



## Seminarprogramm

Dienstag, 9. Mai 2023

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Begrüßung und Vorstellung

#### 09.15 „Täterverständnis“: Ansätze von Food Fraud frühzeitig erkennen

- Ungenauigkeit der Definition von Food Fraud
- Bandbreite von Food Fraud: von Produktverbesserungsabsicht bis zur hemmungslosen Bereicherung mit Gesundheitsgefährdung
- Das rechtliche Dilemma und Lösungsansätze
- Produktkontrolle mittels Laboranalytik – Prozesskontrolle mittels Audits: ist die Reduktion der Täter auf eine „geldgierige Blackbox“ angemessen?
- Von der Forensik lernen: Analogien und Thesen

#### 10.30 Abwehr von Food Fraud: Methoden kennen und kombinieren

- Warenkunde als wichtige Kompetenz im Unternehmen für die richtige Erstellung der Verwundbarkeitsanalyse
- Laboranalytik und Sensorik zur Identifikation von Verfälschungen
- Grenzen der Laboranalytik und abgeleitetes „Nachschärfen“ von Lieferantenverträgen

### 11.45 Pause

#### 12.00 Food Fraud im IFS Food: was Sie beachten müssen

- Was fordert der Standard?
- Worauf achten Auditoren?
- Die IFS-Richtlinie „Bekämpfung von Produktbetrug“ pragmatisch im eigenen Unternehmen nutzen
- Zentrales Werkzeug: die Verwundbarkeits-Analyse
- Exkurs: (Sonder-)Rolle der Verpackungen

### 13.00 Mittagspause

#### 14.00 Analogien zur Risikoanalyse im Lieferketten-sorgfaltspflichtengesetz

- Inhaltliche Überschneidungen und Synergien
- Kritische Erfolgsfaktoren: Kompetenz der internen Auditoren sowie des eigenen Auditors zur Einschätzung von Lieferanten und ihren Umfeldern

#### 14.30 Durch interdisziplinäre Kompetenzen eine wirksame Abwehrorganisation

- Geschäftszahlen, Medien, soziale Netzwerke und Rhetorik richtig deuten
- Verstehen, wie Food Fraud in den „Täterunternehmen“ funktioniert
- Täterklassen (er)kennen, Audits noch besser nutzen
- Beispiele aus der Praxis eines Ermittlers
- Datenschätze nutzen: Risiken antizipieren, Enttarnung von Qualitätserosion und „Prozentverfälschungen“ mittels Datenanalysen
- Data Science, maschinelles Lernen, Künstliche Intelligenz, Blockchain: wo geht die Reise hin?
- Zusammenfassend: Grundbausteine einer schlagkräftigen Abwehrorganisation

### 16.00 Pause

#### 16.15 Workshop: Ableitung von Kausalketten und Verfälschungsrisiken aus Makroszenarien

Enttarnen Sie indirekte und versteckte Risiken und erkennen Sie die unmittelbaren Fraud-Möglichkeiten daraus, indem Sie die bisherigen Inhalte des Seminars auf zwei realistische Szenarien anwenden.

### 17.10 Abschlussdiskussion und offene Fragen

### 17.30 Ende der Veranstaltung

### Ihr Referent:



**Dr. Andreas Müller** Diplom-Physiker (TU Dortmund) und promovierter Werkstoffwissenschaftler (TU-Berlin). Er arbeitete lange in der Luftfahrt und wechselte 2009 in die Lebensmittelsicherheit. Nach neun Jahren bei

einem internationalen und börsennotierten Labor-dienstleister machte er sich selbstständig. Zu seinen Tätigkeitsschwerpunkten zählen heute: forensische Inspektionen, Kausalkettenaufklärung sowie Risikoanalysen mit besonderer Erfahrung in den Bereichen Food Fraud und Fremdkörperaufklärung. Seine Expertise als Führungskraft (15 Jahre Geschäftsführer in großen Familienunternehmen und Konzernen) wird für Interim- und Sparring-Aufgaben gern in Anspruch genommen. Andreas Müller hat viele Jahre im Ausland verbracht (davon zehn Jahre in China). Er kombiniert interdisziplinäre und interkulturelle Kompetenz und ist gefragter Referent für Vorträge und Seminare.

### Wer nimmt am Online-Seminar „Food Fraud Prävention 2.0“ teil?

Qualitätsmanagementbeauftragte, Führungskräfte im QS, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung und Laboren sowie Mitarbeiter im Einkauf von Rohwaren.