



LEBENSMITTELSICHERHEIT

Maßnahmen gegen Lebensmittel- Rückrufe

Alarmierende Zahlen: Lebensmittelwarnungen auf



10 x

mehr Lebensmittelwarnungen als noch vor 12 Jahren

Mehr Produktsicherheit für die Lebensmittelindustrie dank Inspektionssystemen

Rückrufe werden für Lebensmittelproduzenten zunehmend zum wirtschaftlichen Risiko

Glassplitter im Pesto oder Metallspäne im Fertigsalat: Die weltweite Aufmerksamkeit für Lebensmittelsicherheit hat in den letzten Jahren stark zugenommen. In Deutschland hat sich die Zahl der Lebensmittelrückrufe in den vergangenen zehn Jahren verzehnfacht. Laut dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit stieg die Anzahl der veröffentlichten Warnungen von 24 Fällen im Jahr 2011 auf 267 Fälle im Jahr 2023 – ein alarmierender Anstieg von über 1000 Prozent.

Die häufigste Ursache für Rückrufe, die für Hersteller hohe Kosten und Reputationsverluste bedeuten, sind Krankheitserreger – sie machten 33 % der Fälle aus. Fremdkörper in Lebensmitteln waren 2023 für rund 15 % aller Rückrufe verantwortlich. Besonders betroffen waren neben Kräutern, Gewürzen, Fleisch und Milchprodukten auch Convenience-Produkte, die mehrfach zurückgerufen wurden – ein deutlicher Anstieg im Vergleich zu 2022.

Darüber hinaus wurden 2019 rund 500.000 Betriebe amtlich lebensmittelrechtlich kontrolliert – fast die Hälfte aller registrierten Unternehmen in Deutschland. Dabei wurden etwa 65.000 Verstöße festgestellt, was einer Beanstandungsquote von 12,6 % entspricht. Besonders niedrig war die Quote bei Obst und Gemüse mit nur 6,7 %. Im Gegensatz dazu wiesen Lebensmittel für spezielle Ernährungsbedürfnisse, wie Babynahrung, mit 25,4 % eine deutlich höhere Beanstandungsrate auf.

1 | Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (2. April 2024). Anzahl der veröffentlichten Lebensmittelwarnungen des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Deutschland von 2011 bis 2024 [Diagramm]. In Statista. Abgerufen am 26. September 2024, unter <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/616934/umfrage/warnungen-vor-lebensmitteln-in-deutschland/>

2 | <https://www.tagesschau.de/wirtschaft/lebensmittelwarnungen-app-handy-100.html>

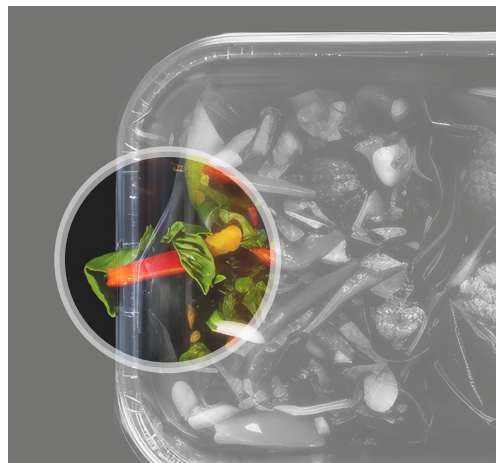
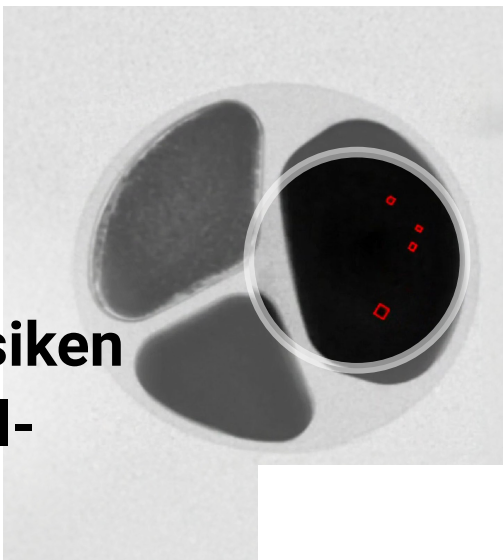
3 | Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Deutschland)

In den USA gehörten auch Fremdkörper wie Metall und Plastik zu den häufigsten Ursachen für Lebensmittelrückrufe im Jahr 2022 [4] – neben nicht deklarierten Allergenen wie Milch, Nüssen und Eiern sowie Listerien und Salmonellen in Lebensmitteln. Betroffene Produkte reichten von Erdnussbutter über Obst, Kekse und Babynahrung bis hin zu über 45.000 Kilogramm Fleischprodukten.

Lebensmittelsicherheit spielt auch eine zentrale Rolle in der Lebensmittelproduktion des schnell wachsenden Convenience-Segementes. Dazu gehören Fertigsalate, Sandwiches, Sushi und andere Fertiggerichte. In diesem Sektor, der von schnellen Verarbeitungszeiten und hoher Nachfrage geprägt ist, sind präzise und zuverlässige Kontrollmechanismen entscheidend, um sowohl die Qualität der Produkte als auch die Sicherheit der Verbraucher zu gewährleisten.

KONSEQUENZEN

Existenzielle Risiken für Lebensmittelproduzenten



Eine Aufschlüsselung der direkten und indirekten Rückrufkosten umfasst:

Produktionsstopp

Benachrichtigung der Behörden, der Lieferkette und der Verbraucher

Produktrückholung, einschließlich Logistik für Lagerung und Entsorgung

Untersuchung und Behebung der Ursache

Strafen und Entschädigungskosten für Händler

Schaden am Ruf und anschließende Umsatzverluste

Die zunehmenden Rückrufe und Sicherheitswarnungen stellen erhebliche Risiken für Unternehmen dar, die Lebensmittel verarbeiten und vermarkten. Ein einziger Vorfall kann nicht nur das Vertrauen der Verbraucher erschüttern, sondern auch existenzielle wirtschaftliche Konsequenzen nach sich ziehen. Darüber hinaus konzentrieren sich immer mehr Länder auf eine verstärkte Transparenz bei Lebensmittelwarnungen, die zentralisiert und digital verbreitet werden, sodass Rückrufe nicht mehr ausschließlich über Aushänge an Supermarktkassen kommuniziert werden [5].

Die finanziellen Risiken von Rückrufen für Unternehmen zeigen sich in Zahlen aus den USA: Laut der U.S. Food & Drug Administration [6] gab es 2023 insgesamt 2.066 Lebensmittelrückrufe. Ein Bericht der Grocery Manufacturers Association schätzte die Kosten eines Lebensmittelrückrufs auf 30 Millionen Dollar, wobei ein Viertel der Befragten noch höhere Kosten angaben. 81 % der Befragten betrachteten das finanzielle Risiko eines Rückrufs als „signifikant bis katastrophal“.

4 | U.S. PIRG Education Fund (21. April 2023). Food for Thought: Eine Analyse der Lebensmittelrückrufe für 2022. Abgerufen am 26. September 2023 unter <https://pirg.org/edfund/resources/food-for-thought-an-analysis-of-food-recalls-for-2022/>

5 | https://www.chip.de/news/Lebensmittelwarnungen-direkt-aufs-Smartphone-Besserer-Schutz-fuer-Verbraucher_185328561.html#:~:text=Das%20Portal%2022lebensmittelwarnung.de%22%20existiert%20seit%202011%20und%20ver%C3%B6ffentlicht,310%20im%20Jahr%202023%20gestiegen.

6 | <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/index.cfm>

LÖSUNGEN

Rückverfolgbarkeit

- ✓ Rückrufmanagement
- ✓ Verbrauchervertrauen
- ✓ Supply Chain Transparenz

Rückverfolgbarkeit als Schlüsselmaßnahme zur Risikominderung

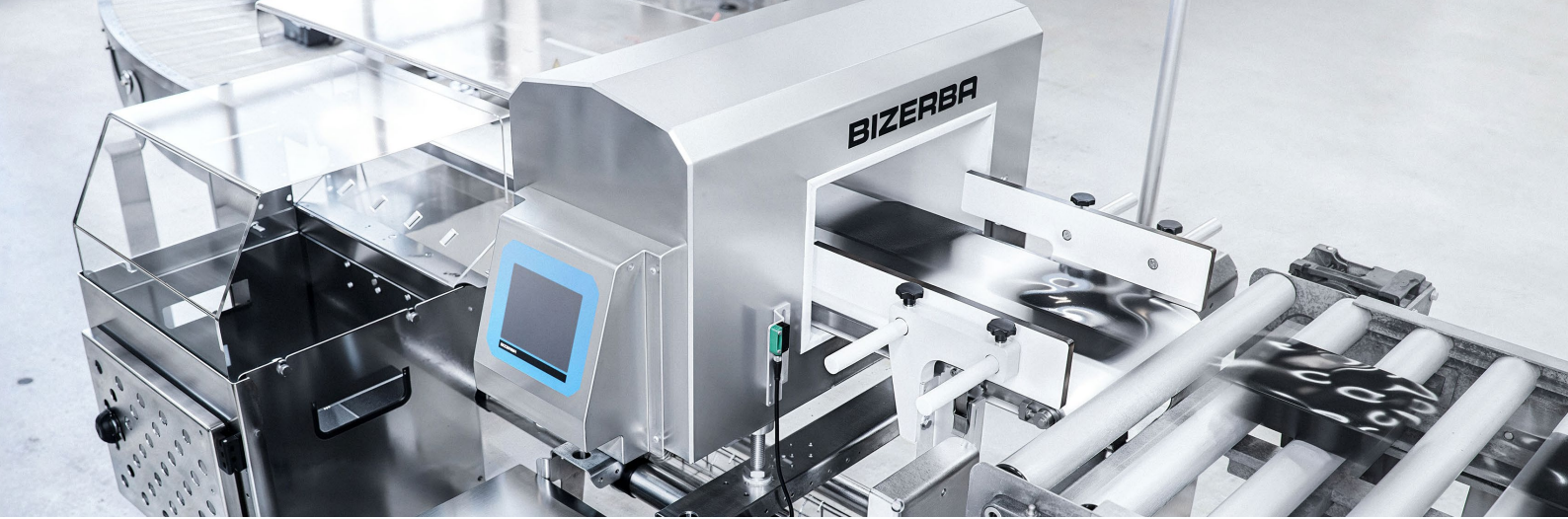
In diesem Zusammenhang spielt die Rückverfolgbarkeit eine entscheidende Rolle. Ohne ein effektives Rückverfolgbarkeitssystem müssen oft ganze Produktionschargen zurückgerufen werden, was die Kosten und den Reputationsschaden erheblich steigert. Es ermöglicht, betroffene Chargen präzise zu identifizieren und selektiv zurückzurufen. Dies verringert nicht nur die finanziellen Belastungen, sondern schützt auch das Vertrauen der Verbraucher in die Marke.

Fred Köhler, Business Unit Leiter Industry bei Bizerba, erklärt: „Rückrufe sind besonders kritisch für Unternehmen mit hochskalierter Produktion, wie beispielsweise in der Pulvermilchindustrie. Die wirtschaftlichen Folgen sind in solchen Fällen oft gravierend. Umso wichtiger ist eine umfassende Rückverfolgbarkeit, um solche Risiken effektiv zu managen.“

Inspektionssysteme erhöhen die Sicherheit

Diese Entwicklungen bei Lebensmittelrückrufen unterstreichen die Notwendigkeit robuster Inspektions- und Kontrollsysteme weltweit. Durch den Einsatz moderner Technologien wie hochpräziser Wägesysteme und umfassender Kontrolllösungen können potenzielle Gefahren frühzeitig erkannt und behoben werden. Diese Maßnahmen tragen nicht nur zur Sicherstellung der Produktqualität bei, sondern schützen auch das Image und die wirtschaftliche Stabilität von Unternehmen.





Zu diesen Maßnahmen gehören unter anderem:

01 Checkweigher

Checkweigher spielen eine entscheidende Rolle in der Lebensmittelproduktion, indem sie das Gewicht von Produkten vor und während des Verpackungsprozesses überprüfen. Sie messen das Gewicht in Echtzeit und vergleichen es mit festgelegten Zielwerten, wodurch eine sofortige Erkennung von Über- oder Untergewicht möglich wird. Werden Abweichungen festgestellt, können die Systeme automatisch Korrekturmaßnahmen ergreifen, wie das Aussortieren fehlerhafter Produkte, um kostspielige Abfälle und Rückrufe zu vermeiden.

03 Kennzeichnungs- und Softwarelösungen

Kennzeichnungssysteme in Verbindung mit Datenmanagement-Software tragen wesentlich zur Rückverfolgbarkeit bei. Die Kombination dieser Systeme ermöglicht die Abbildung von 2D-Codes wie GS1 Digital Links auf Etiketten. Dadurch wird sichergestellt, dass alle relevanten Daten zu einzelnen Produktkomponenten über die gesamte Lieferkette hinweg verfolgt werden können, was das Handling von Rückrufen vereinfacht – besonders bei Produkten wie Convenience-Lebensmitteln, die aus vielen verschiedenen Zutaten bestehen.

Bizerba bietet eine breite Palette modernster Lösungen für die Lebensmittelindustrie. Diese Technologien ermöglichen es Unternehmen, ihre Prozesse nicht nur effizienter zu

02 Fremdkörpererkennung

Moderne Technologien wie Metalldetektoren oder Röntgensysteme erkennen metallische und nicht-metallische Fremdkörper in Lebensmitteln. Darüber hinaus ermöglichen Röntgenstrahlen eine Vollständigkeitsprüfung, um sicherzustellen, dass nur Produkte, die alle Qualitätskriterien erfüllen, die Produktionslinie verlassen. Diese Inspektionsmaßnahmen helfen Herstellern, Fremdkörper frühzeitig zu identifizieren und Qualitätsabweichungen zu korrigieren. Die zuverlässige Erkennung erfolgt dabei je nach Produkt- und Verpackungseigenschaften sowie der Größe des Fremdkörpers.

04 Vision-Inspektionssysteme

Vision-Inspektionssysteme spielen eine entscheidende Rolle in der optischen Qualitätskontrolle in der Lebensmittelproduktion, indem sie automatisch die Vollständigkeit, Form und das Erscheinungsbild von Produkten überprüfen. Sie erkennen Abweichungen wie beschädigte Verpackungen, fehlerhafte Etikettierung und unzureichende oder verunreinigte Siegelnähte, wodurch potenzielle Probleme frühzeitig identifiziert werden können.

gestalten, sondern auch die Sicherheit und Qualität ihrer Produkte erheblich zu steigern, wodurch das Risiko von Rückrufen und Sicherheitswarnungen reduziert wird. Dies sorgt wiederum für

den Schutz der Verbraucher, stärkt das Vertrauen in die Marke und fördert die wirtschaftliche Stabilität.

Know-how und Service weltweit vor Ort

Vor über 150 Jahren wurde Bizerba in Balingen, in der schwäbischen Region Deutschlands, gegründet. Heute ist das Unternehmen ein globaler Konzern mit Kunden in 120 Ländern und einem weltweiten Service- und Vertriebsnetz.

Bizerba: Alles aus einer Hand

01
Hardware

02
Software

03
Etiketten

04
Service

05
Finanzierung



ERHÖHEN
SIE IHRE
SICHERHEIT

Kontaktieren Sie unsere Lösungsspezialisten

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Termin oder fordern Sie weitere Informationen an.

Bizerba SE & Co. KG
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen
Deutschland

T +49 7433 12-1300
vertrieb@bizerba.com

[bizerba.com](https://www.bizerba.com)

BIZERBA