

Inhalt

Vorwort der Herausgeber

Herausgeber und Autoren

Inhaltsverzeichnis

I Compliance

1 Food Compliance

A. Kadi/M. Weidner

- 1.1 Einleitung
- 1.2 Was ist Food Compliance?
- 1.3 Organisation von Rechts- und Handlungssicherheit
- 1.4 Warum Food Compliance?
- Literatur

II Haftung

1 Haftungssituation

M. Weidner

- 1.1 Einleitung
- 1.2 Was ist Haftung?
- 1.3 Die Haftungssysteme
- 1.4 Was unterliegt der lebensmittelrechtlichen Haftung?
- 1.5 Wann greift die Haftung ein?

- 1.6 Konsequenzen der Haftung
- 1.7 Rechte und Pflichten der Verantwortlichen
- Literatur

III Compliance Management System

1 ISO 19600:2014 – Richtlinien für Compliance Management Systeme

A. Kadi

- 1.1 Einleitung
- Literatur

2 Risikoanalyse

A. Kadi

- 2.1 Risikoanalyse im Compliance Management

3 Compliance organisieren

A. Kadi

- 3.1 14 Schritte zum FCMS

Anhang

Checklisten Umsetzung Compliance im Betrieb

- Checkliste 1 Kontext der Organisation
- Checkliste 2 Führung
- Checkliste 3 Planung (Schritt 11)
- Checkliste 4 Unterstützende Prozesse (Schritt 10)
- Checkliste 5 Betrieb (Schritt 12)
- Checkliste 6 Leistungsbewertung (Schritt 13)
- Checkliste 7 Verbesserung (Schritt 14)

4	Compliance-Bereiche im Detail
	A. Kadi
4.1	Einleitung
4.2	Allgemeine/horizontale Vorschriften
4.3	Vertikale Vorschriften
4.4	Compliance mit rechtlich nicht verbindlichen Standards
4.5	Deutsches und Österreichisches Lebensmittelbuch
4.6	Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger (ALS)
	Literatur
5	Verantwortlichkeiten festlegen
	M. Weidner
5.1	Einleitung
5.2	Ketten- und Stufenverantwortlichkeit
5.3	Verantwortliche Personen
5.4	Beispielfälle einer strafrechtlichen Verantwortlichkeit
5.5	Übertragung der Compliance-Pflichten an einen Beauftragten
	Literatur
IV	Reklamationen und Beanstandungen
	A. Kadi/M. Weidner
1	Der Krisenfall
1.1	Einleitung
1.2	Problemsituation
1.3	Erfassung der Food Compliance-Anforderungen/Evaluierung von Food Compliance Risiken

- 1.4 Plan für die Steuerung von Food Compliance-Risiken und Erreichung der Food Compliance-Ziele
- 1.5 Operative Planung und Kontrolle von Food Compliance-Risiken
- 1.6 Evaluierung und Reporting
- 1.7 Abschluss des Falles
- 1.8 Überlegungen zum Krisen(management)team
- 1.9 Krisenmanagement
C. Kollowa-Mahlow

- 2 Rückruf**
P. Hahn
- 2.1 Einleitung
- 2.2 Problemsituation
- 2.3 Erfassung der Food Compliance-Anforderungen/Evaluierung von Food Compliance Risiken
- 2.4 Plan für die Steuerung von Food Compliance-Risiken und Erreichung der Food Compliance-Ziele
- 2.5 Operative Planung und Kontrolle von Food Compliance-Risiken
- 2.6 Evaluierung und Reporting
- 2.7 Abschluss des Falles

- 3 Rückruf und Rücknahme**
P. Hahn
- 3.1 Pflichtenumfang des Unternehmers
- 3.2 Hinreichende Vermutung
- 3.3 Besondere Pflichten des Handels

-
- 4 Interne und Externe Fehlerbearbeitung**
R. Gierloff
- 4.1 Einleitung
- 4.2 Fehlermanagement/Grundlagen
- 4.3 Beanstandungsmanagement
- 4.4 Reklamationsmanagement
- 4.5 FMEA in der Lebensmittelindustrie
Durchführung einer FMEA in 7 Schritten
M. Werdich
- 5 Krisenfall im Ausland**
- 5.1 Schweiz
K. Krell Zbinden
- 5.2 Österreich
A. Natterer, I. Sirakova, D. Domeier
- 5.3 Niederlande
Th. Appelhof, B. van der Meulen
- 5.4 China
- 6 Lebensmittelüberwachung in Deutschland:
Grundlagen und Ergebnisse**
W. Heeschen
- 6.1 Behördliches und betriebliches Management
der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes in
Deutschland
- 6.2 Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- 6.3 Sonstige Aktivitäten der Lebensmittelüberwachung
- 6.4 Referenzen

- 6.5 Beanstandungen der Kennzeichnung von Lebensmitteln –
Jahresberichte der Überwachungsbehörden 2021
S. Möglinger

V Kommunikation

1 Unternehmensgesteuerte Kommunikation

S. Sengespeik

- 1.1 Einleitung
- 1.2 Unternehmensinterne Kommunikation
- 1.3 Kommunikation mit Verbrauchern
- 1.4 Kommunikation mit Industriekunden/Handelspartnern

VI Food Fraud

1 Leitfaden zur Einführung eines Food Fraud Safety Systems

A. Fechner, S. Horschke, B. Riemer, A. Daxenberger,
S. Wegner-Hambloch, M. Grün

2 Food Crime – Lebensmittelkriminalität

U. Nöhle

- 2.1 Einleitung
- 2.2 Lebensmittelbetrug in der „guten alten Zeit“
- 2.3 Lebensmittelbetrug und Täuschung in der Gegenwart
- 2.4 Bekämpfungskonzept Lebensmittelkriminalität
C. Schmid

3 Normen und Gesetze

M. Grube

- 3.1 Strafgesetzbuch (StGB) § 263 Betrug
- 3.2 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB)
§ 11 Vorschriften zum Schutz vor Täuschung
- 3.3 Artikel 16 Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002
- 3.4 Artikel 7 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

4 Rechtliche Grundlagen und Sanktionierung von Vorgängen als Food Fraud

M. Grube

- 4.1 Food Fraud als europäisches Thema ohne europarechtlichen Regelungsansatz
- 4.2 Der Betrug als Straftat im deutschen Recht
- 4.3 Inhalt und Systematik der europäischen und nationalen Täuschungsschutzregelungen
- 4.4 Das Verhältnis der Täuschungsschutzvorschriften zum Betrug im Sinne des deutschen Strafrechts

5 Melde- und Kommunikationssysteme in der Europäischen Union und in Deutschland und weitere behördliche Maßnahmen

H. Tschiersky

- 5.1 Einleitung
- 5.2 Melde- und Kommunikationssysteme innerhalb der EU
- 5.3 Interdisziplinäre behördliche Zusammenarbeit auf internationaler Ebene
- 5.4 Behördliche Strategien auf nationaler Ebene

- 5.5 Informationen auswerten
- 5.6 Kompetenzen stärken
- 5.7 Expertise bündeln
- 5.8 Europäisches Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF)
L. Nadolny

- 6 Food Fraud in Zertifizierungsstandards**
G. Sulzer
 - 6.1 Einleitung
 - 6.2 Food Fraud im Rahmen der Global Food Safety Initiative (GFSI)
 - 6.3 Food Fraud in Zertifizierungsregelwerken
 - 6.4 Vorgehen zur Verwundbarkeitsanalyse
Literatur und Quellenangaben

- 7 Exkurs: Betrugsfälle in der Vergangenheit**
H. Haunhorst
 - 7.1 Einleitung
H. Haunhorst
 - 7.2 Exkurs: Der „Melaminskandal“ und seine Folgen
H. Tschiersky
 - 7.3 Exkurs: Pferdefleisch in Rindfleisch
E. Haunhorst
 - 7.4 Exkurs: Konventionelles Fleisch statt Biofleisch
E. Haunhorst
 - 7.5 Exkurs: Überbelegung von Legehennenbetrieben und falsche Bio-Eier
E. Haunhorst

-
- 7.6 Exkurs: Umetikettieren von Fleisch
E. Haunhorst
 - 7.7 Exkurs: Weinverfälschungen
S. Esslinger, C. Fauhl-Hassek, R. Wittkowski
 - 7.8 Exkurs: Betrug in Gastronomie und Verpflegungseinrichtungen
U. Nöhle
 - 7.9 Fazit
E. Haunhorst
 - 7.10 Massiver Betrug bei der Vermarktung von Fischen führt zu
Gesundheitsrisiken
A. Rexroth
 - 7.11 Betrugsfälle aus dem Joint Research Center
 - 8 Aus der Praxis – Kurzbeispiele von Food Fraud**
U. Nöhle
 - 8.1 Kräuter, Gewürze, Gewürzextrakte, Aromen
 - 8.2 Fische, Schalen- und Krustentiere
 - 8.3 Pflanzliche und tierische Fette und Öle
 - 8.4 Honig
 - 8.5 Fleisch
 - 8.6 Fleischerzeugnisse
 - 8.7 Obst und Gemüse sowie daraus hergestellte Säfte
 - 8.8 Kaffee, Tee, Kakao
 - 8.9 Eier
 - 8.10 Tiefkühlprodukte
 - 8.11 Getränke, Spirituosen
 - 8.12 Milch und Milchprodukt, Käse

- 8.13 Getreide und Mahlerzeugnisse, Backwaren, feine Backwaren
- 8.14 Schokolade, Süßwaren
- 8.15 Alle Lebensmittel
- 8.16 Internationale Lebensmittelkriminalität: „Europol Operation OPSON“

9 Handlungsempfehlungen zur Verhinderung von Verfälschung und Sabotage

- 9.1 Food Fraud (Lebensmittelbetrug)
U. Wedding

VII Food Defense

1 Food Defense System

G. Sulzer

- 1.1 Grundsätzliches zum Vorgehen und Randbedingungen
- 1.2 Projektschritte zur Einführung
- 1.3 Verwundbarkeitsanalyse
- 1.4 Dokumentation eines Food-Defense-Systems
- 1.5 Übersichten der Anforderungen der Hauptstandards und -normen, die zur Verhinderung von Verfälschung und Sabotage (Food Defense) im IMF zu berücksichtigen sind
A. Schmidt

2 Lebensmittelsicherheitskultur „food safety culture“

S. Wegner-Hambloch

- 2.1 Was ist unter Lebensmittelsicherheitskultur zu verstehen?
- 2.2 GFSI: Lebensmittelsicherheitskultur

- 2.3 Lebensmittelsicherheitsnormen: Lebensmittelsicherheitskultur „food safety culture“
- 2.4 Handlungsempfehlung zur Umsetzung der „food safety culture“

Anhang

- 1 Definitionen**
A. Kadi
- 2 Standards**