

## Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> .....	VII
<b>Autor</b> .....	IX
<b>Abkürzungen</b> .....	XV
<b>„Disclaimer“</b> .....	XVII
<b>1 Einführung: die vier notwendigen Merkmale von Food Fraud</b> .....	1
<b>2 Einordnung von Food Fraud</b> .....	3
2.1 Abgrenzung von anderen Dimensionen der Lebensmittelintegrität .....	3
2.2 Die Liste der Produkte mit dem größten Fälschungsrisiko .....	3
<b>3 Food Fraud mittels Produkt- oder Prozessmanipulation</b> .....	7
3.1 Quadrantendarstellung der möglichen Food-Fraud-Mechanismen .....	7
3.2 Der Sonderfall des „dubiosen Quadranten“ – Abgrenzung zu Prozessoptimierung .....	7
3.3 Klarheit durch forensische Prozessaudits .....	8
3.4 Anhaltspunkte für Aktivitäten im „dubiosen“ Quadranten .....	9
<b>4 Das Spektrum der Food-Fraud-Aktivitäten</b> .....	11
4.1 Petersilie .....	11
4.2 Currywurst und Ketchup .....	12
4.3 Pferde .....	13
4.4 Invers gelesene Patente .....	15
<b>5 Täterunternehmen und Täter</b> .....	21
5.1 Wie funktioniert Food Fraud im Täterbetrieb? .....	22
5.1.1 Der ökonomische Vorteil .....	22
5.1.2 Extremszenario 1: KPI-bewertete Personen (ggf. die Unternehmensleitung) sind involviert .....	23
5.1.3 Extremszenario 2: Einzeltäter oder Gruppen ohne Beteiligung KPI-bewerteter Personen .....	26
5.2 Täterklassen, wiederkehrende Verhaltensmuster, mögliche Konterstrategien .....	27
5.2.1 Täterklasse: „der Traditionelle“ .....	29
5.2.2 Täterklasse: „Retro“ .....	30
5.2.3 Täterklasse: „Experte“ .....	30
5.2.4 Täterklasse: „Kreativling“ .....	31
5.2.5 Täterklasse: „Vorsichtig und Genügsam“ – der Boss-Gegner .....	32
<b>6 Rechtliche Einordnung und warum genaue Lieferantenverträge so wichtig sind</b> .....	35
<b>7 Laboranalytik – Prinzipien</b> .....	37
7.1 Gerichtete Analytik – Targeted Analyses .....	37
7.2 Ungerichtete Analytik – Non-Targeted Analyses .....	38
7.3 Sonderrolle: Stabilisotopenverhältnisse .....	42
7.4 Sonderrolle: Metagenom-Analysen mit Next-Generation-DNA-Sequencing .....	45
7.5 Sensorik als ungerichtetes Pre-Screening .....	46

<b>8</b>	<b>Laboranalytik – Prüfpläne dynamisieren und Budgets optimal nutzen</b>	<b>49</b>
8.1	Unterschiedliche Risikoabdeckung in Prüfplänen – mögliche Ursachen	49
8.2	Leitfragen zur systematischen Prüfplangestaltung und Parameterwahl	51
8.3	Risikoklasse „schwerwiegend/K.O.“	52
8.4	Risikoklasse „Basisrisiken“	52
8.5	Risikoklasse „Spot-Risiken“	53
8.6	Prüffrequenz	53
8.7	Wahl der Parameter für den individuellen Prüfauftrag	53
8.8	Vorteile dynamisierter Prüfumfänge	54
<b>9</b>	<b>Laterale Analyse von Daten aus Laborprüfberichten als Frühwarninstrument</b>	<b>55</b>
9.1	Einfach: Qualitative Übersichtsanalysen von Zulieferern	55
9.1.1	Schleichende Qualitätserosion	56
9.1.2	Wirkungsüberprüfung einer Initiative zur Qualitätsverbesserung	57
9.1.3	„Problemartikel“ – Versachlichung einer belasteten Geschäftsbeziehung	58
9.2	Mittelschwerig: Fokus auf „Problemparameter“ (Variation von 9.1)	59
9.3	Mittelschwerig: Zeitreihen und Trendanalysen	60
9.4	Sehr anspruchsvoll: Simulation von Risikoentwicklungen in Lieferketten	64
<b>10</b>	<b>Lieferantenverträge und Warenkunde</b>	<b>67</b>
10.1	Leistung von Betriebslaboren – wovon Unternehmen ausgehen können	67
10.2	Aus lebensmittelrechtlichen Beurteilungen von Labordienstleistern	68
10.3	Empfehlungen zur „Schärfung“ von Lieferantenverträgen	70
10.4	Exkurs: Messunsicherheiten – wiederkehrende Missverständnisse	71
10.5	Warenkunde	74
<b>11</b>	<b>Elemente einer weitsichtigen Food-Fraud-Abwehrorganisation</b>	<b>77</b>
<b>12</b>	<b>Exkurs: Qualitätsmanagement und (generative) Künstliche Intelligenz</b>	<b>79</b>
<b>13</b>	<b>Die Architektur der omnipräsenten Prozessstandards</b>	<b>83</b>
13.1	Struktur eines geordneten Risikomanagements RM	84
13.2	Anwendung der RM-Struktur auf „Food Fraud“-Empfehlungen	85
13.2.1	Praxisempfehlungen: Food-Fraud-Team bilden	86
13.2.2	Praxisempfehlungen: Risiken identifizieren	87
13.2.3	Praxisempfehlungen: Verwundbarkeitsanalyse	88
13.2.4	Praxisempfehlungen: Erstellung Mitigationsplan	89
13.2.5	Praxisempfehlungen: Einführung und Überwachung	90
13.2.6	Überprüfung der Wirksamkeit	90
<b>14</b>	<b>Warum auch Systeme mit perfektem Audit-Score versagen können</b>	<b>93</b>
14.1	Täter sind geldgierige Kriminelle, der Lieferant „betrügt“ (als Organisation)	93
14.2	Zusammensetzung des Food-Fraud-Teams	93
14.3	Inhalte der Leitfäden unreflektiert übernommen	94
14.4	Ungeeignete Parametrisierung der Risiken gewählt (Achsen der Risikomatrix)	95
14.5	Risiken werden mathematisch korrekt weggerechnet	95
14.6	Integrität des eigenen Unternehmens wird überschätzt	96
14.7	Das kVP-Paradigma vernachlässigt	96
14.8	Incoterms, Transport, Lagerung und Logistik	96
14.9	Fokus auf die 12 am meisten gefälschten Lebensmittel	97

<b>15</b>	<b>Interdisziplinäres Horizon-Screening</b> . . . . .	<b>99</b>
15.1	Soziale Medien – Business-Netzwerke – Nachrichten – Statistikdienstleister . . . . .	100
15.2	Finanzberichte, Geschäftszahlen und begleitende Meldungen. . . . .	100
15.3	Warenkunde, Wetter und Politik . . . . .	100
15.4	Grenzgebiete betreten – verstandene „Fälle“ extrapolieren . . . . .	102
15.5	Rhetorik – wer ist der Überbringer schlechter Nachrichten . . . . .	102
<b>16</b>	<b>Verwundbarkeitsanalyse im Detail (Bedrohungsanalyse)</b> . . . . .	<b>105</b>
16.1	Deskriptoren für Eintretenswahrscheinlichkeit und Auswirkung . . . . .	106
16.2	Basisinformationen dokumentieren . . . . .	108
16.3	Pre-Screening (optional) . . . . .	109
16.4	Wahrscheinlichkeit für das Auftreten von Food Fraud (verpflichtend) . . . . .	110
16.5	Exkurs: 3x4-Risikomatrix als Kompromiss . . . . .	114
16.6	Abgeleitete Maßnahmen . . . . .	115
<b>17</b>	<b>Begleitende Literatur</b> . . . . .	<b>117</b>