

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
- **Ihre 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

In Ihrem Audit-Kompetenz-Paket enthalten:



Online-Seminar: Ein ganzer Tag geprüfter Input und Workshops zur direkten Umsetzung in Ihrem Betrieb.



Online-Modul „Textsammlung Lebensmittelrecht“ inkl. BEHR'S...KI: Ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar. Wert 380,- €



Aufzeichnung des Seminars: Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten. Wert 200,- €



1:1-Beratung: Klären Sie Ihre persönlichen Fragen in zwei 30-minütigen vertraulichen Telefonaten vor oder nach der Veranstaltung direkt mit Dr. Danja Domeier oder Dr. Norbert Kolb (bis 28.02.2027). Wert 300,- €



Optionale Prüfung: Schließen Sie die Fortbildung ab mit dem Nachweis zum geprüften Food Fraud-Beauftragten der BEHR'S...AKADEMIE. Wert 300,- €

Ihr Termin: 12.11.2026

Ihre Referierenden:



Dr. Danja Domeier
Dr. Norbert Kolb

Teilnahme

1 Teilnehmender € 1.498,-

Teamtickets für Ihr Unternehmen inklusive Prüfungen:

- 2 Teilnehmende:
nur € 1.998,- statt € 2.996,-
- 3 Teilnehmende:
nur € 2.498,- statt € 4.494,-

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Anmeldeschluss: 29.10.2026

Jetzt anmeldung unter:

Internet **www.behrs.de/7935**

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 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar. Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter 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



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

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-XIV

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