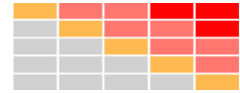


# Prozessbeschreibung Food Fraud

## (in Safefood-Online)

(Das WORD-Dokument können Sie anfordern unter:  
[info@safefood-online.de](mailto:info@safefood-online.de))

<b>1. Ziel und Zweck .....</b>	<b>2</b>
<b>2. Anwendungsbereich.....</b>	<b>2</b>
<b>3. Begriffsdefinition .....</b>	<b>2</b>
3.1 Abgrenzung Food Fraud, Food Defense, HACCP .....	3
<b>4. Risikoanalyse mit Bewertung der Einflussfaktoren für den Prozess „Food Fraud“ und Bewertung des Prozesses .....</b>	<b>4</b>
<b>5. Food-Fraud-Team.....</b>	<b>4</b>
5.1 Zusammensetzung des Food-Fraud-Teams .....	4
5.2 Aufgaben des Teams.....	4
<b>6. Durchführung der Verwundbarkeitsanalyse Food Fraud .....</b>	<b>4</b>
6.1 Kriterien der Verwundbarkeitsanalyse und entsprechende Fragestellungen .....	5
6.2 Abfrage mit dem Food-Fraud Tool .....	5
6.3 Auftrittswahrscheinlichkeit .....	5
<b>7. Auswertung der Verwundbarkeitsanalyse Food Fraud .....</b>	<b>7</b>
7.1 Food Fraud Ergebnisse .....	7
7.2 Risikomatrix .....	7
7.3 Handlungsanweisungen und Risikominderungsstrategie (Product Fraud Mitigation Plan) .....	8
7.4 Food Fraud Analyse .....	9
<b>8. Überprüfung und Änderung des Food Fraud Mitigation Plans .....</b>	<b>10</b>
<b>9. Verifizierung des Systems zu Food Fraud.....</b>	<b>10</b>
<b>10. Mitgeltende dokumentierte Informationen .....</b>	<b>11</b>



## 1. Ziel und Zweck

Durch Food Fraud oder Lebensmittelbetrug entsteht jährlich ein geschätzter weltweiter Schaden von mehr als 10-15 Mrd. Euro. Entdeckt der Lebensmittelhersteller bei der Anlieferung seiner Rohstoffe den Betrug nicht und verarbeitet die Rohstoffe weiter, so liegt in aller Regel ein Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen vor, d.h. das so hergestellte Lebensmittel ist nicht verkehrsfähig, bzw. nicht zum Verzehr geeignet oder nicht sicher. Neben dem wirtschaftlichen Schaden kann dies beim Lebensmittelhersteller auch zu einem erheblichen Imageverlust führen.

Food Fraud beschäftigt sich daher mit dem Schutz vor betrügerisch verfälschten Lebensmitteln, z.B. durch unerlaubte Zusätze (wie z.B. Erdnussgrieß zu Haselnussgrieß) oder die vorsätzliche Falschetikettierung (z.B. nicht zutreffendes Ursprungsland). Food Fraud ist eines der großen Risiken bei der Herstellung von Lebensmitteln. Es muss ein Verfahren vorhanden sein, das dieses Risiko kontrolliert und dadurch minimiert bzw. ausschließt.

Diese Prozessbeschreibung dient zur Umsetzung der Anforderungen zu Food Fraud, die von der GFSI (Global Food Safety Initiative) in dem Guidance Document „Tackling Food Fraud Through Food Safety Management Systems“ [https://www.mygfsi.com/files/Technical\\_Documents/201805-food-fraud-technical-document-final.pdf](https://www.mygfsi.com/files/Technical_Documents/201805-food-fraud-technical-document-final.pdf) veröffentlicht wurden.

Der GFSI Standard fordert eine dokumentierte Schwachstellenbewertung für Lebensmittelbetrug, um Risiken zu identifizieren und Maßnahmen zur Vorbeugung von Lebensmittelbetrug entsprechendes Gewicht einzuräumen.

Ziel dieser Prozessbeschreibung ist die Erstellung eines dokumentierten Kontrollplans, der die Lenkungsmaßnahmen in Form von Handlungsanweisungen festlegt. Diese werden implementiert, um die Risiken bezüglich Lebensmittelbetrugs bei den identifizierten Schwachstellen zu minimieren oder auszuschließen.

## 2. Anwendungsbereich

Anwendungsbereich dieses Prozesses sind alle Rohstoffe, Lebensmittel-Kontakmaterialien und ausgelagerten Aktivitäten eines Lebensmittelherstellers.

## 3. Begriffsdefinition

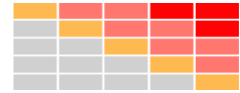
Unter dem Begriff „Roh- und Einsatzstoffe“ versteht safefood-online „Rohstoffe, Zwischen- und Fertigprodukte sowie Lebensmittel-Kontakmaterialien“ und Futtermittel. Diese können vom Anwender auch in Gruppen zusammengeführt werden. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass die selbst erstellten Gruppen „sinnvoll“ erfasst werden.

Food Fraud bedeutet, dass verfälschte Lebensmittel vorsätzlich auf den Markt gebracht werden, um durch Verbrauchertäuschung einen finanziellen bzw. wirtschaftlichen Vorteil zu erzielen. Sie werden auch häufig als „Economically motivated adulteration“ (EMA) bezeichnet. Im erweiterten Sinne kann darunter auch der Betrug mit Verpackungen darunter verstanden werden.

Es gibt aktuell keine gesetzliche Definition für Food Fraud. Der GFSI Standard beschreibt Food Fraud als: „a collective term encompassing the deliberate and intentional substitution, addition, tampering or misrepresentation of food, food ingredients or food packaging, labelling, product information or false or misleading statements made about a product for economic gain that could impact consumer health.“

Die folgende Aufzählung umfasst verschiedene Formen von Food Fraud, die oft miteinander einhergehen:

- **Fehlerhafte Etikettierung** (z.B. Angaben zum MHD, zur Herkunft oder zur Qualität von Zutaten und damit fehlerhafte Auslobungen auf dem Etikett),
- **Fälschung durch Zugabe einer minderwertigen Zutat** (z.B. Vortäuschung einer höheren Qualität durch Streckung, Substitution, oft auch durch gleichzeitige Zugabe von Farbstoffen)
- **Fälschung einer bereits enthaltenen Zutat** (z.B. Vortäuschung einer höheren Qualität durch Streckung mit Zucker oder Zugabe von Pferde- statt Rindfleisch)



- **Nicht für den menschlichen Verzehr geeignete Ersatz-Zutaten oder verbotene Stoffe** (z.B. Zusatz von Melamin zu Milchtrockenprodukten, um einen höheren „Stickstoffgehalt“ und damit bei der Analyse einen höheren Milcheiweißgehalt vorzutäuschen oder auch der vorsätzliche Einsatz nicht deklarierter GMO-Produkte (möglicherweise auch von GMO Produkten, die nicht innerhalb der EU zugelassen sind))
- **Verbotene Be- oder Verarbeitung** (z.B. Bestrahlung, radioaktive Behandlung oder CO-Behandlung),
- **Illegal erworbene Produkte** (z.B. Diebstahl oder grauer Markt)
- **Überproduktionen oder nicht genehmigte Produktionen** (z.B. durch illegalen Import für nicht registrierte bzw. nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Produkte oder mengenbeschränkte Produktionen)
- **Produkt- oder Markenfälschung** (z.B. Kopien bekannter Lebensmittel mit geringeren Standards hergestellt)

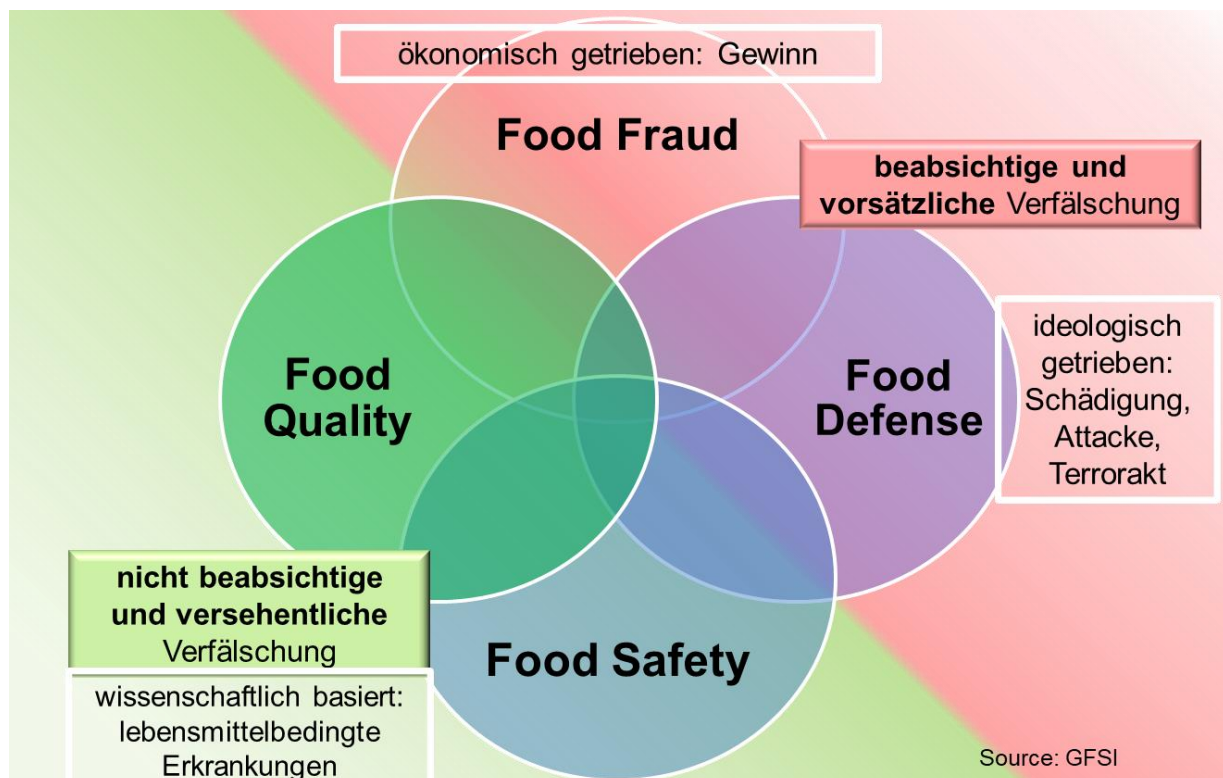
### 3.1 Abgrenzung Food Fraud, Food Defense, HACCP

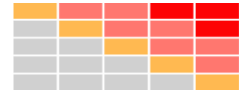
Unter den Begriffen Food Defense und Food Fraud werden Maßnahmen verstanden, die auf die Abwehr vorsätzlicher Angriffe bzw. Verfälschungen abzielen. Food Fraud wird aus wirtschaftlichem Antrieb mit dem Motiv eines finanziellen Vorteils angewandt. Food Defense bezieht sich primär auf die Vermeidung böswilliger Manipulationen von Lebensmitteln mit physikalischen, chemischen und/ oder mikrobiologischen Mitteln. Das Motiv dabei ist die gezielte Schädigung von Menschen bzw. eines Unternehmens.

Sowohl für Food Defense als auch für Food Fraud müssen spezifische Schwachstellenanalysen durchgeführt werden. Diese werden nur in seltenen Fällen auch durch die HACCP Analyse abgedeckt. In der Regel nur dann, wenn es Überschneidungen mit der Lebensmittelsicherheit (Food Safety) gibt.

Food Safety umfasst alle Maßnahmen, die sicherstellen, dass Lebensmittel zum Verzehr geeignet sind und von ihnen keine gesundheitlichen Gefahren ausgehen können. Mit Hilfe des HACCP Systems werden die identifizierten Gesundheitsgefahren überwacht und beherrscht.

Food Quality bedeutet in diesem Zusammenhang die Bereitstellung von Lebensmittel, die den rechtlichen Rahmenbedingungen und den definierten Qualitätsanforderungen entsprechen.





## 4. Risikoanalyse mit Bewertung der Einflussfaktoren für den Prozess „Food Fraud“ und Bewertung des Prozesses

Aussagen dazu sind in dem Anhang FoodFraud/F01 beschrieben. Dieses Kapitel kann auch gelöscht werden, falls kein Prozess nach DIN ISO 9001 erstellt werden soll.

## 5. Food-Fraud-Team

### 5.1 Zusammensetzung des Food-Fraud-Teams

Teamleiter:	z.B. Leiter QM/QS
Stellvertretender Teamleiter:	z.B. Stellvertreter Leiter QM/QS oder Leiter Einkauf
Teammitglieder:	z.B. Einkauf, Entwicklung, Wareneingang, Geschäftsführung/ Geschäftsleitung, Produktion, Technik

### 5.2 Aufgaben des Teams

- Durchführung einer Schwachstellenanalyse und Risikoeinschätzung Food Fraud (Schwachstellenbewertung/ „Vulnerability Assessment“)
- Definition und laufende Überprüfung der Kriterien der Schwachstellenanalyse
- Entwicklung des Produktbetrugsminderungsplans (Product Fraud Mitigation Plan)
- Ableitung von Lenkungsmaßnahmen (Kontrollplan/ Methoden zur Kontrolle)
- jährliche Überprüfung der Schwachstellenbewertung
- Aussagen für das Management-Review (Bestandteil der Themen HACCP, Food Defense, Food Fraud)
- Ermittlung von Handlungsanweisungen

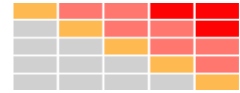
## 6. Durchführung der Verwundbarkeitsanalyse Food Fraud

Die Verwundbarkeitsanalyse (Vulnerability Assessment) erfolgt für alle Rohstoffe, Lebensmittel-Kontaktmaterialien und ausgelagerten Aktivitäten. Bei den ausgelagerten Aktivitäten werden alle dort eingesetzten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien berücksichtigt. Der Produzent/ Hersteller der ausgelagerten Aktivitäten wird entsprechend den Vorgaben (Verweis auf QM / Einkauf) ausgewählt, qualifiziert und systematisch überwacht. Ziel ist es, das Risiko betrügerischer Aktivitäten im Zusammenhang mit Substitution oder Austausch, falscher Kennzeichnung, Verfälschung oder Imitation zu bestimmen.

Als Werkzeug für die Schwachstellenanalyse zu Food Fraud wird die Datenbank safood-online eingesetzt. Für alle eingegebenen Rohstoffe bzw. Rohstoffgruppen werden Fragen zur Auftritts- und Entdeckungswahrscheinlichkeit gestellt und beantwortet. Dabei können einzelne gleichartige oder ähnliche Artikel in sinnvollen Gruppen zusammengefasst werden. Mit Hilfe dieser Ergebnisse erfolgt dann im nächsten Schritt die Risikobewertung.

Bei dem Konzept zum Schutz vor Food Fraud geht es im Wesentlichen um drei wichtige Schritte und Hauptaktivitäten:

- **Verstehen der Produkt-Exposition**  
Eine „Fleißaufgabe“, aber die wichtigste Grundlage, ist das Sammeln von archivierten und aktuellen Informationen über Hersteller, Produzenten und Ursprungsländer in einer Datenbank. Eine systematische Beobachtung von Produktionsvolumina, Preisveränderungen und Warenströmen kann gute Hinweise auf Täuschungen geben. Um die Datenmengen verarbeiten zu können, sollte man sich dabei auf diejenigen Quellen konzentrieren, die bereits auffällig waren. Aus diesen Daten können Art und Auftretenswahrscheinlichkeit von Betrug abgeleitet werden.
- **Schulung und Aufklärung der Verantwortlichen**  
Wichtig sind aber auch das eigene Verhalten und das der Kollegen im Ein- und Verkauf. Durch fachliches Know-how, hohe Sensibilität, die Erstellung spezifischer KPIs und gegebenenfalls einem Anpassen der Prüfpläne kann man für Kriminelle das Eindringen in die eigene Organisation sehr erschweren.
- **Einbindung von Lieferanten, Behörden und Partnern**



Hilfreich ist zudem eine gute Zusammenarbeit mit Lieferanten, Behörden oder anderen Partnern. Die stärkere Einbindung aller Beteiligten und der Aufbau vertrauensvoller und langjähriger Beziehungen – auch zu beteiligten Externen – gewährleistet einen bestmöglichen Informationsaustausch.

## 6.1 Kriterien der Verwundbarkeitsanalyse und entsprechende Fragestellungen

Die Kriterien, die bei der Schwachstellenanalyse berücksichtigt werden, sind beeinflussbare und nicht beeinflussbare Faktoren:

- 1) **Historie von Qualitäts- und Sicherheitsproblemen mit Lieferanten und Auswertung der Historie und Überprüfungsfrequenz**
- 2) **ökonomische Anomalien**
- 3) **geopolitische Überlegungen**
- 4) **Lieferantenbeziehungen**
- 5) **Lebensmittelkette (Supply Chain)**
- 6) **Auditstrategie**
- 7) **Empfindlichkeit und Anfälligkeit der Testmethoden und Spezifikationen**

Weitere Erläuterungen hierzu unter Punkt 6.3 Auftrittswahrscheinlichkeit und Punkt 6.4 Entdeckungswahrscheinlichkeit.

Die Analyse und Bewertung der Einflussfaktoren zu Food Fraud erfolgt mit der Datenbank safefood-online und den dort abgelegten Informationen zu Food Fraud für jeden ausgewählten Artikel bzw. jede selbst zusammengestellten Gruppe.

## 6.2 Abfrage mit dem Food-Fraud Tool

Bei der Abfrage „Food Fraud“ werden mit safefood-online folgende Meldungsarten und Gefahrenkategorien mit einbezogen:

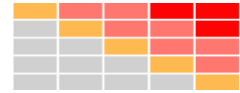
- Bestrahlung (bestrahlte Lebensmittel)
- GMO (Meldungen zu gentechnisch modifizierten Organismen oder Lebensmitteln)
- neuartige Lebensmittel
- Betrug (z.B. illegaler Import)
- Farben (illegale Zugabe oder nicht korrekt gekennzeichnete Lebensmittel)
- Zusammensetzung (z.B. Zumischungen in die Rezeptur oder direkt zum Lebensmittel)
- Kennzeichnung (z.B. fehlerhafte Kennzeichnung oder gefälschte Gesundheitszertifikate)

Am Ende der Abfrage(n) werden alle ausgewählten Artikel bzw. Gruppen in einer Risikomatrix in die Felder A1 bis E5 einsortiert, je nachdem, welche Risikobewertung sich nach der Analyse daraus ergibt. Die Ergebnisse der Auftretens- und Entdeckungswahrscheinlichkeit werden in die Matrix übernommen und in das dafür vorgesehene Feld eingetragen. Dieses Abfragetool funktioniert nur dann, wenn einzelne Artikel oder auch selbst erstellte Gruppen abgefragt werden, d.h. es müssen Meldungen dazu vorliegen oder das Unternehmen ergänzt eigene Meldungen in safefood-online. Siehe dazu ein Auswertebeispiel für Honig unter 7.2.

## 6.3 Auftrittswahrscheinlichkeit

Die Auftrittswahrscheinlichkeit ergibt sich aus der Beantwortung folgender Fragen:

- Gibt es bekannte Vorfälle zu Lebensmittelbetrugsvorfällen aus der Vergangenheit? Gibt es aktuell auftauchende Bedenken, z.B. Meldungen oder Warnungen? (Frage A 1/4)  
Die Antwort kann von keinerlei bekannten bis stark anhaltenden Qualitäts- und Sicherheitsproblemen reichen
- Wie stark sind die ökonomischen Einflüsse, wie z.B. Preisschwankungen am Markt? (Frage A2/4) (Informationen aus der Beschaffung von gering bis sehr stark volatil).
- Aus welchem Ursprungsland stammt der Rohstoff? Wie lange dauert es und wie komplex ist die Lieferkette? Sind Manipulationen möglich? (Frage (A 3/4)



Unter Berücksichtigung des Ursprungslandes, Korruptionswahrnehmungsindex (CPI = Corruption Perception Index), Wachstumswettbewerbsfähigkeitsindex (GCI Global Competitiveness Index)

- Wie ist der Markt für den Rohstoff (z.B. Wert von Rohstoff/ Größe des Marktes)? Ist der Rohstoff immer verfügbar bzw. wie ist die Verfügbarkeit außerhalb der Ernte? (Frage A 4/4)  
Die Einstufung geht von einem Einzelprodukt aus einer Region von geringer geopolitischer Bedeutung bis zu einem oder mehreren Rohstoffen aus einer Gegend mit besonderer geopolitischer Bedeutung

Die **Auftrittswahrscheinlichkeit** unterteilt sich in folgende Stufen:

Feld 1: unwahrscheinlich (kein Vorfall im Betrachtungszeitraum)  
Feld 2: sehr selten (1 bis 3 Vorgänge im Betrachtungszeitraum)  
Feld 3: selten (4 bis 6 Vorgänge im Betrachtungszeitraum)  
Feld 4: möglich (7 bis 10 Vorgänge im Betrachtungszeitraum)  
Feld 5: häufig (11 und mehr Vorgänge im Betrachtungszeitraum)

Am Ende wird die höchste Einstufung der vier Fragen in das betreffende Feld (1–5) übernommen. Die Einstufung ergibt sich somit aus der Beantwortung aller Fragen. Das Ergebnis zu den beiden Fragen A 1/4 und A 3/4 ergibt sich aus den Daten, die in safood-online hinterlegt sind.

## 6.4. Entdeckungswahrscheinlichkeit

Die Entdeckungswahrscheinlichkeit ergibt sich aus der Beantwortung folgender Fragen:

- Wie ist der Transportweg? Wie sind die Rohwaren verpackt? Gibt es Originalitätsverschlüsse/ Siegel// Plomben? (Frage E 1/4)
- Wie ist die Beschaffenheit des Rohstoffs (unverarbeitet oder verarbeitet (z.B., geschält, geschnitten, zerkleinert, vermahlen, flüssig oder anderweitig weiterverarbeitet? und wie viele Stationen gibt es vom Anbau bzw. der Gewinnung (Erzeuger / Produzent) bis zur Lieferung der Rohware in unser Unternehmen? Frage E 2/4)  
Von vertrauenswürdig mit Vorgeschaften bis zu nicht bekannten Lieferanten
- Gibt es heute bereits Kontrollmaßnahmen, wie z.B. Lieferantenaudits, in denen Themen wie Verfälschungen, Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Aspekte auditert werden (Frage E 3/4)  
Bewertung von robusten Audits vor Ort mit vielen Anti-Fraud Maßnahmen bis keine Audits vor Ort
- Wie einfach können heute die bekannte(n) oder mögliche(n) Verfälschungen bei Routineuntersuchungen festgestellt werden? Gibt es überhaupt Untersuchungen oder Möglichkeiten des Entdeckens? Wie sieht der Prüfplan aus? (Frage E 4/4)  
Von intensivem Prüfplan bis kein oder nicht auf die Lieferung bezogenes Analysenzertifikat (CoA) und von sehr selektiven, spezifischen Methoden bis zu keiner Selektivität

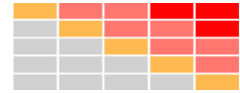
Die **Entdeckungswahrscheinlichkeit** unterteilt sich in die folgenden Stufen:

Feld A: sicher  
Feld B: wahrscheinlich  
Feld C: ziemlich wahrscheinlich  
Feld D: eher selten  
Feld E: unwahrscheinlich

Auch bei der Entdeckungswahrscheinlichkeit wird am Ende die höchste Einstufung der vier Fragen in das betreffende Feld (A – E) übernommen.







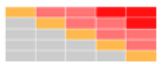
## FOOD FRAUD VERWUNDBARKEITSANALYSE

für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen

safefood-online GmbH 15.03.2019

**Safefood-Online**

Risiken erkennen und Chancen erhöhen



Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 15.03.2019

Auswahl: Lebensmittel

Gruppe: Honig

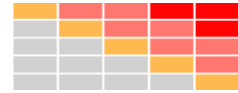
Auftrittswahrscheinlichkeit	häufig 5				Honig	
	möglich 4					
	selten 3					
	sehr selten 2					
	unwahrscheinlich 1					
Copyright Dr. Bernhard Müller safefood-online GmbH		sicher A	wahrscheinlich B	ziemlich wahrscheinlich C	eher selten D	unwahrscheinlich E
Entdeckungswahrscheinlichkeit						

Beispiel für eine Risikoeinstufung für Honig nach Auswertung mit der Datenbank safefood-online. Je nach Auswahl kann sich hier auch eine komplexere Liste ergeben.

### 7.3 Handlungsanweisungen und Risikominderungsstrategie (Product Fraud Mitigation Plan)

Jede Abfrage resultiert in einer Liste mit „empfohlenen Handlungsanweisungen für die gewählten jeden Rohstoffe, Rohstoffgruppen bzw. Verpackungsmaterialien“. Hier werden Kontroll- und Überwachungsmaßnahmen vorgeschlagen, die zur Risikominimierung von Lebensmittelbetrug beitragen. Die Zuweisung ergibt sich aus festgelegten Verfahren und Regeln, die im Handbuch Food Fraud Tool“ (<https://www.safefood-online.de/de/download.php?id=21>) detailliert dargelegt sind.





## FOOD FRAUD - Minimierungsstrategie

für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen

safefood-online GmbH 15.03.2019

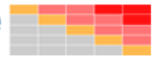
Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 15.03.2019

Auswahl: Lebensmittel

Gruppe: Honig

**Safefood-Online**

Risiken erkennen und Chancen erhöhen



### Honig

Frage	Handlungsanweisungen
Gibt es bekannte Vorfälle zu Lebensmittelbetrugsvorfällen aus der Vergangenheit? Gibt es aktuell auftauchende Bedenken z.B. aktuelle Meldungen oder Warnungen?	Prüfplan überprüfen, so dass die bekannten Verfälschungen / Betrugsfälle im Rahmen der Wareneingangsprüfung möglichst entdeckt werden.
Wie stark sind die ökonomischen Einflüsse, wie z.B. Preisschwankungen am Markt?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Aus welchem Ursprungsland stammt das Rohmaterial? Wie lange dauert es und wie komplex ist die Lieferkette? Sind Manipulationen möglich?	Wählen Sie Ursprungsländer mit hohem CPI und möglichst hohem GCI; sofern machbar, mit keinen oder vertretbaren Risiken. Der Korruptionsindex (CPI) geht von 0 bis 100, wobei 100 die geringste Wahrnehmung von Korruption anzeigt und somit das bestmögliche Ergebnis ist. Der Wachstumswettbewerbsfähigkeitsindex (GCI) ist ein Indikator für die Wettbewerbsfähigkeit eines Landes, wobei 100 die höchste Wachstumswettbewerbsfähigkeit anzeigt.
Wie ist der Markt für das Rohmaterial (z.B. Wert von Rohstoff / Größe des Marktes)? Ist der Rohstoff immer verfügbar oder wie ist die Verfügbarkeit außerhalb der Ernte?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Wie ist der Transportweg? Wie sind die Rohwaren verpackt? Gibt es Originalitätsverschlüsse / Siegel / Plomben?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Wie ist die Beschaffenheit des Rohstoffs (unverarbeitet oder verarbeitet, z.B., geschält, geschnitten, zerkleinert, vermahlen, flüssig oder anderweitig weiterverarbeitet) und wie viele Stationen gibt es vom Anbau bzw. der Gewinnung (Erzeuger/ Produzent) bis zur Lieferung der Rohware in unser Unternehmen?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Gibt es heute bereits Kontrollmaßnahmen, wie z.B. Lieferantenaudits, in denen Themen wie Verfälschungen, Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Aspekte auditiert werden?	Aufbau einer risikobasierten Auditplanung für Lieferanten, basierend auf den eingeschätzten Rohstoffrisiken. Die Häufigkeit der Lieferantenaudits sollte mittels einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken mindestens einmal pro Jahr neu bestimmt werden. Wenn Verfälschungen und Betrugsfälle bekannt sind, decken die Audits mindestens die Themen Verfälschung, Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Belange ab. Die Audits umfassen ggfs. auch die Gewinnung / Erzeugung der Rohwaren.
Wie einfach können heute die bekannte(n) oder mögliche(n) Verfälschungen bei Routineuntersuchungen festgestellt werden? Gibt es überhaupt Untersuchungen oder Möglichkeiten des Entdeckens? Wie sieht der Prüfplan aus?	Es sollte geprüft werden, ob und wie die Methoden im eigenen Labor mit aufgenommen werden. Dadurch könnte ggfs. Zeit bis zur positiven Freigabe der Rohwaren eingespart werden.

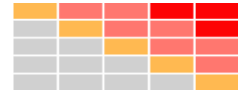
Eigene Bewertung:

Beispiel für Handlungsanweisungen am gewählten Beispiel „Honig“ nach Auswertung mit der Datenbank safefood-online.

Die empfohlenen Handlungsanweisungen werden vom Food-Fraud-Team konsequent bewertet und kommentiert. Die Eintragungen erfolgen in das Feld „Eigene Bewertung“ oder auf dem Blatt 1 (Food Fraud Ergebnisse) oder separat. Die Kontroll- und Überwachungsmethoden werden definiert und umgesetzt. Die abgeleiteten Maßnahmen werden auch in die Prüfpläne für die jeweiligen Rohstoffe mit aufgenommen. So kann die Entdeckungswahrscheinlichkeit von Verfälschungen erhöht werden.

## 7.4 Food Fraud Analyse

Auf dem letzten Blatt sind alle Betrugsfälle für jeden abgefragten Rohstoff und jede Verpackung tabellarisch dargestellt. Mit Hilfe dieser Daten kann so die Risiko-Einstufung nachvollzogen werden. Weitere Informationen sind in dem Handbuch „Food-Fraud Tool“ (<https://www.safefood-online.de/de/download.php?id=21>) beschrieben.

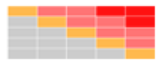


## FOOD FRAUD - Vorfälle

für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen

safefood-online GmbH 15.03.2019

**Safefood-Online**  
Risiken erkennen und Chancen erhöhen



Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 15.03.2019

Auswahl: Lebensmittel

Gruppe: Honig

Art.Nr	Roh-/Einsatzstoff	Bekannte Gefahren	Ursprungsland
	Honig	<b>Betrug / Täuschungen</b>	
		<b>Bestrahlung</b>	
		keine bekannt	
		<b>GMO</b>	
		keine bekannt	
		<b>neuartige Lebensmittel</b>	
		keine bekannt	
		<b>Betrug</b>	
		illegaler Import [7]	Ägypten [3], Saudi-Arabien [1], USA [1], Brasilien [2]
		Austausch [1]	Italien [1]
		Betrieb nicht zugelassen [1]	Libanon [1]
		Betrug [14]	China [6], Indien [1], Türkei [1], Äthiopien [6]
		betrügerische Verwendung von Identitätskennzeichen [2]	Frankreich [2]
		illegale Verbesserung [2]	Pakistan [1], Neuseeland [1]
		Zusatz nicht zugelassener Chemikalien [1]	Neuseeland [1]
		illegaler Handel [2]	Italien [2]
		mangelhafter Hygienezustand [5]	Ukraine [5]
		Verpackung (ungeeignet) [1]	Ukraine [1]
		Verdünnung / Streckung [5]	Australien [1], Italien [1], Asien [1], Südafrika [1], Thailand [1]
		<b>Farben</b>	
		Farben [1]	Pakistan [1]
		<b>Zusammensetzung</b>	
		1,3-Dimethylamylamin (DMAA) [1]	USA [1]
		Koffein [1]	USA [1]
		Verunreinigung [1]	Sri Lanka [1]
		<b>Kennzeichnung</b>	
		Gesundheitszertifikat (betrügerisch) [2]	China [2]
		Gesundheitszertifikat (fehlt) [3]	Moldawien [2], Australien [1]
		Gesundheitszertifikat (unzulässig) [3]	China [2], Kroatien [1]
		Kennzeichnung (fehlt) [2]	Kroatien [1], Guatemala [1]
		Kennzeichnung (fehlerhaft) [1]	Italien [1]

\* = Eigene Datensätze enthalten

Food Fraud Analyse am Beispiel „Honig“ nach Auswertung mit der Datenbank safefood-online.

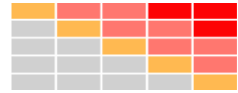
## 8. Überprüfung und Änderung des Food Fraud Mitigation Plans

Das Food-Fraud-Team trifft durch Überprüfung der zusammengestellten Risikobewertungen und der aktuellen Bewertung der Kontrollmaßnahmen (kritische Risiken – nicht vertretbare Risiken – bedingt vertretbare Risiken – vertretbare Risiken) eine Team-Entscheidung über den Bedarf an Kontrollmaßnahmen. Dabei sollten die Bewertungen der nicht vertretbaren und kritischen Risiken priorisiert werden.

Die Bewertungen können schwanken von keine Aktion erforderlich, über Lieferanten behalten (mit oder ohne Auflagen, z.B. mit Audit vor Ort), Prüfung, ob das Produkt eingestellt werden soll, bis zu ändern der aktuellen Kontrollmaßnahmen oder jeder anderen Bewertung. Durch die Einleitung von geeigneten Maßnahmen kann die Auftrittswahrscheinlichkeit verringert oder die Entdeckungswahrscheinlichkeit erhöht werden. Es ist notwendig, die Ergebnisse der Bewertung zu dokumentieren.

## 9. Verifizierung des Systems zu Food Fraud

Die Risikobewertung Food Fraud wird einmal jährlich überprüft und aktualisiert. So werden die Kontroll- und Überwachungsanforderungen des Plans zur Risikominderung gegenüber Lebensmitteln regelmäßig überprüft und entsprechend geändert. Aussagen dazu werden in das Management-Review aufgenommen.



## 10. Mitgeltende dokumentierte Informationen

FoodFraud/F01

Prozess SPxx

Prozess SPxx

Prozess MPxxxx

Datenbank safefood-online

Monthly Summary of Articles  
on Food Fraud and Adulteration

Arbeitsblatt zur Prozessanalyse und Risikoanalyse mit Bewertung  
der Einflussfaktoren für den Prozess „Food Fraud“

Prüfplanung

Beschaffung – Auswahl und Bewertung der Lieferanten

interne Audits

<http://www.safefood-online.de>

<https://ec.europa.eu/jrc/en/research-topic/food-authenticity-and-quality>

Ihre Anregungen, Fragen und Wünsche richten Sie bitte direkt an:

**safefood-online GmbH**

Birkenweg 18

D-68723 Schwetzingen

T: +49 6202 92 36 97

F: +49 6202 92 36 96

M: +49 172 792 44 34

E: [bernhard.mueller@safefood-online.de](mailto:bernhard.mueller@safefood-online.de)

URL: [www.safefood-online.de](http://www.safefood-online.de)

Geschäftsführer: Dr. Bernhard Müller