

AFC

AFC Risk & Crisis Consult

KRISEN-NEWSLETTER*Risiken vorbeugen. Krisen bewältigen.
Kommunikation ermöglichen.***Sehr geehrte Damen und Herren,**

die Rückrufzahlen in Deutschland steigen weiter und die Gründe für Marktentnahmen ändern sich, so nehmen beispielsweise Grenzwertüberschreitungen weiter zu oder andere Ursachen lassen aufhorchen, wie bei dem letzten TOP-Thema "Ecstasy in Champagner".

Aktuell werden die Entwicklungen beim Tierwohl aufgrund von gesetzlichen Vorhaben wieder öffentlich stark diskutiert. Weitere im Fokus stehende Themen können Sie im Rahmen des **AFC-Issue-Monitors** als "Issue der Woche" jederzeit [hier](#) nachlesen.

Wir danken Ihnen schon jetzt für die rege Teilnahme an unserer Studie zu den Herausforderungen an das Risiko- und Krisenmanagement, welche wir mit der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) durchführen und aktuell auswerten. Die Ergebnisse werden demnächst veröffentlicht.

Wir wünschen Ihnen eine schöne und krisenfreie Sommerzeit!

Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult

TOP-THEMEN

In der Diskussion: Tierwohl, Tierschutz, Tiergesundheit



Das [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft BMEL](#) stellte am 07. Juni 2022 die Eckpunkte für ein Tierhaltungskennzeichnungsgesetz, zunächst für Schweinefleisch, vor. Ziel ist die rechtliche Verpflichtung zur Kennzeichnung der Haltungsform auf tierischen Lebensmitteln. Eine finanzielle Unterstützung für den Umbau von Ställen für mehr Tierschutz sei laut [Bundeslandwirtschaftsminister Özdemir](#) in Planung.

Das Thema Tierhaltungskennzeichnung regt die Debatte um Tierwohl, Tierschutz und Tiergesundheit weiter an. Verschiedene NGOs äußerten noch am Tag der Veröffentlichung Kritik an dem Entwurf des Bundeslandwirtschaftsministers. Ein Siegel, welches sich nur auf die Haltungsform bezieht, sei irreführend und blende den Gesundheitszustand der Tiere aus, kritisiert [foodwatch](#). Die NGO fordert

mehr unabhängige Kontrollen von Verletzungen und Gesundheitsschäden bei Tieren. [Greenpeace](#) bemängelt, dass Aspekte wie Transport, Schlachtung oder Tiergesundheit nicht in dem Vorschlag berücksichtigt würden.

[PROVIEH](#) beanstandet, dass die Haltungskennzeichnung des BMEL „nicht im Sinne des Tierschutzes“ sei. Besonders die Beschränkung der Kennzeichnung auf den Abschnitt der Mast stelle ein Problem dar. Dies bedeute nach Aussagen der NGO im schlimmsten Fall, dass Schweinefleisch aus der Premiumstufe aus der „allerschlechtesten“ Ferkelaufzucht stammen könne. [VIER PFOTEN](#) fordert zusätzlich eine einheitliche Kennzeichnung auf europäischer Ebene sowie Informations- und Aufklärungskampagnen. Komplett abgelehnt wird die Haltungskennzeichnung von [PETA](#), da die Kennzeichnung nichts am System der Tierausbeutung ändere. Der Arbeitsaufwand hätte nach Meinung der NGO in Maßnahmen zur Verringerung des Fleischkonsums und den Abbau von Tierbeständen fließen sollen.

Die [Deutsche Umwelthilfe](#) begrüßt hingegen die vorgestellten Eckpunkte der Haltungskennzeichnung. Der Verband sieht nun die Bundesregierung in der Pflicht, zeitnah einen Gesetzesvorschlag für die Umsetzung der Eckpunkte vorzulegen und die Haltungskennzeichnung verbindlich für alle Fleischsorten und auch auf die Gastronomie und auf verarbeitete Fleischprodukte auszuweiten. Auch der [Deutsche Tierschutzbund](#) begrüßt den Gesetzesentwurf im Grundsatz, sieht aber noch Verbesserungsbedarf. Beispielsweise wird die exklusive Bio-Stufe in Frage gestellt, da nicht-biologische Landwirtschaftsbetriebe ihre Tiere teilweise genauso gut halten wie Bio-Betriebe.

Verbot: Titandioxid in Lebensmitteln, Kosmetika und Arzneimitteln



Titandioxid (E171) ist in der EU gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen. Durch die weißen Farbpigmente und die glänzende Wirkung wird es häufig als Farbstoff eingesetzt. Viele Backwaren, Suppen, Brotaufstriche oder Süßigkeiten wie Kaugummis enthalten Titandioxid, ebenso Kosmetikprodukte, wie Zahnpasta und Lippenstifte. Für einige Arzneimittel dient Titandioxid auch als „Tabletten-Überzug“, berichtet [Stiftung Warentest](#).

Titandioxid steht seit 2019 aufgrund möglicher Gesundheitsgefahren in der Kritik, so die [Süddeutsche Zeitung](#). Deswegen hat Frankreich den Lebensmittelzusatzstoff E171 2019 verboten. Die [Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit \(EFSA\)](#) hingegen sah weiteren Forschungsbedarf, da keine direkten Hinweise auf Gesundheitsbedenken vorliegen würden.

Im Mai 2021 hat die [EFSA](#) erneut Untersuchungen zu Titandioxid durchgeführt. Die Ergebnisse zeigen, dass Titandioxid, sofern es über die Nahrung aufgenommen wird, genotoxisch wirken kann. Weil Experten keine zulässige tägliche Aufnahmemenge bestimmen konnten, forderte die EFSA in Folge der neu gewonnenen Erkenntnisse ein Verbot von Titandioxid als Zusatzstoff.

Auch das [Bundesinstitut für Risikobewertung \(BfR\)](#) befürwortete in einer Pressemitteilung im Dezember 2021 das Verwendungsverbot. Es sehe allerdings einige ungeklärte Fragen, unter anderem in welchem Umfang Titandioxid erbgutschädigend wirke. Daher forderte das BfR vor der Einführung eines Gesetzes, alle offenen Wissenslücken zu klären.

Im Januar 2022 erließ die [Europäische Kommission](#) bereits ein Verbot für die Verwendung von Titandioxid als Lebensmittelzusatzstoff. Das Verbot tritt ab August 2022 in Kraft. Zunächst gilt das Verbot nur für die Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff. Derzeit prüft der [wissenschaftliche](#)

Analyse: Nachweis von Separatorenfleisch?

Eine am 23. Juni 2022 veröffentlichte Laboranalyse der Fachhochschule Bremerhaven im Auftrag von [DER SPIEGEL](#) und [NDR](#) hat in einigen untersuchten Proben von Geflügelwurst und Geflügelfleisch Separatorenfleisch nachgewiesen. Neun der 30 untersuchten Proben verschiedener konventioneller und Bio-Hersteller enthielten den Auswertungen zufolge Separatorenfleisch. Auf keiner der betroffenen Verpackungen sei eine entsprechende Kennzeichnung vorhanden gewesen. Ein Sprecher der [Verbraucherzentrale Hamburg](#) bezeichnete den Vorfall als Verbrauchertäuschung „im großen Sinne“. [foodwatch](#) betitelt den Fall als Betrug an den Verbraucher und fordert den Rückruf der betroffenen Produkte.

Separatorenfleisch wird durch Pressen von Knochen mit Fleischresten oder Tierkörpern durch Lochscheiben erzeugt. Dabei verändert sich die Muskelfaserstruktur, sodass es nicht mit dem Fleisch im Sinne der Leitsätze aus dem Deutschen Lebensmittelbuch vergleichbar ist, so [Lebensmittelklarheit](#). Sofern Produkte Separatorenfleisch enthalten, sei eine entsprechende Kennzeichnung der Produkte rechtlich verpflichtend.

Die [Hersteller](#), deren Produkte den veröffentlichten Ergebnissen nach Separatorenfleisch enthielten, beteuerten, dass ihren Produkten kein Separatorenfleisch hinzugefügt worden sei. Sie kritisierten außerdem die verwendete Untersuchungsmethode. Einer der Sprecher äußerte gegenüber [NDR](#) und [DER SPIEGEL](#), dass die Methode, die bisher keine amtliche Anerkennung besitzt, ein neuer wissenschaftlicher Ansatz ohne „soliden Beweis“ sei. Ein [Experte](#) erklärte, dass die angewandte Methode auf Markern für Bindegewebe basiert, die nicht nur in Bandscheiben, sondern auch in anderen Bindegeweben zu finden seien. Demnach liefere die Methode lediglich einen Hinweis darauf, dass Separatorenfleisch möglicherweise im untersuchten Produkt enthalten sein könnte.

Aktuelle histologische Untersuchungen durch das Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei (LALLF) in Rostock bestätigten die Ergebnisse der Fachhochschule Bremerhaven nicht. In keiner der gezogenen Proben wurden auffällige Anteile an Knochenpartikeln nachgewiesen, berichtet der [Minister für Klimaschutz, Landwirtschaft, ländliche Räume und Umwelt](#) aus Mecklenburg-Vorpommern am 29.06.2022.

Rückruf: Ecstasy in Champagner



Am 15. Februar 2022 berichtete [BR24](#) von einem Fall in Weiden in der Oberpfalz bei dem ein 52-jähriger Mann an einer Intoxikation durch Ecstasy (MDMA) gestorben ist. Er habe in einem Lokal Champagner getrunken, der aus einer Flasche stammte, in der durch anschließende Ermittlungen am 28. Februar 2022 Ecstasy festgestellt wurde. Sieben weitere Menschen wurden in diesem Zusammenhang in Deutschland vergiftet und vier weitere Personen in den Niederlanden, so [DIE ZEIT](#).

Behörden warnten vor dem Kontakt mit den betroffenen 3-Liter Flaschen von „Moët &

Chandon Ice Impérial“. Für die betroffene Charge wurde von der [niederländischen Behörde für Lebensmittel- und Verbraucherproduktsicherheit \(NVWA\)](#) im Februar 2022 eine Warnung ausgesprochen. Die [NVWA](#) prognostizierte außerdem, dass möglicherweise weitere Chargen betroffen sein könnten, da noch unbekannt ist, wie die Droge in die Flaschen gelangte. In Deutschland warnte

Ende Februar [Lebensmittelwarnung.de](#) vor dem Kontakt mit dem möglicherweise im Champagner enthaltenen MDMA. Am 13. Juni 2022 ist dieser Rückruf um eine weitere betroffene Charge ergänzt worden.

Die Polizei habe bereits am selben Abend des Vorfalles vom 15. Februar 2022 die Ermittlung aufgenommen. Bestand der Ermittlungen sind Manipulationen entlang der Vertriebswege der 3-Liter Champagnerflaschen der niederländischen Marke Moët & Chandon, so [BR24](#). Geäußerte Vermutungen von Ermittlungsinhalten in diversen Nachrichten, wie [BR24](#), [Frankfurter Allgemeine](#) und [wein.plus](#), lassen auf einen Drogenschmuggel in den betroffenen 3-Liter Flaschen schließen. Nachforschungen ergaben, dass bereits 2018 bei einer Grenzkontrolle in Australien MDMA in geschmuggelten Champagnerflaschen entdeckt worden war. Die polizeilichen Ermittlungen seien jedoch noch nicht abgeschlossen.

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

Rückruf: Babynahrung in den USA



Am 17. Februar 2022 meldete die [Food and Drug Administration \(FDA\)](#) in den USA, dass vier Erkrankungsfälle bei Säuglingen, davon zwei mit tödlichen Verlauf, nach dem Verzehr von Säuglingsnahrung der Firma Abbott auftraten. Mehrere Quellen, unter anderem die FDA berichteten über einen Rückruf durch das Unternehmen am gleichen Tag infolge der vier Verbraucherbeschwerden. Bis zum 18. März 2022 sind Inspektionen durch die FDA durchgeführt worden.

Am 25. März veröffentlichte das [Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit \(BVL\)](#) ebenfalls eine Produktwarnung für die Säuglingsnahrung aus dem Werk in Michigan / USA. Laut BVL würden die Produkte zwar nicht in Deutschland gehandelt, jedoch könnte die Möglichkeit bestehen die Produkte online zu bestellen.

Am 08. April seien nach Angaben von [Abbott](#) alle Mängel auf Basis der Verbesserungsvorschläge behoben, weshalb das Werk in Michigan Anfang Juni den Betrieb wieder aufnehmen durfte. Da sich Abbott in der Verantwortung für die enorme Verknappung der Babynahrung auf dem amerikanischen Markt sehe, sei die Produktion in der Zwischenzeit in anderen Standorten erhöht und Lieferungen aus einer irländischen Produktionsstätte des Unternehmens zugesichert. Hinzu kommt ein weiterer [Betriebsstopp](#) Mitte Juni aufgrund von Überflutungen in Folge starker Gewitter. Jedoch sicherte Abbott weiterhin Lieferungen zu, die aus dem Werk in Granada in Spanien stammen sollen, während die Bewertungen der Schäden und die Desinfizierung der Fabrik in den USA anhalte, um mögliche Engpässe zu vermeiden, so [CBS News](#).

VERANSTALTUNGEN

15. September 2022
in Kempten

ZLV-Verpackungssymposium

Vortrag, Anselm Elles: *Wie schaffen wir echte Resilienz und Nachhaltigkeit in unseren Wertschöpfungsketten?*

20. September 2022

BVE-Fachseminar "Risiko & Lieferkette"

Moderation und Vortrag, Dr. Michael Lendle: *Kritische Ereignisse erkennen und Lieferketten absichern.*

[ALLE TERMINE ANSEHEN](#)

RÜCKRUF

Zusammenfassung: Rückrufe in Deutschland (01.04. bis 30.06.2022)

Im zweiten Quartal des Jahres wurden insgesamt 51 Lebensmittelwarnungen veröffentlicht. Im Jahr zuvor waren es im gleichen Zeitraum 31 Lebensmittelwarnungen und 2020 gab es nochmals weniger Warnungen (19). Die Entwicklung aus dem ersten Quartal schreibt sich somit weiter fort.

Betroffen waren vor allem die Produktgruppen Milch und Milchprodukte (10), sonstige Nahrungsmittel (10), Würzen und Saucen (9) sowie Süßwaren, Dauerbackwaren und Speiseeis (7). Ursachen der Warnungen waren am häufigsten Grenzwertüberschreitungen, mikrobiologische Kontaminationen und Fremdkörper.

[ZU DEN ORIGINALMELDUNGEN](#)

Warnmeldungen in Europa

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in
Europa in 2022

6 1 5

Anzahl Non-Food-Rückrufe
in Europa in 2022

1 2 1 2

MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973



AFC RISK & CRISIS CONSULT GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc-rcc.de

Sitz der Gesellschaft: Bonn,
eingetragen: AG Bonn HRB 16784

TIME FOR A CHANGE

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie bitte [hier](#).

[Impressum](#) | [Datenschutz](#)