



AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.

AFC

Newsletter Ausgabe 1/2018
der AFC Risk & Crisis Consult GmbH.

Sehr geehrte Damen und Herren,

von den gefälschten E-Mails der SPD, die die Satirezeitschrift Titanic Ende Februar an die Redaktion der Bild Zeitung verschickt hat, ist eine Sache in den Köpfen geblieben: Fake News können sich leicht und schnell verbreiten. Mit Falschnachrichten müssen sich auch Lebensmittelunternehmen beschäftigen. Schockierende Schlagzeilen, egal ob der Vorwurf berechtigt ist oder nicht, können katastrophale Auswirkungen auf das Image einer Firma haben. Um die damit verbundenen Herausforderungen für Lebensmittelunternehmen und deren Verantwortlichen ging es im Vortrag von Dr. Michael Lendle, Geschäftsführer der AFC Risk & Crisis Consult, im Rahmen des 10. Food Safety Kongresses in Berlin. In seinem Fazit hebt Dr. Lendle die Bedeutung des Issue Monitorings hervor. Unternehmen müssen ihre kritischen Themen fortwährend im Blick haben und diese regelmäßig prüfen. Nur so können böse Überraschungen vermieden werden.

Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult



Top-Themen

AFC-Issue-Monitor Report 2018: Kritische Themen der Branche täglich in den Schlagzeilen

Unter Überschriften wie „Warum wir von der Droge Zucker kaum runterkommen“, „Miese Noten für Veggie-Lebensmittel“ oder „Fleischskandal erschüttert Exportweltmeister Brasilien“ wird täglich über Issues der Agrar- und Ernährungsbranche berichtet. Dies zeigt die jüngst veröffentlichte Analyse „AFC-Issue-Monitor Report 2018“. Laut der Analyse wurden 2017 durchschnittlich mehr als drei Meldungen pro Tag veröffentlicht, die Issues der Branche thematisieren. Wie auch in den vergangenen Jahren wurde die Fleischwirtschaft mit 441 Meldungen mit Abstand am häufigsten adressiert. Alleine 201 Meldungen befassten sich mit dem Thema Missstände in der Tierhaltung.

Die Analyse basiert auf der Auswertung von 1297 kritischen Veröffentlichungen, die im Rahmen des AFC-Issue-Monitorings identifiziert wurden. Einem Issue-Monitoring zur Risikofrüherkennung für die Agrar- und Ernährungsbranche, welches laufend Online-Medien, Fernsehsendungen, NGOs und Behörden auf für die Branche kritische Meldungen analysiert.

Die umfassende Analyse ist auf Anfrage bei [Markus Hinskes](#), Head of Issue Management, erhältlich und enthält unter anderem detaillierte Analysen zu den Top-Issues und gibt Auskunft darüber, welche Teilbranche von welchen Themen betroffen ist.

Größter Krisenfall in der Geschichte des Unternehmens: Millionen Produkte zurückgerufen

Seit Ende 2017 sind mehr als 30 Babys in Frankreich an Salmonelleninfektionen erkrankt. Durch Befragung der Eltern Anfang Dezember ließ sich die Ursache der Erkrankungen auf Milchpulver-Produkte aus dem Lactalis-Werk in Craon zurückführen, so berichteten die [Medien](#). Daraufhin rief der Hersteller am 2. Dezember 2017 ein Dutzend Chargen Babymilchpulver zurück.

Angesichts neuer Erkrankungsfälle, die trotz Rückruf in der nachfolgenden Woche aufgetreten waren, ordnete der französische Wirtschafts- und Finanzminister Bruno Le Maire den Rückruf mehrerer Hundert



AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.

AFC

weiterer Chargen an. Die [Rückrufaktion](#) erreichte ihren Höhepunkt Anfang Januar, als der Hersteller schließlich die gesamte in Craon produzierte Ware öffentlich vom Markt nahm.

Vom Rückruf sind aktuell 83 Länder betroffen. Obwohl laut ersten [Meldungen](#) Deutschland von der Rückrufaktion nicht betroffen sei, rief eine deutsche Drogeriemarktkette bestimmte Eigenmarkenprodukte zurück, da diese auch im Lactalis-Werk Craon produziert wurden.

Die Familien der in Frankreich erkrankten Kinder verklagten den Hersteller. Mitte Februar schloss sich [Foodwatch](#) der Sammelklage an und verklagte Hersteller, Großhandel, Labor und Behörden unter anderem wegen Nichteinhaltung der Verpflichtungen bezüglich Produktwarnung und Rückruf.

Vor diesem Hintergrund schlug Anfang April 2018 der [französische Senat](#) 17 Gesetzesvorschläge zur Verbesserung der gesundheitlichen Kontrollen vor.

Nach Tierquälerei-Vorwürfen droht Hersteller Auslistung

Anfang Februar veröffentlichten [Tierschützer](#) Aufnahmen aus einem Schweinemastbetrieb in Alhama de Murcia in Spanien. Die Bilder zeigen vermeintlich mangelhafte hygienische Zustände und sorgen für Empörung in den [Medien](#), die dem Betrieb tierquälereische Haltungsbedingungen vorwerfen.

Der Betrieb beliefert den spanischen Wursthersteller El Pozo, der seine Produkte unter anderem auch in Deutschland vertreibt. Laut [Medienberichten](#) nahm Rewe El-Pozo-Produkte „vorsorglich aus dem Regal“ und beauftragte Untersuchungen durch „eine neutrale und unabhängige Kontrollstelle“. Der Einzelhändler sprach von der Beendigung der Geschäftsbeziehungen, sollten sich die Vorwürfe bestätigen. Edeka teilte in einer [Stellungnahme](#) mit, die Vorgänge prüfen zu wollen und gegebenenfalls „über entsprechende Konsequenzen“ zu entscheiden.

In einer [Reaktion](#) auf die schweren Vorwürfe der Tierquälerei dementierte El Pozo die Echtheit der Bilder zwar nicht, wies jedoch darauf hin, dass es sich um Aufnahmen einer Krankenbucht handle und die gezeigten Tiere nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt seien.

Sie würden gerne häufiger über für Sie relevante und aktuelle Themen informiert werden?
[Kontaktieren](#) Sie uns und erhalten Sie unseren AFC-Issue-Monitor kostenlos zur Probe!

Über den Tellerrand hinaus

Größter Listerien-Ausbruch weltweit aufgeklärt?

Südafrika ist seit Januar 2017 von dem laut [WHO](#) weltweit größten Listerien-Ausbruch aller Zeiten betroffen. In der Zeit von Januar 2017 bis März 2018 wurden 978 Erkrankungen und 183 Todesfälle vom südafrikanischen Institut für ansteckende Krankheiten (NICD) erfasst.

Erst im Januar 2018, nachdem einige Kinder in einem Kindergarten nach dem Verzehr von Wurst schwer erkrankten, erklärte das NICD, dass die Erkrankungen auf die Firma Tiger Brands zurückzuführen seien. Das Unternehmen rief alle im Verdacht stehenden Produkte zurück und schloss vorübergehend zwei weitere Fabriken. Dort wurde zwar eine Listerien-Kontamination festgestellt, allerdings mit einem anderen Erreger-Stamm. [Medienberichten](#) zufolge weigerte sich der Firmenchef Lawrence McDougall zunächst, sich bei den Angehörigen und



AFC Krisen-Newsletter

Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.

AFC

Opfern zu entschuldigen, da noch keine Beweise für einen Zusammenhang zwischen den Toten und den eigenen Produkten gefunden seien. Laut einer [Online-Zeitung](#) sieht die WHO auch noch nicht alle Fälle restlos aufgeklärt.

Veranstaltungen

BVE-Fachseminar: "[Globalisierung & Produktkrisen](#)" 19. Juni 2018 in Berlin

Vortrag und Moderation, Dr. Michael Lendle: "**Beschaffung in der globalen Lieferkette – Risikoprävention, Lieferantenmanagement, Rückverfolgbarkeit**"

Akademie Fresenius "[QS-Leiter Tagung](#)" 26./27. Juni 2018 in Köln

Vortrag, Dr. Michael Lendle: „**Wenn Task Force & Co. vor der Tür stehen – was nun?! Erfahrungsberichte aus der Praxis**“

Akademie Fresenius "[2. Fachtagung: Globale Rohstoffbeschaffung](#)" 18./19. September 2018 in Köln

Vortrag, Markus Hinskes: „**Globale Rohstoffbeschaffung in der Lieferkette – Risikoprävention, Lieferantenmanagement, Rückverfolgbarkeit**“

BVE-Fachseminar: "[Krisenfall & Warenrückruf](#)" 27. September 2018 in Bonn

Vortrag und Moderation, Dr. Michael Lendle: „**Anforderungen an das Krisenmanagement - Krisenkoordination, Rückrufplanung, Behördenkontakt, Krisenkommunikation**“ und Max Springer: „**Der Umgang mit dem kritischen Verbraucher – Reklamationsbearbeitung, Risikobewertung, Umgang mit dem kritischen Verbraucher – Reklamationsbearbeitung, Risikobewertung, Gefahreinschätzung, Krisenstab**“

Zusammenfassung Rückrufe in Deutschland

Im Zeitraum Januar bis März 2018 gab es in Deutschland insgesamt 36 dokumentierte Rückruffälle. Am häufigsten betroffen waren verarbeitete Lebensmittel, Getränke, Fleisch- und Wurstwaren, darüber hinaus vor allem Produkte mit einer längeren Haltbarkeit, wie Gewürze oder Babynahrung im Glas.

Elf Lebensmittel wurden wegen nicht oder nicht richtig gekennzeichnete Allergene und zehn aufgrund von Fremdkörperkontaminationen, wie Glas oder Metallpartikel zurückgerufen.

Mikrobielle Belastungen durch Bakterien waren in sechs Fällen die Ursache eines Rückrufs. Hierbei handelte es sich am häufigsten um Salmonellen. Eine andere mikrobielle Belastung waren Hepatitis-A-Viren.

Zwei Getränke mussten aufgrund einer Nachgärung und der damit verbundenen Gefahr des Berstens von Glasflaschen aus dem Verkehr gezogen werden.

Besonders kritisch waren die Meldungen bezüglich Babynahrung. Zum einen mussten Milchpulver-Produkte wegen lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche zurückgerufen werden, zum anderen wurden Rückstände eines chlorhaltigen Reinigungsmittels in Babynahrungsgläsern nachgewiesen. Chlorat steht in Verdacht, den Sauerstofftransport über das Blut einzuschränken und die Jodaufnahme der Schilddrüse zu beeinträchtigen.

Die Originalmeldungen finden Sie unter www.lebensmittelwarnung.de.

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in Europa in 2018

3 5 9

Anzahl Non-Food-Rückrufe in Europa in 2018

7 4 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