

**AFC**

AFC Risk &amp; Crisis Consult

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

für Verbraucherreklamationen gibt es viele Auslöser: Nicht nur offensichtliche Mängel wie Fremdkörper führen zu Unzufriedenheiten und Beschwerden, sondern auch farbliche und geschmackliche Abweichungen.

Um die Verbraucherezufriedenheit mit Ihren Produkten zu steigern und Ihre Risikomanagementsysteme zu optimieren, arbeiten wir mit unserer Tochtergesellschaft **AFC Quality & Lab** eng zusammen: Die [AFC Quality & Lab](#) unterstützt Ihr Unternehmen dabei, die **Reklamationsquote** zu senken, indem sie das Produkt genau unter die Lupe nimmt: Rohwaren, Rezeptur, Sensorik sowie Verpackung und Präsentation am PoS. Ergänzend berät die AFC Risk & Crisis Consult bei der Optimierung der **Reklamationsbearbeitung**, wobei die Festlegung von Verantwortlichkeiten sowie der Umgang mit Verbraucher:innen im Mittelpunkt stehen.

Am Ende ergeben sich aus der umfassenden, gemeinsamen Betrachtung Empfehlungen zur Risikominimierung bei der Produkt- und Verpackungsgestaltung sowie beim systematischen Umgang mit Verbraucherreklamationen.

Gerne geben wir Ihnen in Zukunft regelmäßig Einblicke in die Arbeit unseres Labors unter der Rubrik „Lab-News“.

*Ihr Team der AFC Risk & Crisis Consult*

**TOP-THEMEN****Vibrionen in Meerestieren: Erhöhtes Risiko**

Laut aktueller Bewertung der [Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit \(EFSA\)](#) nimmt das Vorkommen von Vibrionen in Meeresfrüchten und Fischereiprodukten infolge des Klimawandels zu.

Vibrio cholerae verursacht mit seinem Toxin die epidemische Cholera und ist der bekannteste Vertreter dieser stäbchenförmigen Bakterien. Weitere [pathogene Vibrionenarten](#) können nicht nur beim Baden in kontaminiertem Wasser, sondern auch durch den Verzehr von rohen oder unzureichend gegarten Meeresfrüchten Infektion beim Menschen verursachen. Insbesondere in salzarmen Gewässern, wie beispielsweise in der Ostsee, steigt die Prävalenz dieser aquatischen Bakterien aufgrund zunehmender Wassertemperaturen - im August wurden dort zwei Fälle von tödlich verlaufenden [Vibrionen-Infektionen](#) gemeldet. Neben der klimabedingten Zunahme von Vibrionen stellt die EFSA auch eine erhöhte Resistenz bestimmter Stämme gegenüber antimikrobiellen Mitteln, einschließlich Reserveantibiotika, fest. Diese Entwicklung könne die Behandlung von Infektionen erschweren und erfordere eine bessere Überwachung. Um Risiken zu minimieren, seien insbesondere die Aufrechterhaltung der Kühlkette sowie Maßnahmen zur Reduzierung der Vibrionen entscheidend.

---

### **Risiko- und Krisenkommunikation: verständlich, transparent, offen**

Im Rahmen des Forschungsprojekts [„Optimierung der Risiko- und Krisenkommunikation von Regierungen, Behörden und Organisationen der Gesundheitssicherung“ \(MIRKKOMM\)](#) ist untersucht worden, wie Bürger:innen in Krisenzeiten von Behörden und Medien informiert werden wollen und welche Formen der Kommunikation besonders glaubwürdig, wirksam und verständlich sind. In Bezug auf die [Ergebnisse](#) des Projekts betonte das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), dass Krisenkommunikation unterschiedliche Wissensstände und Wertvorstellungen berücksichtigen müsse. Vertreter der Medien und Social Media wünschen sich eine verständliche und einheitliche Kommunikation. Unternehmen der Ernährungsindustrie können die Erkenntnisse des Projektes für Ihre Kommunikation nutzen. Die aktuellen Diskussionen über Tierwohl, Transparenz und Umweltbelastungen erfordern ebenfalls eine schnelle und präzise Aufbereitung der Kommunikation, um das Vertrauen der Konsumenten zu erhalten.

---

### **Afrikanische Schweinepest (ASP): Virus nicht auf Menschen übertragbar**



Laut [Bundesinstitut für Risikobewertung \(BfR\)](#) und [Friedrich-Loeffler-Institut \(FLI\)](#) ist eine gesundheitliche Beeinträchtigung durch den Kontakt zu Schweinen, die aus ASP-Sperrgebieten stammen sowie durch den Verzehr von Fleisch oder Fleischprodukten, die von solchen Tieren stammen, nicht zu erwarten. Dies gilt auch, wenn das ASP-Virus in den Erzeugnissen enthalten sein sollte. Das ASP-Virus ist nicht auf den Menschen übertragbar. Somit ist das Risiko einer Verschleppung des ASP-Virus über frisches Fleisch bzw. Fleischerzeugnisse aus Sperrzonen unter der Voraussetzung, dass alle Prozesse den rechtlichen Vorgaben folgen, wie Schlachtung gesunder Tiere aus überprüften Haltungen oder

kein Verfüttern von Speiseabfällen an Schweine, vernachlässigbar bis sehr gering.

---

### **EU-Schnellwarnsystem: Jahresreport 2023 veröffentlicht**

Der [Annual Report - Alert and Cooperation Network 2023](#) gibt Auskunft über die Informationen, die im vergangenen Jahr innerhalb des Warn- und Kooperationsnetzes (ACN) über das elektronische System iRASFF ausgetauscht wurden. Neben dem Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel (RASFF) umfasst es das Netz für Amtshilfe und Zusammenarbeit (AAC), das Netz für Agri-Food-Betrug (FFN) und das Pflanzenschutznetz (PHN). Das Warn- und Kooperationsnetz wird von seinen Mitgliedern

immer häufiger genutzt und Nicht-EU-Länder beteiligen sich vermehrt an der Zusammenarbeit und dem Informationsaustausch.

---

## Up-Date: Diskussion um PFAS Verbot

Kanzler Scholz betont in einer [Rede](#), dass er das Totalverbot von PFAS ablehne. Nach Aussagen des Bundes für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) könnte dies als Freifahrtschein für mehr Umweltverschmutzung betrachtet werden und das Wohl der Bevölkerung gefährden.

---

## AFC-Issue Monitoring: Kritische Themen in der Öffentlichkeit

Bei unerwarteten Ereignissen, negativen Themen und kritischen Anfragen von Stakeholdern, wie NGOs, Medien und Verbrauchern helfen wir, komplexe Sachverhalte einzuschätzen, potenzielle Risiken zu bewerten und die Kommunikation angemessen zu gestalten. Im Sinne eines umfassenden Reputationsschutzes für Unternehmen und Marken machen wir die Unternehmen fit für den proaktiven und reaktiven Umgang mit diesen Herausforderungen, um die Öffentlichkeitsarbeit zielführend und erfolgreich durchzuführen. [Hier finden Sie alle bisher veröffentlichten "Issues der Woche"](#).

# LAB-NEWS

---

## Der Pfirsich im Fokus



Die erfolgreiche Positionierung von Produkten ist maßgeblich davon abhängig, wie Verbraucher:innen Produkte wahrnehmen, konsumieren und wie zufrieden sie sind. Gezielte Analysen und Bewertungen der [AFC Quality & Lab](#) geben einen schnellen Einblick in die Performance und Wettbewerbsfähigkeit. Beim Pfirsich werden frische Früchte in erster Linie auf ihr äußeres und inneres Aussehen untersucht: Farbe, Schalenfehler, Druckstellen, Schimmelbildung und Verderb. Darüber hinaus wird die Festigkeit sowie der Zucker- und Säuregehalt gemessen. Bei eingelegten Pfirsichen werden der pH-Wert und der Zuckergehalt des Suds bestimmt sowie die Einheitlichkeit der Schnittstücke bewertet. Neben

den optischen Parametern liegt ein weiterer Schwerpunkt auf der Sensorik. Der Geschmack wird von geschulten, erfahrenen Labormitarbeitenden bewertet.

Aufgrund der Klimabedingungen haben die Erzeuger Anbaumethoden angepasst, um ihre Erträge zu sichern. Inwiefern sich geänderte Maßnahmen zur Bewässerung und Pflanzengesundheit auf die Beschaffenheit und den Geschmack der Früchte auswirken und ob Verbraucher:innen mögliche Veränderung wahrnehmen gilt es zu beantworten. Dazu führen Pfirsichproduzenten in Zusammenarbeit mit Normec quantitative Verbraucherstudien im Proberhaus durch. Hierbei werden aktuelle Ergebnisse zu Geschmack, Süße und Textur mit denen aus vergangenen Jahren verglichen. Das ist durch den strukturgleichen Aufbau der Studie und der gleichen Zielgruppe möglich. Dieser Ansatz hilft nicht nur, die Kundenzufriedenheit zu bewahren, sondern gibt den Produzent:innen auch die Möglichkeit, ihre

Anbaumethoden kontinuierlich zu optimieren, um den Herausforderungen des Klimawandels gerecht zu werden, ohne Kompromisse beim Geschmack einzugehen.

## Labor-Post: Jede Woche neu

Wöchentlich zeigen wir Ihnen, welche Produkte wir unter der Lupe haben, testen, prüfen und verkosten. [Hier finden Sie alle bisherigen Produkte.](#)

**AFC**  
AFC Quality & Lab



## ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

### USA: Rückruf von drei Tonnen Trockenfleisch



Ein Hersteller aus Alabama ruft rund 6.229 Pfund verzehrfertige Jerky-Produkte zurück. Dabei handelt es sich um zwei Arten von Trockenfleisch aus mariniertem, in dünne Streifen geschnittenem Rindfleisch und Speck, welches ohne staatliche Inspektion hergestellt wurde.

Der [Food Safety and Inspection Service \(FSIS\)](#), des US-Landwirtschaftsministeriums (USDA) teilte mit, dass die Produkte zwischen Januar und August 2024 produziert und mit dem USDA-Siegel der FSIS versehen, in mehreren US-Bundesstaaten und im Internet verkauft wurden. Das betroffene Unternehmen wechselte im Juni den Besitzer, am Betriebsnamen und bei den Produkten gab es keine Änderungen. Bei einer

routinemäßigen FSIS-Überwachungsmaßnahme ist aufgefallen, dass der Betrieb die Jerky-Produkte weiterhin herstellte und mit dem USDA-Inspektionszeichen versah, obwohl er darum gebeten hatte, die FSIS-Inspektionsmaßnahmen freiwillig einzustellen.

Laut einer [Medienmeldung](#) geht der Rückruf auf einen Etikettierungsfehler zurück – verursacht durch den Eigentümerwechsel. Bestätigte Berichte über unerwünschte Reaktionen aufgrund des Verzehrs des betroffenen Trockenfleisches liegen nicht vor.

## VERANSTALTUNGEN

14. Oktober 2024  
ONLINE!

AFC/Eurofins-Seminar: EUDR –

18. Oktober 2024  
in Brüssel und ONLINE!

lexxion: 18th European Food and

## RÜCKRUF

### Zusammenfassung: Rückrufe in Deutschland (01.07. bis 30.09.2024)

Im dritten Quartal des Jahres wurden insgesamt 129 Lebensmittelwarnungen veröffentlicht.

Betroffen waren vor allem die Produktgruppen Fertiggerichte und Gewürze (32), Fleisch und Fleischprodukte (19), frisches und getrocknetes Obst und Gemüse (16) sowie Süßwaren (14).

Ursachen der Warnungen waren am häufigsten mikrobiologische Kontaminationen (45), Fremdkörper (20), Grenzwertüberschreitungen (16), falsch deklarierte Allergene oder Zusatzstoffe (24), sowie Pestizidrückstände (13).

ZU DEN [ORIGINALMELDUNGEN](#)

### Warnmeldungen in Europa

Anzahl Food/Feed-Marktentnahmen in  
Europa in 2024

0 9 8 1

Anzahl Non-Food-Rückrufe  
in Europa in 2024

3 0 3 6

**MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973**



AFC RISK & CRISIS CONSULT GMBH

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

Sitz der Gesellschaft: Bonn,  
eingetragen: AG Bonn HRB 16784  
Geschäftsführung: Lena Meinders, Dr. Michael Lendle,  
Anselm Elles, Prof. Dr. Otto A. Strecker

TIME FOR A CHANGE

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

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