



Fresenius-Intensivtagung

# Food Fraud

6. Februar 2018  
in Mainz

## Die Themen

### Rechtlicher Rahmen

- Wie ist Food Fraud in Normen und Standards verankert? Was bringt das Kapitel 4.21 „Food Fraud“ der Version IFS Food 6.1?
- Rechtliche Entwicklungen auf nationaler und EU-Ebene: Abgrenzung zwischen Betrug und Irreführung
- Die neue EU-Kontrollverordnung und ihre Herausforderungen für die Kontrolleure: Risikoorientierung beim Täuschungsschutz und Transparenz der Kontrollen

### Aus Sicht der Analytik

- Strategien zur Authentifizierung: Was und wie wird gemessen? Fingerprinting, Targeting, Profiling, Schnelltestverfahren
- Grenzen: Was ist möglich und was (derzeit) noch nicht?
- Aufbau des nationalen Referenzzentrums für die Echtheit und Integrität der Lebensmittelkette am Max Rubner-Institut

### Risikominimierung im Unternehmen

- Eigeneinschätzung: Ist mein Unternehmen Food Fraud-gefährdet?
- Schutzmaßnahmen entlang der Supply Chain: Installation eines Managementsystems gegen Food Fraud
- Aus Sicht der Rechtsberatung: Was tun bei Betrugsverdacht?



## Ihr Expertenteam

Prof. Dr. Markus Fischer Universität Hamburg

Dr. Markus Grube KWG Rechtsanwälte

Prof. Dr. Bernd Lindemann Hochschule Geisenheim

Dr. Bertrand Matthäus Max Rubner-Institut

Prof. Dr. Ulrich Nöhle Interim- und Krisenmanagement

Dr. Axel Preuß LAVES Niedersachsen

Jürgen Schlösser Dr. August Oetker Nahrungsmittel

## Das Thema ist hochaktuell:

**Der IFS hat offiziell angekündigt, kurzfristig die Version IFS Food 6.1 zu veröffentlichen, die zusätzlich ein neues Kapitel 4.21 „Food Fraud“ beinhaltet!**

# Das Programm

 **Dienstag, 6. Februar 2018**

**8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen**

**9.00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und Einführung in das Thema durch den Moderator**

- Produkte und Betrugsbeispiele
- Das neue Kapitel 4.21 „Food Fraud“ in der Version IFS Food 6.1

**Prof. Dr. Bernd Lindemann**, Hochschule Geisenheim

**9.15 Update Food Fraud 2018 – Rechtlicher Überblick und worauf es ankommt...**

- Hintergrund und Entwicklung der Thematik auf nationaler und europäischer Ebene
- Rechtliche Abgrenzung von Betrug und Irreführung
- Eigeneinschätzung: Ist das Unternehmen Food Fraud-gefährdet?

**Dr. Markus Grube**, KWG Rechtsanwälte

**10.00 Aus Sicht der Überwachung: Die neue EU-Kontrollverordnung und ihre Herausforderungen für die Kontrolleure**

- Risikoorientierung beim Täuschungsschutz
- Transparenz der Kontrollen
- Mechanismus für Whistleblower

**Dr. Axel Preuß**, LAVES Niedersachsen – Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg

**10.45 Kaffeepause**

**11.15 Aus Sicht der Analytik: Original oder Fälschung? Strategien zur Authentifizierung von Lebensmitteln**

- Abgrenzungen: Food Safety, Food Fraud, Authentizität
- Fragestellung: Was und wie wird gemessen?
- Authentifizierung: Fingerprinting, Targeting, Profiling, Schnelltestverfahren
- Grenzen: Was ist möglich und was (derzeit) noch nicht?

**Prof. Dr. Markus Fischer**, Universität Hamburg

**12.00 Das Nationale Referenzzentrum für die Echtheit und Integrität der Lebensmittelkette (NRZ-EIL): Wo stehen wir, wo wollen wir hin?**

- Warum ein NRZ-EIL? Was sind die Ziele?
- Handlungsfelder und Struktur des NRZ-EIL
- Expertise des MRI auf dem Gebiet der Echtheit und Integrität von Lebensmitteln

**Dr. Bertrand Matthäus**, Max Rubner-Institut

**12.30 Podiumsdiskussion:**

**Echtheitsnachweis von Rohstoffen und Vermeidung von Lebensmittelbetrug – eine Mammutaufgabe im Zusammenspiel von Unternehmen, Überwachung und Analytik? Wer kann was leisten?**

**Dr. Axel Preuß**, LAVES Niedersachsen

**Prof. Dr. Markus Fischer**, Universität Hamburg

**Dr. Bertrand Matthäus**, Max Rubner-Institut

**Jürgen Schlösser**, Dr. August Oetker Nahrungsmittel

**Prof. Dr. Ulrich Nöhle**, Interim- und Krisenmanagement

**Dr. Markus Grube**, KWG Rechtsanwälte

**Prof. Dr. Bernd Lindemann**, Hochschule Geisenheim

**13.00 Gemeinsames Mittagessen**

**14.15 Aus Sicht der Unternehmenspraxis: Lieferantenmanagement/-audits als Option für Unternehmen zum Schutz vor Fälschungen?**

**Jürgen Schlösser**, Dr. August Oetker Nahrungsmittel

**15.00 Schutzmaßnahmen für die Industrie entlang der Supply Chain**

- Lieferantenaudits mit betriebswirtschaftlichem Schwerpunkt
- Aufdeckung von doppelter Buchführung
- Installation eines betriebsinternen Whistleblowersystems

**Prof. Dr. Ulrich Nöhle**, Interim- und Krisenmanagement

**15.45 Kaffeepause**

**16.15 Aus Sicht der Rechtsberatung: Vorgehensweise bei konkretem Verdacht auf Food Fraud**

- Verdachtsmomente und Bewertung der Situation
- Rechtliche Konsequenzen im Falle von Food Fraud
- Maßnahmen gegenüber Kunden, Behörden und den Verbrauchern

**Dr. Markus Grube**

**17.00 Abschlussdiskussion**

**ca. 17.30 Ausgabe der Teilnehmergezertifikate und Ende der Tagung**



Informationen auch online unter:  
[www.akademie-fresenius.de/2507](http://www.akademie-fresenius.de/2507)

# Ihr Expertenteam

**Prof. Dr. Markus Fischer** ist Direktor des Instituts für Lebensmittelchemie an der Universität Hamburg. 2011 gründete er die Hamburg School of Food Science (HSFS)



unter dem Dach der Universität Hamburg. Er ist Initiator und Sprecher des Kompetenznetzwerkes Food Profiling zur systemweiten Erfassung der Authentizität von Lebensmittelrohstoffen.

**Dr. Markus Grube** berät und vertritt als Partner von KWG Rechtsanwälte die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen



Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes. Er ist unter anderem Mitglied im Rechtsausschuss des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) sowie Gründer und Vorsitzender des Food Lawyers Network Worldwide.

**Prof. Dr. Bernd Lindemann** ist Professor für Getränketechnologie an der Hochschule Geisenheim mit langjähriger Erfahrung in Qualitätsmanagement, Planung und



Inbetriebnahme von Anlagen, Hygiene-Design und Produktentwicklung. Er ist zudem Auditor für Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie nach IFS, ISO 9001, ISO 22000, Mitglied im Beirat der IFS Akademie und Auditor im Rahmen des Integrity-Programms des IFS.

**Dr. Bertrand Matthäus** ist Stellvertretender Leiter des Institutes für Sicherheit und Qualität bei Getreide des Max Rubner-Institutes am Standort Detmold



sowie Leiter der Arbeitsgruppe für Lipidforschung. Er ist an dem Aufbau des NRZ-EIL beteiligt.

**Prof. Dr. Ulrich Nöhle** ist Interim- und Krisenmanager für die Lebensmittel- und Futtermittelindustrie. Zuvor war er 30 Jahre in Führungspositionen in internationalen



Lebensmittelkonzernen tätig, unter anderem in den Bereichen QM, Beschaffung und supply chain management. Er ist öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Lebensmittelsicherheit, -hygiene und -chemie.

**Dr. Axel Preuß** ist Lebensmittelchemiker und Leiter des Lebensmittel- und Veterinärinstitutes Oldenburg im LAVES. Er ist stellvertretender Vorsitzender im ALS



(Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL) sowie Autor zahlreicher lebensmittelrechtlicher Publikationen.

**Jürgen Schlösser** ist seit mehr als 25 Jahren für Dr. Oetker im In- und Ausland tätig und ist heute als Abteilungsleiter F&E International verantwortlich für internationale



Qualitätssicherungssysteme, Rohstoffe und die Integration von neuen Gesellschaften für den Nahrungsmittelbereich.

## Der Veranstalter

Seit über 20 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen. Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmer untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive. Das breitgefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik.

Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen von Cognos, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Alle aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter [www.akademie-fresenius.de](http://www.akademie-fresenius.de)

## Für wen ist diese Tagung relevant?

Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen

### Aus den Bereichen:

- QS und QM
- Lieferantenmanagement / Vendor Assurance
- Regulatory Affairs und Lebensmittelrecht
- Einkauf und Beschaffung
- Labor und Analytik



## Teilnahmezertifikat

Alle Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme an der Intensivtagung bescheinigt.

## Haben Sie noch Fragen?



Inhalt und Konzeption

**Ilka Müller**  
Telefon: +49 231 75896-75  
[imueller@akademie-fresenius.de](mailto:imueller@akademie-fresenius.de)



Organisation und Teilnehmermanagement

**Analisa Mills**  
Telefon: +49 231 75896-77  
[amills@akademie-fresenius.de](mailto:amills@akademie-fresenius.de)



## Teilnahme

- Ich nehme teil an der Fresenius-Intensivtagung „Food Fraud“ am 6. Februar 2018 in Mainz zu € 1.195,- zzgl. MwSt.
- Ich bin ein **Vertreter einer Behörde oder einer öffentlichen Hochschule** und nehme zum Sonderpreis von € 495,- zzgl. MwSt. pro Person teil. Dieser Sonderpreis ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.

## Veranstaltungsdokumentation

- Ich kann leider nicht teilnehmen. Bitte senden Sie mir die ausführliche Dokumentation für € 295,- zzgl. MwSt.

## Fachausstellung

- Bitte informieren Sie mich über Möglichkeiten der Fachausstellung und Produktinformation.

Ihre Kundennummer (falls bekannt):

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

## Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen und die Getränke. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn. Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Tagungsband sowie den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscode erhalten Sie ca. zwei Wochen nach Ende der Veranstaltung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

## Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

## Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet ([www.akademie-fresenius.de/agb](http://www.akademie-fresenius.de/agb)) oder erhalten Sie auf Anfrage.

## Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Fotoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter:

[www.akademie-fresenius.de/datenschutz](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

## Bildnachweis

© RomoloTavani - istockphoto.com

## Veranstaltungsort

Atrium Hotel Mainz  
Flugplatzstr. 44, 55126 Mainz-Finthen  
Telefon: +49 6131 491-0  
[info@atrium-mainz.de](mailto:info@atrium-mainz.de), [www.atrium-mainz.de](http://www.atrium-mainz.de)

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Fresenius“.