

Johannes Heeg (foodwatch)

Von: Happy Donazz Zentrale [REDACTED]
Gesendet: Montag, 24. Oktober 2016 16:22
An: Johannes Heeg (foodwatch)
Betreff: AW: MOSH- und MOAH-Funde in Happy-Donazz-Produkten

Sehr geehrter Herr Heeg,

wie versprochen, möchte ich Ihnen heute die ersten Ergebnisse unserer internen Prüfung übermitteln.

Wir haben als erste Konsequenz bereits direkt nach Veröffentlichung von Ökotest, also noch vor Eingang Ihrer email, alle unsere Lieferanten kontaktiert und um eine Stellungnahme gebeten, was die Verunreinigung mit MOSH und MOAH betrifft.

Bei MOSH und MOAH gibt es, wie Sie sicherlich wissen, sehr viele mögliche Ursachen. Einige Lieferanten konnten wir bereits als Verursacher ausschließen. Es liegen jedoch noch nicht alle Resultate vor. Sobald die interne Untersuchung abgeschlossen ist, womit wir spätestens im Laufe der nächsten Woche rechnen, werden wir Sie über die Ergebnisse informieren. Sie dürfen versichert sein, dass wir alle möglichen Maßnahmen zum Ausschluss dieser Verunreinigung in die Wege leiten werden, sobald die Quelle in Kürze ermittelt ist.

Freundliche Grüße

Happy Donazz & Co
Donazz GmbH

[REDACTED]
D 3, 2
68159 Mannheim

Johannes Heeg (foodwatch)

Von: [REDACTED] im Auftrag von [REDACTED]
Gesendet: Montag, 24. Oktober 2016 16:40
An: Johannes Heeg (foodwatch)
Betreff: Ihre Anfrage

Sehr geehrter Herr Heeg,

vielen Dank für Ihre Anfrage.

Das genannte Ergebnis ist uns bekannt. Wir sind bereits in Gesprächen mit dem Hersteller und prüfen Optimierungsmöglichkeiten der Rezeptur.

Darüber hinaus fordern wir in unseren allgemeinen Produkthanforderungen die Lieferanten unserer Eigenmarken bereits seit langem dazu auf, sicherzustellen, dass von den Packstoffen keine Mineralölbestandteile auf das Lebensmittel übergehen. Auch arbeiten wir gemeinsam mit unseren Lieferanten intensiv an Lösungen, um das Risiko von Mineralölrückständen weiter zu minimieren, z.B. durch den Einsatz von Schutzbarriere-Beschichtungen auf der Kartoninnenseite der Verpackungen.

Generell entsprechen selbstverständlich alle verwendeten Verpackungsmaterialien und Farben der EDEKA-Eigenmarkenprodukte den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Zudem werden alle von uns in Verkehr gebrachten Lebensmittel regelmäßig kontrolliert.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]
EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG
Geschäftsbereich Unternehmenskommunikation/Public Affairs
Mitarbeiter- und Medienkommunikation

[REDACTED]
New-York-Ring 6
22297 Hamburg

Tel.: +49 40 6377 - [REDACTED]
Fax: +49 40 6377 - [REDACTED]

mailto:[REDACTED]@edeka.de

<http://www.edeka.de>

EDEKA - Wir ♥ Lebensmittel.

Bärenstark für die Umwelt: EDEKA und der WWF sind seit 2012 Partner für Nachhaltigkeit.

EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Hamburg, City Nord, eingetragen beim Amtsgericht Hamburg HRA 96305
persönlich haftender Gesellschafter:
EDEKA Aktiengesellschaft, Hamburg, City Nord, eingetragen beim Amtsgericht Hamburg HRB 80348
Vorstand: Markus Mosa (Vorsitzender), Heiko Kordmann, Martin Scholvin
Vorsitzender des Aufsichtsrats: Uwe Kohler

Sparen Sie pro Seite ca. 200 ml Wasser, 2 g CO2 und 2 g Holz. EDEKA handelt verantwortungsvoll und setzt sich für den schonenden Umgang mit Ressourcen ein. Bitte drucken Sie nur, wenn es wirklich notwendig ist.

HINWEIS: Diese Nachricht ist vertraulich und nur für den Adressaten bestimmt. Sollten Sie irrtümlich diese Nachricht erhalten haben, bitten wir um Ihre Mitteilung per E-Mail oder unter der oben angegebenen Telefonnummer.
NOTICE: This message is confidential and may be read, copied, disseminated or otherwise used only by the intended recipient.
Should you have received this message in error, please contact us immediately by return e-mail or by telephone at the number above.

Johannes Heeg (foodwatch)

Von: [REDACTED]
Gesendet: Montag, 24. Oktober 2016 14:17
An: Johannes Heeg (foodwatch)
Betreff: FW: MOSH- und MOAH-Funde in Globus-Donuts

Kennzeichnung: Zur Nachverfolgung
Kennzeichnungsstatus: Erledigt

Lieber Herr Heeg,

vielen Dank für Ihre Email. Inzwischen habe ich Rückmeldung von der Qualitätssicherung bei Globus zu Ihren Fragen. Hersteller der getesteten Donuts ist das Unternehmen CSM Bakery. Es handelt sich also um keinen Globus-Eigenmarkensartikel und auch nicht um einen Artikel aus der Globus-Eigenproduktion. Aufgrund der Testergebnisse hat Globus seinen Lieferanten CSM Bakery Solutions aber bereits um eine Stellungnahme und die Durchführung weiterer Untersuchungen gebeten, um als Händler entsprechend reagieren zu können.

Herzliche Grüße,
[REDACTED]
--
[REDACTED]

[REDACTED] Kommunikation Globus

ARTHEN KOMMUNIKATION GmbH

Käppelestr. 8a, 76131 Karlsruhe, Tel. +49 721 62514- [REDACTED], Fax +49 721 62514- [REDACTED]

Sitz: Karlsruhe, Registergericht: Amtsgericht Mannheim, HRB 107807

Geschäftsführer: Herbert Arthen, Matthias Ott

Johannes Heeg (foodwatch)

Von: IKEA Deutschland Presse <[REDACTED]@ikea.com>
Gesendet: Mittwoch, 19. Oktober 2016 11:23
An: Johannes Heeg (foodwatch)
Betreff: AW: MOSH-Fund in „B & B Pinky Donut, tiefgefroren“

Kennzeichnung: Zur Nachverfolgung
Kennzeichnungsstatus: Erledigt

Sehr geehrter Herr Heeg,

Vielen Dank für Ihre Nachricht und der damit verbundenen Anfrage, die ich Ihnen gerne beantworte.

Die Antworten habe ich hinter Ihre Fragen geschrieben.

1. Welche Konsequenzen zieht Ihr Unternehmen aus dem Testergebnis?

Alle Donuts werden mit sofortiger Wirkung aus dem Sortiment genommen und nicht mehr in IKEA Einrichtungshäusern verkauft.

2. Welche Ursachen können Sie für die Verunreinigung ausmachen?

Ursachen werden derzeit mit dem Hersteller eruiert, Analysenergebnisse incl. Verpackungsmaterialien sind aktuell angefordert. Es liegt noch keine Stellungnahme vor.

3. Werden Sie Maßnahmen ergreifen, um die Verunreinigung des Produkts in Zukunft ausschließen zu können? Wenn ja, welche?

Es laufen derzeit intensive Gespräche mit dem Hersteller, zur Klärung der Ergebnisse und Ursachen der MOSH-Funde. Derartige Ergebnisse sind für IKEA nicht akzeptabel und werden auch nicht toleriert. Es wird gemeinsam mit dem Hersteller versucht in Bezug auf diese Ergebnisse sichere Produkte neu zu entwickeln.

Bei weiteren Fragen, selbstverständlich gerne.

Mit freundlichen Grüßen,

[REDACTED]
Corporate Communications

Media Relations & Corporate Wording

IKEA Deutschland GmbH & Co. KG
Am Wandersmann 2-4
65719 Hofheim-Wallau
Phone +49-6122-585-[REDACTED]
Fax +49-6122-585-[REDACTED]
E-Mail [REDACTED]@ikea.com

Besuchen Sie uns auch auf unserem Unternehmensblog unter www.ikea-unternehmensblog.de

Sitz München HR A 67108, Amtsgericht München
Komplementärin: IKEA Deutschland Verkaufs-GmbH
Sitz München HR B 66738, Amtsgericht
Geschäftsführer: Peter Betzel

Johannes Heeg (foodwatch)

Von: [REDACTED]@Lecrobag.de>
Gesendet: Montag, 24. Oktober 2016 17:33
An: Johannes Heeg (foodwatch)
Betreff: LE CROBAG - Ihre Anfrage

Kennzeichnung: Zur Nachverfolgung
Kennzeichnungsstatus: Erledigt

Sehr geehrter Herr Heeg,

vielen Dank für Ihre Nachricht und dass Sie uns noch einmal auf die Öko-Test MOSH-Funde in dem von uns verkauften Donut, hinweisen.

Sie wissen vielleicht, dass LE CROBAG selber keine Backwaren herstellt, sondern diese von verschiedenen Herstellern bezieht. Wir sind bereits seit der Testung durch Öko-Test von den Ergebnissen unterrichtet und haben unseren Lieferanten seither u.a. auch für dieses Thema sensibilisiert. Unser Lieferant hat uns zu diesem Zeitpunkt mitgeteilt, dass man sich gemeinsam mit den Zulieferern um kontinuierliche Maßnahmen, hinsichtlich der Überwachung und Entwicklung bzw. Optimierung, bemüht.

Die von Ihnen gestellten Fragen haben wir umgehend an unseren Lieferanten weitergeleitet und um eine Stellungnahme gebeten. Diese Stellungnahme (blaue Schrift) möchten wir Ihnen mit dem heutigen Schreiben gerne weiterleiten:

1. Welche Konsequenzen zieht Ihr Unternehmen aus dem Testergebnis?

Die Sicherheit der Produkte hat bei uns höchste Priorität. Unser Bestreben ist es die gesetzlichen Grenzwerte für Zusatzstoffe nicht nur einzuhalten, sondern zu unterschreiten. Hieran arbeiten wir, auch in enger Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten. Dies gilt auch für die gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffe.

2. Welche Ursachen können Sie für die Verunreinigung ausmachen?

Für das Vorkommen gesättigte Mineralölkohlenwasserstoffe gibt es entlang der gesamten Wertschöpfungskette mehrere mögliche Ursachen:

- Eingesetzte Rohstoffe: Dieselkraftstoff oder Schmierstoffe von landwirtschaftlichen Fahrzeugen, der Einsatz von Pestiziden, Verunreinigungen durch die Umwelt (z.B. durch Abgase)
- Logistik: Dieselkraftstoff oder Schmierstoffe von Fahrzeugen, die für den Transport eingesetzt werden, Verunreinigungen durch die Umwelt (z.B. Reifenabrieb, Teer)
- Produktion: Schmierstoffe, die bei Maschinen oder Pumpen in der Produktion eingesetzt werden

Darüber hinaus kann es entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu Kontaminationen kommen (z.B. durch Verpackungsmaterialien).

3. Werden Sie Maßnahmen ergreifen, um die Verunreinigung des Produktes in Zukunft ausschließen zu können? Wenn ja, welche?

Wir werden einen umfassenden Maßnahmenplan umsetzen:

- Risikobewertung der Hauptlieferanten von Verpackungsmaterialien
- Risikobewertung der Hauptlieferanten von Rohstoffen
- Einführung eines umfangreichen Monitorings und entsprechender Analysemethoden. Hier arbeiten wir eng mit Universitäten und externen Laboren zusammen.

Wir werden weiterhin in engem Kontakt zu unserem Lieferanten stehen und die Maßnahmen und Ergebnisse der Tests verfolgen. Generell möchten wir noch einmal darauf hinweisen, dass wir besonderen Wert auf die Auswahl unserer Lieferanten legen. Oberste Priorität ist dabei vor allem höchste Produktqualität sowie zuverlässige und langfristige Partnerschaften.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Informationen weiter geholfen zu haben. Sollten Sie Rückfragen haben, können Sie sich gerne bei uns melden.

Mit freundlichem Gruß,
Katharina Mindt

LE CROBAG GmbH & Co. KG

[REDACTED]
Public Relations & Social Media Manager
Gasstraße 18
D-22761 Hamburg

Telefon: +49 (0)40 [REDACTED]
Telefax: +49 (0)40 [REDACTED]
Mobil: [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]@lecrobag.de
Internet: www.lecrobag.de

Appetit auf LE CROBAG? Sehen Sie sich [hier](#) den LE CROBAG »petite France« Film an.
Want a taste of LE CROBAG? [Here](#) you can watch the LE CROBAG »petite France« movie.



Amtsgericht Hamburg, HRB 73350
Geschäftsführer: Friederike Stöver, Jens Bartolatus, Dominique Malezieux

Johannes Heeg (foodwatch)

Von: [REDACTED]@de.mcd.com>
Gesendet: Montag, 24. Oktober 2016 19:50
An: Johannes Heeg (foodwatch)
Betreff: AW: MOSH-Fund in McDonald's-Donuts

Kennzeichnung: Zur Nachverfolgung
Kennzeichnungsstatus: Erledigt

Sehr geehrter Herr Heeg,

besten Dank für Ihre Anfrage.

1. Welche Konsequenzen zieht Ihr Unternehmen aus dem Testergebnis?

Grundsätzlich ist es so, dass McDonald's bei der Herstellung seiner Produkte mit einer Vielzahl an Lieferanten zusammenarbeitet. Die beiden von „Öko-Test“ getesteten Donuts-Sorten werden jeweils von einem anderen Lieferanten produziert. Den Candy Donut beziehen wir von der Firma „CSM Bakery Solutions“, den Schoko Donut von „Vandemoortele“. Mit beiden Unternehmen befinden wir uns in einem intensiven Austausch. Das Testergebnis sehen wir auch als Chance, die gesamte Donut-Lieferkette auf Mineralöl-Rückstände und deren Eintragsquellen hin zu überprüfen und geeignete Maßnahmen entwickeln zu lassen, um die verursachenden Faktoren zu identifizieren und entsprechende weiterführende Maßnahmen einzuleiten.

2. Welche Ursachen können Sie für die Verunreinigung ausmachen?

Bei den zur Zeit in der Diskussion stehenden Mineralölen handelt es sich um komplexe Mischungen aus Kohlenwasserstoffen (unterschieden in MOSH und MOAH). Diese Kohlenwasserstoffe sind ubiquitär verbreitet und können daher auf unterschiedlichen Wegen in Lebensmittel gelangen. Nach derzeitigem Kenntnisstand ist als Haupteintragsquelle dieser Stoffklassen die Migration aus Verpackungen, also Übergänge von Mineralöl aus Recyclingpapier und -pappe auf Lebensmittel, zu sehen. Aber auch andere Eintragsquellen sind denkbar, wie u.a. die Verwendung paraffinhaltiger Schmier- und Trennmittel, behandelte Jute- oder Sisalsäcke, Umwelteinflüsse in den Anbauländern, aber auch natürliche Wachse, welche als Zusatzstoffe zugelassen sind.

3. Werden Sie Maßnahmen ergreifen, um die Verunreinigung der Produkte in Zukunft ausschließen zu können? Wenn ja, welche?

Wir sind bereits in sehr intensivem Austausch mit unseren Lieferanten mit dem Ziel, dass diese die Mineralöl-Rückstände in den Donuts weiter minimieren. Dies betrifft vor allem die Übergänge von Mineralöl aus Recyclingpapier und -pappe auf Lebensmittel. Entsprechende Aktionspläne werden bereits erarbeitet. Das Testergebnis sehen wir als Chance diese Bemühungen weiter zu intensivieren.

Sollten Sie zitieren wollen, bitte ich Sie dies personenneutral zu tun.

Mit freundlichem Gruß

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
McDonald's Deutschland LLC | HSC Muenchen
Drygalski Allee 51 | 81477 München
T: +49 89 78594 [REDACTED] F: +49 89 78594 [REDACTED]

real-

real- • Schlüterstraße 7 • 40235 Düsseldorf

foodwatch e.V.
Johannes Heeg
Brunnenstraße 181
10119 Berlin

Qualitätsmanagement Ware
Schlüterstraße 7
40235 Düsseldorf

Telefon 0211 969-0
Telefax 0211 969-0

Ihr Zeichen

Unser Zeichen

Durchwahl

Telefax

E-Mail

Datum

21.10.2016

Ihr Anliegen zum Thema „MOSH und MOAH in Donuts“

Sehr geehrter Herr Heeg,

mit diesem Schreiben möchten wir zu Ihrer Anfrage vom 19. Oktober 2016 Stellung nehmen.

Wir möchten Sie erneut darauf hinweisen, dass real- die Problematik von Mineralölrückständen in Lebensmitteln bereits seit Jahren bearbeitet. Gern verweisen wir auf unser Antwortschreiben vom 04. Dezember 2015, in dem wir Ihnen bereits unsere internen Maßnahmen zur Minimierung von Mineralölübergängen aufgezeigt haben. Die Ergebnisse Ihrer Studie „Mineralöle in Lebensmitteln“ verdeutlichen die Wirksamkeit unserer Minimierungsstrategie. Alle getesteten Eigenmarkenartikel von real- wurden von Ihnen als unbedenklich bewertet.

Die bestehende Problematik nehmen wir weiterhin sehr ernst und stehen im engen Austausch mit unseren Lieferanten, um weitere Minimierungsmaßnahmen zu erarbeiten.

Nach der Veröffentlichung der Ergebnisse der Ökotest Ausgabe 10/2016 sind wir umgehend auf unseren Lieferanten zugegangen, um die Migrationsquelle zu identifizieren. Da die Thematik von Mineralölbestandteilen in Lebensmitteln ein sehr komplexes Thema ist und der gesamte Produktionsweg auf mögliche Migrationsquellen untersucht werden muss, bitten wir um Ihr Verständnis, dass die intensive Prüfung noch einige Zeit in Anspruch nehmen wird. Sobald die Ergebnisse der Überprüfung feststehen, werden wir daraus weitere Maßnahmen ableiten.

real- SB-Warenhaus GmbH
Sitz: Düsseldorf
Amtsgericht Düsseldorf, HRB 75635
USt-IdNr.: DE 186018569

Vorsitzender des Aufsichtsrats: Olaf Koch
Vorsitzende der Geschäftsführung:
Henning Gieseke, Patrick Müller-Sarmiento
Weiterer Geschäftsführer:
Jörg Kramer

Bankverbindung:
Commerzbank AG Mönchengladbach
Bankleitzahl 310 400 15
Konto-Nummer 192 141 000
BIC COBADEFFXXX
IBAN DE38 3104 0015 0192 1410 00

Trotz aller Bemühungen ist eine Nulltoleranz von Mineralölbestandteilen in Lebensmitteln zu diesem Zeitpunkt nicht abbildbar. Die verwendete Analyseverfahren ist nicht standardisiert. Außerdem sind die eingesetzten Verfahren stark matrixabhängig und weisen hohe Schwankungsbreiten auf, sodass eine Risikobewertung anhand analysierter Werte nur bedingt möglich ist.

Bei weiteren Rückfragen stehen wir Ihnen jeder Zeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

real,- SB Warenhaus GmbH

real,- SB-Warenhaus GmbH
Sitz: Düsseldorf
Amtsgericht Düsseldorf, HRB 75635
USt-IdNr.: DE 186018569

Vorsitzender des Aufsichtsrats: Olaf Koch
Vorsitzende der Geschäftsführung:
Henning Gieseke, Patrick Müller-Sarmiento
Weiterer Geschäftsführer:
Jörg Kramer

Bankverbindung:
Commerzbank AG Mönchengladbach
Bankleitzahl 310 400 15
Konto-Nummer 192 141 000
BIC COBADEFFXXX
IBAN DE38 3104 0015 0192 1410 00