

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

Newsletter Ausgabe 8/2013
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Sehr geehrte Damen und Herren,

ein ereignisreiches und spannendes Jahr geht bald zu Ende!

Für uns war es ein ganz besonderes Jahr, denn wir schauen auf eine 40-jährige Unternehmensgeschichte zurück. Ohne die vertrauensvolle und enge Zusammenarbeit mit unseren Mandanten und unseren Partnern in Wirtschaft, Wissenschaft, Verbänden, Medien, Verwaltung und Politik wäre es sicherlich keine Erfolgsgeschichte geworden – dafür herzlichen Dank!

Gerne begleiten und unterstützen wir Sie auch im Jahr 2014 und freuen uns auf gemeinsame Projekte mit Ihnen.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Weihnachtsfest und alles erdenklich Gute, Gesundheit und viel Erfolg im neuen Jahr!

Ihr AFC-Team



Aktuelles im Überblick

Mangelndes Verständnis zwischen Verbrauchern und Herstellern bei der Kennzeichnung

Die [Studienergebnisse](#), die im Rahmen des Projektes Lebensmittelklarheit.de erhoben wurden, zeigen anhand mehrerer Produktbeispiele, wie hoch der Anteil der Verbraucher ist, der Abbildungen und Bezeichnungen als nicht passend zum Verpackungsinhalt bewertet.

Journalisten und NGOs halten Lebensmittel für sicher

Der Verein „Die Lebensmittelwirtschaft“ resümiert über seine [Studie](#) „Informationsprozesse und -strukturen im Themenfeld Lebensmittelsicherheit“, dass befragte Journalisten und NGO-Vertreter von den Unternehmen weniger Produkt-PR fordern, dafür mehr Teilnahme an Diskussionen um gesellschaftliche Themen.

Kritik an häufig fehlender Sorten- und Herkunftsbezeichnung auf Zimtverpackungen

Eine [Verbraucherzentrale](#) fordert die gesetzlich verpflichtende Kennzeichnung, um den sortenabhängigen Cumarin-Gehalt des Zimtes für Verbraucher besser nachvollziehbar zu machen.

Bio-Ziegenkäserei verliert Ökosiegel

Eine Biokontrollstelle entzieht dem niederländischen Hersteller das Ökosiegel aufgrund von Vermischung herkömmlicher und biologischer Ziegenmilch sowie der Verwendung eines nicht zugelassenen Konservierungsmittels.

Verbraucherschutzorganisation äußert sich zur deutschen Lebensmittelüberwachung

Mit dem [Report](#) „Von Maden und Mäusen“ wird eine umfassende Veröffentlichung der Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung gefordert.

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Umweltschutzorganisation bewertet Nachhaltigkeit von Fisch im Lebensmitteleinzelhandel

Laut Organisation zeigt die [Untersuchung](#), dass nur knapp ein Viertel des Fischsortiments aus ökologisch nachhaltiger Fischerei und Aquakultur stammt.

Unternehmen reagieren auf Stiftung Warentest-Testurteil „mangelhaft“

Im November testete die Verbraucherorganisation Nusschokoladen verschiedener Hersteller. Eines der betroffenen Unternehmen, dessen Produkt mit der Note „mangelhaft“ bewertet wurde ging rechtlich gegen das Urteil vor, ein Naturkosthersteller widerlegt die Vorwürfe in einer erklärenden Stellungnahme.

Überblick zu gesetzlichen Änderungen im Jahr 2014

Das [BMELV](#) informiert über die wichtigsten gesetzlichen Änderungen im kommenden Jahr.

Veranstaltungen

BVE-Seminar "Öffentlichkeit & Kommunikation am 21. Januar 2014 in Berlin

Im Rahmen des BVE-Krisenmanagements geht es in diesem Modul um den Umgang mit Medien und NGOs, Verbrauchertäuschung, Informations- und Kennzeichnungspflichten. Das Programm finden Sie [hier](#).

Management Forum "6. Food Safety Kongress" vom 11.-12. März 2014 in Berlin

Der diesjährige Food Safety Kongress wird wie jedes Jahr von der AFC als Kooperationspartner unterstützt. Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer, hält einen Vortrag zur „Compliance und Kommunikation – Herausforderungen in der Lebensmittelwirtschaft“. Am 2. Kongresstag leitet Julia Sturfels, Senior Consultant, die Podiumsdiskussion „Verbraucherschutz gleich Lebensmittelsicherheit?“. Bei der Anmeldung über diesen [Flyer](#) erhalten Sie 15% Rabatt auf die reguläre Teilnahmegebühr.

Fresenius-Praxistag "Food Compliance" am 09. April 2014 in Köln

Über die Erfüllung rechtlicher und kommunikativer Anforderungen relevanter Marktteilnehmer werden Dr. Michael Lendle und Julia Sturfels, AFC, gemeinsam mit Dr. Markus Grube und Rochus Wallau, Krell Weyland Grube Rechtsanwälte, mit Vorträgen in das Thema einführen und die Inhalte in Workshops vertiefen. Über diesen [Flyer](#) erhalten Sie 10% Rabatt auf die reguläre Teilnahmegebühr.

Publikationen

„Management-Konzepte für die Food Value Chain“

Anlässlich des 40-jährigen Firmenjubiläums präsentiert die AFC Consulting Group das Spektrum ihrer Beratungsleistungen in einem neuen [Fachbuch](#).

Krisenfälle und Warenrückrufe

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Nachhaltigkeit schaffen.



AFC



AFC Risk & Crisis Consult

Aktuelle Rückrufe

Industrie: Wurst (Deutschland)

Ursache: Salmonellen

Im Rahmen einer Routinekontrolle wurden bei dem betroffenen Unternehmen Salmonellen in Proben zweier Zwiebelmettwurst-Sorten nachgewiesen. Daraufhin erfolgte der Rückruf der zwei Chargen. Eine Infektion mit Salmonellen kann Beschwerden des Magen-Darm-Traktes und Fieber auslösen. (29.11.2013)

Industrie: Backwaren (Deutschland)

Ursache: Glas

Aufgrund des Fundes von Glühbirnen-Scherben in zwei Kisten mit Kürbiskernen muss eine Bäckereikette ca. 70.000 Brötchen in drei Sorten zurückrufen. (06.12.2013)

Industrie: Käse (Deutschland)

Ursache: Listerien

Nachdem bereits am 11.12.2013 die belgische Lebensmittelbehörde über den Rückruf verschiedener Rohmilch Schafskäse einer französischen Käserei informierte, muss das Unternehmen nun auch in Deutschland zurückrufen. Es handelt sich um vier Chargen, die mit Listeria Monocytogenes belastet sind. Der Verzehr des Käses kann besonders bei Risikogruppen zu gesundheitlichen Problemen oder sogar zu einer Listeriose führen. (12.12.2013)

Behörde: Spielzeug (Österreich)

Ursache: Lösen von Kleinteilen

Die österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit warnt vor dem Gebrauch eines Kaffeesevice-Spielzeugs. Bei mechanischer Einwirkung besteht das Risiko, dass sich Kleinteile ablösen bzw. absplintern und von Kleinkindern verschluckt werden. (17.12.2013)

Industrie: Instantbrühe (Deutschland)

Ursache: Falschdeklaration

Ein international agierender Konzern ruft eine Charge seiner Instantbrühe im Glas aufgrund falscher Deklaration und fehlender Allergen-Kennzeichnung zurück. Unregelmäßigkeiten bei der Produktion führten dazu, dass diese Charge mit Etiketten einer Hühner-Boullion versehen wurde. Bei Menschen mit einer Allergie können Unverträglichkeitsreaktionen auftreten. (03.12.2013)

Industrie: Carpaccio (Deutschland)

Ursache: Keime

Ein italienischer Hersteller nimmt das Produkt Carpaccio in der 120 g Packung vom Markt, weil in mikrobiologischen Analysen Keime festgestellt wurden, die beim Verzehr zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen können. Der Vertrieb des Artikels erfolgte in Deutschland über zwei große Discounter. (11.12.2013)

Industrie: Wein (Deutschland)

Ursache: Gärungsprozesse

Eine deutsche Wein- und Sektellerei ruft vier verschiedene Wein-Sorten zurück, die u.a. in großen Handelsketten vertrieben wurden. Bei den betroffenen Chargen kann es aufgrund eines Gärungsprozesses zum Bersten der Flaschen kommen. (16.12.2013)

Handel: Sardellen (Schweiz)

Ursache: Histamin

Eine schweizer Warenhauskette ruft aufgrund erhöhter Histaminwerte Sardellen in der 20 g-Dose zurück. Bereits Mitte November warnte die Behörde in der Schweiz vor erhöhten Histamingehalten der Produkte, die über eine andere Handelskette verkauft wurden. (17.12.2013)

Anzahl Lebensmittel-Rückrufe in Europa in 2013

0 3 0 5 0

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2013

0 1 8 5 7

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