

Food Fraud

Risikoanalyse und Präventivmaßnahmen

29. März 2023 in Dortmund Nr. 3315

Schützen Sie Ihre Produkte!

Durch Lebensmittelbetrug entsteht jährlich ein weltweiter Schaden in Milliardenhöhe. Neben dem wirtschaftlichen Verlust erleidet das herstellende Unternehmen auch einen erheblichen Imageschaden!

Störungen in der Lieferkette und plötzliche Lieferantenwechsel stellen Unternehmen vor große Herausforderungen. Sind Sie mit der rechtlichen und wirtschaftlichen Bedrohung durch Food Fraud, gerade in Krisenzeiten, vertraut? Lernen Sie mögliche Ursachen absichtlicher Lebensmittelfälschung zu erkennen, zu minimieren und zielsicher zu überwachen. Erstellen Sie eine Verwundbarkeitsanalyse und führen Sie eine entsprechende Risikobetrachtung durch.

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die rechtliche und wirtschaftliche Bedrohung durch Food Fraud für Lebensmittelunternehmen
- ✓ beherrschen Sie Strategien zum Aufdecken und Vorbeugen von Betrug
- ✓ können Sie die Anforderungen der Standards zur eigenen Prävention nutzen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte von Lebensmittelunternehmen und Mitarbeitende aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung, die Maßnahmen ergreifen müssen, um Lebensmittelbetrug aufzudecken und zu verhindern.

Mit der Expertise von:

Dr. Frank-Jürgen Frese ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in das Thema

- Wie wird betrogen? Wer wird geschädigt?
- Welche Bedeutung hat der Schaden?

Gesetzliche Anforderungen

- Betrug als Straftat: Vorsatz und Bereicherungsabsicht
- Verbot der Täuschung im Lebensmittelrecht

Melde- und Kommunikationssysteme

- Angebote in der EU und in Deutschland
- Nutzen für das Lebensmittelunternehmen

Strategien zur Vorbeugung und Aufdeckung

- Eingrenzen von betrugsgefährdeten Produkten
- Plausibilitätsprüfung von Dokumenten

Schwachstellenanalyse I

- Sammeln von Informationen, Risikomatrix

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Risikobetrachtung

Schwachstellenanalyse II

- Einleiten von Maßnahmen

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Auswahl von Maßnahmen

Zusammenfassung & Diskussion



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/food-fraud

Bild: © eli asenova