

# Food Fraud durch sichere Rohwarenbeschaffung vorbeugen

Betrugserkennung in der gesamten Supply Chain – Krisen-Management updaten

## Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- **Spezifikationen rechtssicher gestalten:** und so negative Folgen von Food Fraud gering halten
- **Haftungsrisiken für den Schadensfall reduzieren:** Lieferanten bestmöglich haftbar machen
- **sicher Lieferanten auswählen und bewerten, um Food Fraud vorzubeugen:** Schwachstellen frühzeitig erkennen
- **eine sichere Wareneingangskontrolle durchführen:** Richtige Probenahme, Authentizitätschecks verstärken
- **die Anforderungen der Standards zum Schutz vor Food Fraud erfüllen:** Abwertungen vermeiden
- **das IFS-Modul Food Fraud sicher einsetzen:** häufige Fehler vermeiden und es richtig für das Audit verwenden

## Ihr PLUS

- **Online Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Inklusive telefonischem Beratungsservice:** In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Frau Dr. Danja Domeier oder Herrn Dr. Norbert Kolb (bis 30.06.2026) enthalten. In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

## Ihre Referierenden:



**Dr. Danja Domeier** Rechtsanwältin, berät und vertritt unter domeierlegal Unternehmen im Lebensmittel-, Verbrauchsgüter und Wettbewerbsrecht. Umfangreiche Herausgeber-, Autoren-, Referenten- und Verbandstätigkeit.



**Dr. Norbert Kolb** In beratener Tätigkeit bei der Worlée Natur-Produkte GmbH. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte.

## Ihr Termin

**8. Oktober 2025**  
9.00 bis ca. 17.00 Uhr

## Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.  
Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

**Anmeldeschluss**  
**24. September 2025**

## Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7837**  
E-Mail **akademie@behrs.de**  
Telefon **040-22 70 080**

## Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul  
Telefon: 040 - 227 008 62  
E-Mail: akademie@behrs.de



**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 24.09.2025 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://www.behrs.de/datenschutz).

## BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH  
Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg  
Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091  
E-Mail: akademie@behrs.de • [www.behrs-akademie.de](http://www.behrs-akademie.de)



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.  
[www.tuev-sued.de/ms-zert](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

## 08.55 Check-in

### 09.00 Aus bekannten Fällen lernen

**Dr. Norbert Kolb**

- Betrug als menschliche Verhaltensweise: Tätermotive und deren Vorgehensweisen
- Lebensmittelbetrug: Konkrete Fälle – wie diese hätten verhindert werden können?
- Das EU food fraud network: Fallberichte, Monatsberichte, Jahresberichte
- Datenbanken international: US-FDA, u.a.

### 09.45 OPSON I-XIII

**Dr. Norbert Kolb**

- Lebensmittelbetrug ist international
- Erfolge von Interpol/Europol gegen organisierte Kriminalität

### 10.00 Food Fraud in der Lieferkette – rechtliche Einordnung

**Dr. Danja Domeier**

- Definition von Food Fraud
- Begünstigende Faktoren
- Gibt es einen Unterschied zwischen Food Fraud und dem strafrechtlichen Betrug?
- Schutz vor Food Fraud und vor dessen Folgen

### 10.15 Rechtssicher gestaltete Spezifikationen versus Food Fraud

**Dr. Danja Domeier**

- Was ist eine Spezifikation und wie kann sie bei Food Fraud schützen?
- Über welchen Inhalt sollte eine Spezifikation verfügen?
- Unterschiede bei der Beschaffung von Waren in Deutschland sowie innerhalb und außerhalb der EU
- Beispiele aus der Praxis

## 11.00 Pause

### 11.15 Haftungsrisiken für den Schadensfall reduzieren

**Dr. Danja Domeier**

- Food Fraud: Das Opfer kann selbst zum Täter werden
- Wofür kann der Lieferant wann haftbar gemacht werden?
- Auswirkungen verschiedener Lieferantenbeziehungen auf die Pflichten und die Haftung des Herstellers
- Wie muss, kann oder sollte sich der Hersteller gegen Food Fraud absichern?

### 12.00 Sichere Lieferanten-Auswahl und Bewertung um Food Fraud vorzubeugen

**Dr. Norbert Kolb**

- Identifizierung Food Fraud durch Gefahrenidentifizierung und Risikobewertung bei der Rohstoff- und Lieferantenauswahl
- Untersuchungsfrequenz: Bewertung in Zeiten von Food Fraud
- Lieferantenbewertung und -klassifizierung: Minor- und Major-Merkmale
- Laufende Analysen bei langjährigen bestehenden Lieferbeziehungen
- Die Voraussetzungen einer wirksamen Verwundbarkeits-Analyse: Schwachstellen frühzeitig erkennen
- Rückverfolgbarkeit: die Voraussetzung für Ihr stabiles

System

- Sicher durchs Audit durch schlüssige und belastbare: Argumentationstechnik – Taktik – Methodik
- Unbekannte oder leicht zu übersehende Risiken erkennen: Überprüfung und Wahrung der Plausibilität innerhalb der Systeme

## 12.45 Mittagspause

### 13.45 Voraussetzungen für Ihre sichere Wareneingangskontrolle

**Dr. Norbert Kolb**

- Authentifizierung gleich bei der Anlieferung: Notwendige Prüfungen der physikalischen, technischen, chemischen und mikrobiologischen Spezifikationen
- Parameter der vertieften Wareneingangskontrolle bei neuen Lieferanten bzw. Drittlandslieferanten
- Richtige Probenahme
- Authentizitätschecks verstärken
- Sichere Handlungsoptionen bei Abweichungen
- Maßnahmen, um Lücken zu schließen

### 14.30 Anforderungen der Standards und Normen zum Schutz vor Food Fraud

**Dr. Norbert Kolb**

- ISO 22000, FSSC 22000, IFS Food 8, weitere Normen und Vorgaben des Handels zu Food Fraud
- IFS-Richtlinie „Bekämpfung von Produktbetrug“
- Aussagekraft von externen IFS-, BRC- und ISO 22000-Ergebnissen
- Kriterien, die zu Abwertungen führen – und wie dieses vermieden wird
- Integration der Risiko-Bewertung in bestehende QM-Systeme
- Das verlangen die Normen und der Handel von Ihrem Lieferantenaudit

## 15.00 Pause

### 15.15 Anwendung des IFS-Moduls Food Fraud für ein Food-Fraud-Lieferantenaudit

**Dr. Norbert Kolb**

- Forderungen des IFS: vulnerability tool „Food Fraud“/ „Food Fraud Mitigation Plan“
- Richtige Verwendung zum eigenen Nutzen und für Ihr nächstes Audit
- Die häufigsten Fehler der Anwendung – und wie Sie diese vermeiden

### 15.45 Kriminalistische/Forensische Fragetechniken

**Dr. Norbert Kolb**

- Forensische Fragetechniken führen zur Fehlererkennung
- Erkenntnisse aus Einsichtnahme in primäre QS-Protokolle
- Möglichkeiten des betriebswirtschaftlichen Audits

### 16.15 Learnings aus einer schwierigen Materie / Schwachstellen im Supply-Chain-Management

**Dr. Norbert Kolb**

- Die häufigsten Gründe, warum Food Fraud trotzdem „unentdeckt“ bleibt
- Die häufigsten Fehler, durch die Sie zum Opfer werden
- Wissensmanagement ist unabdingbar für Ihr Unternehmen

### 16.45 Abschlussdiskussion

ca. 17.00 Ende des Online-Seminars