

Inhaltsverzeichnis

Vorwort/Einleitung	V
Autoren	VII
1 Allgemeines zu Food Fraud	1
S. Horschke	
1.1 Definition	1
1.2 Ursachen und Beweggründe	2
1.3 Arten von Lebensmittelbetrug	5
1.4 Beispiele aus Vergangenheit und Gegenwart	8
S. Horschke; A. Fechner	
1.4.1 Fleisch	9
1.4.2 Öle, Fette	19
1.4.3 Fisch	19
1.4.4 Milcherzeugnisse	21
1.4.5 Getreide- und Teigwaren	22
1.4.6 Honig	22
1.4.7 Gewürze und Nüsse	22
1.4.8 Zusatzstoffe	23
1.4.9 Getränke	23
1.5 Folgen und Auswirkungen für den Kunden/Verbraucher	24
A. Fechner	
2 EU-Kontrollverordnung	27
B. Riemer	
2.1 Zielsetzung der Kontrollverordnung in Bezug auf Food Fraud	27
2.2 Der Begriff Food Fraud	27
2.3 Konsequenz	29
3 Forderungen der Zertifizierungsstandards für Qualität und Hygiene in der Lebensmittelindustrie	31
3.1 Grenzen der rechtlichen Anforderungen und Nutzen der privatrechtlichen Zertifizierungsstandards	31
A. Daxenberger	
3.2 Benchmark der Lebensmittelsicherheitsstandards nach GFSI Leitfaden	33
S. Wegner-Hambloch; A. Fechner	
3.3 IFS Food Standard, Version 6.1	35
A. Fechner	
3.4 BRC Globaler Standard für Lebensmittelsicherheit, Ausgabe 8	38
S. Wegner-Hambloch	
3.5 FSSC 22000	43
S. Wegner-Hambloch	

Inhaltsverzeichnis

4	Bausteine des Food Fraud Safety Systems	47
	A. Fechner	
4.1	Verantwortlichkeiten und Vorgehensweise.	49
4.2	Informationsbeschaffung	51
4.3	Schwachstellenanalyse.	56
4.3.1	Aufarbeitung der Daten	57
4.3.2	Risikobewertung – Methoden, Tools.	59
4.3.3	Kriterien und Risikofaktoren.	66
4.4	Maßnahmen zur Minderung der Food Fraud Risiken	73
4.4.1	Authentizitätsprüfung/Authentifizierung	76
4.4.2	Lieferantenaudits	77
4.4.3	Einkaufsprozess und Lieferantenmanagement.	78
4.5	System implementieren	81
4.6	System überprüfen (Verifizierung und Validierung)	82
4.7	Dokumentation.	83
4.8	Zusammenfassung	85
4.9	Perfekt vorbereitet fürs Audit.	85
5	Analytische Strategien – Was ist (noch nicht) machbar?	89
	M. Grün	
5.1	Basisprüfungen beim Wareneingang: Sensorik und gravimetrische Analytik	91
5.2	Prüfung von Qualitätsparametern: Nasschemische, mikrobiologische und chromatografische Methoden	92
5.3	Allergene, Tierarten, GVO u. a.: Molekular- und biochemische Methoden	94
5.4	Spurenanalytik: Chromatografisch-spektrometrische Methoden.	96
5.5	Authentizität, bio, Herkunft und andere komplexe Fragestellungen: Was ist (noch nicht) machbar?	97
	Quellenangaben und nützliche Links	99
	Literatur	101