse von Notfallszenarien in ausgewählten Bereichen durchgeführt werden, um darauf aufbauend in speziellen Arbeitsgruppen Maßnahmenpläne mit Präventiv- und Reaktivmaßnahmen inklusive der Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten zu erstellen. Weitere Informationen erhalten Sie über unsere Fachberaterin [Janina Glasner](#).



# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC Risk & Crisis Consult

## Wenn Medien Behörden zur Veröffentlichung zwingen, ergeben sich neue Risiken für Unternehmen

Dass krisenhafte Situationen für Unternehmen ihren Ursprung immer häufiger in NGO-Kampagnen und / oder in der Medienberichterstattung haben, ist für die gesamte Branche mittlerweile bitterer Alltag. Dies zeigt sich nicht nur in der Anpassung des eigenen Krisenmanagements hinsichtlich dieser Risiken, sondern vor allem in Diskussionen auf Fachveranstaltungen. Auch für Behörden stellen die Medien und NGOs eine Herausforderung im Umgang mit Verbraucherschutzthemen dar. Gerade durch die Schaffung einer erhöhten Aufmerksamkeit in der Öffentlichkeit, schaffen diese veränderte Erwartungen beim Verbraucher und erzeugen durch die Skandalisierung von (angeblichen) Missständen ein hohes Misstrauen gegenüber den Behörden und der Ernährungswirtschaft. Dass dieser Druck auf die Behörden und somit auch auf die Unternehmen weiter steigt, zeigt das aktuelle Urteil des Verwaltungsgerichtes Oldenburg.

Ein Urteil vom 26. Juni 2012 zu einer Klage des Südwestrundfunks führt dazu, dass das LAVES dem Rundfunksender Auskünfte zu lebensmittelrechtlichen Fragestellungen geben muss. Laut Gericht sei: „Bei sorgfältiger Abwägung der entgegenstehenden Interessen hier dem öffentlichen Interesse an einer möglichen Berichterstattung über die lebensmittelrechtlichen Beurteilungen der Vorrang gegenüber dem privaten Interesse der betroffenen Lebensmittelhersteller an der Vermeidung einer negativen Berichterstattung einzuräumen.“ Was dieses noch nicht rechtskräftige Urteil für die Zukunft genau bedeutet, bleibt abzuwarten. Allerdings ist davon auszugehen, dass die Anfragen von verschiedenen Medien zunehmen werden. Die Folge aus diesem erhöhten Druck auf die Behörden könnte ein verminderter Schutz der Unternehmen durch die verantwortlichen Behördenvertreter sein. Daher gilt es, sich zukünftig verstärkt mit den Themen der Risikokommunikation und dem Umgang mit relevanten Anspruchsgruppen auseinanderzusetzen, um durch die eigene Kommunikation von Risiken den Medien „den Wind aus den Segeln“ zu nehmen. Darüber hinaus sollte durch eine Stärkung des Kontakts zu den Vor-Ort- und Landesbehörden die Kommunikation zu Themenstellungen des Verbraucherschutzes gemeinsam angegangen werden. Mehr dazu erfahren Sie durch unsere Fachberaterin [Julia Sturmfels](#).

## Aktuelles

### Leitlinie zur Reduzierung von Transfettsäuren

Das BMELV und der BLL haben ihre [Initiative](#) zur Minimierung von nicht-ruminanten Transfettsäuren in Lebensmitteln vorgestellt. Eine Rahmen-Leitlinie und mehrere Produkt-Leitlinien sollen die kooperierenden Unternehmen aus der Ernährungsbranche bei der Umsetzung unterstützen. Eine erhöhte Aufnahme von Transfettsäuren erhöht das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

### Keine Einigung bei der Einführung der Hygiene-Ampel

Die Länder-Wirtschaftsminister haben sich in einer Konferenz dagegen ausgesprochen, die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelkontrollen zu veröffentlichen. Diese Entscheidung wird neben einer Verbraucherschutzorganisation auch von Seiten der [Verbraucherschutzminister](#) kritisiert. Im September wird erneut durch die Verbraucherschutzministerkonferenz über die Hygiene-Ampel diskutiert. Einer repräsentativen Umfrage zufolge sprechen sich über 90 Prozent der Verbraucher für die Einführung der Hygiene-Ampel aus.

### Folgen des Schmallenberg-Virus bewertet

Seit dem ersten Auftreten des Virus im November vergangenen Jahres wurden Erkrankungsfälle deutschlandweit in 1.710 und EU-weit in 3.745 Betrieben gemeldet. Laut Friedrich-Loeffler-Institut seien neue Erkrankungen rückläufig und demnach der Höhepunkt der Infektionswelle überstanden. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat eine [Bewertung](#) der Auswirkungen des Schmallenberg-Virus veröffentlicht. Ob das Virus den Winter übersteht, sei wegen unvollständiger Datenlage unklar. Ein erneutes Auftreten wäre zwischen Mitte April bis Ende Mai 2013 am wahrscheinlichsten und hätte dann ein ähnliches Ausmaß wie 2011.

### Verbraucherschutzorganisation vergibt Negativpreis an Lebensmittelunternehmen

Zum vierten Mal hat eine bekannte Verbraucherschutzorganisation den Negativsieger anhand einer Online-Abstimmung bestimmt. Nach Angaben der Verbraucherschutzorganisation nahmen 130.000 Verbraucher teil.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Der Preis wird für gefühlte Missstände bei der Bewerbung von Lebensmitteln vergeben. Dabei stehen nur Markenprodukte im Fokus der Abstimmung. Das jetzt ausgewählte Unternehmen verteidigte sein Produkt mit Hinweis auf die Empfehlungen des aid Infodienstes in Bonn bezüglich seiner Zusammensetzung. Daraufhin gibt der aid in einer [Pressemeldung](#) bekannt, dass der Hersteller die Empfehlungen falsch ausgelegt habe.

## Ergebnisse der zweiten NRW-Antibiotika-Studie veröffentlicht

Das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) führte bereits 2011 die bundesweit erste Studie zum Einsatz von antimikrobiellen Substanzen in der Geflügelmast durch, in der ermittelt wurde, dass rund 92 % der Tiere Antibiotika erhielten und nur 16 % in einer antibiotikafreien Hähnchenmast gehalten wurden. Im Januar und Februar dieses Jahres untersuchte das LANUV, in der sogenannten „Verschleppungsstudie“, in 40 Mastbetrieben Tränkwasserproben auf Antibiotikarückstände. Die [Ergebnisse](#) der Studie bestätigen, dass in rund 60 % der Proben auffällige Rückstände antimikrobieller Substanzen zu finden waren, die zu Verschleppungen mit dem nächsten Mastdurchgang führen können.

## vzbv untersucht Folgen der neuen Verpackungsgrößen

Seit 11. April 2009 sind die gesetzlichen Vorgaben für eine einheitliche Verpackungsgröße und Füllmenge überwiegend abgeschafft, Beschränkungen sind nur noch für Wein, Sekt und Spirituosen festgelegt. Eine aktuelle [Studie](#) des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen (vzbv) untersucht die Auswirkungen der neuen Größenvielfalt der Fertigpackungen auf Verbraucher. Da die gesetzlich verpflichtende Grundpreisangabe nach Meinung des vzbv Lücken aufweist, wird eine klarere Regelung für Lebensmittel und Bedarfsgegenstände gefordert.

## Aktuelles im Überblick

### Erhöhter Anbau von heimischen Eiweißpflanzen geplant

Das BMELV erarbeitet eine [Eiweißpflanzenstrategie](#) zur Förderung der hiesigen Leguminosen.

### Neue Verordnung zu aluminiumhaltigen Zusatzstoffen veröffentlicht

Die [Verwendungsbedingungen](#) dieser Lebensmittelzusatzstoffe sind am 24. Mai 2012 in Kraft getreten.

### Leitlinienentwurf zur Bewertung von Umweltrisiken genetisch veränderter Tiere

Der [Entwurf](#) der EFSA wird bis zum 31. August 2012 durch öffentliche Konsultation aller Interessensgruppen ergänzt.

### Markterhebung zu Verkehrsbezeichnungen von Lebensmitteln

Verbraucherschutzorganisation veröffentlicht [Untersuchung](#) mehrerer Produkte hinsichtlich der gesetzlichen Vorgaben zu Verkehrsbezeichnungen. Das Ergebnis zeigt Lücken in der Beachtung dieser Regelungen.

### EU-Bio-Siegel ist ab 1. Juli 2012 Pflicht

Mit dem neuen [Gesetz](#) endet die zweijährige Übergangsfrist.

### Einigung zu EU-weiter Regelung für Aromastoffe

Gemäß der [EU-Kommission](#) soll zukünftig eine Online-Datenbank über zugelassene Aromastoffe informieren.

### BVL verbietet Inverkehrbringung zweier Pflanzenstärkungsmittel

Laut einer [Pressemitteilung](#) besteht der Verdacht, dass durch die Anwendung von Pflanzenstärkungsmitteln die gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte zweier quartärer Ammoniumverbindungen überschritten werden.

### Neue Liste zu versteckten Preiserhöhungen bei Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen

Eine [Verbraucherschutzorganisation](#) hat eine Übersicht über kleinere Packungen mit gleichem Preis veröffentlicht.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

## Studie zu Klimabilanz-Labels auf Lebensmitteln

Verbraucherzentralen veröffentlichen [Ergebnisse](#) zur Bewertung der Klimasiegel, welche Mängel in Transparenz und Glaubwürdigkeit darlegen.

## Veranstaltungen

### Intensiv-Seminar „Kommunikation & Öffentlichkeit“ am 27. September 2012 in Bonn

Im dritten Seminar der Themenreihe entwickelt Referentin Julia Sturmfels mit den Teilnehmern Maßnahmen zum richtigen Umgang mit der Öffentlichkeit zur Krisenprävention und -reaktion. Weitere Informationen zur Veranstaltung finden Sie [hier](#).

### BVE-Seminar „Recht & Behörde“ am 16. Oktober 2012 in Berlin

Das Seminar befasst sich schwerpunktmäßig mit den rechtlichen Fragestellungen des europäischen Schnellwarnsystems RASFF und dem Umgang mit Behörden. Das Programm und die Anmeldung finden Sie [hier](#).

### Vorschau:

Vergabe des Awards [„Excellence in new market infrastructure“](#) am 14. September 2012 in Poznan (Polen).

Internationales ZDS-Symposium [„CHOCO TEC 2012“](#) vom 4. - 6. Dezember 2012 in Köln.

## Publikationen

### [Kommentar](#) in der Backwelt zu PCB in Eiern

Michael Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, kommentiert die jüngsten PCB-Funde.

### [Fachartikel](#) „Die IFS Food Version 6“ in Backtechnik 02/2012

Janina Glasner, Consultant der AFC Risk & Crisis Consult, analysiert, welche Ansprüche bei der Entwicklung der IFS Food Version 6 berücksichtigt wurden und erklärt, in welchen Bereichen Unternehmen betroffen sind.

### Fachartikel „Annäherung an Anforderungen des internationalen Marktes“ in Food & Recht Praxis 02/12

Janina Glasner betrachtet, welchen Entwicklungen die IFS Food Version 6 Rechnung trägt und wie sie sich konkret auf Unternehmen auswirkt.



# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

## Fallstudien

### Methylmethacrylat in Produkten zur Nagelmodellage

**Vorfall:** Das europäische Schnellwarnsystem RAPEX informiert am 15. Juni über den freiwilligen Rückruf von zwei Produkten zur Nagelmodellage eines Herstellers aus Großbritannien, weil diese 97 % Methylmethacrylat enthalten.

**Hintergrund:** Gemäß der Ergebnisse einer gesundheitlichen Bewertung von flüssigen Mitteln zur Nagelmodellage des Bundesinstituts für Risikobewertung ([BfR](#)) von Dezember vergangenen Jahres, werden Konzentrationen von 80 bis 90 % der Chemikalie als gesundheitsschädlich eingestuft. Das Forschungsinstitut empfiehlt daraufhin den zuständigen Behörden, Maßnahmen zum Verbraucherschutz zu tätigen. Im Januar 2012 informiert das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz ([BMELV](#)) alle Verbände der kosmetischen Industrie über die Gesundheitsrisiken bei der Anwendung von Produkten mit einem hohen Methylmethacrylat-Gehalt und legt diesen nahe, ihrer Sorgfaltspflicht gegenüber den Verbrauchern nachzukommen.

**Folgen:** Methylmethacrylat verfügt über ein hohes Sensibilisierungspotenzial. Sofern eine Sensibilisierung erfolgt ist, können Kontaktallergien auch bei medizinischen Anwendungen, wie beispielsweise Zahnersatz oder orthopädischen Eingriffen, mit dieser Chemikalie auftreten, wodurch therapeutische Maßnahmen eingeschränkt werden können. Methylmethacrylat kann Nagelfalzentzündungen und Nagelablösungen hervorrufen, welche über mehrere Jahre hinweg verbleiben.

### Mögliche Gesundheitsgefährdung durch Candy-Sprays

**Vorfall:** Am 15. Juni warnt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) vor einem sogenannten Candy-Spray für Kinder, da ein amtliches Gutachten es wegen der besonderen Anwendungsform als gesundheitsschädlich einstuft. Das Produkt wird in China hergestellt und durch eine Thüringer Firma in Deutschland vertrieben.

**Hintergrund:** Bereits seit mehreren Jahren stehen Candy-Sprays in der Kritik. Nachdem die Verbraucherzentrale Baden-Württemberg schon 2009 ein Verkaufsverbot gefordert hat, bewertet das [BfR](#) die Sprays im Juli 2011 in einer Stellungnahme als riskant. Problematisch sei der hohe Zitronensäuregehalt, der bei längerer Anwendung Haut und Mundschleimhaut beschädigt und den Zahnschmelz angreift. Auch der Gebrauch könne gefährlich sein, falls die Flüssigkeit inhaliert wird oder mit den Augen in Kontakt kommt. Insbesondere für Kinder seien die Sprays nicht geeignet. Ein amtliches Gutachten bestätigt die Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers und ordnet den Rückruf an.

**Folgen:** Laut Pressemitteilungen vertreibt das Unternehmen die Candy Sprays schon seit zehn Jahren. Nach Auskunft des Geschäftsführers sei das Spray zuletzt vom Thüringer TÜV geprüft worden. Im Zuge der Bewertung des BfR im Juli 2011 wird dem Unternehmen zur Verbesserung des Verbraucherschutzes geraten, Warnhinweise anzubringen sowie Verpackung und Zusammensetzung des Produktes zu verändern. Das Unternehmen geht auf die Vorschläge nicht ein. Im Juni dieses Jahres meldet es Insolvenz an. Ein paar Tage später erfolgt die Warnung durch die zuständigen Behörden. Der Hersteller hält gemäß der deutschen Berichterstattung entgegen, dass das Produkt TÜV-geprüft sei und möchte ein Gegengutachten in Auftrag geben. Da bereits seit 2009 öffentlich über die Produktsicherheit von Candy-Sprays diskutiert wird und ein Sicherheitsmangel vom BfR festgestellt wurde, wäre ein frühzeitiger Dialog mit den Behörden empfehlenswert gewesen, um einen Rückruf zu verhindern.

# Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.  
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

## Aktuelle Rückrufe

**Behörde: Tiefkühl-Spinat (Dänemark)**

**Ursache: Tierreste**

Die dänischen Behörden melden die Verunreinigung von Tiefkühl-Spinat mit Haut- und Haarteilen von Nagetieren. Neben der Ekelerregung ist es möglich, dass das Produkt mit pathogenen Mikroorganismen kontaminiert ist. (01.06.2012)

**Industrie: Gorgonzola (Deutschland)**

**Ursache: Listerien**

Ein deutscher Hersteller ruft einen Käse zurück, der mit Listerien kontaminiert ist. Diese können Durchfall oder bei immungeschwächten Personengruppen schwerwiegendere Erkrankungen wie hohes Fieber, Übelkeit und Erbrechen auslösen. (06.06.2012)

**Behörde: Fisch (Frankreich)**

**Ursache: Listerien**

Das RASFF-Portal warnt vor einem Fischerzeugnis aus Frankreich, das auch in Deutschland vertrieben wurde. Bei der Eigenqualitätskontrolle ist ein Wert von 300 000 KbE/g nachgewiesen worden. Aufgrund der akuten Gesundheitsgefahr wird den Verbrauchern die Konsultation eines Arztes empfohlen, falls es zwischen dem 19. bis 29. Mai zum Verzehr gekommen ist. (13.06.2012)

**Behörde: Socken (Deutschland)**

**Ursache: Azofarbstoff**

Das RAPEX-Portal warnt vor dem Gebrauch von Herrensocken, die eine zu hohe Konzentration von Azofarbstoffen aufweisen und damit nicht die EU-Chemikalienverordnung REACH erfüllen. Die Socken wurden aus der Türkei importiert und anschließend in Deutschland vertrieben. In den Farbstoffen ist Benzol enthalten, das ein krebserregendes Potential hat und das Erbgut schädigen kann. (15.06.2012)

**Behörde: Flechtbänder (Deutschland)**

**Ursache: Weichmacher**

Das europäische Schnellwarnsystem RAPEX warnt vor sogenannten Scoubidou-Bändern, die von China aus nach Deutschland importiert wurden. In den Produkten sind Weichmacher (Phthalate) gefunden worden, die laut REACH-Verordnung verboten sind. Phthalate stehen im Verdacht, den Hormonhaushalt zu schädigen und Unfruchtbarkeit hervorzurufen. (29.06.2012)

**Hersteller: Schinken (Deutschland)**

**Ursache: Salmonellen**

Bei einem deutschen Hersteller ist im Zuge der Eigenkontrolle eine Verunreinigung mit Salmonellen festgestellt worden. Die betroffenen Produkte sind nicht zum Verzehr geeignet. Die Infektion mit Salmonellen ruft schwerpunktmäßig Durchfall und Erbrechen hervor und kann insbesondere bei geschwächten Personen tödlich verlaufen. (03.07.2012)

**Behörde: Kosmetika (Österreich)**

**Ursache: Bakterien**

Die AGES warnt vor einer Hautcreme aus Deutschland und einem Shampoo aus Österreich. Beide Produkte sind mit dem Bakterium *Pseudomonas aeruginosa* kontaminiert. Dieses kann bei vorgeschädigter Haut eine Entzündung des Haarbalgs oder des äußeren Gehörgangs verursachen. (05.06.2012 / 13.06.2012)

**Behörde: Streichwurst (Österreich)**

**Ursache: EHEC**

Die AGES informiert über die Rücknahme einer Streichwurst, da der Verdacht besteht, dass diese EHEC-Keime enthält. Aus Gründen des vorsorglichen Verbraucherschutzes wurden nicht nur die betroffene Charge, sondern auch weitere Chargen vom Markt entnommen. Die Bakterien können zu Magen-Darm-Erkrankungen führen, die sich zu schweren Entzündungen des Darms entwickeln können. (07.06.2012)

**Hersteller: Rohmilch-Weichkäse (Deutschland)**

**Ursache: Listerien**

Deutsche Behörden warnen vor fünf Rohmilch-Weichkäsesorten eines französischen Herstellers, die eine erhöhte Menge an Listerien enthalten. (15.06.2012)

**Behörde: Hühnerrei (Deutschland)**

**Ursache: Dioxin / PCB**

Die Eier eines Legehennenbetriebs in Niedersachsen werden zurückgerufen, da erhöhte Dioxin- und PCB-Werte festgestellt wurden. Durch den Verzehr der Eier entsteht keine unmittelbare Gesundheitsgefahr. Dioxine werden bei längerer und erhöhter Aufnahme als krebserregend eingestuft. (19.06.2012)

**Hersteller: Streichwurst (Deutschland)**

**Ursache: Bakterien**

Ein internationaler Lebensmittelhersteller nimmt die Charge einer möglicherweise mikrobiologisch verunreinigten Streichwurst zurück. Die Entscheidung wurde in Abstimmung mit den Behörden getroffen. Die Bakterienart ist noch unklar, so dass mögliche Gesundheitsgefahren noch nicht spezifiziert werden können. Vom Verzehr der Wurst wird dringend abgeraten. (03.07.2012)

**Behörde: Käse (Deutschland)**

**Ursache: Listerien**

Der Käse eines hessischen Herstellers wird zurückgerufen, weil im Rahmen der betrieblichen Qualitätskontrolle eine Verunreinigung mit Listerien ermittelt wurde. Vorsichtshalber wird die gesamte Charge vom Markt genommen. (03.07.2012)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2012

0 1 8 5 2

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2012

0 0 9 7 6

**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