

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	VII
Autor	IX
Abkürzungen.....	XV
„Disclaimer“	XVII
1 Einführung: die vier notwendigen Merkmale von Food Fraud.....	1
2 Einordnung von Food Fraud	3
2.1 Abgrenzung von anderen Dimensionen der Lebensmittelintegrität	3
2.2 Die Liste der Produkte mit dem größten Fälschungsrisiko	3
3 Food Fraud mittels Produkt- oder Prozessmanipulation	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
4 Das Spektrum der Food-Fraud-Aktivitäten	11
4.1 Petersilie.....	11
4.2 Currywurst und Ketchup.....	12
4.3 Pferde.....	13
4.4 Invers gelesene Patente	15
5 Täterunternehmen und Täter	21
5.1 Wie funktioniert Food Fraud im Täterbetrieb?	22
5.1.1 Der ökonomische Vorteil	22
5.1.2 Extremscenario 1: KPI-bewertete Personen (ggf. die Unternehmensleitung) sind involviert.....	23
5.1.3 Extremscenario 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
6 Rechtliche Einordnung und warum genaue Lieferantenverträge so wichtig sind	35
7 Laboranalytik – Prinzipien.....	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

8	Laboranalytik – Prüfpläne dynamisieren und Budgets optimal nutzen	49
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
9	Laterale Analyse von Daten aus Laborprüfberichten als Frühwarninstrument	55
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	Mittelschwierig: Fokus auf „Problemparame...ter“ (Variation von 9.1)	59
9.3	Mittelschwierig: Zeitreihen und Trendanalysen	60
9.4	Sehr anspruchsvoll: Simulation von Risikoentwicklungen in Lieferketten	64
10	Lieferantenverträge und Warenkunde	67
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
11	Elemente einer weitsichtigen Food-Fraud-Abwehrorganisation	77
12	Exkurs: Qualitätsmanagement und (generative) Künstliche Intelligenz	79
13	Die Architektur der omnipräsenten Prozessstandards	83
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
14	Warum auch Systeme mit perfektem Audit-Score versagen können	93
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

15	Interdisziplinäres Horizon-Screening	99
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
16	Verwundbarkeitsanalyse im Detail (Bedrohungsanalyse)	105
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
17	Begleitende Literatur	117